Bartscher

od 1876

KATALOG PRODUKTÓW | 2023

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA

Drodzy klienci,

Od ponad 145 lat marka Bartscher wspiera Państwa bogatą ofertą komercyjnych produktów techniki kuchennej.

Nasze produkty z powodzeniem stosowane są w barach przekąskowych, klasycznych kuchniach restauracyjnych, kuchniach hotelowych, cateringu szkolnym, domach spokojnej starości, klubach sportowych oraz przez ambitnych kucharzy amatorów.

Stale poszerzamy nasz asortyment o nowe produkty, które stanowią najlepsze wsparcie dla ciągle zmieniającej się codziennej rutyny kuchennej.

Również w tym roku wprowadziliśmy do naszej oferty liczne innowacje: nowe piece sklepowe dla piekarni, nową technologię zmywania naczyń, nowe kuchenki indukcyjne wraz z indukcyjnymi rozwiązaniami grzewczymi, nowe urządzenia chłodnicze, a także wiele małych i dużych urządzeń.

Nasz katalog 2023 daje Państwu dobry przegląd świata naszych produktów. Więcej informacji, szczegółowe opisy produktów, instrukcje obsługi, rysunki poglądowe i dalsze materiały zdjęciowe można znaleźć na naszej stronie internetowej **www.bartscher.com/pl.**

W ubiegłym roku nadal z powodzeniem rozwijaliśmy naszą działalność projektową i zrealizowaliśmy wiele nowych projektów kuchennych. Nasz obszerny magazyn jest nadal podstawą krótkich terminów dostaw całego asortymentu.

Czy mają Państwo pytania dotyczące naszych produktów i usług? Zapraszamy do kontaktu z nami, chętnie pomożemy słowem i czynem.

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 2023

W 2023 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.

Specjalnie dla Ciebie stworzyliśmy listę z terminami najważniejszych targów, dzięki czemu już teraz możesz zaplanować swój terminarz na przyszły rok.

01	15. - 17. 19. - 23.	**HOGA**, Norymberga **SIRHA**, Lyon
02	13. - 14.	**NORD GASTRO & HOTEL**, Husum
03	10. - 14. 23. - 25.	**INTERNORGA**, Hamburg **SMAKKI GASTROTARGI**, Warszawa
10	13. - 17.	**HOST**, Mediolan
11	05. - 07. 11. - 15.	**ISS Gut!**, Lipsk **ALLES FÜR DEN GAST**, Salzburg

BO JAKOŚĆ ZAWSZE SIĘ WYRÓŻNIA

DOŚWIADCZENIE I KOMPETENCJA OD 1876 ROKU

Od momentu założenia przedsiębiorstwa w 1876 roku oraz w wyniku rozwoju działalności tej rodzinnej firmy w ostatnich dziesięcioleciach, firma Bartscher GmbH konsekwentnie zbudowała sobie pozycję lidera na rynku niemieckim jako producent i dostawca wyposażenia dla kuchni.



DEDYKOWANE DLA KUCHNI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZENIA MARKI BARTSCHER TO

- bezpieczeństwo silnej i znanej marki,
- świadomość posiadania solidnych produktów najwyższej jakości i gwarancja serwisu na najwyższym poziomie,
- duży wybór kompleksowego asortymentu produktów,
- doskonały stosunek jakości do ceny.





NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

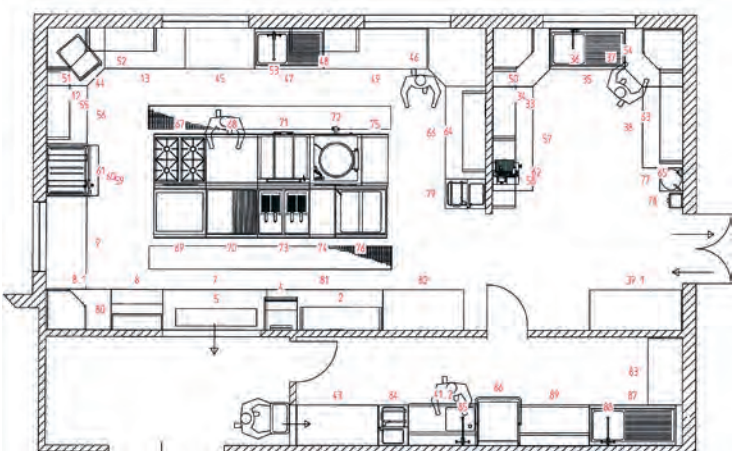
INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

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 - 43

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

TECHNIKA GOTOWANIA 45 - 87

- 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 89 - 95

- Gotowanie produktów mącznych
- Maszyny do makaronu
- Piece do pizzy
- Wałkownice

SNACK / IMBISS 97 - 140

- Dyspensery
- Frytownice
- Frytownice
- Gofrownice
- Grill rolkowy do parówek
- Grille kontaktowe
- Grille wodne
- Krajalnice do frytek
- Krajalnice do kiełbasek
- Kuchenki indukcyjne
- Kuchenki mikrofalowe
- Lawa-grille
- 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 142 - 169

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

TECHNIKA CHŁODZENIA 171 - 213

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

TECHNIKA ZMYWANIA 215 - 238

- 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 240 - 267

- 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 269 - 289

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE 291 - 299

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

PRZYGOTOWALNIA 301 - 326

- 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 328 - 340

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

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA 342 - 352

- 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 - Wydajne urządzenia do gotowania w praktycznej zabudowie modułowej, zajmującej niewiele miejsca.

Budowa i wyposażenie według potrzeb.
Urządzenia z wysokowartościowej stali chromowo-niklowej 18/10 w kompaktowym wykonaniu. Długi czas użytkowania urządzeń.



- 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 gaz. 600, szer.600 4PAL PEl

1315563 | UVP* 12 389,- PLN | GTIN 4015613547510



Ilość pól grzewczych	4
Ułożenie pól grzewczych	2 x 3,5 kW (z przodu), 2 x 6 kW (z tyłu)
Płomień pilotowy	Tak
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe Grill Grzałka górna / dolna
Pojemność piekarnika	58 l
Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,2 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia
W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
Moc przyłączeniowa	19 kW
wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
waga	58,5 kg

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

131764 | UVP* 10 993,- PLN | GTIN 4015613547527



Ilość pól grzewczych	4
Wielkość pól grzewczych	Ø 185 mm
Ułożenie pól grzewczych	4 x 2 kW
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe Grill Grzałka górna / dolna
Pojemność piekarnika	58 l
Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
Moc przyłączeniowa piekarnika	2,2 kW
W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
Moc przyłączeniowa	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
waga	58 kg

Kuch. cer. 600, szer.600 4 pola PEl

132870 UVP* 16 312,- PLN GTIN 4015613547534



• Ilość pól grzewczych	4
• Wielkość pól grzewczych	2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm , 1 x Ø 145 mm
• Ułożenie pól grzewczych	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW , 1 x 1,2 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe Grill Grzałka górna / dolna
• Pojemność piekarnika	58 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,2 kW
• W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
• Moc przyłączeniowa	10,2 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
• waga	58 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

- wymiary: szer. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
- waga: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148

206203 UVP* 188,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648 UVP* 208,- PLN



▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 343

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	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 (z przodu) 1 x 6 kW (z tyłu)	9,5 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	19,5 kg	1317433	4 555,- PLN	4015613547541
Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US	4	2 x 3,5 kW (z przodu) 2 x 6 kW (z tyłu)	19 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	30,3 kg	1317463	7 114,- PLN	4015613547558

Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



• Wielkość pól grzewczych	Ø 180 mm
• Rodzaj pól grzewczych	Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 600 2PLTG	2	2 x 2 kW	4 kW 400 V 50 Hz	2 NAC	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	15,2 kg	131723	3 355,- PLN	4015613690094
Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US	4	4 x 2 kW	8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,6 kg	131734	5 475,- PLN	4015613310008

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

Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych: Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

	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 1 x 1,8 kW	4,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17 kg	131800	7 190,- PLN	4015613418193
Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US	4	2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	25 kg	131850	11 513,- PLN	4015613418209

Bemar 600, szer. 400, US



- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 85 °C
- Kranik spustowy wody: Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN, Przegródki

CNS 18/10



	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 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,6 kg	131760	5 191,- PLN	4015613310084
Bemar elektryczny	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	28 kg	131770	6 790,- PLN	4015613310091

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad: 1

CNS 18/10

	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	3 075,- 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	3 795,- PLN	4015613548012

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

Frytownica 600, B400, 6L



CNS 18/10

6 L

- Kran spustowy tłuszczu — Tak



	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 600, B400, 6L	1	6 l	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	17,8 kg	131306	5 635,- PLN	4015613309699
Frytownica 600, B600, 2x6L	2	6 l	2	6,6 kW 400 V 50/60 Hz	3 NAC	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29 kg	131413	10 033,- PLN	4015613433264
Frytownica 600, B400, 8L	1	8 l	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	21 kg	131415	7 674,- PLN	4015613433240
Frytownica 600, B600, 2x8L	2	8 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	34 kg	131425	12 789,- 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* 392,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L

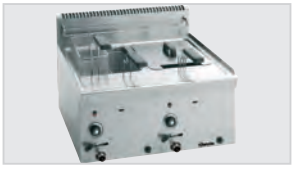


CNS 18/10

8 L

- 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	9 794,- PLN	4015613433028
Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L	2	3 (1 x duża, 2 x mała)	13,4 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	42 kg	1315213	16 788,- 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* 288,- 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* 392,- PLN



▶ Depósito colector de grasa Filtro para aceite de freír página 102

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

Plyta grillowa 600, B400, gladka



- Materiał powierzchni do smażenia
- Zakres temperatury

CNS 18/10

Stal specjalna, chromowana na twardo
50 °C do 320 °C



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Plyta grillowa 600, B400, gladka	Gładkie	szer. 390 mm gł. 440 mm	1	3,6 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	29,2 kg	132115	9 034,- PLN	4015613547572
Płyta grillowa 600, B600, gladka HV	Gładkie	szer. 590 mm gł. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	47 kg	132125	11 113,- PLN	4015613547589
Płyta grillowa 600, B600 1/2-1/2	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 590 mm gł. 440 mm	2	7,2 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	45 kg	132255	9 590,- PLN	4015613547596

Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka



- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

CNS 18/10

Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka	szer. 390 mm gł. 440 mm	1	4,6 kW	szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	33,2 kg	1311413	9 990,- PLN	4015613547602
Pł. grill. gaz.600, B600 gładka	szer. 590 mm gł. 440 mm	2	7,6 kW	szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm	49 kg	1311813	11 833,- 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* 340,- 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* 64,- 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

Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003 | UVP* 10 789,- PLN | GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- 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* 228,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.

131954 | UVP* 4 391,- PLN | GTIN 4015613310190



- Rodzaj podstawy: Szuflady
- Ilość szuflad: 2
- Wymiary szuflady: szer. 309 x gł. 500 x wys. 150 mm
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
- waga: 21 kg

Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi



- Regulowana wysokość nóżek: Tak

	Rodzaj podstawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi	Otwarte	szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm	13,5 kg	131924	1 956,- PLN	4015613310138
Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi	Otwarte	szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm	16 kg	131926	2 155,- PLN	4015613310145
Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi	Otwarte	szer. 800 x gł. 550 x wys. 580 mm	19 kg	131925	2 715,- PLN	4015613548067
Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm	16 kg	131944	2 791,- PLN	4015613310169
Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm	20 kg	131946	3 191,- PLN	4015613310176
Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P	Drzwi skrzydłowe	szer. 1 000 x gł. 550 x wys. 580 mm	29 kg	131940	4 391,- PLN	4015613310183

Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 5 x gł. 530 x wys. 15 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613323787

132060 | UVP* 156,- PLN

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

Seria 650

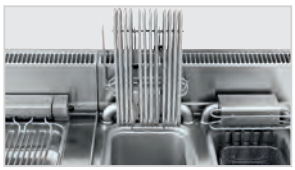


Seria 650 - Seria urządzeń do profesjonalnej kuchni.

Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, wydajnymi urządzeniami i przyjaznym czyszczeniem.
Dzięki budowie modułowej zapewnia łatwość łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia.
Urządzenia wykonane z całości ze stali chromowo-niklowej 18/10.



▶ 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

Kuchnia gaz. 650, szer.700 4PAL PEl

1151143 | UVP* 14 992,- PLN | GTIN 4015613548760



• Ilość pól grzewczych	4
• Ułożenie pól grzewczych	2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Zakres temperatury	110 °C do 280 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	4,2 kW | 400 V | 3 NAC
• W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
• Moc przyłączeniowa	18 kW
• wymiary	szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
• waga	71,8 kg

Kuchnia gaz. 650 szer.1100 4PAL PG

1151163 | UVP* 19 987,- PLN | GTIN 4015613548869



• Ilość pól grzewczych	6
• Ułożenie pól grzewczych	3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj piekarnika	Gaz
• Zakres temperatury	140 °C do 280 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	5 kW
• W zestawie	1 ruszt 1 blacha do pieczenia
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar) Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
• Moc przyłączeniowa	32 kW
• wymiary	szer. 1 100 x gł. 650 x wys. 870 mm
• waga	100 kg

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

115058 UVP* 15 392,- PLN GTIN 4015613548791



• Ilość pól grzewczych	4
• Wielkość pól grzewczych	2 x Ø 220 mm, 2 x Ø 180 mm
• Ułożenie pól grzewczych	2 x 2,6 kW, x 1,5 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Zakres temperatury	110 °C do 280 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	4,3 kW
• W zestawie	1 ruszt
	1 blacha do pieczenia
• Moc przyłączeniowa	12,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
• waga	70 kg

Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO

115059 UVP* 19 987,- PLN GTIN 4015613548814



• Ilość pól grzewczych	4
• Wielkość pól grzewczych	2 x Ø 220 mm, 1 Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm
• Ułożenie pól grzewczych	2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Powietrze obiegowe
• Norma gastronomiczna	1/1 GN
• Zakres temperatury	110 °C do 280 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	4,2 kW
• W zestawie	1 ruszt
	1 blacha do pieczenia
• Moc przyłączeniowa	12,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
• waga	64 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
- waga: 2,24 kg
- GTIN: 4015613559339

115805 UVP* 792,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
- waga: 1,71 kg
- GTIN: 4015613559322

105804 UVP* 476,- PLN



►Środki czyszczące
zob. katalog str 342

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

	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 1 x 5,5 kW	9 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17 kg	1151023	4 791,- PLN	4015613548906
Kuchnia gaz. 650, 4PAL, US	4	2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW	18 kW	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32,2 kg	1151033	7 190,- PLN	4015613548920

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

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



- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

CNS 18/10

	Ilość pól grzewczych	Wielkość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US	2	1 x Ø 220 mm 1 x Ø 180 mm	1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW	4,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	17,4 kg	115005	4 595,- PLN	4015613548937
Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US	4	2 x Ø 220 mm 2 x Ø 180 mm	2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW	8,2 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	30,6 kg	115007	6 994,- 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 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24 kg	115090	23 986,- PLN	4015613548951
Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700	2	2 x 5 kW	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,6 kg	115095	42 781,- PLN	4015613548968

Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099 | UVP* 26 785,- 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

CNS 18/10

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

115245 | UVP* 9 794,- 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

CNS 18/10

Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill 650, szer. 400, US	szer. 250 mm gł. 420 mm	1	4,08 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	21,8 kg	115137	11 989,- PLN	4015613549002
Grill elektryczny 650, B800, TG	szer. 540 mm gł. 420 mm	2	8,16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	115141	17 792,- PLN	4015613632438

Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy: CNS 18/10
- Ilość stref grzewczych: 1
- 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	15 988,- 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	19 587,- 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	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 650, B400	szer. 330 mm gł. 580 mm	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	1151583	9 990,- PLN	4015613549040
Grill lawowy gaz. 650, B800	szer. 660 mm gł. 580 mm	2	14 kW	szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	69,2 kg	1151593	13 793,- 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
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580 UVP* 1 992,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 228,- 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: Stal
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; Osłona przeciwbryzgowa; 3 NAC
- Przyłącze urządzenia



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka	Gładkie	szer. 396 mm gł. 555 mm	1	3,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	36 kg	115108	8 390,- PLN	4015613549125
Płyta grillowa 650 szer. 600 gładka	Gładkie	szer. 596 mm gł. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	51 kg	115109	11 189,- PLN	4015613549132
Płyta grill. 650 szer. 600 1/2-1/2	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 596 mm gł. 555 mm	2	7,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	51 kg	115120	11 793,- PLN	4015613549149

Płyta grillowa 650 400G-G



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Zakres temperatury: 80 °C do 280 °C
- właściwości: pojemnik na tłuszcz; Osłona przeciwbryzgowa
- Rodzaj gazu: Gaz płynny; Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 650 400G-G	Gładkie	szer. 395 mm gł. 515 mm	1	6,5 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	35 kg	1152263	8 390,- PLN	4015613760667
Płyta grillowa 650 600G-G	Gładkie	szer. 595 mm gł. 515 mm	2	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,8 kg	1152273	11 989,- PLN	4015613760650
Płyta grillowa 650 600G-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 595 mm gł. 515 mm	2	13 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	49,4 kg	1152293	12 593,- 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* 636,- 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* 64,- 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

Frytownica 650, szer. 400, 10L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

10 l
Tak
Możliwość wychylenia
3 NAC



	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 650, szer. 400, 10L	1	1	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	20,1 kg	115204	7 990,- PLN	4015613549071
Frytownica 650, szer. 600, 2x10L	2	2	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	32 kg	115205	13 189,- PLN	4015613549088

Frytownica gazowa 650, 8L, TG



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

8 l
120 °C do 180 °C
Tak
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica gazowa 650, 8L, TG	1	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	24,6 kg	1152103	10 789,- PLN	4015613702940
Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG	2	2	14 kW	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	42,4 kg	1152113	18 387,- PLN	4015613702957

Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

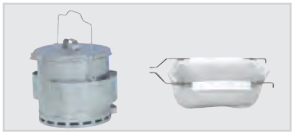
- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 588 x wys. 225 mm
- waga: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616 UVP* 392,- 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* 596,- PLN



▶ Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str 102

Ogrzewacz 600, szer.600

115115 UVP* 6 390,- PLN GTIN 4015613549095



- Wielkość komory, format GN
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/1 GN
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
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 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	15 kg	115111	6 594,- PLN	4015613548982
Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4	1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm	18,6 kg	115112	8 390,- PLN	4015613548999

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

115138 | UVP* 13 989,- 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* 476,- 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	2 391,- PLN	4015613549224
Element roboczy 650, szer. 400	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm	21 kg	115113	2 791,- PLN	4015613549217

Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114 | UVP* 5 795,- PLN | GTIN 4015613549200



- 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

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

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	2 195,- PLN	4015613432847
Podstawa 650, szer.600, StCrNi	szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm	11,6 kg	112021	2 391,- PLN	4015613432854
Podstawa 650, szer.700, StCrNi	szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm	12,4 kg	112121	2 635,- PLN	4015613550237
Podstawa 650, szer.800, StCrNi	szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,8 kg	112022	2 915,- PLN	4015613432861
Podstawa 650, szer.1000, StCrNi	szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm	17,2 kg	112023	3 191,- PLN	4015613432878

Wyposażenie dodatkowe

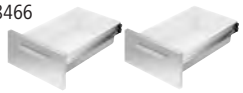
Listwa łącząca urządzenia 650

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

110036 — UVP* 196,- 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: 9,12 kg
- GTIN: 4015613688466



112035 — UVP* 3 715,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

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



112025 — UVP* 1 192,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

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



112026 — UVP* 1 316,- PLN

Bateria mieszająca, motaż ścienny

- wymiary: szer. 360 x gł. 525 x wys. 30 mm
- waga: 1,55 kg
- GTIN: 4015613432939



112030 — UVP* 596,- PLN

Półka 650, szer.400

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



112031 — UVP* 676,- PLN

WYPOSAŻENIE DODATKOWE - WYMAGANE TYLKO W PRZYPADKU JEDNOCZESNEGO UŻYWANIA URZĄDZEŃ GAZOWYCH I ELEKTRYCZNYCH

Komin 650-40

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 400 x gł. 50 x wys. 380 mm
- waga: 1,97 kg
- GTIN: 4015613822310

158617 — UVP* 740,- PLN

Komin 650-60

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 600 x gł. 50 x wys. 380 mm
- waga: 2,76 kg
- GTIN: 4015613822327

158618 — UVP* 780,- PLN

Komin 650-80

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 800 x gł. 50 x wys. 380 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613822761

158619 — UVP* 900,- PLN

Komin 650-70

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 700 x gł. 50 x wys. 580 mm
- waga: 3,22 kg
- GTIN: 4015613822860

158620 — UVP* 836,- PLN

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

Seria 700



Przemyślana w każdym calu i po prostu nie do zdarcia – seria 700.

Profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10 to podstawa każdej kuchni gastronomicznej.
Dzięki modułowej konstrukcji urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb, gwarantując tym samym niezawodność, wydajność i wygodę dla użytkownika.



▶ 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



• Wielkość pól grzewczych	330 x 270 mm
• 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 1 x 8,5 kW	14,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36,4 kg	2851121	7 674,- PLN	4015613771427
Kuchnia gazowa 70040	4	2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW	29,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	58 kg	2851051	12 073,- PLN	4015613767482
Kuchnia gazowa 70060	6	3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW	44,1 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,8 kg	2851161	16 192,- PLN	4015613771434

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

Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych: 4
- Wielkość pól grzewczych: 330 x 270 mm
- 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 piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70040 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	3,65 kW 400 V 3 NAC	29,4 kW	103,4 kg	2851241	18 991,- PLN	4015613771441
Kuchnia gazowa 70040 EB21	elektryczny	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	5,4 kW 400 V 3 NAC	29,4 kW	111 kg	2851271	20 387,- PLN	4015613771465
Kuchnia gazowa 70040 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	7,5 kW	36,9 kW	115,4 kg	2851251	17 792,- PLN	4015613771458

Kuchnia gazowa 70060 EB11



- 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 podstawy: Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy: szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 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
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rodzaj piekarnika	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia gazowa 70060 EB11	elektryczny	Powietrze obiegowe	1/1 GN	3,65 kW 400 V 3 NAC	44,1 kW	133,8 kg	2851361	23 790,- PLN	4015613771489
Kuchnia gazowa 70060 GB21	Gaz	Grzałka dolna	2/1 GN	7,5 kW	51,6 kW	149 kg	2851261	23 586,- PLN	4015613771472

Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371 | UVP* 26 385,- 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
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 13,5 kW
- 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

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

Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



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

	Ilość pól grzewczych	Wielkość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO	2	2 x Ø 210 mm	2 x 2,3 kW	4,6 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	287410	9 590,- PLN	4015613484358
Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO	4	4 x Ø 210 mm	4 x 2,3 kW	9,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	287420	14 788,- PLN	4015613484365

Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431 | UVP* 22 386,- PLN | GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych: 4
- Wielkość pól grzewczych: 4 x Ø 210 mm
- 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
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 3,6 kW
- 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

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



- Wielkość pól grzewczych: Ø 220 mm
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Dostępność na zamówienie: Z kwadratowymi płytami grzewczymi
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

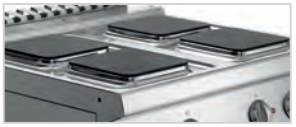
	Ilość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO	2	2 x 2,6 kW	5,2 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	36 kg	286102	5 991,- PLN	4015613484303
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO	4	4 x 2,6 kW	10,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	50 kg	286104	8 790,- 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	11 393,- PLN	4015613484327

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

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



▶ Nr art.286234W - dostępność na zamówienie z kwadratowymi płytami grzewczymi

	Wielkość pól grzewczych	Funkcje piekarnika	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO	4 x Ø 220 mm	Powietrze obiegowe	1/1 GN	3,65 kW	14,05 kW 400 V 50 Hz	89,4 kg	286225	17 188,- PLN	4015613697482
Kuch.el. 700, sz.800, 4p, piek. el.	4 x 220 x 220 mm	Powietrze obiegowe	1/1 GN	3,65 kW	14,05 kW 400 V 50 Hz	100,6 kg	286326	20 991,- PLN	4015613697505
Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEI	4 x Ø 220 mm	Grzałka górna / dolna	2/1 GN	5,4 kW	15,8 kW 400 V 50/60 Hz	106 kg	286234W	16 788,- 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
- Wymiary podstawy: szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
- 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

	Wielkość pól grzewczych	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO	6 x Ø 220 mm	112,8 kg	286247	19 587,- PLN	4015613697499
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO	6 x 220 x 220 mm	128,8 kg	286347	25 790,- PLN	4015613697512

Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



- Wielkość pól grzewczych: Ø 220 mm
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy: 9
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- 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	31 788,- 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	59 977,- 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

- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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 gł. 520 mm wys. 100 mm	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	32,6 kg	284804	5 191,- PLN	4015613484716
Element roboczy 700, szer. 800, PO	–	–	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	37 kg	284007	5 991,- PLN	4015613484709

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



CNS 18/10

- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	33 kg	286301	7 794,- PLN	4015613484679
Bemar 700, szer. 800, PO, WIW	1 x 2/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39 kg	286302	10 389,- 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* 34,- PLN

Mostek pośredni, 325mm

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

A120602 UVP* 40,- PLN

Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710 UVP* 17 792,- PLN GTIN 4015613488233



CNS 18/10

- Materiał misy: CNS 18/10
- Pojemność: 12 l
- Ilość stref grzewczych: 1
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- W zestawie: 1 zatyczka zamykająca
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

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

Płyta grillowa 700, szer400,gładką



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 700, szer400, gładką	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	11 189,- PLN	4015613610962
Płyta grillowa 700, szer400, ryflowaną	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	1	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	11 589,- PLN	4015613610979
Płyta grillowa 700, szer800, gładką	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	16 388,- PLN	4015613610993
Płyta grillowa 700, szer.800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	2	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	16 992,- PLN	4015613611013

Płyta grillowa700 gaz,sz800,gładką,OP



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

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



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 993,- PLN	4015613610948
Płyta grillowa700 gaz,sz800, ryflowaną,OP	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	1	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	11 393,- PLN	4015613610955
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	2	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 988,- PLN	4015613610986
Płyta grillowa700 gaz,sz800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	2	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	16 592,- PLN	4015613611006

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

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 60 mm
- 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* 356,- 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* 392,- 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* 64,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



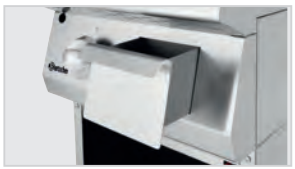
529723 UVP* 14,- PLN

Lawa-grill gazowy 700VR G90



Rodzaj rusztu grillowego	Ruszt V (do mięsa)
Ilość powierzchni grillowych	1
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
Ilość stref grzewczych	1
Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
Rodzaj podstawy	Otwarte
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
Rodzaj gazu	Gaz ziemny H Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu





	Wymiary powierzchni grilla	W zestawie	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy 700VR G90	szer. 350 mm gł. 530 mm	Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (5 kg)	9 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	54 kg	2856211	13 033,- PLN	4015613702964
Lawa-grill gazowy 700VR G180	szer. 750 mm gł. 530 mm	Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (10 kg)	18 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	65 kg	2856311	16 788,- PLN	4015613714134

Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 228,- PLN

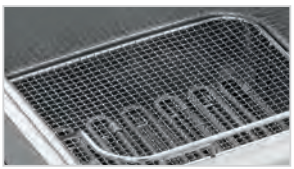
Frytownica 700, szer. 400, 15L



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

CNS 18/10

15 L





700-E2110



- ▶ Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- ▶ Grzałka: Możliwość wychylenia

	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Rodzaj podstawy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Frytownica 700, szer. 400, 15L	1	15 l	2	Drzwi skrzydłowe	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,6 kg	286917	11 589,- PLN	4015613486208
Frytownica 700, szer. 400, 2x9L	2	9 l	2	Drzwi skrzydłowe	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41,8 kg	286925	16 388,- PLN	4015613486222
Frytownica 700-E2110	2	11 l	2	Otwarte	17,4 kW 400 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	47,8 kg	286921	16 992,- PLN	4015613767475
Frytownica 700, szer. 800, 2x15L	2	15 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	Drzwi skrzydłowe	30 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	74,5 kg	286922	19 987,- PLN	4015613486215

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

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

286994 — UVP* 340,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

295928 — UVP* 356,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15-LE

- Wymiary kosza: szer. 270 x gł. 280 x wys. 135 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 270 x wys. 270 mm
- waga: 1,08 kg
- GTIN: 4015613658810

295953 — UVP* 476,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

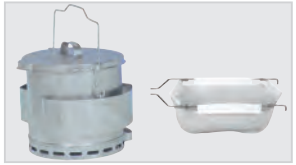
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 285 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 198 x gł. 530 x wys. 250 mm
- waga: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924 — UVP* 540,- PLN

Drzwi 700-E2110

- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 595 x gł. 80 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052 — UVP* 1 192,- PLN



- ▶ Pojemnik na fryturę
- Filtr frytury
- zob. katalog str 102

*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
- Rodzaj podstawy — Drzwi skrzydłowe
- 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	12 789,- 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	15 988,- PLN	4015613486185
Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L	2	15 l	3 (1 x duża, 2 x mała)	30 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	2859271	21 587,- PLN	4015613486192

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

- Wymiary kosza: szer. 113 x gł. 255 x wys. 111 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 120 x wys. 257 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613822822

286992 — UVP* 420,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995 — UVP* 356,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998 — UVP* 436,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

- wymiary: szer. 300 x gł. 65 x wys. 995 mm
- waga: 9,85 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720 — UVP* 940,- PLN



▶ Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L
Nr art.2859271
▶ Ważna wskazówka: instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

Podgrzewacz do frytek 700

286628 — UVP* 7 990,- PLN — GTIN 4015613701400



- Wielkość komory, format GN — 1/1 GN
- Głębokość komory — 150 mm
- Źródło ciepła — Promiennik grzewczy ceramiczny
- Rodzaj podstawy — Otwarte
- 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

Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Wielkość komory, format GN: 2/3 GN
- Pojemność komory: 24 l
- Rodzaj podstawy: Drzwi skrzydłowe
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L	1	7 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	39,7 kg	286305	11 989,- PLN	4015613484594
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L	2	14 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	66,2 kg	286310	19 987,- PLN	4015613484600

Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Wielkość komory, format GN: 2/3 GN
- Pojemność komory: 24 l
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy: Drzwi skrzydłowe
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Kosze
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

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

	Ilość komór	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do makaronu 700 szer.400 24L	1	8,7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	2853051	11 989,- PLN	4015613484563
Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L	2	17,4 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	75 kg	2853101	20 591,- 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: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490489



284123 UVP* 792,- 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: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490465



284113 UVP* 756,- 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* 516,- 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
- Przyłącze wody: 3/4"
- 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	27 389,- PLN	4015613776965
Patelnia uchylna 700 E51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	10,25 kW | 400 V | 50 Hz	107 kg	286613	28 589,- 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
- Przyłącze wody: 1/2"
- 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	27 985,- PLN	4015613737751
Patelnia uchylna 700 G51LEK	Napęd za pomocą silnika elektrycznego	0,25 kW | 230 V |50 Hz	109,4 kg	2856031	29 985,- PLN	4015613776958

Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811 | UVP* 34 987,- PLN | GTIN 4015613577869

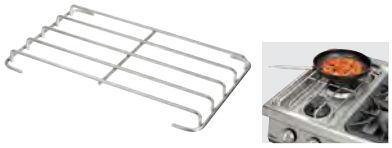


- Materiał kotła: CNS 18/10
- Pojemność: 55 l
- Pojemność użytkowa: 50 l
- Rodzaj ogrzewania: Pośrednio
- Regulacja temperatury: 2 stopnie
- Przyłącze wody: 1/2"
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
- Moc przyłączeniowa: 9 kW \| 400 V \| 50 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* 836,- 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* 1 076,- 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* 1 076,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085 UVP* 140,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

- 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* 1 036,- PLN

Szuflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

- 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* 5 395,- PLN

Kółka skretne 4S700

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
- waga: 2,91 kg
- GTIN: 4015613665986



285088 UVP* 940,- PLN

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

Seria 900



Solidne wykonanie z wysokiej jakości stali szlachetnej CrNiSi 18/10 sprawia, że seria 900 Master to idealny wybór dla nowoczesnej i profesjonalnej kuchni o wysokich standardach. Najwyższa jakość, wszechstronność i wysoka wydajność.

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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 1 x 5 kW 2 x 8 kW	24,5 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	95 kg	2951131	14 788,- PLN	4015613682099
6-paln.kuchnia gazowa, PO	6	1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW	37,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	137,1 kg	2951121	20 591,- 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

	Rodzaj piekarnika	Moc przyłączeniowa piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN	elektryczny	5,6 kW | 400 V | 3 NAC	24,5 kW	136,8 kg	2952271	21 587,- PLN	4015613682754
Kuchnia gaz. 900, szer.900, 4PAL, PG	Gaz	8 kW	32,5 kW	146,4 kg	2952171	20 787,- PLN	4015613682747

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

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
- Wymiary podstawy: szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
- 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 piekarnika	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
6paln.kuchnia gaz.,piek.el.2/1GN,NS	elektryczny	5,6 kW | 400 V | 3 NAC	37,5 kW	186,6 kg	2952481	28 589,- PLN	4015613682778
6paln.kuchnia gaz,piek. gaz.2/1GN,NS	Gaz	8 kW	45,5 kW	195,9 kg	2952291	27 985,- PLN	4015613682761

2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



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

	Ilość pól grzewczych	Wielkość pól grzewczych	Ułożenie pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	2	2 x Ø 265 mm	2 x 4 kW	8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	36,8 kg	296411	13 189,- PLN	4015613672830
4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO	4	4 x Ø 265 mm	4 x 4 kW	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	61,6 kg	296421	21 587,- PLN	4015613668543

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

296431 | UVP* 27 585,- PLN | GTIN 4015613672847



- Ilość pól grzewczych: 4
- Wielkość pól grzewczych: Ø 265 mm
- Ułożenie pól grzewczych: 4 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych: Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 5,6 kW
- 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

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

Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215 | UVP* 17 792,- PLN | GTIN 4015613673332



Ilość pól grzewczych	4
Wielkość pól grzewczych	300 x 300 mm
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* 25 586,- PLN | GTIN 4015613668536



Ilość pól grzewczych	4
Wielkość pól grzewczych	300 x 300 mm
Ułożenie pól grzewczych	4 x 4 kW
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika	5,6 kW
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

Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217 | UVP* 34 187,- PLN | GTIN 4015613672861



Ilość pól grzewczych	6
Wielkość pól grzewczych	300 x 300 mm
Ułożenie pól grzewczych	6 x 4 kW
Rodzaj piekarnika	elektryczny
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Moc przyłączeniowa piekarnika	5,6 kW
Wymiary podstawy	szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
Moc przyłączeniowa	29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
waga	172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



Wielkość pól grzewczych	Ø 270 mm
Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
Wymiary powierzchni szyby	szer. 320 x gł. 650 mm
Rodzaj podstawy	Otwarte
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 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	53,8 kg	296318	37 387,- PLN	4015613671000
4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO	4	4 x 5 kW	20 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	84,6 kg	296319	63 976,- PLN	4015613672878

Bemar el., PO



- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody: Tak
- Kranik doprowadzający wodę: Tak
- Przyłącze wody: 3/4"
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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	9 794,- 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	13 189,- PLN	4015613672915

Wyposażenie dodatkowe

Przegródka 310

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

296308 UVP* 116,- PLN

Przegródka 685

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

296307 UVP* 180,- PLN

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	4 595,- PLN	4015613672922
Element neutralny 900, szer.900, OU	szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm	43,3 kg	296106	5 991,- PLN	4015613672939

Patelnia wielofunkcyjna el.

296426 UVP* 25 790,- PLN GTIN 4015613672908



- Materiał misy: CNS 18/10
- Pojemność: 32 l
- Zakres temperatury: 70 °C do 300 °C
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa elektryczna 900, gladka	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	1	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	66,4 kg	296507	12 389,- PLN	4015613672946
Płyta grillowa el. gładka, PO	Gładkie	szer. 755 mm gł. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	123 kg	296510	16 992,- PLN	4015613672960
Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 755 mm gł. 760 mm	2	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	121,6 kg	296511	17 588,- PLN	4015613672977

Płyta grillowa gazowa gładka, PO



- Materiał powierzchni do smażenia: Stal
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- 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

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa gazowa gładka, PO	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	1	9 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	63,8 kg	2955041	11 989,- PLN	4015613672953
Gaz. p?yta grillowa, g?adka	Gładkie	szer. 755 mm gł. 760 mm	2	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	118 kg	2955081	15 588,- PLN	4015613668611
Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 755 mm gł. 760 mm	2	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	115,2 kg	2955061	16 192,- PLN	4015613672984

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286100 UVP* 252,- PLN

Osłona antybryzgowa 940

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 400 x gł. 720 x wys. 98 mm
- waga: 3,05 kg
- GTIN: 4015613676944



296072 UVP* 860,- 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* 916,- PLN

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

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory: 20 l
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Rodzaj podstawy: Drzwi skrzydłowe
- 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	14 192,- 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	24 786,- 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
- Rodzaj podstawy: Drzwi skrzydłowe
- 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	15 792,- 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	25 986,- 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* 316,- 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: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118

296634 UVP* 392,- PLN

Kominek 900XL

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

285064 UVP* 1 676,- PLN

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

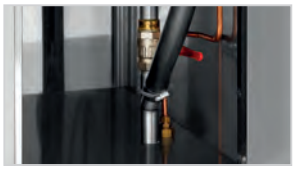
Warnik do makaronu el., 1 komora

296311 | UVP* 14 788,- PLN | GTIN 4015613668581



Ilość komór	1
Wielkość komory, format GN	1/1 GN
Pojemność komory	40 l
Rodzaj podstawy	Drzwi skrzydłowe
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
Właściwości	Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Nie wchodzi w zakres dostawy	Kosze
Moc przyłączeniowa	9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
waga	45,2 kg





Warnik do makaronu gaz., 1 komora

2953031 | UVP* 15 188,- PLN | GTIN 4015613673042



Ilość komór	1
Wielkość komory, format GN	1/1 GN
Pojemność komory	40 l
Rodzaj podstawy	Drzwi skrzydłowe
Regulacja wysokości	900 mm do 950 mm
Właściwości	Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Nie wchodzi w zakres dostawy	Kosze
Rodzaj gazu	Gaz ziemny H Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
Moc przyłączeniowa	13,9 kW
wymiary	szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
waga	61,4 kg

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: 1,15 kg
- GTIN: 4015613677057



284124 | UVP* 620,- 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: 1,11 kg
- GTIN: 4015613677064



284114 | UVP* 676,- 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* 436,- 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
- Rodzaj podstawy: Drzwi skrzydłowe
- 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	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 350 mm gł. 505 mm	1	7 kg	12 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	49,7 kg	2954521	11 393,- PLN	4015613672991
Lawa-grill gazowy, PO	szer. 750 mm gł. 505 mm	2	21 kg	24 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	103 kg	2954631	18 387,- 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* 1 436,- 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: 2,64 kg
- GTIN: 4015613681894



296471 — UVP* 1 276,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 — UVP* 228,- 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* 3 191,- 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* 2 115,- 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
- Przyłącze wody: Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
- 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 400 V 50/60 Hz	162 kg	296677	45 785,- PLN	4015613745541
Patelnia uchylna 900 E87LHK	Ręcznie	9,9 kW 400 V 50/60 Hz	150 kg	296607	37 583,- 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
- Przyłącze wody — Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm
- 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	41 182,- PLN	4015613673141
Kocioł warz.el., 135L	152 l	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	145,8 kg	296911	42 381,- 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: 10,64 kg
- GTIN: 4015613676920



296051 — UVP* 1 716,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 19 mm
- waga: 10,76 kg
- GTIN: 4015613676937



296056 — UVP* 1 436,- PLN

Pierścień pod mały garnek

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



296086 — UVP* 144,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

- Zawias drzwi: Prawo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680811



296014 — UVP* 1 156,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

- Zawias drzwi: Lewo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680828



296015 — UVP* 1 156,- 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: 3,34 kg
- GTIN: 4015613680804



295088 — UVP* 1 192,- 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 ceramiczna 600, 5 pól, PEl

155660 | UVP* 11 393,- PLN | GTIN 4015613469621



• Ilość pól grzewczych	5
• Wielkość pól grzewczych	1 x Ø 120/210 mm, 1x Ø 170/265 mm, 1 x 210 mm, 2 x 145 mm
• Ułożenie pól grzewczych	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
• Materiał komory	Emaliowane
• Pojemność piekarnika	100 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW
• W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
• Moc przyłączeniowa	11,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm
• waga	76 kg

Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 | UVP* 144,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 | UVP* 104,- PLN

Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426 | UVP* 15 392,- PLN | GTIN 4015613772943



Elegancki design kuchni indukcyjnej wczarnym kolorze wzbogaci wnętrze każdego pomieszczenia kuchennego. 6pól grzewczych i duży piekarnik elektryczny oferują dużą powierzchnię do przygotowywania smacznych potraw. Dodatkowo wszechstronność wielofunkcyjnego piekarnika zachwyca nawet przy wyborze idealnego programu przyrządzania posiłków.

• Materiał	Stal
• Ilość pól grzewczych	6
• Wielkość pól grzewczych	225 x 225 mm
• Ułożenie pól grzewczych	6 x 3 kW
• Materiał powierzchni grzewczej	Szkło
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
• Materiał komory	Emaliowane
• Pojemność piekarnika	98 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,45 kW
• W zestawie	1 blacha do pieczenia 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. 600 x wys. 900 mm
• waga	99,6 kg

Blacha do pieczenia

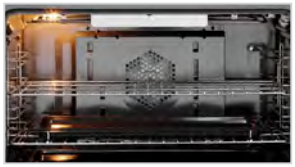
- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 | UVP* 144,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 665 x gł. 330 x wys. 15 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959 | UVP* 140,- PLN



Kuchnia gazowa BGH 600-520

1519811 | UVP* 6 390,- PLN | GTIN 4015613707198



• Ilość pól grzewczych	5
• Wielkość pól grzewczych	4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm
• Ułożenie pól grzewczych	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy palnik trójpierścieniowy
• Rodzaj zapłonu	Elektroniczny zapłon jedną ręką
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Piekarnik wielofunkcyjny	Tak
• Materiał komory	Emaliowane
• Pojemność piekarnika	104 l
• Zakres temperatury	50 °C do 250 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	2,5 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia
• W zestawie	1 blacha do pieczenia 2 ruszty
• Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar) dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
• Moc przyłączeniowa	11,3 kW
• wymiary	szer. 900 x gł. 600 x wys. 900 mm
• waga	64 kg

Blacha do pieczenia

- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958 | UVP* 144,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606 | UVP* 104,- PLN



Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991 | UVP* 11 989,- 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
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Moc przyłączeniowa piekarnika	3,1 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia
• W zestawie	2 blachy do pieczenia 1 ruszt
• Regulacja wysokości	850 mm do 910 mm
• Rodzaj gazu	gaz ziemny H (20 mbar) 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: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 | UVP* 108,- 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* 148,- PLN



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

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.

• Wielkość pól grzewczych	330 x 300 mm
• 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)
	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 2 x 6 kW	19 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	56,4 kg	1582051	10 193,- PLN	4015613698878
MFGO 7060	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	79,2 kg	1582101	12 193,- PLN	4015613635033

Kuchnia gazowa MFG 7341



• Wielkość pól grzewczych	330 x 300 mm
• Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj piekarnika	elektryczny
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Zakres temperatury	100 °C do 300 °C
• W zestawie	1 ruszt
• Regulacja wysokości	910 mm do 955 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 piekarnika	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MFG 7341	4	2 x 3,5 kW 2 x 6 kW	3,6 kW 400 V 2 NAC	19 kW	szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm	108,4 kg	1582011	14 388,- PLN	4015613749136
MFG 7360	6	3 x 3,5 kW 3 x 6 kW	6 kW 400 V 2 NAC	28,5 kW	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm	129,4 kg	1582201	17 988,- PLN	4015613635040

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181 UVP* 188,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 1,93 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092 UVP* 232,- PLN

Taboret grzewczy E 1K350

105343 | UVP* 6 390,- 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* 5 875,- 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 gazowy G-1KB 1K680

1054513 | UVP* 1 420,- PLN | GTIN 4015613683256



• Palnik gazowy	Palnik mocny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
	Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu
• Nośność maks.	50 kg
• Właściwości	Wielkość pola grzewczego: 230 - 450 mm
	Możliwość zmiany wielkości palnika dzięki dostępnemu opcjonalnie pierścieniowi pod mały garnek i nadstawce wok
	Stopki gumowe
	Długość węża: 1,5 m
• Ważna wskazówka	wyłącznie do użytku na zewnątrz
	dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
	Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów
• 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* 84,- 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: 2,16 kg
- GTIN: 4015613724690



105452 | UVP* 300,- PLN



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

Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403 | UVP* 6 314,- PLN | GTIN 4015613734552



• Palnik gazowy	Palnik podwójny
• Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Płomień pilotowy	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny
	Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
• Nośność maks.	70 kg
• Ważna wskazówka	Średnica garnka musi wynosić minimum 22,5 cm
	Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów
• 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
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• 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 x gł. 590 x wys. 520 mm	28,6 kg	1051503	8 390,- PLN	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	szer. 590 x gł. 680 x wys. 820 mm	31 kg	1051603	10 473,- PLN	4015613734088

Kuchenka gazowa 1K750



• Palnik gazowy	Palnik z wypustkami
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj gazu	Propan





	Moc pola/pól grzewczych maks.	Rodzaj zapłonu	Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Zapłon ręczny	527 g / godz.	7,5 kW	szer. 398 mm gł. 570 mm wys. 170 mm	6 kg	1054503	792,- PLN	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Zapłon Piezo	764 g / godz.	10,5 kW	szer. 410 mm gł. 540 mm wys. 180 mm	5,3 kg	1054603	380,- 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* 596,- PLN

Zestaw przylaczy, przemyslowy

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



825152 | UVP* 392,- PLN

Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303 | UVP* 5 435,- PLN | GTIN 4015613630977



• Ilość pól grzewczych	1
• 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
• Właściwości	Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi
	Palnik zabezpieczony termoelektrycznie
	Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar)
	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
• Właściwości	Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi
	Palnik zabezpieczony termoelektrycznie
	Osobno regulowane strefy grzewcze
	Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm
• Rodzaj gazu	Gaz płynny (50 mbar)
	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 gł. 600 mm wys. 960 mm	58 kg	1052103	10 389,- PLN	4015613610764
Kuchenka gazowa wok, 3 palniki	3	3 x 11,5 kW	34,5 kW	szer. 1 500 mm gł. 600 mm wys. 960 mm	85 kg	1053103	13 589,- 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* 556,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 385 mm
- wymiary: szer. 645 x gł. 385 x wys. 160 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971 | UVP* 324,- PLN

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

Patelnia wielofunkcyjna 20L ST2ZE

289716 | UVP* 15 988,- PLN | GTIN 4015613723754

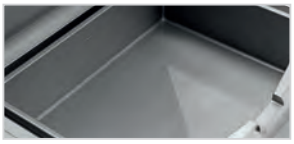


Materiał misy	Stal
Pojemność	20 l
Zakres temperatury	30 °C do 290 °C
Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Rodzaj podstawy	Otwarte
Regulacja wysokości	850 mm do 900 mm
Właściwości	Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
	Oodstawa z prowadnicami 2/1 GN
W zestawie	1 łopatka
	1 zatyczka zamykająca
Moc przyłączeniowa	6,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 800 x gł. 712 x wys. 980 mm
waga	95 kg

Patelnia uchylna E80LHK



Materiał misy	Stal niklowo-chromowa
Zakres temperatury	45 °C do 300 °C
Mechanizm przechyłowy	Ręcznie
Kranik doprowadzający wodę	Tak
Przyłącze wody	12 mm
Regulacja wysokości	850 mm do 910 mm
Właściwości	W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
	Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
Przyłącze urządzenia	3 NAC



E120LHK



	Pojemność	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E80LHK	80 l	70 l	9,9 kW 400 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	158 kg	193036	29 585,- PLN	4015613721224
E120LHK	120 l	100 l	14,8 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	237 kg	193062	47 580,- PLN	4015613723464

Patelnia uchylna G80LHK



Materiał misy	Stal niklowo-chromowa
Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
Płomień pilotowy	Tak
Zakres temperatury	100 °C do 300 °C
Mechanizm przechyłowy	Ręcznie
Kranik doprowadzający wodę	Tak
Przyłącze wody	12 mm
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	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa gazu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G80LHK	80 l	70 l	22 kW	szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	162,6 kg	1930311	28 785,- PLN	4015613721231
G120LHK	120 l	100 l	30 kW	szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	220 kg	1930511	45 181,- 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	Pojemność użytkowa	Przyłącze wody	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E113L	113 l	102 l	Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	280015	39 582,- PLN	4015613705378
E145L	145 l	135 l	Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	155 kg	280016	41 582,- PLN	4015613705392
E220L	220 l	200 l	R1/2"	32 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm	235 kg	280021	57 978,- PLN	4015613353326
E342L	342 l	317 l	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	280 kg	280022	68 775,- PLN	4015613353333
E480L	480 l	455 l	R1/2"	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	300 kg	280023	91 969,- 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 Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara) Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
• Rodzaj gazu	Gaz ziemny H

	Pojemność	Pojemność użytkowa	Przyłącze wody	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G113L	113 l	102 l	Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	2800021	41 982,- PLN	4015613705354
G150L	150 l	145 l	Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm	21 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	153 kg	2800031	43 981,- PLN	4015613705361
G342L	342 l	317 l	R1/2"	48 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	277 kg	2800071	69 575,- PLN	4015613353203
G480L	480 l	455 l	R1/2"	58 kW	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	305 kg	2800081	89 170,- 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* 196,- PLN



Snackpoint



Snackpoint 200

107301 | UVP* 7 990,- PLN | GTIN 4015613756820



STAINLESS STEEL

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.

• Materiał	Stal szlachetna
• 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* 540,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

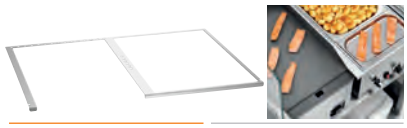
- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 30S-EB, Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bemar 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: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



107303 UVP* 540,- 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* 540,- 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* 540,- 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* 540,- 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* 540,- 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* 540,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

- Skrócona boczna szyba szklana, przy połączeniu dwóch lad modelu Snackpoint 200, umożliwia sprawną pracę przy urządzeniach.
- 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* 676,- 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* 1 316,- PLN

Stacja do gotowania



Stacja do gotowania KST2200 Plus



CNS 18/10

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.

• Z nadstawą szklaną	Tak
• Regulacja nadmuchu	4-stopniowo
• Materiał filtra	Stal szlachetna
• Rodzaj filtra	Filtr z węglem aktywnym Filtr labiryntowy Zeolit-filter
• Filtr ochrony płomienia	Typ A
• Oświetlenie	LED Na osłonie
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Urządzenia elektryczne Podesty 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, 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania Zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
• 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* 50 583,- 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, 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztućce do gotowania Zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
• 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. 1 263 mm
• waga	146 kg
• GTIN	4015613697093

107290 UVP* 55 978,- 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* 156,- 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* 168,- 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: 3,64 kg
- GTIN: 4015613692326



107274 UVP* 1 192,- PLN

Podest 100 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,08 kg
- GTIN: 4015613682549



107276 UVP* 916,- PLN

Podest 200 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- waga: 7,37 kg
- GTIN: 4015613684659



107277 UVP* 1 992,- PLN

Półka boczna KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: Lewo, Prawo
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
- waga: 4,35 kg
- GTIN: 4015613695341



107279 UVP* 2 755,- 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: 4,09 kg
- GTIN: 4015613765822



107289 UVP* 1 956,- 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* 2 755,- PLN

Piec typu High Speed



Snackjet 200

120751 | UVP* 24 786,- 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. 325 x wys. 180 mm
• Funkcje	Połączenie gorącego powietrza i mikrofali Gorące powietrze Mikrofala
• Ilość programów gotowania	1.024 Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
• Ilość faz gotowania	Maks. 15 na program
• Zakres temperatury	25 °C do 280 °C
• Regulacja temperatury	Termostatycznie W odstępach co 0,1 °C
• Nastawa czasu	0 do 20 minut
• Prędkość wentylatora	0 % do 100 %
• Ilość magnetronów	1
• Moc kuchenki mikrofalowej	1200 W
• Moc gorącego powietrza	3000 W
• Czas nagrzewania	8 min.
• Funkcja start-stop	Ręcznie Automatycznie za pomocą styku drzwiowego
• port USB	Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
• Wyświetlacz	Programy, czas, zaawansowanie programu Wyświetlacz cyfrowy, 5 cali
• W zestawie	1 koszyk, 280 x 210 mm 1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm 1 łopatka 1 blacha do pizzy
• Ważna wskazówka	Stosować tylko odpowiednie naczynia
• Moc przyłączeniowa	3,3 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 0% do 100%



► Programy z obrazkami
► Możliwość zapisu za pośrednictwem złącza USB



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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

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



120758 UVP* 128,- 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: 0,58 kg
- GTIN: 4015613809526



120775 UVP* 300,- 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. 45 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502



120773 UVP* 356,- PLN

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 kg
- GTIN: 4015613809472



120770 UVP* 180,- PLN

Płyta grillowa Snackjet

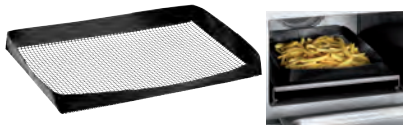
- Materiał: Aluminium, Powłoka teflonowa
- Przystosowane do: Snackjet 200
- wymiary: szer. 205 x gł. 280 x wys. 20 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613789705



120757 UVP* 436,- 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* 88,- PLN

Łopatka Snackjet

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



120752 UVP* 144,- 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
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- właściwości: Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, Wysoka skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek,
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,09 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779911



173284 UVP* 340,- 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
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: 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* 380,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880 | UVP* 1 900,- 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)
• Nastawa czasu	0 do 120 minut
• 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* 100,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701 | UVP* 78,- PLN

Piec konwekcyjny AT110

120789 | UVP* 2 315,- PLN | GTIN 4015613496924



• 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)
• Nastawa czasu	0 do 120 minut
• 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
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190 | UVP* 64,- PLN

Ruszt 1/2 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613815275

786009 | UVP* 180,- PLN

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

Piec konwekcyjny AT90



- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 438 x 315 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Czas nagrzewania: Ok. 8 minut (150°C)
- Nastawa czasu: 0 do 120 minut
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Liczba wentylatorów: 2
- Właściwości: Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- W zestawie: 4 blachy

AT120



▶ Przyłącze wody: 3/4“

	Materiał komory	Funkcje	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AT90	Emaliowane	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	38 kg	A120786	2 391,- PLN	4015613400655
AT90-ST	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe	2,7 kW 230 V 50 Hz	szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm	37,4 kg	120879	2 595,- PLN	4015613717081
AT120	Stal szlachetna	Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie	2,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 610 mm wys. 580 mm	40 kg	A120788	3 755,- PLN	4015613400662

Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796 | UVP* 2 835,- PLN | GTIN 4015613712147



- 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)
- Nastawa czasu: 0 do 120 minut
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Liczba wentylatorów: 2
- Właściwości: Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
Funkcja pamięci
- 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



▶ Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Piec konwekcyjny AT90-DIG

A120799 | UVP* 3 835,- PLN | GTIN 4015613635149



Materiał komory	Stal szlachetna
Ilość par prowadnic	4
Format prowadnic	438 x 315 mm
Funkcje	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Czas nagrzewania	Ok. 8 minut (150°C)
Nastawa czasu	0 do 99 minut
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Liczba wentylatorów	2
Właściwości	Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu Podwójne przeszklenie drzwi sygnał dźwiękowy po upływie czasu
W zestawie	4 blachy
Moc przyłączeniowa	2,67 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
waga	37 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613805351

786008 | UVP* 100,- PLN

Ruszt AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613815282

786010 | UVP* 116,- 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* 1 676,- 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* 1 516,- 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* 276,- 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* 140,- 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* 164,- 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* 108,- 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: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734675



100407 | UVP* 144,- 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* 96,- 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* 472,- PLN

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

Piec konwekcyjny AT211-MDI

A120792 | UVP* 3 591,- PLN | GTIN 4015613727349



Materiał komory	Stal szlachetna
Ilość par prowadnic	4
Format prowadnic	1/1 GN
Funkcje	Powietrze obiegowe
Sterowanie	Pokrętło MDI
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Czas nagrzewania	Ok. 12 minut (150°C)
Nastawa czasu	0 do 120 minut
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Liczba wentylatorów	2
Właściwości	Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury Podwójne przeszklenie drzwi Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane sygnał dźwiękowy po upływie czasu Funkcja pamięci
W zestawie	1 ruszt 1 pojemnik GN
Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 700 x gł. 625 x wys. 540 mm
waga	42,2 kg

Blacha 1/1GN, 20 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185 | UVP* 108,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091 | UVP* 148,- PLN

Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780 | UVP* 6 790,- 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. 8 minut (200 °C)
Nastawa czasu	0 do 180 minut
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Liczba wentylatorów	2
Przyłącze wody	3/4"
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

- Materiał: Stal szlachetna
- 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* 288,- PLN

Podstawa AT400

- Materiał: Stal szlachetna
- 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* 2 555,- PLN



Piec konwekcyjny MF6430

121782 UVP* 5 591,- 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)
• Nastawa czasu	0 do 90 minut
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• 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. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
- waga: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148



206203 UVP* 188,- 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* 124,- PLN

Szafa fermentacyjna 823HO

116550 UVP* 5 275,- 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.

Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5230M



CNS 18/10

°C 280

• Materiał komory	CNS 18/10
• Funkcje	Powietrze obiegowe
	Gotowanie na parze
	Gotowanie na parze kombi
	Gotowanie niskotemperaturowe
	Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
	Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
• Ilość programów gotowania	1
• Ilość faz gotowania	1
• Zakres temperatury	50 °C do 280 °C
• Prędkość wentylatora	2 stopnie
• tryb ciągły	Tak
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	z boku
• Przyłącze wody	3/4"
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN
	1 blacha GN
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary



▶ Łatwa obsługa za pomocą pokrętła



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



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów

	Ilość par prowadnic	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230M	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 620 mm gł. 780 mm wys. 675 mm	57,2 kg	116622	13 793,- PLN	4015613751900
5111M	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	82,3 kg	116726	20 191,- PLN	4015613786353
7111M	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	101 kg	116728	25 390,- PLN	4015613776439
10111M	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	119 kg	116731	29 389,- PLN	4015613786360

Piec konwekcyjno-par. Silversteam 7111D



• 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
• tryb ciągły	Tak
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	z boku
• port USB	z boku
• Przyłącze wody	3/4"
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN
	1 blacha GN
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary



▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami (300 wstępnie zainstalowanych, 300 do zaprogramowania), dla każdego programu do 9 faz obróbki termicznej



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



▶ Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

	Ilość par prowadnic	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230D	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	58,6 kg	117623	17 188,- PLN	4015613751931
5111D	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	84,4 kg	117725	22 786,- PLN	4015613786377
7111D	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	105,8 kg	117727	29 185,- PLN	4015613786384
10111D	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	120 kg	117730	32 988,- PLN	4015613786391
P-5230D	5	2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	58,6 kg	117650	17 792,- PLN	4015613762067
P-5111D	5	1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	84,6 kg	117761	23 390,- PLN	4015613786407
P-7111D	7	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	107 kg	117762	29 185,- PLN	4015613786414
P-10111D	10	1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	120 kg	117763	33 584,- PLN	4015613786421

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

Piec konwek.-par. Silversteam 10111DRS



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
• tryb ciągły	Tak
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	z boku
• port USB	z boku
• Przyłącze wody	3/4"
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Właściwości	Zaokrąglona komora
	Prowadnice wyjmowane
	Podwójne przeszklenie drzwi
	Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN
	1 blacha GN
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary



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



▶ Piec konwekcyjno-parowy Silversteam P
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

	Ilość par prowadnic	Format prowadnic	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5230DRS	5	2/3 GN	1	3,3 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	59,2 kg	117723	19 791,- PLN	4015613737997
5111DRS	5	1/1 GN	1	6,3 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	86,8 kg	117741	25 986,- PLN	4015613786476
7111DRS	7	1/1 GN	2	9,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	111 kg	117781	31 184,- PLN	4015613776446
10111DRS	10	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	122 kg	117731	37 183,- PLN	4015613786469
P-5230DRS	5	2/3 GN	1	4,8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm	59,8 kg	117672	20 387,- PLN	4015613762128
P-5111DRS	5	1/1 GN	1	7,7 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm	91,2 kg	117764	25 986,- PLN	4015613786438
P-7111DRS	7	1/1 GN	2	12,6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm	107,3 kg	117765	30 988,- PLN	4015613786445
P-10111DRS	10	1/1 GN	3	17,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm	122 kg	117766	38 586,- 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* 1 156,- 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* 1 396,- 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* 2 195,- PLN

Sonda temperatury zestaw 1KA

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



116009 UVP* 1 036,- 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* 996,- 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* 860,- PLN

Ogranicz. ciśnienia d pieców k-par

- 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* 248,- 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* 1 116,- 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
- 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: 11,53 kg
- GTIN: 4015613767925



173279 UVP* 460,- PLN

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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw laczacy Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Szerokość ramy: 876 mm
- 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* 2 835,- 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* 1 436,- PLN

Podstawa Silversteam 110

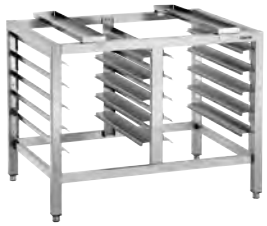
- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN
- Rodzaj prowadnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069 UVP* 2 875,- 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* 3 991,- 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* 2 659,- 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* 8 390,- 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* 13 793,- PLN



Piec konwekcyjno-parowy Silversteam-K 6110D



Dzięki podłużnym prowadnicom model Silversteam-K jest niezwykle kompaktowy i zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. Intuicyjna, cyfrowa obsługa z funkcją Rack Control i dobrą cyrkulacją powietrza umożliwia przyrządzanie potraw w pojemniku GN w formacie GN 1/1 z wykorzystaniem gotowania na parze, gotowania lub pieczenia.

• Materiał komory	CNS 18/10
• Format prowadnic	1/1 GN
• Rodzaj prowadnic	Wzdłuż
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	60 mm
• 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
• tryb ciągły	Tak
• Prędkość wentylatora	3 stopnie
• Przyłącze bagnetowej sondy temperatury	pod komorą
• port USB	z przodu
• Przyłącze wody	3/4"
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Właściwości	Zaokrąglona komora Prowadnice wyjmowane Podwójne przeszklenie drzwi Oświetlenie LED w drzwiach
• W zestawie	1 ruszt GN 1 blacha GN
• Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
• Dostępność na zamówienie	piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie
• Przyłącze urządzenia	3 NAC



▶ Sterowanie elektroniczne z 99 programami i maks. 9 fazami gotowania na program



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



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



	Ilość par prowadnic	Z systemem czyszczenia	Liczba wentylatorów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Silversteam-K 6110D	6	Nie	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 519 mm gł. 865 mm wys. 1 032 mm	75 kg	117262	27 789,- PLN	4015613809694
Silversteam-K 6110DRS	6	Tak	1	6,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 519 mm gł. 865 mm wys. 1 032 mm	76 kg	117263	30 384,- PLN	4015613809700
Silversteam-K 10110D	10	Nie	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 519 mm gł. 865 mm wys. 1 032 mm	94,4 kg	117264	34 987,- PLN	4015613809717
Silversteam-K 10110DRS	10	Tak	2	13,8 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 519 mm gł. 865 mm wys. 1 032 mm	95,4 kg	117265	37 983,- 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
- Długość przewodu: 1,9 m
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613818047



116111 UVP* 1 116,- 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* 996,- PLN

Ogranicz. ciśnienia d pieców k-par

- 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* 248,- 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* 1 356,- 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* 2 275,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- 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* 15 792,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792 UVP* 7 274,- 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 600 x 400 mm
Funkcje	Gotowanie niskotemperaturowe Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury 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 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	27,3 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* 120,- 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* 120,- 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* 196,- PLN

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

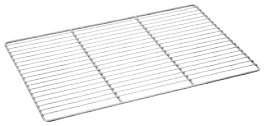
- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414



525782 UVP* 476,- 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* 204,- 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: 0,36 kg
- GTIN: 4015613734729



100417 UVP* 72,- 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* 116,- 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* 86,- 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: 0,48 kg
- GTIN: 4015613734750



100427 UVP* 84,- PLN

Blacha perforowana 1/1-SI

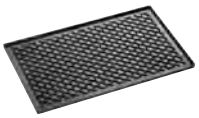
- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428 UVP* 136,- 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* 676,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Dostosowane do GN: Tak
- 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: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687 UVP* 180,- PLN

Środek do natłuszczania Pu 500ml

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



173060 UVP* 190,- PLN

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


Bartscher
TÜR GEÖFFNET
19:00

Piec piętrowy 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 35 mbarów 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* 1 516,- 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* 1 516,- 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* 1 992,- 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. 200 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* 21 187,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

• Ilość komór	1
• Wymiary komory	szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
• Pojemność	1 x 600 x 800 mm 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* 25 186,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

• Ilość komór	2
• Wymiary komory	szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
• Pojemność	2 x 600 x 800 mm 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* 47 944,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

• Ilość komór	3
• Wymiary komory	szer. 680 x głęb. 840 x wys. 200 mm
• Pojemność	3 x 600 x 800 mm 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* 69 975,- PLN

Piec konwekcyjny MC



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
• Liczba faz pieczenia	6
• Nawilżanie	Ustawione w programie
	Ręcznie
• 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
• 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 35 mbarów 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 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 750 mm	126 kg	117900	39 982,- PLN	4015613795119
MC6040-8	8	15 kW	15,9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 025 mm	152 kg	117901	45 981,- PLN	4015613769936
MC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 150 mm	187 kg	117902	53 179,- 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* 996,- PLN



Piec konwekcyjny HC



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
• Prędkość wentylatora	10 stopni
• Liczba wentylatorów	1
• 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 35 mbarów 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 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm	158,8 kg	117905	47 980,- PLN	4015613795133
HC6040-8	8	15 kW	19,1 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 000 mm	187,5 kg	117906	57 578,- PLN	4015613770055
HC6040-10	10	2 x 9,55 kW	20,3 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 130 mm	210 kg	117907	69 175,- 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* 1 592,- 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* 1 592,- 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* 1 992,- PLN

Ogranicz. ciśnienia d pieców k-par

- 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* 248,- 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* 1 992,- 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. 999 x gł. 319 x wys. 259 mm
- waga: 14 kg
- GTIN: 4015613796451

117936 UVP* 1 992,- 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. 999 x gł. 319 x wys. 264 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613796505

117937 UVP* 1 992,- 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* 1 992,- 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* 1 516,- 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. 1 050 x gł. 1 330 x wys. 855 mm
- waga: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934 UVP* 5 795,- 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. 1 045 x gł. 1 330 x wys. 1 030 mm
- waga: 33,8 kg
- GTIN: 4015613770031



117933 UVP* 5 991,- 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* 4 595,- 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* 4 995,- 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* 5 191,- 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* 4 791,- 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* 12 593,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941 UVP* 1 116,- 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








PR6040-16

	Ilość par prowadnic	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PR6040-10	10	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 630 mm	74,4 kg	117925	18 191,- PLN	4015613769950
PR6040-16	16	szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 840 mm	92 kg	117926	18 991,- PLN	4015613771779

Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 985 x gł. 515 x wys. 590 mm
- waga: 9,2 kg
- GTIN: 4015613770048



117927 UVP* 4 791,- 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: 19,6 kg
- GTIN: 4015613771786



117928 UVP* 5 991,- 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* 556,- 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 ilość wody maks.: 15 litrów
• Zakres temperatury	20 °C do 95 °C
• Regulacja temperatury	elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C
• ustawianie czasu	1 minuta - 59 godzin i 59 minut
• Interwały ustawienia czasu	1 min.
• Ochrona przed suchym cyklem	Tak
• Właściwości	funkcja Memory 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* 2 115,- 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
• Regulacja temperatury	W odstępach co 0,1 °C
• ustawianie czasu	0 minut - 99 godzin
• Interwały ustawienia czasu	1 minuta
• Ochrona przed suchym cyklem	Tak
• Właściwości	funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty 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

Suszarka 120

A120888 | UVP* 792,- 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 kratka metalowa
• Ilość par prowadnic	12
• Odstęp pomiędzy parami prowadnic	20 mm
• Metoda suszenia	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	30 °C do 70 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C Ręcznie
• Czas nagrzewania	20 min.
• Prędkość wentylatora	1 stopień
• ustawianie czasu	od 30 min do 48 godz.
• Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
• W zestawie	1 Wyjmowana tacka ociekowa 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

Kratka do suszenia 120

- 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* 76,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552 | UVP* 10 193,- PLN | GTIN 4015613634890



Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
Regulowana wysokość grzałki	Tak
Źródło ciepła	Grzałka IR
Wymiary ruszt grillowy	szer. 400 x gł. 304 mm
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Nie
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 600-2Z

101548 | UVP* 10 593,- PLN | GTIN 4015613634906



Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
Źródło ciepła	Grzałka IR
Wymiary ruszt grillowy	szer. 572 x gł. 358 mm
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
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
wymiary	szer. 590 x gł. 550 x wys. 515 mm
waga	40,2 kg

Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z

101546 | UVP* 12 993,- PLN | GTIN 4015613634913



Ilość stref grzewczych	2
Strefy grzewcze osobno regulowane	Tak
Regulowana wysokość grzałki	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
wymiary	szer. 580 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga	59,4 kg

*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* 14 388,- 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* 15 312,- PLN | GTIN 4015613634883



Ilość stref grzewczych	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



▶ Element grzewczy z regulacją wysokości

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



Salamander 401-1Z-W

A1515002 | UVP* 1 260,- 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; 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

600-2Z



700-2Z II



▶ W zestawie: 2 uchwyty

	Ilość stref grzewczych	Źródło ciepła	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
400-1Z	1	Grzałka IR "Incoloy"	szer. 430 mm gł. 305 mm	2,2 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 597 mm gł. 368 mm wys. 365 mm	13,8 kg	100524	1 992,- PLN	4015613370057
600-2Z	2	Grzałka IR "Incoloy"	szer. 640 mm gł. 300 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm	23 kg	100528	3 435,- PLN	4015613390925
700-2Z II	2	Grzałka promiennikowa	szer. 705 mm gł. 320 mm	4,4 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm	29,5 kg	100532	2 155,- PLN	4015613709369

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

Salamander 400-1Z-P

100534 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613782508



Zapiekanie i utrzymanie w cieple 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. 620 x gł. 500 x wys. 362 mm
waga	14,2 kg



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą



▶ Ruszt grillowy z regulacją wysokości
▶ W 7 stopniach



▶ Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
▶ z 3 stron



Salamander z windą 500-1Z



Regulowana wysokość grzałki	Tak
Źródło ciepła	Grzałka promiennikowa
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Nie
Pojemnik na tłuszcz	Tak
W zestawie	1 ruszt





	Ilość stref grzewczych	Wymiary ruszt grillowy	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
500-1Z	1	szer. 445 mm gł. 325 mm	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm	38,8 kg	151510	3 115,- PLN	4015613385570
600-2Z	2	szer. 590 mm gł. 320 mm	4 kW 400 V 50/60 Hz	2 NAC	szer. 600 mm gł. 540 mm wys. 530 mm	47,7 kg	151512	3 631,- PLN	4015613680163

Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z
▶ płyta grillowa
▶ salamander
zob. katalog str 110







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



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

- Nastawa grubości ciasta: 0,3 mm do 5,5 mm
- Moc przyłączeniowa: 0,37 kW | 230 V | 50 Hz

	Średnica ciasta maks.	Długość wałka	Waga ciast	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FI/32N, 0,37 kW	300 mm	320 mm	80 g - 210 g	szer. 490 mm gł. 510 mm wys. 655 mm	36 kg	101932	7 190,- PLN	4015613620138
FI/42N, 0,37 kW	400 mm	420 mm	210 g - 700 g	szer. 590 mm gł. 510 mm wys. 775 mm	44 kg	101937	7 794,- PLN	4015613620145

Piece do pizzy



Piec do pizzy ST350 TR

203515 | UVP* 1 876,- 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.

- Materiał komory: stal nierdzewna
- 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
- właściwości: ruszt na pizzę (wymiary: szer. 340 x gł. 335 x wys. 5 mm), połączony na stałe z drzwiami pieca i uchwytem
  programator czasowy: w zakresie 0 - 15 minut lub tryb ciągły
  sygnał dźwiękowy po upływie czasu
  czas nagrzewania: 10 minut
  Szuflada na okruchy, wyjmowana
- Moc przyłączeniowa: 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 510 x gł. 570 x wys. 215 mm
- waga: 14,6 kg



Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203 | UVP* 3 915,- 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.

• Materiał komory	stal nierdzewna
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją	Tak
• Zakres temperatury	70 °C do 250 °C
• Wsad	maks. Ø 32 cm
• wersja taśmy transportowej	kratka
• Prędkość taśmy	regulowana w 10-stopniowej skali 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

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

100925 | UVP* 34,- PLN



Piec do pizzy ST340

A201113 | UVP* 996,- 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 Ocynkowane
• Funkcje piekarnika	Grzałka górna / dolna 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



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

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
- właściwości: programator czasowy: w zakresie 0 - 15 minut lub tryb ciągły



	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini 1, 1 komora	1	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm	18,8 kg	203510	2 075,- PLN	4015613494074
Mini 2, 2 komory	2	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	2 995,- 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



	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini Plus"	1	1 pizza Ø 35 cm	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm	27,2 kg	203530	3 191,- PLN	4015613581095
"Mini Plus 2"	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	5 591,- PLN	4015613647593

Piec do pizzy ST415

2002102 | UVP* 1 940,- 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
  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
- właściwości: programator czasowy: w zakresie 0 - 120 minut lub tryb ciągły
  czas nagrzewania: 10 minut
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 565 x gł. 585 x wys. 265 mm
- waga: 20,45 kg



Piec do pizzy CT 100



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



	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
CT 100	1	4 pizze Ø 30 cm	4,2 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm	65,6 kg	2002010	4 875,- PLN	4015613437781
CT 200	2	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	8,4 kW 380 V 50 Hz	szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 760 mm	112,3 kg	2002020	8 474,- PLN	4015613437798

Wyposażenie dodatkowe

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* 1 660,- 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* 276,- 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* 128,- PLN

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

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
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak



	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
NT 501	1	4 pizze Ø 25 cm	4 kW 400 V 50 Hz	2 NAC	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm	44,6 kg	2002018	4 391,- PLN	4015613640990
NT 502	2	8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze)	6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm	63 kg	2002028	5 991,- PLN	4015613641003
NT621	1	4 pizze Ø 30 cm	5 kW 400 V 50 Hz	2 NAC	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm	59,6 kg	2002088	5 515,- PLN	4015613641010
NT 622	2	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)	10 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm	102,8 kg	2002095	8 434,- PLN	4015613641027
NT 901	1	6 pizz Ø 30 cm	6 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm	80,3 kg	2002101	6 274,- PLN	4015613641041
NT 921	2	12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz)	12 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	141,8 kg	2002121	10 389,- PLN	4015613641058

Piec do pizzy NT 622VS

2002094 | UVP* 10 193,- 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)
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- 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

Wyposażenie dodatkowe

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* 1 476,- 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* 1 592,- 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* 2 059,- 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
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC

	Ilość komór	Wsad	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ET 105, 1KP 1050x1050	1	9 pizz Ø 33 cm	12 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 420 mm	143 kg	2002150	10 873,- PLN	4015613545028
ET 205, 2KP 1050x1050	2	18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz)	24 kW 400 V 50 Hz	szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 760 mm	247 kg	2002170	18 787,- PLN	4015613545035

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* 2 995,- PLN



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260 UVP* 1 876,- 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

Warnik do makaronu 8L MDI

132265 UVP* 1 516,- PLN GTIN 4015613770970



- 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: Funkcja pamięci; Możliwość wyjęcia komory i grzałki
- Moc przyłączeniowa: 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 470 x wys. 385 mm
- waga: 6,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- 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* 248,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

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

132262 UVP* 424,- PLN

Kosz na makaron 8L MDI

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

132266 UVP* 140,- PLN

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

Maszynka do makaronu 1,5kg

101971 | UVP* 7 394,- PLN | GTIN 4015613584843



• Produkcja maks.	3 kg / godz.
• Pojemność	1,5 kg
• Właściwości	Pojemnik i końcówka zagniatająca z CNS 18/10
	Mikrowłącznik w pokrywie pojemnika
	Śruba z mosiądzu ze stopem brązu
	Do zagniatania i wałkowania 12 różnych rodzajów makaronu
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Matryce do makaronów
	Pokrywa zamykająca
• Ważna wskazówka	Pokrywa zamykająca jest potrzebna do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 250 x gł. 480 x wys. 460 mm
• waga	17,7 kg

Pokrywa zamykająca

- Materiał: Brąz
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 9 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986 | UVP* 304,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Matryca d makar. do Caserecce 9x5mm

- Rodzaj makaronu: Caserecce
- Wielkość makaronu: 9 x 5 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Fusilli Ø9mm

- Rodzaj makaronu: Fusilli
- Wielkość makaronu: Ø 9 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Pappadelle 16mm

- Rodzaj makaronu: Pappardelle
- Wielkość makaronu: 16 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makaronu do Gnocchi Ø25mm

- Rodzaj makaronu: Gnocchi
- Wielkość makaronu: Ø 12 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. d Cap.Dangelo Ø1mm

- Rodzaj makaronu: Capelli d´angelo
- Wielkość makaronu: Ø 1 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911



101978 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Spaghetti Ø2mm

- Rodzaj makaronu: Spaghetti
- Wielkość makaronu: Ø 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Spaghetti 2x2mm

- Rodzaj makaronu: Spaghetti alla chitarra
- Wielkość makaronu: 2 x 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Tagliolini 3mm

- Rodzaj makaronu: Tagliolini
- Wielkość makaronu: 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761534



101989 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Fettuccine 8mm

- Rodzaj makaronu: Fettuccine
- Wielkość makaronu: 8 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613761527



101988 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. do Sfoglia 135mm

- Rodzaj makaronu: Pasta sfoglia
- Wielkość makaronu: 135 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 40 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613584966



101983 | UVP* 304,- PLN

Matryca d makar. d Cannellone Ø25mm

- Rodzaj makaronu: Cannelloni
- Wielkość makaronu: Ø 25 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984 | UVP* 304,- PLN

Matryca do makaronu do Bigoli Ø3mm

- Rodzaj makaronu: Bigoli
- Wielkość makaronu: Ø 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985 | UVP* 304,- PLN

SNACK | IMBISS

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* 516,- PLN | GTIN 4015613694832





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

Frytownica PETIT

165103 | UVP* 248,- PLN | GTIN 4015613447223



• Pojemność komory	3 l
• Ilość koszy	1
• Zakres temperatury	130 °C do 190 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• 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
• Termostat bezpieczeństwa	Tak



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MINI II	1	1	2,2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 205 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	3 kg	A165110	340,- PLN	4015613392271
MINI III	2	2	4,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 400 mm gł. 540 mm wys. 280 mm	5,5 kg	A165112	636,- PLN	4015613392288

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* 44,- 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* 48,- PLN

Frytownica SNACK I



- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Ważna wskazówka

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

SNACK III



	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Ważna wskazówka	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
SNACK I	1	4 l	1	–	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 217 mm gł. 565 mm wys. 310 mm	5,1 kg	A162410E	636,- PLN	4015613662350
SNACK II	2	4 l	2	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające	4 kW 230 V 50 Hz	szer. 445 mm gł. 525 mm wys. 310 mm	9,6 kg	A162412E	1 116,- PLN	4015613662374
SNACK III	1	8 l	1	–	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 265 mm gł. 620 mm wys. 340 mm	6,7 kg	A162810E	792,- PLN	4015613662381
SNACK IV	2	8 l	2	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające	6,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 580 mm wys. 340 mm	12,5 kg	A162812E	1 356,- PLN	4015613662398

Frytownica SNACK I Plus



- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Ważna wskazówka

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

SNACK III Plus



	Ilość komór	Pojemność komory	Ilość koszy	Ważna wskazówka	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. 530 mm wys. 340 mm	4,2 kg	A162820E	700,- PLN	4015613708904
SNACK II Plus	2	4 l	2	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające	4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 530 mm wys. 340 mm	9 kg	A162821E	1 300,- PLN	4015613708911
SNACK III Plus	1	9 l	1	_	3,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 530 mm wys. 385 mm	6,2 kg	A162823E	980,- PLN	4015613718897
SNACK IV Plus	2	9 l	2	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające	6,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 575 mm gł. 530 mm wys. 385 mm	11,5 kg	A162824E	1 592,- PLN	4015613718903

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

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
	W odstępach co 0,1 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Strefa zimna	Tak
• Kontrola temperatury oleju	Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
	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

	Ilość komór	Ilość koszy	Ważna wskazówka	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI SNACK III Plus	1	1	–	3,3 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 610 mm wys. 386 mm	6,4 kg	A162828	1 192,- PLN	4015613752150
MDI SNACK IV Plus	2	2	Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające	6,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 561 mm gł. 640 mm wys. 386 mm	11,7 kg	A162829	2 155,- PLN	4015613752167

Frytownica SNACK XL Plus

165530 | UVP* 2 195,- PLN | GTIN 4015613687018



• Pojemność komory	8 l
• Ilość koszy	1
• Zakres temperatury	50 °C do 190 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• Kran spustowy tłuszczu	Tak
• Strefa zimna	Tak
• Grzałka	Możliwość wyjęcia
• Właściwości	skrzynka rozdzielcza z grzałką, zdejmowana
	kranik spustowy z zamknięciem bagnetowym, zdejmowany
	uchwyty do noszenia, po bokach
• Moc przyłączeniowa	3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
• waga	8 kg

Wyposażenie dodatkowe

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* 132,- 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* 172,- PLN

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* 128,- 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* 164,- 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* 256,- PLN



▶ Termometr do frytownic zob. katalog str 339

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
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Ważna wskazówka: Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

IMBISS II



▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Ilość koszy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IMBISS I	1	1	3,25 kW 230 V 50 Hz	szer. 290 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	9,7 kg	A150307	1 356,- PLN	4015613662404
IMBISS II	2	2	6,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 580 mm gł. 630 mm wys. 410 mm	17 kg	A150407	2 195,- 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
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka: cewka indukcyjna



2x8L Plus



▶ 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 230 V 50-60 Hz	szer. 290 mm gł. 565 mm wys. 415 mm	12,5 kg	165118	1 940,- PLN	4015613742083
Frytownica indukcyjna 2x8L Plus	2	2	7 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 580 mm gł. 575 mm wys. 415 mm	23 kg	165119	3 659,- PLN	4015613742090

Frytownica IMBISS PRO

162500 | UVP* 2 195,- PLN | GTIN 4015613535104



- Pojemność komory: 9,7 l
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka ze stali szlachetnej: 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

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

Frytownica PROFESSIONAL I



- Pojemność komory: 10 l
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Tak
- Grzałka ze stali szlachetnej: 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	2 675,- 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	4 915,- PLN	4015613536798

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
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- 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
Frytownica 12L-10	1	1	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 830 mm wys. 442 mm	15,4 kg	162650	3 795,- PLN	4015613757773
Frytownica 12L-20	2	2	18 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 835 mm wys. 485 mm	28,8 kg	162651	6 874,- PLN	4015613757780

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 485 x wys. 220 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524 — UVP* 220,- 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* 180,- 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* 180,- 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* 264,- 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

Kosz do frytownicy 12L-10/20

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 495 x gł. 230 x wys. 190 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613809182

162653 — UVP* 196,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335 | UVP* 14 788,- 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
Termostat bezpieczeństwa	Tak
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

Wyposażenie dodatkowe

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* 836,- 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* 756,- PLN



Filtr do A101999

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

A101901 | UVP* 408,- PLN

Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002 | UVP* 1 036,- PLN | GTIN 4015613739632



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* 660,- PLN







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



Frytownica BF 16E



- Ilość komór: 1
- Ilość koszy: 1
- Zakres temperatury: 50 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Grzałka ze stali szlachetnej: Tak
- Grzałka: Możliwość wyjęcia
- Właściwości: 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 400 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm	14,7 kg	101530	3 515,- PLN	4015613405049
BF 30E	30 l	19,2 l	15 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 650 mm wys. 410 mm	23,4 kg	101560	5 395,- PLN	4015613405063

Frytownica BF 30E OU

101535 | UVP* 7 394,- 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 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* 460,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 3,95 kg
- GTIN: 4015613405087



101565 | UVP* 556,- 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* 392,- 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* 596,- PLN

Frytownica GRANDE 50L

162550 UVP* 6 274,- PLN GTIN 4015613610849



Pojemność komory	50 l
Ilość koszy	2
Pojemność kosza 1 | kosza 2	8,4 l | 11,5 l
Zakres temperatury	0 °C do 190 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Grzałka	Możliwość wyjęcia
Właściwości	Kranik spustowy z zabezpieczeniem Dwustopniowa regulacja mocy
Moc przyłączeniowa	15 kW | 400 V | 50 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 650 x gł. 630 x wys. 460 mm
waga	26,6 kg

Kosz do frytownicy GRANDE 50L-60

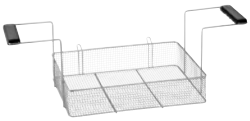
- Pojemność: 8,4 l
- wymiary: szer. 760 x gł. 330 x wys. 240 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613686608



162551 UVP* 276,- PLN

Kosz do frytownicy GRANDE 50L-90

- Pojemność: 11,5 l
- wymiary: szer. 760 x gł. 330 x wys. 240 mm
- waga: 1,37 kg
- GTIN: 4015613686615



162552 UVP* 356,- PLN

Frytownica BF 21E



Ilość komór	1
Ilość koszy	1
Zakres temperatury	140 °C do 190 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Właściwości	Kranik spustowy z zabezpieczeniem



Frytownice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

	Tryb pracy	Pojemność komory	Pojemność kosza	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
BF 21E	Elektr.	21 l	16,1 l	6,8 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm	31 kg	101412	10 193,- PLN	4015613370576
BF 35E	Elektr.	35 l	24,8 l	10 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm	47,4 kg	101413	12 389,- PLN	4015613418186
BF 20G	Gaz	20 l	12,9 l	12 kW	–	szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm	40,5 kg	1014113	13 393,- 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: 4,05 kg
- GTIN: 4015613122403

101402 UVP* 636,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,75 kg
- GTIN: 4015613122953

101607 UVP* 860,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,45 kg
- GTIN: 4015613394176

101404 UVP* 620,- 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* 740,- 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* 1 116,- 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* 700,- PLN

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

Grille kontaktowe



Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych: Żeliwo Emaliowane
- Ilość jednostek grillowych: 1
- 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	1 060,- PLN	4015613385617
1800 1G	Gładkie	12,7 kg	A150669	1 060,- PLN	4015613391380
1800 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	13 kg	A150668	1 060,- PLN	4015613391656

Grill kontaktowy 3600 2GR



- 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	1 916,- PLN	4015613385624
3600 2G	Gładkie	23,5 kg	A150672	1 916,- PLN	4015613391397
3600 2GR	Góra ryflowana, dół gładki	23,25 kg	A150673	1 916,- PLN	4015613391403



Grill kontaktowy "Panini" 1GR



Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Ilość jednostek grillowych	1
• 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

"Panini-T"



▶ dźwięk sygnalizujący upływ czasu

	Wersja powierzchni grillowej	Wymiary płyty grillowej górnej	Wymiary płyty grillowej dolnej	Timer	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	szer. 335 mm gł. 220 mm	szer. 335 mm gł. 230 mm	Nie	18,7 kg	A150674	1 300,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	szer. 335 mm gł. 220 mm	szer. 335 mm gł. 230 mm	Nie	18 kg	A150679	1 300,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	szer. 335 mm gł. 220 mm	szer. 335 mm gł. 230 mm	Nie	18,6 kg	A150676	1 300,- PLN	4015613486833
"Panini-T" 1R	Ryflowane	szer. 340 mm gł. 220 mm	szer. 360 mm gł. 240 mm	Tak	18,4 kg	A150774	1 356,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	szer. 340 mm gł. 220 mm	szer. 360 mm gł. 240 mm	Tak	18 kg	A150779	1 356,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	szer. 340 mm gł. 220 mm	szer. 360 mm gł. 240 mm	Tak	18,6 kg	A150776	1 356,- PLN	4015613717173

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* 448,- PLN





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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



• Materiał płyt grillowych	Żeliwo Emaliowane
• Ilość jednostek grillowych	1
• 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
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Programowanie	-
• właściwości	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut) Funkcja pamięci
• 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	1 592,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	A150979	1 592,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	A150976	1 592,- PLN	4015613737911

Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684 | UVP* 1 980,- 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 Emaliowane
• Ilość jednostek grillowych	1
• Wersja powierzchni grillowej	Ryflowane
• Wymiary płyty grillowej górnej	szer. 340 x gł. 220 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej	szer. 360 x gł. 230 mm
• Regulacja temperatury	Termostatycznie
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Pojemnik na tłuszcz	Tak
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• Programowanie	czas (6 regulowanych programów)
• właściwości	sygnał dźwiękowy po upływie czasu
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
• waga	18 kg

Płyty grillowe



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037 | UVP* 1 316,- 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	2 075,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 315,- PLN	4015613610894

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

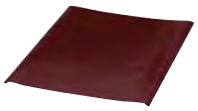
- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni do smażenia: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 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* 2 955,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101 | UVP* 140,- 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-GR



- 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

GDP 980E-G



GDP 980E-GR



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	2	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 155,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	2	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 515,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	3	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 035,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	3	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 515,- 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
- W zestawie: 1 skrobak do czyszczenia
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H; Dysze propanowe dołączone do zestawu



	Wymiary powierzchni pieczenia	Ilość stref grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	1	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 635,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	2	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 475,- PLN	4015613390949

Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131 | UVP* 2 995,- PLN | GTIN 4015613724256



Materiał powierzchni do smażenia	Stal specjalna, chromowana na twardo
Wersja powierzchni do smażenia	Gładkie
Wymiary powierzchni pieczenia	szer. 320 x gł. 480 mm
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Ilość stref grzewczych	1
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* 3 591,- 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.

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
Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej	Tak
Zakres temperatury płyty grillowej	50 °C do 300 °C
Źródło ciepła w salamandrze	Grzałka promiennikowa
Liczba stref grzewczych w salamandrze	1
Zakres temperatury salamandra	Do 10 °C
Wymiary rusztu grillowego	Szer. 560 x głęb. 400 mm
Regulowana wysokość rusztu grillowego	Tak
Timer	30 sekund - 100 minut 30 sekund - 100 minut
Pojemnik na tłuszcz	Do płyty grillowej Do salamandra
W zestawie	1 ruszt
Moc przyłączeniowa	6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
Przyłącze urządzenia	3 NAC
wymiary	szer. 760 x gł. 590 x wys. 465 mm
waga	51,4 kg



▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
▶ Możliwość osobnej regulacji



▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
▶ Grzałka promiennikowa

Patelnia wielofunkcyjna 300

370205 | UVP* 3 475,- PLN | GTIN 4015613653488



Materiał misy	Stal
Wymiary patelni	szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
Ilość stref grzewczych	1
Kran spustowy tłuszczu	Tak
Właściwości	Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym 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* 4 791,- 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

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

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
	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 gł. 545 mm wys. 285 mm	21,4 kg	2006301	3 155,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 591,- PLN	4015613404622

Kamienie lawowe 7kg

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



100611 UVP* 228,- PLN



Rożen do kurczaków P6



• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• W zestawie	Rożna z klamrami

P8N



P12N



	Pojemność	Ilość rożnów	W zestawie	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6	6 kurczaki	2	2 rożna z klamrami	2,8 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 394,- PLN	4015613417035
P8N	8 kurczaki	2	2 rożna z klamrami	3,5 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 589,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	3 rożna z klamrami	5 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	13 989,- 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* 436,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095 UVP* 956,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,25 kg
- GTIN: 4015613586892



215096 UVP* 836,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094 UVP* 540,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078 UVP* 1 116,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081 UVP* 916,- 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 Tylko do użytku na zewnątrz
• Moc przyłączeniowa	10 kW



▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
▶ Wymiary:
szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



▶ Ruszt grillowy ze stali
▶ Wymiary: szer. 600 x głęb. 475 mm

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 x gł. 560 x wys. 275 mm	13,9 kg	1061933	1 156,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 x gł. 540 x wys. 275 mm	13,7 kg	1061633	1 236,- PLN	4015613685199

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* 556,- 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* 340,- 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* 392,- PLN

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

Patelnia stołowa kombi gaz. TB1100PF



• Rodzaj gazu	Gaz płynny
• ciśnienie regulacyjne	50 mbar
• Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• W zestawie	1 wąż 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża 1 regulator ciśnienia
• Ważna wskazówka	tylko na gaz płynny

TB1100PF



▶ Materiał patelni: Blacha stalowa
▶ Wymiary:
szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm

TB1100R



▶ Materiał rusztu grillowego: Niklowany
▶ Wymiary: szer. 594 x gł. 468 mm

TB1470R



▶ Materiał rusztu grillowego: Niklowany
▶ Wymiary: szer. 760 x gł. 470 mm

	Wersja	Ilość palników	zużycie	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	850 g / godz.	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	18,1 kg	1062203	1 992,- PLN	4015613527536
TB1100R	Ruszt grillowy	3	850 g / godz.	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	1062303	2 391,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	1140 g / godz.	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	1062503	2 995,- PLN	4015613660349

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal, Stal szlachetna, Chromowane
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, stal, chromowana, 1 osłona płomieni, stal szlachetna, 1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206 UVP* 756,- PLN

Patelnia TB1100

- Materiał: Blacha stalowa
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 9,5 kg
- GTIN: 4015613527567



106204 UVP* 380,- PLN

Patelnia do urządz. stołowego, duża

- Materiał: Blacha stalowa
- wymiary: szer. 870 x gł. 525 x wys. 65 mm
- waga: 11,8 kg
- GTIN: 4015613660332



106211 UVP* 500,- 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* 676,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



• Materiał	Stal
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Rodzaj gazu	Gaz płynny



► Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella



Palnik gazowy 3K500

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* 420,- 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* 900,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,38 kg
- GTIN: 4015613727790





A153145 UVP* 92,- 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* 156,- 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	46,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	54,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	64,- 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	3,27 kg	A153255	128,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4 kg	A153260	152,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5,03 kg	A153265	180,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,68 kg	A153270	260,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	356,- PLN	4015613696997

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

Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623 | UVP* 224,- PLN | GTIN 4015613758633



Materiał	Stal
Moc pola/pól grzewczych maks.	2,2 kW
Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu	160 g / godz.
Palnik gazowy	Palnik pojedynczy
Rodzaj zapłonu	Zapłon Piezo
Zabezpieczenie zapłonu	Tak
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	1,76 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* 380,- PLN





- ▶ Bezpieczeństwo na pierwszym planie dzięki nowemu systemowi kontroli płomienia
- ▶ 2-stopniowy system zabezpieczenia zapłonu
- ▶ palniki zabezpieczone termoelektrycznie

Kuchenka gazowa 1K650



Zabezpieczenie zapłonu	Tak
Rodzaj zapłonu	Zapłon ręczny
Płomień pilotowy	Tak
ciśnienie regulacyjne	50 mbar
Rodzaj gazu	Propan
	Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

2K1100-H



- ▶ Moc przedniego pola grzewczego maks.: 4,5 kW
- ▶ Moc tylnego pola grzewczego maks.: 6,5 kW

2K1100-N



- ▶ Moc prawego pola grzewczego maks.: 4,5 kW
- ▶ Moc lewego pola grzewczego maks.: 6,5 kW

	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K650	1	6,5 kW	519 g / godz.	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	1059503	3 755,- PLN	4015613467795
2K1100-H	2	11 kW	876 g / godz.	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1057503	5 795,- PLN	4015613467818
2K1100-N	2	11 kW	876 g / godz.	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1058503	5 795,- 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* 328,- PLN

Płyta elektryczna 1K1500

150320 | UVP* 180,- PLN | GTIN 4015613653631



Moc pola/pól grzewczych maks.	1,5 kW
Średnica pola/pól grzewczych	185 mm
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
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* 248,- 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
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Moc przyłączeniowa	2,5 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
waga	4 kg

Płyta elektryczna IK2000

105321 | UVP* 3 591,- PLN | GTIN 4015613125954



Moc pola/pól grzewczych maks.	2 kW
Średnica pola/pól grzewczych	220 mm
Ilość stopni mocy	6
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
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



Ilość pól grzewczych	1
Materiał powierzchni grzewczej	SCHOTT CERAN®
Ilość stopni mocy	10
Ochrona przed przegrzaniem	Tak

	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 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 835,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 795,- 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
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
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 x gł. 455 x wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 390,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 x gł. 655 x wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 390,- 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* 340,- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 5 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* 636,- PLN | GTIN 4015613633381





- Funkcja Slide
- Łatwa regulacja czasu, mocy i temperatury

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
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- 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

Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927 | UVP* 876,- PLN | GTIN 4015613666006





- Dotykowy panel kontrolno-obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym

- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 1 minuta / 10 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 IK 30S-EB

105936S | UVP* 1 020,- PLN | GTIN 4015613607061





▶ Możliwość zabudowy



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe

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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Nastawa czasu	0 do 99 minut
• Interwały ustawienia czasu	1 min.
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Właściwości	Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
• waga	4,5 kg

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.

STAINLESS STEEL

3,0 kW

• Moc pola/pól grzewczych maks.	3000 W
• Średnica pola/pól grzewczych	230 mm
• Ilość stopni mocy	10
• Zakres temperatury	60 °C do 240 °C
• Interwały ustawienia temperatury	20 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Interwały ustawienia czasu	1 minuta / 10 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	1 100,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 260,- PLN	4015613714882

Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926 | UVP* 1 940,- PLN | GTIN 4015613728650



3,5 kW

• 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
• Interwały ustawienia temperatury	20 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Nastawa czasu	1 do 180 minut
• Interwały ustawienia czasu	1 minuta / 10 minut
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm
• waga	8,08 kg

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

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
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 minuta / 10 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- 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	1 192,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 316,- PLN	4015613638300

Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859 UVP* 1 300,- PLN GTIN 4015613746791





- Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
- Precyzyjne przyrządzanie potraw

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.

- 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
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 minuta
- 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 IK 35TC, XL

105821 UVP* 1 660,- PLN GTIN 4015613680255



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

- 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
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 minuta / 10 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* 1 276,- PLN | GTIN 4015613520643



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 228 mm
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga: 7,2 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829 | UVP* 1 340,- PLN | GTIN 4015613682853





- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- 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* 1 076,- PLN | GTIN 4015613725024



- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga: 5,34 kg

Kuchenka ind. IK 3342

105858 | UVP* 1 436,- 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.

- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 1 min.
- Moc przyłączeniowa: 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga: 6,11 kg

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

Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862 | UVP* 3 395,- 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 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
• Nastawa czasu	1 do 99 minut
• Interwały ustawienia czasu	1 min.
• Wymiary montażowe	560 x 490 mm
• 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* 6 514,- 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50 Hz

ITH 35ZS-210



- ▶ 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

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Ilość pól grzewczych	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35S-220	3500 W	1	szer. 340 x gł. 400 x wys. 110 mm	8,1 kg	105984	7 190,- PLN	4015613676623
ITH 35ZS-210	1800 W	2	szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm	11,1 kg	105985	9 190,- PLN	4015613676630

Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922 | UVP* 2 315,- PLN | GTIN 4015613728636



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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Moc przyłączeniowa	5 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
• waga	10,02 kg

Płyta indukcyjna ITH 30-265



- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Ilość pól grzewczych: 1
- Ilość stopni mocy: 20
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/ pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 30-265	3000 W	265 mm	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	Gotowe do podłączenia	9,1 kg	105993	8 194,- PLN	4015613712673
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz	Gotowe do podłączenia	8,9 kg	105994	9 394,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW | 400 V | 50/60 Hz	3 NAC	12,3 kg	105995	15 588,- PLN	4015613712697

Kuchenka indukcyjna IK 70DP

105737 | UVP* 5 395,- PLN | GTIN 4015613752143



Delikatnie gotowane czy ostro przysmażone – dzięki mocy 7000 W idealnie przyrządzisz każde danie. Funkcja zwiększania mocy pozwala ustawić przednie z dwóch, ułożonych jedno za drugim, pól grzewczych na moc 5000 W.

- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks.: 5000 W
- Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks.: 2000 W
- Moc przedniego pola grzewczego maks.: 3500 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks.: 3500 W
- Średnica przedniego pola grzewczego: 245 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego: 245 mm
- Ilość stopni mocy: 10 + 1
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 7 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 408 x gł. 700 x wys. 145 mm
- waga: 16,2 kg

Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893 | UVP* 3 991,- 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.

- 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
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: 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: 15,2 kg

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

Płyta indukcyjna ITH 80-320

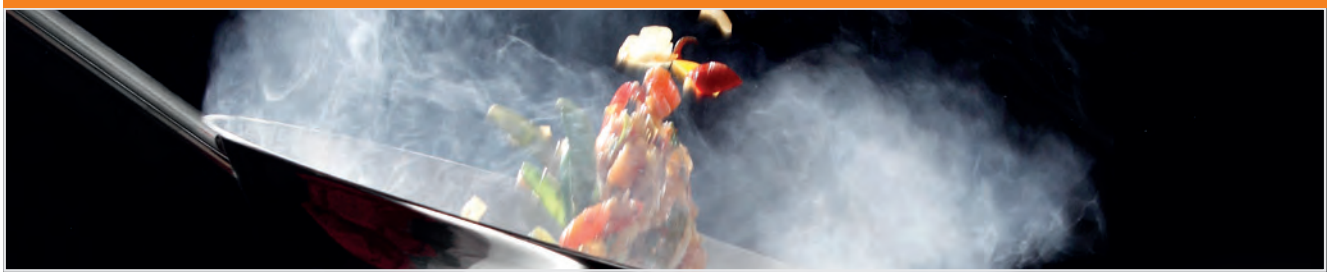
105978 | UVP* 8 790,- PLN | GTIN 4015613729695



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
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
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

Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986 | UVP* 1 516,- 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
Interwały ustawienia temperatury	20 °C
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Interwały ustawienia czasu	1 min.
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* 4 791,- 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
Interwały ustawienia temperatury	20 °C
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Nastawa czasu	1 do 180 minut
Interwały ustawienia czasu	1 min.
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

Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997 | UVP* 1 500,- 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
• Interwały ustawienia temperatury	20 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• właściwości	2 wentylatory
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
• waga	7,5 kg

Patelnia ind. wok 3kW, US

105840 | UVP* 8 594,- PLN | GTIN 4015613468235



• Materiał misy	SCHOTT CERAN®
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3 kW
• Średnica misy	300 mm
• Ilość stopni mocy	Bezstopniowo
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
• waga	8,5 kg

Wok indukcyjny 35/293-FL

105876 | UVP* 10 913,- PLN | GTIN 4015613712710



Niezwykle wygodna wysokość robocza dzięki wyjątkowo płaskiej formie – ponadto indukcyjny wok wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna o mocy 3500 W, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

• Materiał misy	szkło ceramiczne EuroKera
• Moc pola/pól grzewczych maks.	3,5 kW
• Średnica misy	293 mm
• Ilość stopni mocy	20
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• właściwości	2 wentylatory Powierzchnia do odstawiania za polem grzewczym: stal szlachetna, wymiary: szer. 400 x głęb. 250 mm
• Moc przyłączeniowa	3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 655 x wys. 150 mm
• waga	10 kg

Wok indukcyjny IW 50

105929 | UVP* 2 579,- 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• 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

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

Wok indukcyjny 30/293



- Materiał misy: szkło ceramiczne EuroKera
- Średnica misy: 293 mm
- Ilość stopni mocy: 20
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- właściwości: 2 wentylatory
- wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	Gotowe do podłączenia	9 kg	105871	9 314,- PLN	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW| 230 V | 50/60 Hz	Gotowe do podłączenia	9 kg	105872	10 193,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW | 400 V | 50/60 Hz	3 NAC	12,6 kg	105873	16 788,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW | 400 V | 50/60 Hz	3 NAC	12,6 kg	105874	17 588,- PLN	4015613712666

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* 556,- 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* 556,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 385 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 160 mm
- wymiary: szer. 645 x gł. 385 x wys. 160 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971 UVP* 324,- PLN

Wok indukcyjny IW 80

105890 UVP* 8 790,- 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
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- 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

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* 276,- PLN



Patelnie uniwersalne



Patelnia uniwersalna 41 cm



Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi. Wykonana z odlewu aluminiowego i łatwo wyjmowana patelnia z powłoką nieprzywierającą jest dostępna w komplecie z pasującą pokrywą szklaną.

• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Wykonanie wewnątrz	Powłoka nieprzywierająca
• W zestawie	1 pokrywa szklana

Patelnia uniwersalna 55cm



▶ W zestawie: pokrywa ze stali szlachetnej z wziernikiem szklanym

	Średnica wewnętrzna	Wysokość wewnątrz	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia wielofunkcyjna 37 cm	360 mm	80 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	150121	236,- PLN	4015613655574
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	40 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	192,- PLN	4015613418629
Patelnia uniw. "Grande" 41cm	380 mm	80 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	224,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	50 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	436,- PLN	4015613363752

Patelnia uniwersalna 40x30

150340 UVP* 224,- PLN GTIN 4015613505169



• Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
• Wykonanie wewnątrz	Powłoka nieprzywierająca
• Narożniki wewnątrz zaokrąglone	Tak
• Pojemność	7,5 l
• Wymiary wewnętrzne	szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
• Sterowanie	Elektronicznie Regulator obrotowy
• W zestawie	1 pokrywa szklana
• 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

2KA20



▶ Komora regulowana osobno

	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 270 x gł. 350 x wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	836,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 535 x gł. 370 x wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 756,- PLN	4015613659503

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467 | UVP* 916,- 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* 1 716,- PLN | GTIN 4015613731704



- Wersja powierzchni grillowej: rolki obrotowe
- Ilość kółek: 7
- Długość wałka: 460 mm
- Ilość stref grzewczych: 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Podział stref grzewczych: Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
- Wielkość wsadu dla kiełbasek: 18
- Zakres temperatury: 20 °C do 110 °C
- 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 otworu: szer. 418 x wys. 162 mm
- właściwości: Klapa z możliwością zablokowania
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940



104923 | UVP* 688,- PLN

Urządzenie do hot-dogów

A120401 | UVP* 1 556,- 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

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



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostkątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 156,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	1 076,- PLN	4015613432601

Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408 | UVP* 1 476,- 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* 688,- PLN | GTIN 4015613610603



- 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. 14 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105

A120430 | UVP* 32,- PLN



▶ Do ochrony szklanych cylindrów do hot-dogów przed pęknięciem



Krajalnica do kiełbasek curry 10M1750M

120579 | UVP* 700,- 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
- właściwości: 4 nóżki z przyssawkami
- wymiary: szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 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.

Krajalnica do kiełbasek curry DRM3500E

120599 | UVP* 1 192,- PLN | GTIN 4015613756851





Elektryczna krajalnica do kiełbasek curry z praktycznym nożem trójkątnym i zdejmowanym lejem dla zapewnienia większej higieny. Grubość plastrów można płynnie regulować.

• Grubość plastra	14 - 35 mm
• Regulowana grubość plastrów	Tak
• Rodzaj noża	Nóż trójkątny
• Średnica leja do napełniania	41,5 mm
• Funkcja automatycznego włączania	Nie
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• właściwości	Zdejmowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
• Moc przyłączeniowa	0,043 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
• waga	4 kg

Krajalnica do kiełbasek curry DSM3500E

120578 | UVP* 1 156,- 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* 156,- PLN





Dyspenser, 1 pompka 3,3L



Nadaje się do ketchupu, majonezu, musztardy itp.

• Materiał pompy	Poliwęglan
• Materiał pojemnika wewnętrznego	Polietylen
• Dozowanie regulowane	Tak
• Wylot obrotowy	180°
• W zestawie	3 końcówki dozownika na pompkę (średnica: 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)









	Ilość pomp	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1 pompka 3,3L	1	3,3 litra	szer. 139 x gł. 224 x wys. 456 mm	2,3 kg	100321	2 195,- PLN	4015613481272
2 pompki 2x3,3L	2	2 x 3,3 litra	szer. 276 x gł. 224 x wys. 456 mm	4,1 kg	100322	3 591,- PLN	4015613481289
3 pompki 3x3,3L	3	3 x 3,3 litra	szer. 394 x gł. 224 x wys. 456 mm	5,3 kg	100323	4 791,- PLN	4015613481296
4 pompki 4x3,3L	4	4 x 3,3 litra	szer. 511 x gł. 224 x wys. 456 mm	7,9 kg	100324	6 194,- PLN	4015613481302

Urządzenia do gotowania ryżu



Urządzenie do gotowania ryżu1,8L SD

150528 | UVP* 220,- PLN | GTIN 4015613672199



• Pojemność	1,8 l
• Ilość porcji ryżu	2 - 10 porcji
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
• Funkcje	Gotowanie
	Gotowanie na parze
	Utrzymanie ciepła
• W zestawie	1 kubek z miarką
	1 łyżka do ryżu
	1 wkład do parowania
• 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
• W zestawie	1 kubek z miarką
	1 łyżka do ryżu
	1 Mata silikonowa

	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	740,- 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	860,- PLN	4015613746814

Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513 | UVP* 980,- 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
• W zestawie	1 kubek z miarką
	1 łyżka do ryżu
	1 łyżka do mieszania
	1 Mata silikonowa
• 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* 1 580,- 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
• W zestawie	1 kubek z miarką
	1 łyżka do ryżu
	1 łyżka do mieszania
	1 Mata silikonowa
• 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* 1 956,- 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
• Zabezpieczenie zapłonu	Tak
• Zawór odcinający gazu	Tak
• W zestawie	1 kubek z miarką
	1 łyżka do mieszania
• 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* 596,- PLN

Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512 | UVP* 956,- PLN | GTIN 4015613396286



• Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu	8,5 kg
• Garnek wewnętrzny	Powłoka nieprzywierająca
	Odporność na wysoką temperaturę
• Właściwości	Bardzo duże uchwyty
• W zestawie	1 łyżka do ryżu
	1 łyżka do mieszania
• Moc przyłączeniowa	0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 465 x wys. 395 mm
• waga	7,8 kg

Tostery



Toster TS20Sli

100282 | UVP* 264,- PLN | GTIN 4015613680262



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Wielkość otworu	270 x 38 mm
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• Funkcje	Opiekanie Rozmrażanie
• Właściwości	wydawanie produktu przez podajnik tostów przycisk przerwania
• 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



• Wielkość otworu	140 x 35 mm
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie Opiekanie jednostronne (bajgiel) Opiekanie
• Ilość stopni przyrumienienia	6
• W zestawie	Nakładka na bułeczki, zdejmowana

TBRB40



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 195 x gł. 300 x wys. 200 mm	1,54 kg	100373	208,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 325 x gł. 280 x wys. 170 mm	2,3 kg	100374	328,- PLN	4015613806624

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

TS60



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW | 230 V | 50 Hz	szer. 300 x gł. 250 x wys. 220 mm	4,2 kg	100292	688,- PLN	4015613739908
TS60	6	2,5 kW | 230 V | 50 Hz	szer. 405 x gł. 275 x wys. 220 mm	5,6 kg	100197	1 060,- PLN	4015613670911

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

Toster przelotowy Mini-XS

100273 | UVP* 1 876,- PLN | GTIN 4015613719023



• Wydajność / godzina	Ok. 90 tostów
• Prędkość taśmy	Regulacja bezstopniowa
• 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 DLT150-1



• Prędkość taśmy	Regulacja bezstopniowa
• Przystosowane do	Bułeczka Tost typu Sandwich Tost
• Funkcje	Grzałka górna / dolna (tost) Grzałka górna (bułeczka) Tryb czuwania
• Czas nagrzewania	15 - 20 minut
• właściwości	Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 992,- PLN	4015613505473
DLT150-1	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 675,- PLN	4015613421490

Opiekacz do tostów, pojedynczy



• Źródło ciepła	Promiennik grzewczy kwarcowy
• Wymiary wewnętrzne	szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
• Ustawianie czasu do	15 min.
• W zestawie	1 szczypce do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
pojedynczy	1	1,7 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 400 x gł. 370 x wys. 285 mm	7,8 kg	A151300	860,- PLN	4015613388601
podwójny	2	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 400 x gł. 370 x wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	1 076,- PLN	4015613385549

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* 54,- PLN





►Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Naleśnikarki | Gofrownice



Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników: Żeliwo, powłoka teflonowa
- Średnica płyt do naleśników: 400 mm
- Wersja płyt do naleśników: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 łopatka do rozprowadzania ciasta



▶ Możliwość osobnego załączenia i regulacji
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 450 x gł. 510 x wys. 245 mm	21 kg	104458	1 836,- PLN	4015613735931
2CP400	2	6 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz	szer. 860 x gł. 510 x wys. 245 mm	40 kg	104457	3 191,- PLN	4015613731742

Naleśnikarka 1CP400G



- Materiał płyt do naleśników: Żeliwo, emaliowane
- Średnica płyt do naleśników: 400 mm
- Wersja płyt do naleśników: Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury: 150 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury: 2 stopnie
- Palnik gazowy: Połączenie palnika jednopierścieniowego i gwiazdowego
- Rodzaj zapłonu: Zapłon elektroniczny z baterią
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
  Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
- ciśnienie regulacyjne: 20 mbar
- Nie wchodzi w zakres dostawy: 1 bateria, AA
  Zestaw podłączeniowy do gazu



▶ Płyty do naleśników osobno regulowane

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 x gł. 500 x wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 916,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 x gł. 520 x wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 435,- PLN	4015613746890

Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500 — UVP* 38,- PLN

Łopatka do rozprowadzania ciasta C100

- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501 — UVP* 52,- 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* 596,- PLN

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

Gofrownica 1HW211



- Materiał płyt grzewczych — Żeliwo, emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych — Zamontowane na stałe
- Zakres temperatury — 50 °C do 300 °C

2HW211



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

2BW160-101



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Wielkość gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	Ø 210 mm, wysokość 16 mm	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,35 kg	370174	2 075,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	Ø 210 mm, wysokość 16 mm	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 755,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	160 x 100 mm, wysokość 32 mm	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,75 kg	370175	2 075,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	160 x 100 mm, wysokość 32 mm	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 755,- PLN	4015613731735

Gofrownica MDI 1HW211



- Materiał płyt grzewczych — Żeliwo
  Emaliowane
- Wersja płyty/płyt grzewczych — Zamontowane na stałe
- Sterowanie — Pokrętło MDI
- Zakres temperatury — 50 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury — Elektronicznie
  Z dokładnością do 1 °C
- Wyświetlacz cyfrowy — Tak
- Timer — Tak
- właściwości — sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut)
  Funkcja pamięci

MDI 2HW211



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

MDI 2BW160-101



▶ Jednostki odpiekowe osobno regulowane
▶ Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Wielkość gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	Ø 210 mm, wysokość 16 mm	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	370197	2 315,- PLN	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofr w kształcie serca	Ø 210 mm, wysokość 16 mm	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 450 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	4 275,- PLN	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofr brukselski	160 x 100 mm, wysokość 32 mm	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	23,35 kg	370195	2 315,- PLN	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofr brukselski	160 x 100 mm, wysokość 32 mm	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	47,15 kg	370196	4 275,- PLN	4015613747743



Gofrownica MDI 1HW-AL



• Materiał płyt grzewczych	Aluminium Z powłoką
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Sterowanie	Pokrętło MDI
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie Z dokładnością do 1 °C
• Wyświetlacz cyfrowy	Tak
• Timer	Tak
• właściwości	sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut) Funkcja pamięci

	Kształt gofra	Wielkość gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	Ø 210 mm, wysokość 16 mm	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	370270	1 820,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	160 x 100 mm, wysokość 32 mm	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370271	1 820,- PLN	4015613758220
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	52 x 20 mm, wysokość 220 mm	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	370273	1 820,- PLN	4015613758244
MDI Donut 900	Donat	Ø 50 mm, wysokość 20 mm	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	370274	1 820,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	40 x 30 mm, wysokość 140 mm	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,36 kg	370275	1 820,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu rożka, pucharka lub rurki)	Ø 212 mm	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	370276	1 820,- PLN	4015613771052



MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Lolly 400
- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
- ▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Donut 900
- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



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

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

Gofrownica "Deluxe II"

370165 UVP* 2 115,- PLN GTIN 4015613655369

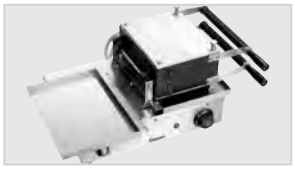


• Materiał płyt grzewczych	Odlew aluminiowy
	Powłoka nieprzywierająca
• Kształt gofra	Gofr brukselski
• Wielkość gofra	165 x 100 mm, wysokość 25 mm
• Wersja płyty/płyt grzewczych	Zamontowane na stałe
• Obrotowe płyty grzewcze	Tak
• Obrót płyt grzewczych	Obrót o 180 ° w prawo/lewo
• Zakres temperatury	50 °C do 300 °C
• W zestawie	2 tacki na okruchy, szer. 215 x gł. 285 x wys. 18 mm
• Moc przyłączeniowa	1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
• waga	13,55 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* 2 435,- PLN GTIN 4015613581163



• Materiał płyt grzewczych	Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
• Ilość jednostek odpiekowych	1
• Kształt gofra	Gofr brukselski
• Wielkość gofra	Ø 170 mm, wysokość 35 mm
• 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





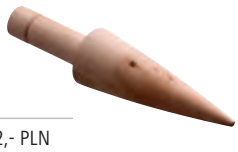
▶ Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- Pasuje do: Waflownica MDI Cone 2120
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580





370278 UVP* 12,- 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* 100,- PLN

Kuchenki mikrofalowe



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836 | UVP* 836,- PLN | GTIN 4015613518992



• Moc kuchenki mikrofalowej	900 W
• Ilość magnetronów	1
• Ilość stopni mocy	6
• Funkcje	Rozmrażanie Podgrzewanie
• Pojemność	23 l
• Ustawianie czasu do	30 min.
• Z talerzem obrotowym	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	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* 940,- 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 Podgrzewanie Grill (kombinowany)
• Pojemność	23 l
• Ustawianie czasu do	30 min.
• Z talerzem obrotowym	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	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





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

Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W
- Ilość magnetronów: 1
- Funkcje: Rozmrażanie, Podgrzewanie
- Pojemność: 25 l
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga: 17,4 kg

DIG, 25L, 1000W



▶ Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 235,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 275,- PLN	4015613440101

Kuchenka mikrofalowa 14251M-HLGR

610847 | UVP* 1 156,- PLN | GTIN 4015613800530



Kuchenka mikrofalowa oferuje szerokie spektrum w zakresie przygotowania potraw dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania. Czas i moc danej funkcji można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb.

- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej: 1400 W
- Moc grilla: 1950 W
- Moc gorącego powietrza: 1950 W
- Ilość magnetronów: 1
- Ilość stopni mocy: 6
- Funkcje: Rozmrażanie, Podgrzewanie, Grill (kombinowany), Gorące powietrze (kombinowane)
- Pojemność: 25 l
- Ilość programów do ustawienia: 8
- Ustawianie czasu do: 95 min.
- Z talerzem obrotowym: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- W zestawie: 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm
- Moc przyłączeniowa: 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 485 x gł. 440 x wys. 282 mm
- waga: 16,4 kg





Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839 | UVP* 2 995,- 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 Podgrzewanie
• Pojemność	18 l
• Ilość programów do ustawienia	30
• Ustawianie czasu do	60 min.
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Właściwości	Przyciski dotykowe Opcja pamięci USB
• Moc przyłączeniowa	2,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 420 x gł. 540 x wys. 338 mm
• waga	18 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



• Moc kuchenki mikrofalowej	1850 W
• Ilość magnetronów	2
• Ilość stopni mocy	5
• Funkcje	2 funkcje rozmrażania Podgrzewanie
• Pojemność	26 l
• Norma gastronomiczna	2/3 GN
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• 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 Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 715,- PLN	8806092114708
MJ26A6091	–	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 715,- 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* 332,- 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* 472,- PLN

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



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



- Ilość komór: 1
- 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	676,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	10,3 kg	200232	820,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	10,6 kg	200233	900,- PLN	4015613423678

Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



- Ilość komór: 1
- 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 x gł. 590 x wys. 240 mm	7,5 kg	200240	716,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem	200 mm	szer. 355 x gł. 600 x wys. 295 mm	9,5 kg	200207	996,- PLN	4015613379678

Jajowar EH6

115129 | UVP* 1 076,- PLN | GTIN 4015613675770



- Pojemność komory: 4 l
- Zakres temperatury: 30 °C do 110 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Regulacja stopnia twardości: Ręcznie
- Grzałka ze stali szlachetnej: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 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.

Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



- Zakres temperatury
- Wkładów

35 °C do 95 °C
Możliwość osobnej regulacji





	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	1 192,- 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	1 276,- 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	6,19 kg	606035	1 716,- 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	1 916,- 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	2 235,- PLN	4015613520667

Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035 | UVP* 2 555,- PLN | GTIN 4015613520674



- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4
Możliwość osobnej regulacji
3,5 litra
35 °C do 95 °C
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
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* 180,- 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* 196,- 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* 52,- 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* 92,- PLN



Kociołki na zupę



Kociołek na zupę 5,4L

100062 | UVP* 372,- PLN | GTIN 4015613634821



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
5,4 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna 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, czarny

100067 | UVP* 380,- PLN | GTIN 4015613442587



Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Stal szlachetna
8,5 L Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna 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

Kociołek Party 9L



Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
9 L Pojemność	9 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 | 50/60 Hz
wymiary	szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
waga	4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Blacha stalowa, lakierowana	100054	420,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	596,- PLN	4015613367736

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

Garnek do zupy Economic 9L, czarny

100061 | UVP* 420,- PLN | GTIN 4015613421292



• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana
9 L • Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Stal szlachetna 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

Kociołek na zupę, 10L

100048 | UVP* 380,- PLN | GTIN 4015613610702



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Garnek wewnętrzny	Stal szlachetna Możliwość wyjęcia
10 L • Pojemność	10 l
• Zakres temperatury	57 °C do 84 °C
• Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
• Moc przyłączeniowa	0,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
• waga	3 kg

Garnek d zupy Gourmet, 10L, czarny

100047 | UVP* 636,- PLN | GTIN 4015613364704



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Garnek wewnętrzny	Stal niklowo-chromowa Możliwość wyjęcia
10 L • Pojemność	10 l
• Zakres temperatury	50 °C do 95 °C
• Rodzaj ogrzewania	Pośrednio
• W zestawie	1 chochla do zupy
• Moc przyłączeniowa	0,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
• waga	5,2 kg

Kociołek na zupę, 16L

A150510 | UVP* 700,- PLN | GTIN 4016098101822



• Materiał	Stal Emaliowane
16 L • 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

Podgrzewacze do potraw



Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005 | UVP* 156,- PLN | GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.

• Garnek wewnętrzny	Ceramika Możliwość wyjęcia
• Pojemność	1,25 l
• Przystosowane do	Czekolada pełnomleczna Czekolada biała Czekolada gorzka
• 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 Możliwość wyjęcia
• Regulacja temperatury	3 stopnie





	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 230 mm gł. 220 mm wys. 200 mm	2,1 kg	A100266	144,- PLN	4015613610580
Podgrzewacz do potraw 5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	220,- PLN	4015613397894
Podgrzewacz do potraw 6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	236,- PLN	4015613405346

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

Podgrzewacze do potraw



Chafing dish 3,8L 500 E

500835 | UVP* 528,- PLN | GTIN 4015613390857



Pojemność	3,8 l
Zakres temperatury	10 °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* 916,- PLN | GTIN 4015613389820



Pojemność	13,5 l
Norma gastronomiczna	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Zakres temperatury	10 °C do 85 °C
W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę 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* 716,- PLN | GTIN 4015613370033



Pojemność	13,5 l
Norma gastronomiczna	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Zakres temperatury	10 °C do 85 °C
W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę 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* 836,- PLN | GTIN 4015613370040



Ilość wkładów	2
Pojemność, na	4 litry
Zakres temperatury	10 °C do 85 °C
Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem Otwór na łyżkę
W zestawie	1 uchwyt podtrzymujący pokrywę 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* 216,- 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
• Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	2
• Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony
• W zestawie	1 pojemnik GN

500494



500486



	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm	4,3 kg	500482	288,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	szer. 610 x gł. 355 x wys. 300 mm	8,6 kg	500486	500,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	szer. 605 x gł. 350 x wys. 305 mm	4,1 kg	500494	340,- PLN	4015613536903

Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458 | UVP* 836,- PLN | GTIN 4015613412771



• 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

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

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* 348,- 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* 380,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do palnika Eco-Fire 180g DS

500663 UVP* 276,- PLN GTIN 4015613815817



Pojemność / puszka	180 g
Czas spalania / puszka, ok.	2,2 godziny
wymiary	szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
waga	0,23 kg
Jednostka zamówienia	1 karton o pojemności 48 puszek
Minimalna ilość zamówienia	4 kartony

Pasta Bartscher do podgrzewaczy 200g DS

500060 UVP* 436,- PLN GTIN 4015613467733



Pojemność / puszka	200 g
Czas spalania / puszka, ok.	3,5 godziny
Jednostka zamówienia	2 kartony (1 karton o pojemności 72 puszek)
wymiary	szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
waga	0,2 kg
Jednostka zamówienia	1 karton o pojemności 72 puszek
Minimalna ilość zamówienia	2 kartony



Chafing dish 6,2L Flexible

500846 | UVP* 1 500,- PLN | GTIN 4015613721101



• 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



• 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 x gł. 418 x wys. 195 mm	5,5 kg	500847	1 500,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 x gł. 420 x wys. 205 mm	7 kg	500507	1 836,- PLN	4015613696003



- 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



- Zalecamy stosowanie w połączeniu z indukcyjna płyta grzewcza
  IW3-EBBF - Nr art. 105864
  IW10-EBBF - Nr art. 105996
  IW10-EB - Nr art. 114367
  IW3 - Nr art. 105865
  IW10 - Nr art. 114366
  indukcyjny system podtrzymywania ciepła
  IWS650 - Nr art. 105866
  kuchenka indukcyjna
  IK 35-EB - Nr art. 105829

*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	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	46 l	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 155,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	68 l	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 595,- PLN	4015613681825

Witryna grzewcza 1/1 GN THM

A203195 | UVP* 7 794,- PLN | GTIN 4015613779935



Dzięki higrometrowi termicznemu witryna nadstawiana doskonale nadaje się do wydawania wyrobów masarskich na stoiskach mięsnych, w stołówkach, barach szybkiej obsługi oraz na stacjach benzynowych. Za pomocą niezależnie załączanej grzałki górnej i dolnej można zapewnić dopływ ciepła w zależności od potrzeb.

• Materiał	CNS 18/10 Pleksiglas
• Zakres temperatury	30 °C do 70 °C
• Rodzaj ogrzewania	Grzałka górna / dolna
• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza	Tak
• Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone
• Pozycja drzwi	strona tylna
• właściwości	Grzałka górna / dolna załączana osobno Higrometr termiczny
• W zestawie	1 pojemnik GN 1/1 GN 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
• Moc przyłączeniowa	0,84 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 610 x gł. 410 x wys. 395 mm
• waga	20,8 kg

Witryna grzewcza 5200 2ER



- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Nie
- 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



6200 2EK

- Urządzenie nablatowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami
- Oświetlenie LED

	Pojemność	Szyba przednia	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5200 2ER	45 l	Zaokrąglone	strona tylna	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 395 mm wys. 365 mm	14,8 kg	305062	1 836,- PLN	4015613698885
6200 2EK	80 l	Z rantem	Obustronnie	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 430 mm wys. 365 mm	17,4 kg	305063	2 195,- PLN	4015613698892

Witryna grzewcza 5900 2ER

305064 | UVP* 3 191,- 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
- Regulowana wysokość półek: Nie
- 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; 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

Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057 | UVP* 2 675,- PLN | GTIN 4015613535500



- Materiał: Blacha stalowa
- Pojemność: 52 l
- Ilość półek: 2
- 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
- W zestawie: 1 półka; 1 wyjmowana tacka na wodę (głębokość 1/9 GN, 65 mm); 1 pojemnik do uzupełniania wody
- 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	2 475,- 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	3 275,- 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	4 595,- PLN	4015613437767

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Nie
- 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

"Bartscher DeliPlus I-D"



	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	3 155,- 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	3 355,- 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	3 675,- PLN	4015613503042

Wózek bufet, grzewczy



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 Stal szlachetna 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 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	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	16 992,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	16 992,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	16 992,- 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	W zestawie	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	21 987,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	21 987,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V2	21 987,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,54 kg	125634	25 186,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,54 kg	125634V1	25 186,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gł. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,54 kg	125634V2	25 186,- PLN	4015613773087



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)


4x 1/1GN


6x 1/1GN

▶ Ważna wskazówka: 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	9 590,- 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	10 593,- 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	13 989,- 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* 1 396,- 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* 1 592,- 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* 2 515,- PLN

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

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 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 875,- PLN	4015613505312
Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 991,- PLN	4015613505329

Wózek do wydawania potraw WB2110



• 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



▶ Ogrzewanie wodą
▶ Strefy grzewcze regulowane osobno



▶ Kurek spustowy wody

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 591,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 114,- PLN	4015613671802

Lampy grzewcze



Lampa grzewcza IWL250D SI





• Materiał	Stal Lakierowana
• Rodzaj źródła ciepła	lampa/lampy na podczerwień
• oprawa	E27
• wersja przewodu zasilającego	Przewód spiralny długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm system ruchu wahadłowego
• właściwości	wentylowany reflektor stalowy
• W zestawie	1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty elektryczny materiał podłączeniowy
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm

	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Lampa grzewcza IWL250D SI	srebrny, mat	1,04 kg	114278	500,- PLN	4015613715933
Lampa grzewcza IWL250D SW	czarny, mat	1,04 kg	114273	500,- PLN	4015613712703
Lampa grzewcza IWL250D CHR	srebrny, wysoki połysk	0,95 kg	114279	596,- PLN	4015613739274
Lampa grzewcza IWL250D KU	miedź, wysoki połysk	1,04 kg	114274	596,- PLN	4015613712727
Lampa grzewcza IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	1,04 kg	114275	596,- 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* 72,- 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* 72,- PLN



Lampa grzewcza IWL250ST

114270 UVP* 820,- PLN GTIN 4015613686417



• Wersja	Urządzenie nastolne Ruchome ramię lampy
• Rodzaj źródła ciepła	lampa/lampy na podczerwień
• oprawa	E27
• wersja przewodu zasilającego	długość przewodu: 1,3 m
• właściwości	Wysokość w świetle: zmienna (maks. 520 mm) wentylowany reflektor stalowy
• W zestawie	1 lampa na podczerwień (Philips IR250), kolor szkła: przezroczysty
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 200 x gł. 250 x wys. 700 mm
• waga	6,1 kg

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

Mostki grzewcze



Mostek grzewczy I2WL552 1/1



- Materiał: Aluminium
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Rodzaj źródła ciepła: lampa/lampy na podczerwień
- moc pojedynczego źródła ciepła: 0,275 kW
- źródła ciepła osobno załączane: Nie
- Ważna wskazówka: dostawa bez pojemników GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Zakres temperatury do	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	70 °C	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	556,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1 GN	2/1 GN	3	58 °C	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	580,- PLN	4015613676326

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- 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* 42,- PLN





Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001 UVP* 1 100,- PLN GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 50 mm
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Moc każdej grzałki: 0,9 kW
- Zakres temperatury: 22 °C do 53 °C
- W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 65 mm, stal szlachetna; 1 blacha perforowana
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga: 8,3 kg

Mostek grzewczy I1WL40



• Materiał powierzchni płyty grzewczej	szkło ceramiczne
• Rodzaj źródła ciepła	lampa/lampy na podczerwień
• moc pojedynczego źródła ciepła	0,25 kW
• Zakres temperatury	30 °C do 85 °C
• źródła ciepła osobno załączane	Tak
• Osłona	Tak



▶ 2 lampy na podczerwień, regulowane osobno
▶ 2 szklano-ceramiczne płyty grzewcze, regulowane osobno

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Wysokość w świetle	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	230 mm	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	1 116,- PLN	4015613655376
I2WL800	2	2	300 mm	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 836,- 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
• Osłona	Tak
• Wysokość w świetle	490 mm



	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TR I2WL950	2	0,95 kW | 230 V | 50 Hz	szer. 850 x gł. 650 x wys. 800 mm	19 kg	A114245	3 515,- PLN	4015613389684
TR I3WL1350	3	1,35 kW | 230 V | 50 Hz	szer. 1 270 x gł. 650 x wys. 800 mm	28 kg	A114250	4 555,- PLN	4015613389691

Wyposażenie dodatkowe

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* 72,- 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* 72,- PLN

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

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu

• 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
• Moc przyłączeniowa	230 V | 50/60 Hz



▶ Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc każdej grzałki	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IHR650	0,65 kW	0,65 kW	szer. 760 x gł. 225 x wys. 65 mm	2,8 kg	114001	996,- PLN	4015613451749
IHR800	0,8 kW	0,8 kW	szer. 920 x gł. 225 x wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 076,- PLN	4015613452142
IHR950	0,95 kW	0,95 kW	szer. 1 070 x gł. 225 x wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 156,- PLN	4015613452159
IHR1100	1,1 kW	1,1 kW	szer. 1 220 x gł. 225 x wys. 65 mm	4 kg	114005	1 276,- PLN	4015613466538
IHR1250	1,25 kW	1,25 kW	szer. 1 370 x gł. 225 x wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 356,- PLN	4015613452166
IHR1730	1,73 kW	1,73 kW	szer. 1 830 x gł. 225 x wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 592,- 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* 356,- PLN

Mostek grzewczy WBS800 I1HR



• Rodzaj źródła ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Moc każdej grzałki	0,2 kW
• Wysokość w świetle	290 mm
• Właściwości	Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm
• Moc przyłączeniowa	230 V | 50/60 Hz

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WBS800 I1HR	1	0,2 kW	szer. 800 x gł. 300 x wys. 400 mm	8 kg	112081	2 715,- PLN	4015613656311
WBS1000 I2HR	2	0,4 kW	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 400 mm	9 kg	112101	2 875,- PLN	4015613656328
WBS1200 I3HR	3	0,6 kW	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 400 mm	11 kg	112122	3 395,- PLN	4015613656335
WBS1400 I3HR	3	0,6 kW	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 400 mm	12 kg	112141	3 515,- PLN	4015613650197
WBS1600 I3HR	3	0,6 kW	szer. 1 600 x gł. 300 x wys. 400 mm	14 kg	112161	3 591,- PLN	4015613656342
WBS1800 I4HR	4	0,8 kW	szer. 1 800 x gł. 300 x wys. 400 mm	17,4 kg	112181	4 195,- PLN	4015613656359
WBS2000 I4HR	4	0,8 kW	szer. 2 000 x gł. 300 x wys. 400 mm	18 kg	112201	4 391,- PLN	4015613656366

Płyta grzewcza WP1200

A114365 | UVP* 260,- PLN | GTIN 4015613687254



• Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 600 x gł. 200 mm
• Czas nagrzewania	7 minut (100 °C)
• Czas utrzymania ciepła maks.	37 min.
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Właściwości	Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• 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 | 230 V | 50/60 Hz	szer. 570 x gł. 335 x wys. 40 mm	3,4 kg	114356	636,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 670 x gł. 550 x wys. 40 mm	5,9 kg	114357	876,- PLN	4015613416762

Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1

114371 | UVP* 436,- PLN | GTIN 4015613783468



• 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 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. 45 mm
• waga	2,8 kg



- ▶ Płyta grzewcza do zabudowy
- ▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe



- ▶ 3-stopniowa regulacja temperatury
- ▶ 50°C, 70°C i 95°C

Płyta grzewcza WP250



• Zakres temperatury	35 °C do 95 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak

	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 500 x gł. 375 x wys. 64 mm	5 kg	114360	636,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 900 x gł. 450 x wys. 64 mm	13,2 kg	114361	916,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz	szer. 1 000 x gł. 500 x wys. 64 mm	16 kg	114362	1 116,- PLN	4015613504971

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

Indukcyjna płyty grzewcze



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
• Interwały ustawienia temperatury	5 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Możliwość łączenia	Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 395 x wys. 98 mm
• waga	5,6 kg





IW3-SW

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	105865	4 875,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	105867	5 191,- PLN	4015613773117

Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366 | UVP* 676,- 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
• Interwały ustawienia temperatury	5 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• 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	5,77 kg

Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864 UVP* 4 791,- 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
• Interwały ustawienia temperatury	5 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Panel obsługi	Osobno 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	4,2 kg

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367 UVP* 756,- 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
• Interwały ustawienia temperatury	5 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• 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* 900,- 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
• Interwały ustawienia temperatury	10 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Panel obsługi	Osobno 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

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

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. 225 x gł. 340 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670





105868

UVP* 236,- PLN



Indukcyjny system podtrzymywania ciepła IWS650

105866 | UVP* 9 794,- 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 Ceramika Marmurowy Kwarcowy 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
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Panel obsługi	długość przewodu: 2 m Osobno
• Przystosowane podgrzewacze do potraw	1/1 GN 2/3 GN Okrągłe do 40 cm
• właściwości	Zmywalny filtr powietrza
• W zestawie	1 silikonowa podkładka dystansowa
• Moc przyłączeniowa	0,65 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 390 x wys. 96 mm
• waga	10 kg



- ▶ Indukcyjny system podtrzymywania ciepła zapewnia większą elastyczność
- ▶ 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



- ▶ Silikonowa podkładka dystansowa
- ▶ Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
- ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C



Podgrzewacz T12

A120814 | UVP* 412,- 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* 2 791,- PLN | GTIN 4015613475592



Pojemność talerzy	30 - 40
Średnica talerza maks.	320 mm
Zakres temperatury	30 °C do 80 °C
Rodzaj drzwi	Drzwi obrotowe
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 2x50 talerzy 2,0kW

103065 | UVP* 6 634,- PLN | GTIN 4015613437774



Średnica talerza maks.	300 mm
Pojemność talerzy	2 x 50 Maks. 2 x 32 kg
Ilość płyt grzewczych	2
Zakres temperatury	30 °C do 110 °C
Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
W zestawie	2 pokrywy, tworzywo sztuczne
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
Rodzaj drzwi	Drzwi skrzydłowe
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Nie
Ilość półek	1
Regulowana wysokość półek	Tak



	Pojemność talerzy	Ilość drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	1	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 556,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	1	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 916,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	2	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	46 kg	103122	3 191,- PLN	4015613398600

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

Podgrzewacz do filiżanek T160

103048 | UVP* 516,- PLN | GTIN 4015613672250



Materiał	Aluminium Tworzywo sztuczne
Pojemność dla filiżanek maks.	16
Średnica filiżanek maks.	90 mm
Wymiary leja na szklanki	Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
Zakres temperatury	47 °C do 52 °C
Moc przyłączeniowa	0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 290 x gł. 210 x wys. 350 mm
waga	2,2 kg

Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067 | UVP* 1 676,- PLN | GTIN 4015613469218



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 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

Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076 | UVP* 1 796,- PLN | GTIN 4015613708867



Pojemność dla filiżanek maks.	72
Zakres temperatury do	60 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Wysokość wewnątrz, na	175 mm
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* 3 591,- PLN | GTIN 4015613756837



Pojemność dla filiżanek maks.	103
Zakres temperatury	30 °C do 60 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Wysokość wewnątrz, na	180 mm
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 285 x gł. 335 mm
Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
waga	14,4 kg

Fontanny do czekolady



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007 | UVP* 2 235,- 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
• Regulacja temperatury	Bezstopniowo
• Lampka kontrolna	urządzenie pracuje
• Właściwości	Zdejmowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce
	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
• Kolor	Biały
• Uzupełnianie	Obustronnie
• Osłona	Możliwość zdjęcia
	Pleksiglas





	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 x gł. 260 x wys. 170 mm	1 kg	A500403	140,- PLN	4015613285702
Witrynka bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 x gł. 315 x wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	236,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 x gł. 315 x wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	408,- PLN	4015613285726

Witryna bufetowa 70L

700355 | UVP* 1 356,- PLN | GTIN 4015613667614



• Materiał	Szkło
	Pleksiglas
• Uzupełnianie	od strony obsługi
• Właściwości	Półki zamontowane na stałe
• wymiary	szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
• waga	13,2 kg



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

Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356 | UVP* 996,- 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.

• Uzupełnianie	Obustronnie
• Właściwości	wymiary otworu drzwiowego: dół szer. 540 x wys. 150 mm, góra szer. 540 x wys. 120 mm Spód wkładany z możliwością wyjęcia drzwi z blokadą
• wymiary	szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
• waga	11,6 kg



Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357 | UVP* 1 636,- 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.

• Uzupełnianie	od strony obsługi
• Właściwości	wymiary drzwi: szer. 400 x wys. 600 mm Spód wkładany z możliwością wyjęcia spody wkładane z możliwością wyjęcia, drzwi z blokadą
• wymiary	szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
• waga	17,2 kg



Dozownik płatków śniadaniowych



• Materiał	Tworzywo sztuczne Blacha stalowa Lakierowana
• Wysokość misek, maks.	75 mm
• Właściwości	Pojemnik odporny na zarysowania 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 x gł. 170 x wys. 395 mm	1,8 kg	500377	260,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniadan., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 x gł. 170 x wys. 395 mm	3,7 kg	500378	460,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 x gł. 170 x wys. 395 mm	5,6 kg	500379	716,- PLN	4015613635675



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
- Właściwości: Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
  Dobrze dostępna jednostka techniczna
- Moc przyłączeniowa: 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



900T1S2

- Zużycie energii elektrycznej: 986 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Zawias drzwi: Lewo
- Właściwości: Samozamykające się drzwi



900T2

- Zużycie energii elektrycznej: 927 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Właściwości: Samozamykające się drzwi



900S4

	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	7 434,- PLN	4015613782423
900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 591,- PLN	4015613695440
900S4	–	4	–	–	79 kg	200282	8 994,- PLN	4015613721873

Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359 | UVP* 6 514,- PLN | GTIN 4015613782393





- Nadstawa z pokrywą: Tak
- 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
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Pojemność: 260 l
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna: N
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Właściwości: Samozamykające się drzwi
  Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
  Dobrze dostępna jednostka techniczna
- 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. 1 010 mm
- waga: 68,5 kg

Stół chłodniczy T2



- Ilość szafek: 2
- Wymiary szafki: szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par prowadnic: 1
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 752 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: B (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	110851	9 314,- PLN	4015613738208
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110851MA	9 514,- PLN	4015613738260

Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek: 1
- Wymiary szafki: szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par prowadnic: 1
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 752 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	110852	11 393,- PLN	4015613738314
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110852MA	11 589,- PLN	4015613738352

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
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 752 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	110853	13 433,- PLN	4015613738444
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110853MA	13 633,- PLN	4015613738390

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

Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad: 6
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1026 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	110854	14 432,- PLN	4015613738475
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110854MA	14 592,- PLN	4015613738505

Stół chłodzony T3



- Ilość szafek: 1
- Szafki w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- Ilość par prowadnic: 6
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 931 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 drzwiami szklanymi; Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- 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	110864	11 589,- PLN	4015613739304
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	110864MA	11 793,- PLN	4015613738840

Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek: 2
- Wymiary szafki: szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par prowadnic: 1
- Ilość szuflad: 2
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 931 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: 0,452 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	–	123 kg	110855	12 789,- PLN	4015613738512
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	124 kg	110855MA	12 993,- PLN	4015613738529

Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek: 1
- Wymiary szafki: szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par prowadnic: 1
- Ilość szuflad: 4
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 931 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: 0,452 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	110856	13 989,- PLN	4015613738550
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110856MA	14 192,- PLN	4015613738581

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
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 931 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	110857	14 952,- PLN	4015613738673
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110857MA	15 188,- PLN	4015613738697

Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad: 9
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 100 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- 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	110858	16 388,- PLN	4015613738741
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110858MA	16 632,- PLN	4015613738765

*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* 17 988,- PLN | GTIN 4015613800066



Ilość szuflad	2
Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
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
Regulowana wysokość nóżek	Tak
Regulacja wysokości	657 mm do 745 mm
Moc przyłączeniowa	0,4 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 657 mm
waga	91,2 kg





Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903 | UVP* 11 377,- PLN | GTIN 4015613782614



Ilość szafek	1
Szafki w standardowym formacie	1/1 GN
Wymiary szafki	szer. 388 x gł. 540 x wys. 454 mm
Ilość par prowadnic	3
Ilość szuflad	2
Szuflady w standardowym formacie	1/1 GN
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	SN
Zawias drzwi	Prawo
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* 900,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- 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: 1,01 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276 | UVP* 220,- PLN

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570 | UVP* 4 235,- PLN | GTIN 4015613782409



Pojemność GN	1 x 1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
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
Właściwości	Wymienna deska do krojenia
W zestawie	2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 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* 5 395,- 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
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
Zawias drzwi	Lewo / prawo
Właściwości	Wymienna deska do krojenia
W zestawie	2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 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

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

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357 | UVP* 8 194,- PLN | GTIN 4015613782379



Pojemność GN	4 x 1/1 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
Z deską do krojenia (polietylen)	Tak
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
Właściwości	Wymienna deska do krojenia
W zestawie	3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 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 900T2 +GL

200575 | UVP* 5 591,- 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
Pojemność	250 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	N
Zawias drzwi	Lewo / prawo
Właściwości	Wymienna deska do krojenia
W zestawie	2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 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 900T2 +GL

- 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* 1 436,- PLN





▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2 +GL
▶ Nakładka szklana 900T2 +GL

Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358 | UVP* 6 114,- PLN | GTIN 4015613782386



Pojemność GN	5 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
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
Zawias drzwi	Lewo / prawo
Właściwości	Blat roboczy granitowy
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

Wózki bufety, chłodnicze



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.

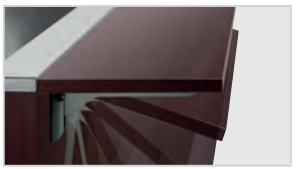
• Materiał	Drewno, laminowane
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Wielkość komory, format GN	4 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED
	Osobne 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. 1 420 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	20 387,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 387,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 387,- 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.

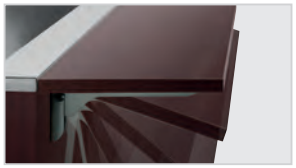
• Materiał	Drewno, laminowane Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowana
• 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



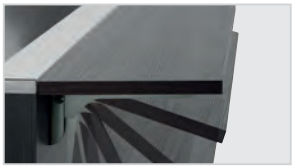
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	W zestawie	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	26 385,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	26 385,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	3 poprzeczki	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V2	26 385,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,74 kg	125544	29 389,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,74 kg	125544V1	29 389,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	4 poprzeczki	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,74 kg	125544V2	29 389,- PLN	4015613773025

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, Komora ze stali szlachetnej
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)


4x 1/1GN


6x 1/1GN

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	11 393,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	12 389,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,12 kg	125527	15 988,- 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* 1 396,- 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* 1 592,- 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* 2 515,- PLN

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

Nadstawy chłodnicze



Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

• Głębokość pojemnika GN maks.	150 mm
• Wersja	Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej	Otwarte
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Klasa klimatyczna	N
• Właściwości	Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

• Pojemność GN	5 x 1/4 GN
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1190 x gł. 330 x wys. 195 mm
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 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* 3 275,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

• Pojemność GN	6 x 1/4 GN
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1390 x gł. 330 x wys. 195 mm
• W zestawie	1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 63 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 264 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	37,41 kg
• GTIN	4015613773452

110271 UVP* 3 591,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

• Pojemność GN	7 x 1/4 GN
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1490 x gł. 330 x wys. 195 mm
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 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	41,5 kg
• GTIN	4015613773469

110272 UVP* 3 795,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

• Pojemność GN	8 x 1/4 GN
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1790 x gł. 330 x wys. 195 mm
• W zestawie	1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 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* 4 315,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

• Pojemność GN	10 x 1/4 GN
• Wymiary nadstawy szklanej	szer. 1990 x gł. 330 x wys. 195 mm
• W zestawie	4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 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* 4 791,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1190 x gł. 390 x wys. 195 mm
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
  4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
  4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 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* 3 355,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1490 x gł. 390 x wys. 195 mm
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
  4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
  6 poprzeczek: długość 326 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* 3 835,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1790 x gł. 390 x wys. 195 mm
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
  8 poprzeczek: długość 326 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* 4 435,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1990 x gł. 390 x wys. 195 mm
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
  9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
  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* 4 915,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Wersja Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- 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* 3 591,- 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 24,72 kg
- GTIN 4015613773568

110414 UVP* 3 955,- PLN

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

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Wersja Z pokrywą ze stali szlachetnej
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
  4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 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* 3 715,- 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* 4 195,- PLN



Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110135G UVP* 5 591,- PLN GTIN 4015613525853



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.

- Pojemność GN 5 x 1/2 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Wersja Zamknięta obudowa szklana
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 2 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1075 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2024)
- Oświetlenie LED
  Osobne włączanie
- Właściwości Strona tylna z przesuwnymi drzwiami szklanymi
  Z dodatkową górną dyszą parową
- 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 o głębokości do 40 mm
- Statyczne chłodzenie z dodatkową górną dyszą parową
- Załączane osobno, energooszczędne oświetlenie LED



- Strona tylna z przesuwnymi drzwiami szklanymi ułatwia wkładanie potraw do wnętrza nadstawy

Witryna chłodnicza 67L

700211G | UVP* 4 391,- PLN | GTIN 4015613625294







Pojemność GN	8 x 1/6 GN
Głębokość pojemnika GN maks.	100 mm
Pojemność	67 l
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	544 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
Właściwości	Deska do krojenia z polietylenu
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

700219G | UVP* 3 475,- PLN | GTIN 4015613696720





Witryna nasadzana do strefy samoobsługi – idealna do zimnych napojów, jogurtów lub przekąsek wymagających przechowywania w niskiej temperaturze, np. kanapek.

Pojemność	40 l
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 645 x gł. 300 mm
Wysokość użytkowa wewnątrz	260 mm
Szyba zabezpieczająca	Tak
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	0 °C do 6 °C
Klasa klimatyczna	4
Zużycie energii elektrycznej	862 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2024)
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

700246G | UVP* 3 915,- PLN | GTIN 4015613816692



Do atrakcyjnej prezentacji artykułów spożywczych w dziale samoobsługowym. Przyjazna dla użytkownika lada z możliwością obustronnego wykładania produktów.

Pojemność	105 l
Wymiary powierzchni odstawczej	szer. 530 x gł. 665 mm
Wysokość użytkowa wewnątrz	Maks. 300 mm
Szyba zabezpieczająca	Nie
Chłodzenie	Statycznie
Zakres temperatury	0 °C do 6 °C
Regulacja temperatury	W odstępach co 0,1 °C
Klasa klimatyczna	3
Zużycie energii elektrycznej	699 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
Rodzaj drzwi	Drzwi unoszone 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 zabezpieczająca Tak
- Szyba przednia Z rantem
- 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
- Regulowana wysokość półek Nie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN szyba prosta	110 l	2/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	11 393,- PLN	4015613738161
3/1 GN szyba prosta	165 l	3/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 789,- PLN	4015613738178

Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057 UVP* 13 589,- PLN GTIN 4015613738185



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Pojemność 165 l
- Norma gastronomiczna 3/1 GN
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Szyba przednia Zaokrąglone
- 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
- Regulowana wysokość półek Nie
- 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 "Bartscher Deli Cool I"

700201G | UVP* 2 955,- PLN | GTIN 4015613479101



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie dookoła Przeszklenie podwójne
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 / 2024)
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 Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne 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 / 2024)
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

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1141 kWh / rok	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 915,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1206 kWh / rok	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	4 355,- PLN	4015613505565

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G | UVP* 3 991,- PLN | GTIN 4015613617688



Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne 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 / 2024)
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

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

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool IIIL

305065 | UVP* 4 995,- 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
	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 / 2024)
• 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

700221 | UVP* 7 190,- PLN | GTIN 4015613688985



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
	Stal szlachetna
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	177 l
• Materiał powierzchni roboczej	Stal, chromowany
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	0 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1714 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
• Oświetlenie	LED
	Pionowe w narożnikach
	Osobne włączanie
• Rodzaj drzwi	Drzwi przesuwne, szkło
• Pozycja drzwi	strona tylna
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,29 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 805 x gł. 440 x wys. 970 mm
• waga	75,6 kg





Witryna chłodnicza Mini 58L, biała



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Szkło
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz

78L



98L



	Kolor	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Klasa wydajności energetycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
58L, biała	Biały	58 l	1014 kWh / rok	B (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 805 mm	28,5 kg	700258G	1 900,- PLN	4015613635057
58L-SW	Czarny	58 l	1014 kWh / rok	B (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 805 mm	28,5 kg	700358G	1 900,- PLN	4015613711843
78L, biała	Biały	78 l	1003 kWh / rok	C (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 960 mm	33,2 kg	700578G	2 075,- PLN	4015613635071
78L, czarna	Czarny	78 l	1003 kWh / rok	C (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 960 mm	33,2 kg	700277G	2 075,- PLN	4015613635088
78L, srebrna	Srebrny	78 l	1003 kWh / rok	C (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 960 mm	32,5 kg	700778G	2 275,- PLN	4015613664101
98L	Biały	98 l	1401 kWh / rok	C (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 1 105 mm	37,5 kg	700298G	2 315,- PLN	4015613635118
98L-SW	Czarny	98 l	1401 kWh / rok	C (Nr EU 2019 / 2024)	szer. 435 mm gł. 385 mm wys. 1 105 mm	37,5 kg	700398G	2 315,- PLN	4015613711850

Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700878G | UVP* 2 635,- PLN | GTIN 4015613711829



- 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 / 2024)
- 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. 450 x gł. 405 x wys. 1 030 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* 4 235,- PLN | GTIN 4015613633466



Materiał	Stal niklowo-chromowa
	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 / 2024)
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* 2 315,- PLN | GTIN 4015613635101



Materiał	Tworzywo sztuczne
	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 / 2024)
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 235L-W

700336 | UVP* 5 275,- PLN | GTIN 4015613735580



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 / 2024)
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

Witryny do ciast



Witryna do ciast 72L

700207G | UVP* 4 715,- PLN | GTIN 4015613586687



• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• 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 / 2024)
• Wilgotność powietrza maks.	70 %
• Oświetlenie	LED
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Średnica półek	315 mm
• Właściwości	Podstawa obrotowa załączana osobno Obrotowa podstawa wyjmowana System automatycznego zatrzymania obrotu przy otwarciu drzwi
• 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 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektownej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.

• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Klasa klimatyczna	4
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2024)
• Zawias drzwi	Prawo
• Rodzaj półek	Szyba szklana
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Półki obrotowe, wyjmowane



• Zużycie energii elektrycznej: 1376 kWh / rok



• Zużycie energii elektrycznej: 2484 kWh / rok

	Pojemność	Zakres temperatury	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	4	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	5 155,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	6	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	13 989,- PLN	4015613717913

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

Witryna chłodnicza KV 270L

700562 | UVP* 12 389,- PLN | GTIN 4015613782454

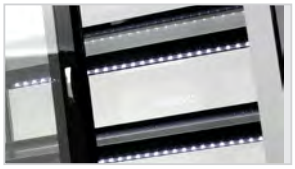


Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Przeszklenie dookoła
• 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 / 2024)
• 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* 9 394,- 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
• Klasa klimatyczna	6
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	4487 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2024)
• 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. 490 x gł. 675 x wys. 1 742 mm
• waga	94,6 kg



▶ Oświetlenie LED



▶ Z roletą zamykającą

Lodówka „Mini”

700089 | UVP* 792,- PLN | GTIN 4015613589596



- Materiał: Tworzywo sztuczne, Pleksiglas
- Pojemność: 19 l
- Chłodzenie: Termoelektrycznie
- Wydajność chłodzenia: Od 15 °C do 18 °C poniżej temperatury otoczenia
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 1
- W zestawie: Adapter 12 V do samochodu
- Właściwości: Również do zastosowań mobilnych w pojazdach
- Moc przyłączeniowa DC: 12 V
- Moc przyłączeniowa: 0,056 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 370 x wys. 460 mm
- waga: 7,3 kg

Minibar 34L

700118 | UVP* 1 756,- PLN | GTIN 4015613775180



- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne, Biały
- Pojemność: 34 l
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 5 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 230 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2019)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 32 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Ilość półek: 2
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: oświetlenie LED, Wyjmowana uszczelka drzwi
- 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

Minibar 34L-GL

700119 | UVP* 1 836,- PLN | GTIN 4015613775197



- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne, Biały
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 34 l
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 7 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 292 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: G (Nr EU 2019 / 2019)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Ilość półek: 2
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: oświetlenie LED, Wyjmowana uszczelka drzwi
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- W zestawie: Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 405 x gł. 465 x wys. 560 mm
- waga: 21,2 kg

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

Lodówka na butelki 88L

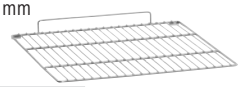
700182G | UVP* 1 636,- PLN | GTIN 4015613764023



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 / 2019)
Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Ilość półek	6
Rodzaj półek	Ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk) Ruszt, chromowany
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* 38,- PLN

Barowa szafa chłodnicza 124L



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 / 2024)
Temperatura otoczenia	do 25 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Regulowana wysokość półek	Tak
Właściwości	oświetlenie LED Drzwi samozamykające

Barowa szafa chłodnicza 124L



- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Zawias drzwi: Prawo

Barowa szafa chłodnicza 176L



- Chłodzenie: statyczne z 2 wentylatorami
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło

Barowa szafa chłodnicza 270L



- Chłodzenie: statyczne z 3 wentylatorami
- Ilość drzwi: 3
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
124L	124 l	467 kWh / rok	2	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 500 mm wys. 860 mm	36,4 kg	700121	3 315,- PLN	4015613702742
176L	176 l	420 kWh / rok	4	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	50,6 kg	700122	4 475,- PLN	4015613702759
270L	270 l	500 kWh / rok	6	0,22 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 350 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	72 kg	700123	5 395,- PLN	4015613702766

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 Lakierowana Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
• Chłodzenie	Sprężarka
• Ilość stref temperaturowych	2
• Zakres temperatury	Góra: od 5 °C do 20 °C Dół: od 5 °C do 20 °C
• Klasa wydajności energetycznej	G (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Oświetlenie	LED 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
- Rodzaj półek: Drewniane, Na łożyskach kulkowych,, Wysuw: 225 mm

Chłodziarka do wina 2Z 40FL



- Nadaje się do zabudowy: Tak
- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Rodzaj półek: Drewniane, Na łożyskach kulkowych,, Wysuw: 275 mm

Chłodziarka na wino 2Z 126FL



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Rodzaj półek: Drewniane, Na łożyskach kulkowych,, Wysuw: 275 mm

Chłodziarka na wino 2Z 180FL



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Rodzaj półek: Drewniane, Na łożyskach kulkowych,, Wysuw: 275 mm

	Pojemność	Ilość półek	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2Z 38FL	38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki)	Góra: 3 Dół: 4	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 915,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina 2Z 40FL	40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki)	Góra: 2 Dół: 3	szer. 590 mm gł. 575 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	5 035,- PLN	4015613686684
Chłodziarka na wino 2Z 126FL	126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)	Góra: 3 Dół: 4	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	7 190,- PLN	4015613686660
Chłodziarka na wino 2Z 180FL	180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki)	Góra: 4 Dół: 4	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 990,- PLN	4015613686677

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* 208,- 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* 220,- PLN

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

Chłodziarka do wina 2FL-100



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Otwór na butelkę: Ø 90 mm
- Chłodzenie: Termoelektrycznie
- Ilość stref temperaturowych: 1
- Zakres temperatury: 5 °C do 18 °C
- Regulacja temperatury: Elektronicznie
  W odstępach co 0,1 °C
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Oświetlenie: LED
  Osobne włączanie
- Moc przyłączeniowa: 0,05 kW | 230 V | 50 Hz





	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2FL-100	2 butelki	szer. 290 x gł. 260 x wys. 260 mm	4,8 kg	700142	1 116,- PLN	4015613794457
4FL-100	4 butelki	szer. 480 x gł. 260 x wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 236,- PLN	4015613735917

Chłodziarka szufladowa 600S2

110159 | UVP* 6 594,- 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: górna: szer. 440 x głęb. 440 x wys. 225 mm
  dolna: szer. 440 x głęb. 250 x wys. 150 mm
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna: 4
- Maksymalna wysokość butelki: 275 mm
- Nośność na szufladę maks.: 20 kg
- Nadaje się do zabudowy: Tak
- właściwości: Górna szuflada wyposażona w perforowany spód
- Moc przyłączeniowa: 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 645 x wys. 850 mm
- waga: 51,8 kg





▶ Górna szuflada wyposażona w perforowany spód

Chłodziarka impulsowa 60L-1F



- Materiał: Stal szlachetna | Pleksiglas | Tworzywo sztuczne
- Materiał powierzchni roboczej: Stal szlachetna
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
  Sprężarka
- Zakres temperatury: 2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury: 8 stopni
- Klasa klimatyczna: ST
- Oświetlenie: LED
- Ważna wskazówka: Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 340 mm
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)



- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)

	Ilość przegród	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
60L-1F	1	60 l	621 kWh / rok	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	4 595,- PLN	4015613714479
110L-2F	2	110 l	876 kWh / rok	0,185 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	5 191,- PLN	4015613746241

Szafa chłodnicza na butelki 254L

700273 | UVP* 2 791,- PLN | GTIN 4015613766836



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 254 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 131 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 43 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Ilość półek: 5
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga: 52 kg

Lodówka na butelki 320L N

700321 | UVP* 4 475,- PLN | GTIN 4015613523767



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Tak
- Pojemność: 320 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 902 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: E (Nr EU 2019 / 2024)
- 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

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

Lodówka magazynowa Bartscher Compact

700274 UVP* 1 992,- PLN GTIN 4015613797625



Materiał	Stal Lakierowana
Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
Pojemność	122 l
Chłodzenie	Sprężarka
Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
Regulacja temperatury	Ręcznie 5 stopni
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
Regulacja wysokości	0 mm do 15 mm
Ilość półek	3
Regulowana wysokość półek	Tak
Moc przyłączeniowa	0,1 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 560 x gł. 635 x wys. 855 mm
waga	25,4 kg

Lodówka magazynowa 350

700276 UVP* 3 755,- PLN GTIN 4015613797632



Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
Pojemność	350 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
Regulacja temperatury	5 stopni
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 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

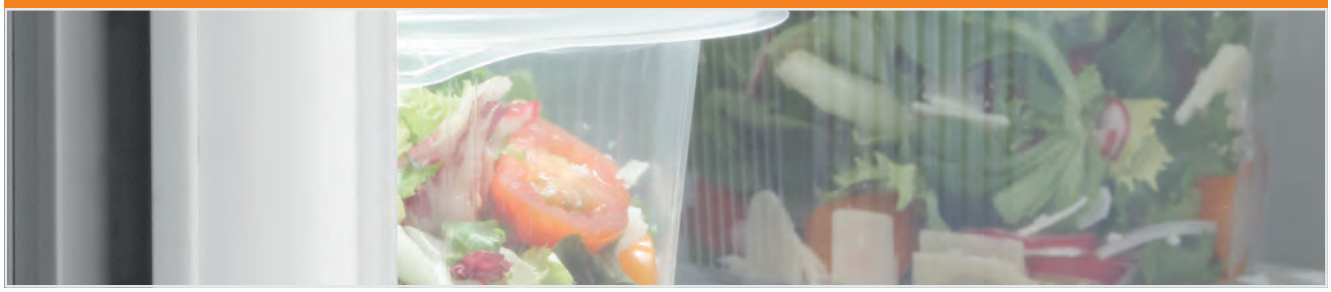
Szafa chłodnicza 590LW

700807 UVP* 7 190,- PLN GTIN 4015613719146



Materiał	Stal Lakierowana
Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
Norma gastronomiczna	2/1 GN
Pojemność	590 l
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	do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Ilość półek	4
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

Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812 | UVP* 6 194,- PLN | GTIN 4015613720623



• Materiał	Stal Z powłoką Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Stal 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 / 2024)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• 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* 5 191,- PLN | GTIN 4015613756943



• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Szkło Tworzywo sztuczne ABS
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	326 l
• Chłodzenie	Statycznie z dodatkowym wentylatorem
• GWP	3
• Zakres temperatury	1 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	710 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2024)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
• waga	72 kg

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

Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700811 | UVP* 5 275,- PLN | GTIN 4015613720593





Materiał	Stal Lakierowana Szkło Tworzywo sztuczne ABS
Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne ABS
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	302 l
Chłodzenie	Statyczne z 1 wentylatorem
GWP	3
Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
Zużycie energii elektrycznej	642 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2024)
Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
Display reklamowy	oświetlenie LED Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zamknięcia	Tak
Zawias drzwi	Prawo
Ilość półek	5
Regulowana wysokość półek	Tak
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

Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 830WB

700833 | UVP* 10 913,- PLN | GTIN 4015613756936





Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Szkło Tworzywo sztuczne
Materiał wewnątrz	Stal, lakierowana
Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
Szyba zabezpieczająca	Tak
Pojemność	830 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	1 °C do 10 °C
Regulacja temperatury	Elektronicznie z dokładnością do 1 °C
Zużycie energii elektrycznej	1127 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2024)
Temperatura otoczenia	do 30 °C
Display reklamowy	oświetlenie LED, załączane osobno Na naklejki, wymiary maks.: szer. 959 x wys. 263 mm Na nadruki, wymiary maks.: szer. 940 x wys. 244 mm
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Możliwość zamknięcia	Tak
Z listwami cenowymi	Tak
Ilość półek	8
Moc przyłączeniowa	0,561 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 1 000 x gł. 730 x wys. 2 038 mm
waga	134 kg

Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 1400 GN210

700601 | UVP* 19 391,- PLN | GTIN 4015613757810



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. Dwudrzwiowa 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
• Pojemność	922 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	1308 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	10 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Ilość drzwi	2
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Lewo / prawo
• Regulacja wysokości	2040 mm do 2115 mm
• Ilość półek	6
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	oświetlenie LED, załączane osobno Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach Drzwi samozamykające
• Moc przyłączeniowa	0,207 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 320 x gł. 860 x wys. 2 040 mm
• waga	166,5 kg

Lodówko-zamrażarka 430L

700898 | UVP* 8 994,- 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
• Pojemność	430 l
• Chłodzenie	kompresor Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -23°C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	3650 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Ilość drzwi	2
• Możliwość zamknięcia	Nie
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania oświetlenie LED, załączane osobno Zamrażarka u góry | lodówka na dole
• Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 705 x gł. 775 x wys. 2 020 mm
• waga	60,66 kg

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

Lodówko-zamrażarka 820L

700899 | UVP* 14 788,- 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 Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -23°C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	6570 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• 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 oświetlenie LED, załączane osobno Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
• Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 220 x gł. 815 x wys. 2 000 mm
• waga	80,66 kg

Lodówko-zamrażarka 484L GN210

700826 | UVP* 11 989,- 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.

• Norma gastronomiczna	2/1 GN 1/1 GN
• Pojemność	484 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	od 0 °C do 10 °C od -18°C do -22°C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	2555 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	-
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Ilość drzwi	2
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	4
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania posiada także prowadnice na pojemniki GN Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia Zamrażarka u góry | lodówka na dole
• Moc przyłączeniowa	0,767 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 660 x gł. 835 x wys. 2 035 mm
• waga	132 kg

Szafa chłodnicza 335L GN110

700825 | UVP* 7 590,- 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.

• Pojemność	335 l
• Norma gastronomiczna	1/1 GN 1/2 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 10 °C
• Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
• Zużycie energii elektrycznej	548 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	Posiada prowadnice na pojemniki GN odstęp pomiędzy parami prowadnic: 55 mm Oszczędność miejsca 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Moc przyłączeniowa	0,347 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 810 x wys. 2 035 mm
• waga	79 kg

Lodówka 700 GN211



• Materiał wewnątrz	Stal szlachetna
• Norma gastronomiczna	2/1 GN
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Regulacja temperatury	Termostatycznie
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1094)
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Regulacja wysokości	2040 mm do 2115 mm
• Regulowana wysokość półek	Tak



	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Ilość drzwi	Ilość półek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	461 l	548 kWh / rok	1 (Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi)	3	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700515	10 593,- PLN	4015613736242
1400 GN211	922 l	913 kWh / rok	2	6	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700516	14 592,- PLN	4015613739281

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 | UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 | UVP* 180,- 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* 11 989,- 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.

Pojemność	235 l
Ilość par prowadnic	10
Format prowadnic	600 x 400 mm
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
Regulacja temperatury	Elektronicznie z dokładnością do 1 °C
Zużycie energii elektrycznej	358 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2015 / 1095)
Temperatura otoczenia	10 °C do 30 °C
Możliwość zamknięcia	Tak
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
Właściwości	1 wentylator sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi 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

700804 | UVP* 12 593,- PLN | GTIN 4015613681214



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.

Norma gastronomiczna	2/1 GN
Pojemność	700 l
Chłodzenie	Powietrze obiegowe
GWP	3
Zakres temperatury	2 °C do 8 °C
Regulacja temperatury	z dokładnością do 1 °C
Zużycie energii elektrycznej	303 kWh / rok
Klasa wydajności energetycznej	A (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
Właściwości	oświetlenie LED, załączane osobno sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
Moc przyłączeniowa	0,215 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
waga	146,4 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

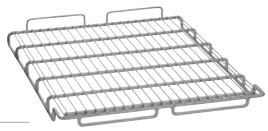
- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749



700816 | UVP* 180,- 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: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756



700817 | UVP* 196,- PLN

Mini chłodnia 1240L



• Materiał	Blacha stalowa Powlekane PVC
• Materiał wewnątrz	Aluminium 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
• Regulacja temperatury	Cyfrowo
• Temperatura otoczenia	16 °C do 38 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Właściwości	Zamek antypaniczny 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	17 588,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	17 588,- PLN	4015613790879

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- Skład zestawu: 4 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 8
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 200 mm
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,92 kg
- GTIN: 4015613680019



700593 UVP* 636,- 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* 476,- 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* 476,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,55 kg
- GTIN: 4015613630410



700597 UVP* 792,- PLN

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

Szafka Dry Age 380



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.

• Materiał	Szkło Blacha stalowa
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie potrójne Barwione Szkło filtracyjne UV
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Materiał wewnątrz	stal nierdzewna
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 14 °C
• Regulacja temperatury	Elektronicznie z dokładnością do 1 °C
• Temperatura otoczenia	18 °C do 38 °C
• Wilgotność powietrza	od 50 % do 85 %
• Regulacja wilgotności powietrza	z dokładnością do 1 %
• Lampa UV	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• Sterowanie	Dotykowe
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	Antybakteryjne światło UV Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym



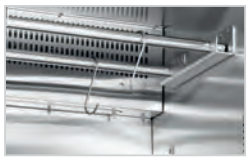


Szafka Dry Age 63

• Wymiary wewnętrzne	szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
• Pojemność	63 l
• Zbiornik wody	300 ml
• Ilość filtrów	1
• 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 1 blacha wychwytowa 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 1 zasobniki na wodę + 1 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 605 x wys. 875 mm
• waga	40,6 kg
• GTIN	4015613769363

700840 UVP* 4 595,- PLN





Szafka Dry Age 380

• Wymiary wewnętrzne	szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
• Pojemność	380 l
• Zbiornik wody	2 x 300 ml
• Ilość filtrów	2
• 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 1 blacha wychwytowa 7 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 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* 13 989,- PLN

Zamrażarka TKS38

700078 | UVP* 996,- PLN | GTIN 4015613636900





- 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 / 2019)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Właściwości: wsad na szklanki: maks. wysokość szklanek: dół 130 mm / góra 205 mm; dodatkowy schowek, wymiary: szer. 330 x gł. 145 x wys. 145 mm
- 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* 4 275,- PLN | GTIN 4015613719696







- Materiał: Stal; Lakierowana; Szkło
- Pojemność: 90 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- Zakres temperatury: -13 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Właściwości: Ogrzewanie szyby, osobno załączane; drzwi potrójnie przeszklone; oświetlenie LED
- 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* 3 191,- PLN | GTIN 4015613585826



- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz: HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność: 196 l
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury do: -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 251 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2019)
- 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

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

Zamrażarka 700 GN211



- 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: 2179 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: 4015613736235

700505 UVP* 12 993,- PLN

Zamrażarka 1400 GN211

- Pojemność: 1400 l
- Zużycie energii elektrycznej: 4855 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: 4015613739298

700506 UVP* 17 588,- PLN

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488 UVP* 72,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487 UVP* 180,- PLN

Szafa mroźnicza 700 GN210

700803 UVP* 14 192,- PLN GTIN 4015613681207



- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Pojemność: 700 l
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 1223 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
- Właściwości: oświetlenie LED, załączane osobno; sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi; odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga: 151 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Możliwości wykorzystania: Górna para prowadnic, Środkowe pary prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749

700816 UVP* 180,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Możliwości wykorzystania: Dolna para prowadnic
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756

700817 UVP* 196,- PLN

Zamrażarka piekarnicza 235

700835 UVP* 13 189,- 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.

• Pojemność	235 l
• Format prowadnic	600 x 400 mm
• Ilość par prowadnic	10
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-18 °C do -22 °C
• Zużycie energii elektrycznej	1336 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2015 / 1095)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Właściwości	1 wentylator sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi oświetlenie LED
• Moc przyłączeniowa	0,386 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 705 x gł. 910 x wys. 2 085 mm
• waga	133,9 kg





Chłodziarko-zamrażarki szokowe



Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605 UVP* 19 187,- PLN GTIN 4015613504780



• Ilość par prowadnic	5
• Format prowadnic	1/1 GN 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)
• Zużycie energii elektrycznej	Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg Zamrażanie szokowe: 0,35 kWH/kg
• Klasa klimatyczna	4
• 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

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

Zamrażarka 252LW



- Materiał: Stal, Lakierowana, Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnątrz: Aluminium
- Chłodzenie: Statycznie
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -25 °C do -15 °C
- Klasa wydajności energetycznej: F (Nr EU 2019 / 2019)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 43 °C
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak



	Pojemność	Ilość koszy	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
252LW	252 l	2	283 kWh / rok	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 035 mm gł. 750 mm wys. 850 mm	48,2 kg	700965	3 991,- PLN	4015613662527
368LW	368 l	3	317 kWh / rok	0,125 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 275 mm gł. 750 mm wys. 850 mm	54,8 kg	700963	4 391,- PLN	4015613650036
458LW	458 l	3	352 kWh / rok	0,15 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 535 mm gł. 750 mm wys. 850 mm	71,8 kg	700966	5 191,- PLN	4015613662534

Łuskarki do lodu



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

CNS 18/10

- 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
F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW | 230 V | 50 Hz	51,92 kg	104609	16 192,- PLN	4015613792873
F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW | 230 V | 50 Hz	52,47 kg	104636	18 591,- PLN	4015613793573

Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083 | UVP* 1 236,- PLN | GTIN 4015613730707



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 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* 1 396,- PLN | GTIN 4015613730714



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) M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm) 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 serii C: pusty stożek przy pomocy systemu natryskowego. W ciągu 24 godzin można wyprodukować nawet 25 kg kostek lodu – w prosty sposób przy stałym podłączeniu wody.

STAINLESS STEEL

• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	System natryskowy
• 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* 3 591,- 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* 5 115,- 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.

CNS 18/10

• 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
• Czujnik poziomu napełnienia	Tak
• 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* 7 074,- 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. 705 mm
• waga	38,6 kg
• GTIN	4015613774077

104306 UVP* 9 914,- 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
• Właściwości	funkcja czyszczenia zużycie wody / godz.: 2,3 litra
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 483 x gł. 340 x wys. 600 mm
• waga	28,6 kg
• GTIN	4015613774053

104523 UVP* 6 390,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

• Produkcja maks.	38 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	11,5 kg
• Właściwości	funkcja czyszczenia zużycie wody / godz.: 3,2 litra
• 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* 7 990,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

• Produkcja maks.	46 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	15 kg
• Właściwości	funkcja czyszczenia zużycie wody / godz.: 3,8 litra
• 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* 8 994,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

• Produkcja maks.	70 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Właściwości	funkcja czyszczenia zużycie wody / godz.: 10,3 litra
• 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* 10 993,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

• Produkcja maks.	86 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Właściwości	funkcja czyszczenia zużycie wody / godz.: 9,1 litra
• 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* 12 389,- PLN



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

Maszyna do lodów 1,4L

135002 | UVP* 1 316,- PLN | GTIN 4015613536910



• Przystosowane do	Mrożone jogurty Zmrożone desery Sorbety Lody
• Pojemność	1,4 l
• Produkcja lodu	Od ok. 30 do 60 minut
• Chłodzenie	Sprężarka
• Zakres mrożenia do	Ok. -35 °C
• W zestawie	1 łyżka do lodów 1 kubek z miarką
• Właściwości pojemnika na lody	Możliwość wyjęcia Materiał: aluminium
• Moc przyłączeniowa	0,15 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 290 x gł. 390 x wys. 315 mm
• waga	10,1 kg

Pojemnik na lody 1,4L



- Pojemność: 1,4 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 130 x wys. 167 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613658353

135014 | UVP* 84,- PLN

Witryna do lodów 4x6,5L-R

700228 | UVP* 5 115,- PLN | GTIN 4015613724591





• Pojemność	26 l
• Głębokość pojemnika	114 mm
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Zakres temperatury	-18 °C do -25 °C
• Zużycie energii elektrycznej	1631 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2024)
• Klasa klimatyczna	4
• W zestawie	4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna 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

700932 | UVP* 5 591,- PLN | GTIN 4015613757032



• Materiał	Blacha stalowa Lakierowana Tworzywo sztuczne
• Wymiary wewnątrz	szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
• Pojemność	300 l
• Ilość koszy	2
• Wymiary kosza	szer. 250 x gł. 520 x wys. 200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	-22 °C do -18 °C
• Zużycie energii elektrycznej	934 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2024)
• Temperatura otoczenia	do 30 °C
• Przesuwna pokrywa szklana	2 Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane
• 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. 1 000 x gł. 710 x wys. 850 mm
• waga	51,2 kg



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	470 mm	595 mm
głębokość	535 mm	580 mm	655 mm
wysokość	675 mm	725 mm	830 mm
waga	30,2 kg	34 kg	51,6 kg

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	—	—	—
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	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	✓	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	—	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
NUMER ARTYKULU	110350	110400	110500
UVP*	7 794,- PLN	8 194,- PLN	9 190,- PLN



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

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	620 mm	620 mm	620 mm
wysokość	672 mm	672 mm	672 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	31,6 kg	31,8 kg	33,4 kg	57,8 kg	58,8 kg	60 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110360	110361	110362	110530	110531	110532
UVP*	9 590,- PLN	10 193,- PLN	10 193,- PLN	12 593,- PLN	13 589,- PLN	14 388,- 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	✓	✓	✓	✓	✓	✓
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	34,4 kg	35,6 kg	38,2 kg	56,6 kg	57,6 kg	60 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 789,- PLN	11 393,- PLN	12 193,- PLN	15 988,- PLN	16 592,- PLN	17 392,- 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	1	1	1	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	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	69,8 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
NUMER ARTYKUŁU	109640	109641	111678	111680
UVP*	17 392,- PLN	18 191,- PLN	16 388,- PLN	16 788,- 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“	3/4“	3/4“
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 400 V | 50 Hz	6,65 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	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



DANE PODSTAWOWE	ZMYWARKA DO SZKŁA GS K400 LPWR K	ZMYWARKA UNIWERSALNA 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	467 mm	600 mm
głębokość	620 mm	710 mm
wysokość	695 mm	825 mm
waga	41 kg	60 kg

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	3/4“	3/4“
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	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
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	✓	✓
GTIN	4015613762388	4015613767741
NUMER ARTYKUŁU	**110644**	**110645**
UVP*	17 588,- PLN	19 791,- PLN



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

Seria Eco



CNS 18/10

	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

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	3/4“	3/4“
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	**US EcoPlus500 LPR**	**US EcoPlus500 LPWR**
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	✓	✓
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	**110666**	**110668**
UVP*	18 387,- PLN	20 787,- PLN



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

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* 260,- 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* 276,- 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* 132,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325 UVP* 228,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

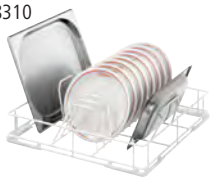
- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327 UVP* 340,- 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* 212,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Kolor szary
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318 UVP* 52,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

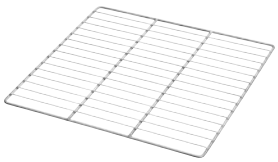
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg | Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie: ręcznie
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074 UVP* 196,- PLN

Kratka zmywakowa 500

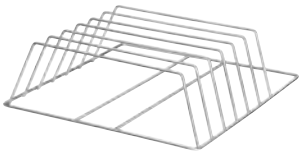
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094 UVP* 196,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Wysokość wewnętrzna: 150 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329 UVP* 876,- 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* 996,- 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: Uniwersalna 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* 1 036,- 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* 1 916,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 276,- 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: 10,43 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 340,- 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: 10,94 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 356,- 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* 368,- 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
- Rant: Obwodowo
- 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* 660,- 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* 68,- 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* 92,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 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* 792,- PLN

Zmywarki do garnków



Zmywarka do garnków TS 665 R



Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia, pojemniki GN, garnki czy patelnie... model TS 665 R / 850 R jest przystosowany do mycia naczyń o nietypowych gabarytach dzięki dołączonemu do zestawu koszowi na tace i kratce zmywakowej. Takie funkcje, jak elektroniczny stoper termiczny czy system Plus oraz pionowe sito pompy, pozwalają uzyskać świetne rezultaty zmywania.

• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• Samoczyszczenie	Tak
• Odpływ wody	Ø 32 mm
• Ciśnienie wody	2 - 4 bary
• Przyłącze urządzenia	3 NAC







Zmywarka do garnków TS 665 R

• Wymiary kosza	665 x 550 mm
• Wielkość tacy maks.	655 x 805 mm
• Wydajność na godzinę maks.	30 koszy
• Cykl pracy	120 / 240 / 360 / 480 / 600 sekund
• Dopływ wody	G 3/4"
• Zużycie wody przy 2 barach	4,2 l / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	50 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	6 kW
• Wysokość z otwartymi drzwiami	2275 - 2325 mm
• Regulacja wysokości	1890 mm do 1940 mm
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 kratka zmywakowa
• Moc przyłączeniowa	8,18 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
• waga	174,2 kg
• GTIN	4015613724263

110665 UVP* 45 581,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

• Wymiary kosza	
• Wielkość tacy maks.	840 x 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 l / 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 1 kosz na tace 1 kubek na sztućce 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę
• Moc przyłączeniowa	13,36 kW | 400 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 991 x gł. 930 x wys. 1 830 mm
• waga	223,2 kg
• GTIN	4015613793917

110677 UVP* 62 376,- 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

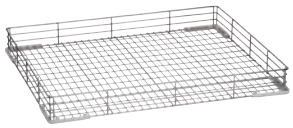
- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690



110693 UVP* 756,- 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: 2,53 kg
- GTIN: 4015613737669



110690 UVP* 1 116,- 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* 3 395,- PLN

Kosz na tace TS

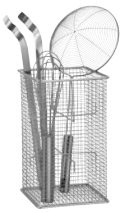
- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691 UVP* 792,- 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* 476,- PLN



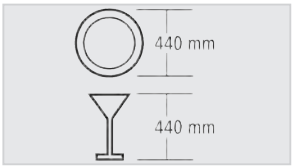
Zmywarka przelotowa DS 500



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
• ilość programów zmywania:	4
• 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 l / cykl płukania
• Grzałka zbiornika	2,5 kW
• wysokość z otwartą pokrywą	2055 - 2120 mm
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1600 mm
• Właściwości	Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
• W zestawie	1 kosz uniwersalny 2 kosze na talerze 1 kubek na sztućce zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
• waga	98,5 kg



▶ Wydajność na godzinę maks.: 60 koszy
▶ Czas pracy: 60 / 120 / 180 sekund



▶ System podnoszący ELS
▶ Opatentowany system podnoszący
▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo





▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
▶ System odpływowy EDS
▶ Płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
▶ Zbiornik dwuścienny

	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
DS 500	6 kW	6,7 kW | 400 V | 50 Hz	109342	22 190,- PLN	4015613685106
DS 500 SR	8 kW	8,7 kW | 400 V | 50 Hz	109343	24 590,- 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* 1 036,- 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* 1 916,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50 (zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 903, Zmywarka przelotowa DS 1003
- 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* 1 156,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996 UVP* 276,- 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

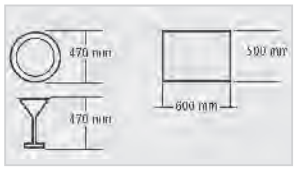
109349 | UVP* 32 988,- PLN | GTIN 4015613713854



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

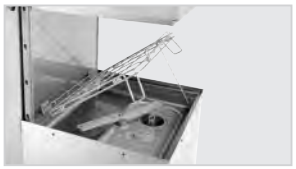
• Wymiary kosza	600 x 500 mm
• Wysokość talerzy maks.	470 mm
• Wysokość szklanek maks.	440 mm
• Wielkość tacy maks.	600 x 500 mm
• Wydajność na godzinę maks.	24 - 60 koszy
• Cykl pracy	60 / 120 / 150 sekund + bez końca
• Pompa wypompowująca	Tak
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca 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 l / cykl płukania
• Pojemność zbiornika	30 l
• Grzałka zbiornika	3 kW
• Grzałka bojlera	9,5 kW
• Regulacja wysokości	1535 mm do 1595 mm
• W zestawie	1 kosz na sztućce, 4 przegrody
	1 kosz na szklanki
	1 kosz na talerze
	1 wąż dopływowy
	1 wąż odpływowy
• Moc przyłączeniowa	11 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 790 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
• waga	106,4 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* 43 981,- PLN GTIN 4015613766867



Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS Eco500LPR 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.

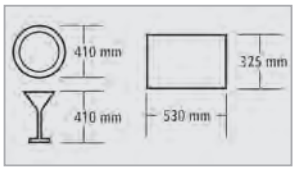
CNS 18/10

• 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 l / 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
	Odzysk ciepła
	Wielojęzyczne menu sterowania
	Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
• W zestawie	1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
	1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
	1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
	1 wąż dopływowy
	1 wąż odpływowy
• 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
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,15 kg
- GTIN: 4015613713236



109559 UVP* 244,- 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
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- 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
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 1.150 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740 UVP* 5 435,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2“
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 1.150 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741 UVP* 5 435,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- 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
- właściwości: Otwór na odpadki z manszetą gumową, Wymiary podstawy: szer. 685 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742 UVP* 5 991,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Osłona przeciwbryzgowa: Tak
- Odpływ wody: 1 1/2“
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Otwór na odpadki z manszetą gumową, Wymiary podstawy: szer. 685 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743 UVP* 5 991,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na od. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Wymiary komory: szer. 400 x gł. 400 x wys. 250 mm
- 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
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 600 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940 UVP* 5 991,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Wymiary komory: szer. 400 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- 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
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 600 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,4 kg
- GTIN: 4015613785158



109960 UVP* 5 991,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 650 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745 UVP* 3 115,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 650 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746 UVP* 3 115,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 1.150 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747 UVP* 3 675,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- właściwości: Wymiary podstawy: szer. 1.150 x głęb. 500 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749 UVP* 3 675,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006 UVP* 928,- PLN



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

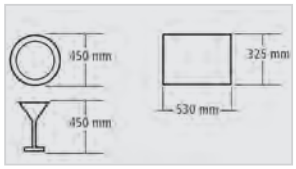
Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630 | UVP* 69 975,- PLN | GTIN 4015613806501



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo spodem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno podczas zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

• Wersja	Spód transportowy, stal szlachetna 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 / 50 sekund
• Pompa dozująca środek myjący	Tak
• Pompa wspomagająca płukanie	Tak
• Podwójne ściany	Tak
• 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	10 °C do 55 °C
• Pojemność zbiornika	Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów Bojler: 28,5 litrów
• Grzałka zbiornika	9 kW
• Grzałka bojlera	9 kW
• Dmuchawa	Gorące powietrze (4,5 kW)
• Regulacja wysokości	1565 mm do 1635 mm
• W zestawie	1 kubek na sztućce 1 kosz na szklanki 1 kosz na tace 1 kosz na talerze
• Wymagane do prawidłowego eksploatacji	Okap wyciągowy o wydajności min. 1500 m³/h Przyłącze zimnej i ciepłej wody Stół ze zlewem i otworem na odpadki KTS5000 1BAS-R + stół wyładowczy KTS5000 TR-L
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Wąż do odprowadzania zużytej wody
• Moc przyłączeniowa	19 kW | 400 V | 50 Hz
• Przyłącze urządzenia	3 NAC
• wymiary	szer. 1 380 x gł. 715 x wys. 1 900 mm
• waga	200 kg





► Maks. wydajność/godz.: 70 - 100 koszy
► Czas pracy: 35 / 50 sekund



► Prosta obsługa

Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Wysokość komory: 250 mm
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- właściwości: Otwór na odpadki z manszetą gumową, Otwór na armaturę do zmywania naczyń: Ø 30 mm, Wymiary podstawy: szer. 835 x głęb. 740 mm
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 730 x wys. 900 mm
- waga: 32,4 kg
- GTIN: 4015613737713



110625 | UVP* 7 590,- PLN

Stół wyładowczy KTS5000

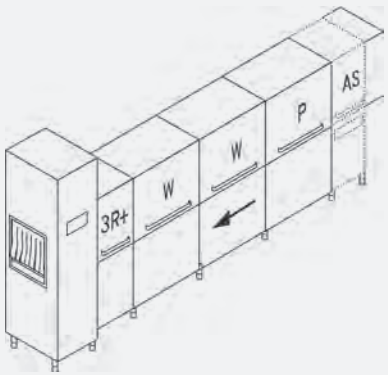
- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 900 mm
- waga: 26,3 kg
- GTIN: 4015613737720



110626 | UVP* 6 194,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



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* 116,- 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: 1,35 kg
- GTIN: 4015613653969



5302 UVP* 116,- PLN

Kosz na talerze 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* 128,- 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* 128,- 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	1,57 kg	5316	152,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,25 kg	5318	184,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,65 kg	5319	240,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,33 kg	5320	292,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,73 kg	5321	356,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,41 kg	5322	380,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,62 kg	5325	152,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,36 kg	5327	212,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,76 kg	5328	240,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,51 kg	5329	300,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,91 kg	5330	356,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,65 kg	5331	392,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,65 kg	5336	156,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,45 kg	5338	212,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,85 kg	5339	240,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,64 kg	5340	312,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,04 kg	5341	356,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,84 kg	5342	392,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,84 kg	5349	160,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,84 kg	5351	220,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,24 kg	5352	260,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,24 kg	5353	336,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,64 kg	5354	376,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,64 kg	5355	424,- 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
- 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
- Średnica otworu w stole: 42 mm
- Instalacja: Przyłącze z rury miedzianej 15 mm
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126 UVP* 2 915,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- 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
- Średnica otworu w stole: 30 - 35 mm
- Instalacja: Przyłącze 1/2" (gw. zew.), mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136 UVP* 2 715,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- 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
- Średnica otworu w stole: 21 - 25 mm
- Instalacja: Przyłącze 1/2" (gw. zew.), mocowanie z króćcem gwintowanym: 1/2"
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137 UVP* 2 995,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- 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
- Średnica otworu w stole: 42 mm
- Instalacja: Przyłącze z rury miedzianej 15 mm
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123 UVP* 5 115,- 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 Szerokość otworu: 215 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia Szerokość otworu: 100 mm
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	1,7 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 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* 19 187,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

• Maksymalna wydajność	3000 sztuk sztućców na godzinę
• Załadunek sztućców	na górze urządzenia Szerokość otworu: 230 mm
• Wyładunek sztućców	z przodu urządzenia
• Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym	2,5 kg
• W zestawie	1 kosz na sztućce 1 sito na sztućce 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* 22 786,- 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: 0,53 kg
- GTIN: 4015613752372



110435 UVP* 596,- 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: 1,08 kg
- GTIN: 4015613752389



110436 UVP* 700,- 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: 5,75 kg
- GTIN: 4015613752396



110437 UVP* 4 995,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434 UVP* 208,- 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* 11 297,- PLN | GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.

• Ilość głowic polerujących	5
• Rodzaj polityry/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* 1 592,- 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* 304,- 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* 2 475,- 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. 460 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952 | UVP* 3 435,- 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* 156,- PLN

Zestaw przyłączeniowy 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* 860,- PLN



Układ pełnej demineralizacji wody VK 500



• 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



TKD 13400 FB



Układ pełnej demineralizacji wody VK 500

• 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* 4 115,- PLN

Układ częściowej demineralizacji wody TK

• 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* 4 235,- 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* 836,- PLN

Wkład do VK 500FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887 UVP* 792,- PLN

Wkład do TK13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888 UVP* 1 260,- 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* 916,- 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	996,- 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	1 956,- PLN	4015613742410

Ekspres do kawy Aurora 22

190187 | UVP* 1 476,- PLN | GTIN 4015613742403



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* 34,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,79 kg
- GTIN: 4015613638249



190014 UVP* 96,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 UVP* 104,- 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: 1,01 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277 UVP* 208,- PLN

Spieniacz do mleka MS600

190211 UVP* 220,- PLN GTIN 4015613758077



Ciepła, świeża pianka mleczna do cappuccino lub podgrzane mleko do kawy. Dzięki tarczy miksującej i pierścieniowi sprężynowemu do spieniania mleka można przygotować mleko o preferowanej konsystencji w temperaturze 70°C.

Pojemność	0,6 l
Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 150 ml 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 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* 392,- PLN GTIN 4015613613413



Pojemność	0,4 l
Poziom napełnienia	Spienianie, maks.: 200 ml Podgrzewanie, maks.: 400 ml
Funkcje	Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund Spienianie na zimno
Zakres temperatury	0 °C do 70 °C
Funkcja automatycznego wyłączania	Tak
W zestawie	2 tarcza spieniania mleko 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

Zaparzacze do kawy



Ekspres do kawy Regina Plus 40



- 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.	Czas zaparzania	Minimalna ilość zaparzanej kawy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 l	48 filiżanek	45 minut na 6,8 litra	3 litry	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm	3,3 kg	A190149	460,- PLN	4015613742427
Regina Plus 90	15 l	80 - 90 filiżanek	60 minut na 15 litrów	4,5 litra (30 filiżanek)	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm	4,2 kg	A190199	676,- PLN	4015613733043

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia: Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- W zestawie: Skrobak do czyszczenia
- 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

	Pojemność	wydajność maks.	Czas zaparzania	Minimalna ilość zaparzanej kawy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 l	40 - 48 filiżanek	40 minut na 6 litra	3 litry (20 filiżanek)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	540,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 l	60 - 72 filiżanek	50 minut na 9 litra	4,5 litra (30 filiżanek)	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	596,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 l	90 - 100 filiżanek	55 minut na 13,2 l	6 l (40 filiżanek)	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	740,- 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* 1 420,- 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) Podwójne ściany 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra Czujnik poziomu napełnienia Wyjmowana tacka ociekowa uchwyty składane
• Moc przyłączeniowa	1,45 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
• waga	6,35 kg





Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy 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* 260,- 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* 52,- 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* 172,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065 | UVP* 104,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 90T", 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* 56,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 90T", 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* 192,- 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* 72,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,65 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105 UVP* 340,- 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* 82,- 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* 140,- 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* 148,- 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* 90,- 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: 0,95 kg
- GTIN: 4015613742151





190108 UVP* 144,- 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* 204,- 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* 78,- 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* 38,- 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* 34,- 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* 186,- 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* 296,- 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: 1,62 kg
- GTIN: 4015613725499





150992 UVP* 148,- 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* 188,- PLN



Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080 | UVP* 4 391,- 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 lub w domu.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Pojemność pojemnika na ziarna	250 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
• Wylot z regulacją wysokości	80 - 115 mm
• Możliwości ustawień	grubość mielenia w skali 5-stopniowej dozowanie kawy ilość wody Temperatura wody
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach Ręcznie 7 - 14 g
• Program czyszczenia	Tak
• Właściwości	licznik filiżanek (na program i łącznie) 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
• W zestawie	1 wąż do mleka, 33 cm 1 łyżeczka do kawy
• Ważna wskazówka	Ekspres do kawy zawiera części zużywalne. W przypadku prawidłowej konserwacji ekspresu można z reguły założyć, że następujące części nie ulegną zużyciu przed przygotowaniem podanych ilości pobrań kawy: Pompa: 12 000 pobrań Zawór drenażowy: 15.000 pobrań Zespół zaparzacza, młynek i uszczelki: 20.000 pobrań Awarie wyżej wymienionych części zużywalnych po osiągnięciu podanej ilości pobrań nie świadczą o wadliwości ekspresu do kawy.
• 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



▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
▶ Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węża

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



Ekspres do kawy KV1 Classic

190052 | UVP* 9 394,- 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
• Pojemność pojemnika na ziarna	1000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	6, możliwość indywidualnego ustawiania
• Wylot z regulacją wysokości	100 - 160 mm
• Możliwości ustawień	grubość mielenia w skali 5-stopniowej
	dozowanie kawy
	ilość wody
	Temperatura wody
• Opcja dla kawy mielonej	W filiżankach
	Ręcznie 5 - 14 g
• Program czyszczenia	Tak
• Właściwości	licznik filiżanek (na program i łącznie)
	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	2 opcje
	Zbiornik na wodę
	Stałe przyłącze wody
• Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
• Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 1/2"
• Pojemność pojemnika na resztki	Ok. 35 filiżanek
• W zestawie	1 wąż do mleka, 50 cm
	1 wąż do mleka z regulatorem przepływu, 50 cm
	1 wąż doprowadzający wodę, 150 cm
• Ważna wskazówka	Ekspres do kawy zawiera części zużywalne.
	W przypadku prawidłowej konserwacji ekspresu można z reguły założyć, że następujące części nie ulegną zużyciu przed przygotowaniem podanych ilości pobrań kawy:
	Zespół zaparzacza: 50.000 pobrań
	Pompa, Zawór drenażowy, młynek i uszczelki: 25.000 pobrań
	Awarie wyżej wymienionych części zużywalnych po osiągnięciu podanej ilości pobrań nie świadczą o wadliwości ekspresu do kawy.
• 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



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż

Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031 | UVP* 12 193,- 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
• Pojemność pojemnika na ziarna	1000 g
• Przystosowane do	80 filiżanek / dzień
• wydajność maks.	40 filiżanek po 120 ml na godzinę
• Programy	23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
	Programowanie zabezpieczone hasłem
• Wylot z regulacją wysokości	110 - 165 mm
• Możliwości ustawień	grubość mielenia w skali 5-stopniowej
	dozowanie kawy
	ilość wody
	Temperatura wody
	Ilość mleka
	Wyświetlacz wideo
• Wyświetlacz wideo	Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
	Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
	W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
	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)
	możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
	Pamięć cykli czyszczenia
	licznik filiżanek (na program i łącznie)
• Doprowadzanie mleka	Zewnętrzne za pomocą węża
• Zasilanie w wodę	3 opcje
	Zbiornik na wodę
	Stałe przyłącze wody
	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
• W zestawie	2 węże do mleka, 50 cm
	1 wąż doprowadzający wodę, 150 cm
	1 wąż doprowadzający wodę, 200 cm
• Ważna wskazówka	Ekspres do kawy zawiera części zużywalne.
	W przypadku prawidłowej konserwacji ekspresu można z reguły założyć, że następujące części nie ulegną zużyciu przed przygotowaniem podanych ilości pobrań kawy:
	Zespół zaparzacza: 50.000 pobrań
	Pompa, Zawór drenażowy, młynek i uszczelki: 25.000 pobrań
	Awarie wyżej wymienionych części zużywalnych po osiągnięciu podanej ilości pobrań nie świadczą o wadliwości ekspresu do kawy.
• Moc przyłączeniowa	2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 390 x gł. 511 x wys. 582 mm
• waga	19,4 kg



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Spieniacz do mleka

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

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* 44,- 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: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735696



190068 UVP* 144,- 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* 88,- 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
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1,01 kg
- GTIN: 4015613767932401561377336O



173282 UVP* 292,- 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* 580,- 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: 1,01 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613761190



173277 UVP* 208,- PLN

Lodówka na mleko KV8,1L

- Materiał: Blacha stalowa, Powlekane proszkowo
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne ABS
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Pojemność: 8,1 l
- Chłodzenie: kompresor, Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 0 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury: Elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 218 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: A (Nr EU 2019 / 2024)
- Temperatura otoczenia: do 25 °C
- Otwór na wężyk do mleka: Po 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia, Ø 7 mm
- Zawias drzwi: Prawo
- właściwości: Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra, Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu, 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
- GTIN: 4015613803500



190085 UVP* 2 595,- PLN

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* 260,- PLN

Lodówka na mleko KV6LTE

- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnątrz: Aluminium
- 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, Ø 7 mm
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- właściwości: Przystosowane np. do 2 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra, 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: 3,09 kg
- GTIN: 4015613768410



190079 UVP* 660,- PLN

Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



Aby doświadczyć prawdziwej przyjemności, którą daje kawa, nie można przejść obojętnie obok kolbowego ekspresu do kawy Coffeeline marki Bartscher, ponieważ to właśnie w precyzyjnie ustawionej kolbie tkwi tajemnica smakowych niuansów. Niezrównany i niemożliwy do zastąpienia przez jakikolwiek inny rodzaj przygotowania czarnego napoju: jedyny w swoim rodzaju, cudowny zapach świeżo parzonej kawy.

• 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
• Wskazanie ciśnienia na manometrze	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
• W zestawie	1 wąż odpływowy, 150 cm 1 kolba z 1 wylotem 2 kolby z 2 wylotami 1 wąż dopływowy, 55 cm



Coffeeline B20



Coffeeline B30

- W zestawie:
  3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Dysze pary	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	1 zimny dotyk	2,8 kW 230 V 50 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	48 kg	190230	14 592,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	2 zimny dotyk	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	Gotowe do podłączenia	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 500 mm	62 kg	190231	18 591,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,511,5 litra	3	2 zimny dotyk	4,35 kW 400 V 50 Hz	3 NAC	szer. 990 mm gł. 595 mm wys. 465 mm	74 kg	190232	23 390,- 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 2110

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mosiądz, Chromowane
- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613815145



190234 UVP* 236,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 2120

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mosiądz, Chromowane
- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815152



190235 UVP* 260,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mosiądz, Chromowane
- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- W zestawie: 1 sito
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236 UVP* 196,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 280 x gł. 425 x wys. 85 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613815114



190233 UVP* 1 116,- PLN

Ubijak, aluminium

- Materiał: Aluminium
- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179 UVP* 168,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



- Prędkość obrotowa maks. 1300 obr. / min.
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Właściwości Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy
  Młynek Ø 60 mm

Space II



	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 155,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 275,- PLN	4015613658957

Młynek do kawy Tauro Digital

190225 UVP* 2 595,- PLN GTIN 4015613806228





Świeżość na zawołanie – doskonałe akcesorium pozwalające uzyskać kawę najwyższej jakości: cyfrowy młynek do kawy, dzięki któremu uzyskasz świeżo zmielone ziarna w preferowanej ilości.

- Pojemność pojemnika na ziarna 1 kg
- Dozowanie regulowane Od 5 do 12 g
- Grubość mielenia Ręcznie
  Regulacja bezstopniowa
- Prędkość obrotowa maks. 1650 obr. / min.
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Wyświetlacz Tak
- Właściwości Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości
  Wielojęzyczny ekran dotykowy
  Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
- waga 7,9 kg

Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy



System filtracji wody K1600 EW

109881 UVP* 420,- PLN GTIN 4015613630731



• 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* 876,- PLN GTIN 4015613710891



• 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
• W zestawie	1 klucz nastawczy do ustawienia obejścia (regulacja wielkości przepływu) 1 wkład filtracyjny 1 wąż
• wymiary	szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
• waga	1,52 kg

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857 UVP* 540,- PLN

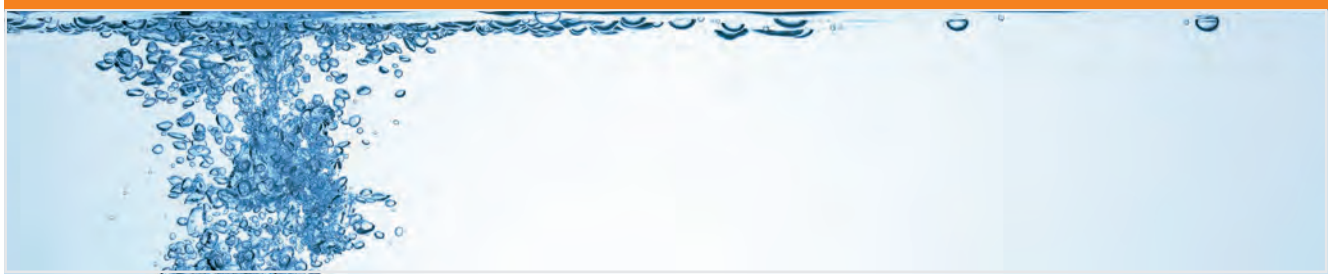
Licznik do wody W1-8B

- 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* 756,- 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* 1 036,- PLN | GTIN 4015613743899



• 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
	Do montażu pionowego
• Przystosowane do	Ekspresy do kawy
	Piec konwekcyjno parowy
• W zestawie	1 głowica filtracyjna
	1 uchwyt ścienny
	1 wkład filtra wody
	2x przejściówka 3/8" na wąż z tworzywa sztucznego Ø 10 mm
• wymiary	szer. 180 x gł. 145 x wys. 435 mm
• waga	3,36 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. 130 x gł. 130 x wys. 420 mm
- waga: 3,06 kg
- GTIN: 4015613743905



109848 | UVP* 916,- 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. 110 x gł. 65 x wys. 95 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613744117



109849 | UVP* 716,- 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* 168,- PLN

Stacja do parzenia herbaty 1145SH





Gorąca woda do herbaty, kawy rozpuszczalnej lub innych napojów parzonych wrzątkiem: w pokoju hotelowym, w poczekalni lub w punkcie obsługi klienta. Dzięki stacji do parzenia herbaty wszystko jest uporządkowane i w zasięgu ręki – od woreczka z herbatą po łyżeczkę.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Miejsce na czajnik: Ø 145 mm
- właściwości: 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadełka
  Przewód poprowadzony w podstawie
- W zestawie: 1 tacka odciekowa
- Przystosowane do: 1 czajnik
  Czajnik 0,8L | Czarny połysk
  Czajnik 0,6L | Czarny mat
- Ważna wskazówka: Dostawa nie obejmuje czajnika
- 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	116,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny mat	200121	116,- PLN	4015613768397

Czajnik 0,8L



- Minimalna ilość zaparzanej kawy: 0,3 l
- Zakres temperatury do: 100 °C
- Długość przewodu: 70 cm



	Materiał	Kolor	Pojemność	Filtr antywapienny	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny połysk	0,8 l	Tak	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	110,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny mat	0,6 l	Tak	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	180,- PLN	4015613768380

Czajnik 1,7L



- Pojemność: 1,7 l
- Zakres temperatury do: 100 °C
- Filtr antywapienny: Tak
  Wyjmowana
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Minimalna ilość zaparzanej kawy	Długość przewodu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	0,3 l	71 cm	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	132,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	0,5 l	64 cm	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	136,- PLN	4015613731292

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

Samowar



Samowar 3L

191001 | UVP* 820,- PLN | GTIN 4015613488790



• Pojemność	3 l
• Grzałka	1 spirale grzejna, 1,5 kW
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	140 mm
• W zestawie	1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra 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* 436,- PLN | GTIN 4015613622521



• Pojemność	3,2 l
• Grzałka	2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,1 kW
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• W zestawie	1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra 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	2,34 kg

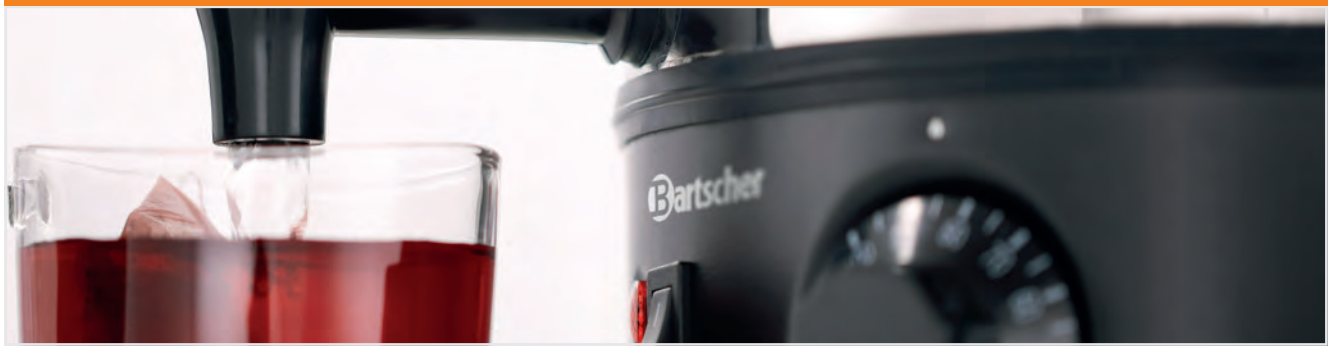
Samowar 15L

191005 | UVP* 7 190,- PLN | GTIN 4015613752877



• Pojemność	15 l
• Grzałka	2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu spirali grzejnej 2,3 kW Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu spirali grzejnej 0,7 kW
• Zakres temperatury	45 °C do 90 °C
• Ochrona przed przegrzaniem	Tak
• Funkcja utrzymania temperatury	Tak
• Wysokość szklanek / filiżanek maks.	180 mm
• W zestawie	1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry 1 filtr siatkowy do herbaty
• Moc przyłączeniowa	3 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 505 x gł. 415 x wys. 735 mm
• waga	9,66 kg

Warniki do wody



Warnik do wody 5l

200061 | UVP* 392,- 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* 316,- PLN | GTIN 4015613697208



• Pojemność	6 l
• Zakres temperatury	30 °C do 100 °C
• Termostat bezpieczeństwa	Tak
• Moc przyłączeniowa	1,8 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
• waga	1,77 kg

Warnik do wody 8,5L

200069 | UVP* 460,- 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

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

Warnik do wody 9L

200073 | UVP* 996,- PLN | GTIN 4015613676517



Pojemność	9 l
Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Podwójne ściany	Tak
właściwości	Wyjmowana tacka ociekowa 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* 1 700,- PLN | GTIN 4015613697789



Pojemność	9 l
Zakres temperatury	30 °C do 95 °C
Termostat bezpieczeństwa	Tak
Podwójne ściany	Tak
Przyłącze wody	Stałe przyłącze wody 3/4"
Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika	Tak
Zabezpieczenie przeciwprzelewowe	Tak
Ważna wskazówka	Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
W zestawie	wąż do wody
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* 556,- 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

Warnik do wody 28L

200063 | UVP* 716,- 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

Warniki do grzanego wina



Nalewak do grzanego wina 1300

200119 | UVP* 11 589,- 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 W zależności od temperatury otoczenia
• Liczba kurków	2
• Wersja kurka	1 pompka na każdy kurek
• Wersja pompki/pompek	Zintegrowana pompka elektryczna Załączane osobno
• W zestawie	2 wężyki zasysające 2 łączniki do wężyków
• 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

Warnik do grzanego wina 7L

200065 | UVP* 412,- 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* 820,- PLN | GTIN 4015613396873



Gorące napoje na każdą okazję.
Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

• 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

*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 GE 28

200049 | UVP* 476,- PLN | GTIN 4015613592794



- Materiał pokrywy: Tworzywo sztuczne
- Pojemność maks.: 28 l
- Pojemność użytkowa: 21 l
- Zakres temperatury: 30 °C do 100 °C
- 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

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 gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	A200052	756,- PLN	4015613443195
Warnik do grz. wina, wody 30L,CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	836,- 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* 92,- 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* 100,- PLN



Dozownik czekolady 5L



Doskonała rozkosz: podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady bez ryzyka przypalenia lub zbrylenia.

- Materiał: Tworzywo sztuczne / Poliwęglan / Stal szlachetna
- Materiał mieszadła: Stal szlachetna
- Materiał śmigła mieszającego: Tworzywo sztuczne
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 10 cm
- Zakres temperatury: 0 °C do 85 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik czekolady 5L	5 l	szer. 280 x gł. 410 x wys. 465 mm	7,3 kg	900011	2 391,- PLN	4015613782355
Dyspenser do czekolady 9,5L	9,5 l	szer. 280 x gł. 410 x wys. 580 mm	7,5 kg	900004	2 955,- PLN	4015613633268

Dyspenser do napojów DEW5



- Pojemnik — materiał: tworzywo sztuczne
- Chłodzenie — Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm; Rura chłodząca z lodem



▶ Wyjmowana rurka chłodząca donapełniania kostkami lodu



▶ Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
DEW5	5 l	szer. 215 x gł. 327 x wys. 510 mm	3,2 kg	150996	540,- PLN	4015613761978
DEW5 Duo	10 l	szer. 420 x gł. 300 x wys. 510 mm	5,8 kg	150997	1 020,- PLN	4015613754949

Dyspenser do napojów DTE5

150983 | UVP* 980,- PLN | GTIN 4015613610726



- Pojemnik — Materiał: poliwęglan
- Pojemność — Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
- Chłodzenie — 5 l
- Moc przyłączeniowa — Termoelektrycznie
- wymiary — 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- waga — szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm; 4,2 kg

Dyspenser do napojów 8L

150990 | UVP* 940,- PLN | GTIN 4015613681931



- 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; Zdejmowany kranik spustowy; łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce; łatwo wyjmowana tacka ociekowa
- wymiary — szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- waga — 5 kg

Termos 9L-1

150981 | UVP* 228,- PLN | GTIN 4015613468662



- 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

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

Karafka szklana 0,75L

190139 | UVP* 80,- PLN | GTIN 4015613745534



• Materiał	Szkło Stal szlachetna Guma
• Pojemność użytkowa	0,75 l
• Właściwości pokrywy	Pokrywa z mechanizmem nalewowym Automatyczna klapka zamykająca Możliwość zdjęcia Wbudowane sitko
• wymiary	szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
• waga	0,61 kg

Wyciskarka do cytrusów 71C

150188 | UVP* 2 075,- PLN | GTIN 3700200071011

SANTOS



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Prędkość obrotowa maks.	80 obr. / min (50 Hz)
• Stożek do wyciskania	1 rozmiar Możliwość zdjęcia Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
• waga	3,47 kg

Wyciskarka do cytrusów 38G

150187 | UVP* 2 555,- PLN | GTIN 3700200038007

SANTOS



• Materiał	Aluminium
• Prędkość obrotowa maks.	1.500 obr. / min (50 Hz) 1.800 obr. / min (60 Hz)
• Stożek do wyciskania	3 różne rozmiary Możliwość wymiany Tworzywo sztuczne
• Moc przyłączeniowa	0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
• waga	5,26 kg

Wyciskarka do cytrusów CS1, elektr.

150146 | UVP* 1 316,- PLN | GTIN 4015613587226



• Materiał	Odlew aluminium Stal szlachetna
• Prędkość obrotowa maks.	980 obr. / min.
• Stożek do wyciskania	Możliwość zdjęcia Stal szlachetna Nadaje się do mycia w zmywarce
• Pojemnik na sok	Możliwość zdjęcia Stal szlachetna 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

Wyciskarki do soku



Sokowirówka Top Juicer

150145 | UVP* 460,- 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)
	Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
	Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego
	Wydajny, cichobieżny napęd
	Lej do napełniania XXL
• W zestawie	1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr
	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* 608,- 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
	Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
	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	4,25 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* 3 591,- 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 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 Wysokość wylewki: 210 mm Możliwość zamknięcia wylewki Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów Drobne sito ze stali szlachetnej Wydajny, cichobieżny napęd 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



▶ Mocny i cichy silnik
▶ 3 000 obrotów na minutę



▶ Lej do napełniania XXL, 80 mm
▶ na owoce lub warzywa w całości



▶ Czysta sprawa
▶ zamykana wylewka

Wyciskarka do soków 50

150186 | UVP* 8 994,- PLN | GTIN 3700200050009



• Prędkość obrotowa maks.	3.000 obr. / min (50 Hz) 3.600 obr. / min (60 Hz)
• Regulacja prędkości	1 stopień
• Średnica leja do napełniania	79,5 mm
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Właściwości	Mocny, asynchroniczny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu (800 W) Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego Wydajność: do 100 litrów na godzinę Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości Wyjątkowy system Ezy-clean™: miska, zbiornik na pozostałości z wyciskania i pokrywa z możliwością wyjęcia, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń Wysokość wylewki: 200 mm
• Moc przyłączeniowa	0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm
• waga	14,5 kg



▶ Mocny i wydajny silnik indukcyjny
▶ do 3 600 obrotów na minutę
▶ kosz z filtracją ze stali szlachetnej
▶ do 100 litrów na godzinę



▶ Wyjątkowy system Ezy-cleanTM
▶ miska, zbiornik na pozostałości z wyciśnięcia i pokrywa z możliwością wyjęcia i umycia w zmywarce do naczyń



▶ Wysokość wylewki: 200 mm

Blender 1,5L

A135034 | UVP* 220,- 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
Wyłącznik bezpieczeństwa	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* 636,- 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
Wyłącznik bezpieczeństwa	W pokrywie
Moc przyłączeniowa	1 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
waga	3,2 kg

Blender PRO 2,5L

150159 | UVP* 1 020,- 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
Wyłącznik bezpieczeństwa	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	4,45 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
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687

150176 | UVP* 596,- PLN





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

Blender 2,6L

150175 | UVP* 876,- PLN | GTIN 4015613735924



30000 obrotów na minutę to tylko jedno z niesamowitych osiągnięć tego blendera. Do tego 3 wstępnie ustawione programy oraz dodatkowa funkcja pulsowania w połączeniu z wysoką wydajnością umożliwiają szybkie i nieskomplikowane przygotowanie smoothie, zup, sosów, napojów z lodem, kruszonego lodu itp.

• Wersja noża	Stal szlachetna 6-ramienny
• Materiał pojemnika do miksowania	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	2,6 l
• Poziom napełnienia	2 l
• Prędkość obrotowa maks.	30000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	Bezstopniowo
• Programy	Smoothie / soki Zupy / sosy Kruszony lód / napoje z lodem
• Funkcja pulsowania	Tak
• Wyłącznik bezpieczeństwa	na pojemniku
• W zestawie	1 dociskacz
• Moc przyłączeniowa	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 220 x gł. 215 x wys. 485 mm
• waga	5,2 kg



▶ 3 ustawione wstępnie programy
▶ smoothie / soki
▶ zupy / sosy
▶ kruszony lód / napoje z lodem



▶ Wersja noża
▶ Stal szlachetna, 6-ramienny

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 6-ramienny
• Materiał pojemnika do miksowania	Poliwęglan Przezroczyste
• Pojemność	2,875 l
• Poziom napełnienia	2,5 l
• Prędkość obrotowa maks.	28000 obr. / min.
• Funkcja pulsowania	Tak
• Wyłącznik bezpieczeństwa	na pojemniku W pokrywie
• 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

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwigienkowy	150182	1 556,- PLN	4015613734569
PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	150193	1 636,- PLN	4015613747774

Robot kuchenny FP1000

150148 | UVP* 900,- PLN | GTIN 4015613610535





• Materiał	Aluminium
• Skład zestawu	1 blok silnikowy
	1 pojemnik do miksowania
	1 miska do miksowania
• Materiał pojemnika do miksowania	Szkło
• Pojemność pojemnika do miksowania	2 l
• Poziom napełnienia pojemnika do miksowania	1,6 l
• Prędkość obrotowa maks.	18000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Funkcja pulsowania	Tak
• Miska do miksowania	Lej do napełniania 54 x 74 mm
	Pojemność: 2 litry
	Tworzywo sztuczne
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• W zestawie	1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej
	1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego
	1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
	1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
	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

Mikser barowy, 0,7L

135100 | UVP* 328,- PLN | GTIN 4015613470641



• Materiał	Stal szlachetna | Chromowane | Tworzywo sztuczne
• Materiał rozdrabniacza	Stal szlachetna
• Materiał tarczy miksującej	Tworzywo sztuczne
• Materiał pojemnika do miksowania	Stal niklowo-chromowa
• Pojemność	0,7 l
• Ilość mieszadeł	1
• Regulacja prędkości	2 stopnie
• Moc przyłączeniowa	0,085 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 135 x gł. 185 x wys. 365 mm
• waga	1,4 kg

Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102 | UVP* 1 380,- 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
• Ilość mieszadeł	2
• 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* 940,- PLN | GTIN 4015613529523



• Materiał	Blacha stalowa
	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
• Ilość mieszadeł	1
• 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

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

Kruszarki do lodu



Kruszarka do lodu 4ICE+

135023 | UVP* 364,- 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 zbiorczego	1,75 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa	2
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* 1 876,- 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 l
Wyłącznik bezpieczeństwa	Magnetyczny przełącznik kontaktowy na pokrywie
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* 2 915,- PLN | GTIN 4015613479118



Produkcja maks.	60 kg / godz.
Pojemność pojemnika zbiorczego	1 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa	2
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.

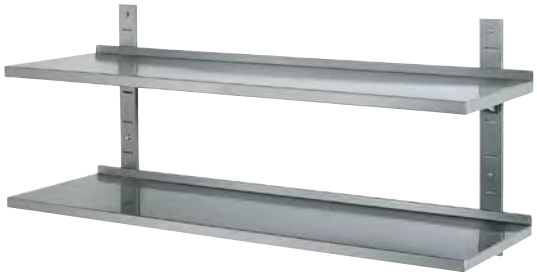
Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012 | UVP* 900,- PLN | GTIN 4015613442600



Materiał	Stal szlachetna
Skład zestawu montażowego	1 para szyn regulowanych (długość 530 mm) 2 pary wsporników 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 1 para wsporników (na półkę ścienną) 1 para szyn regulowanych
Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rodzaj montażu	System wtykowy

	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	224,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	260,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	308,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	376,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	444,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	488,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	556,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	608,- PLN	4015613442808

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061 | UVP* 84,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601 | UVP* 96,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Skład zestawu montażowego: 1 półka na talerze, 2 boki, Materiał mocujący
- Materiał: Stal szlachetna
- 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	272,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	316,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	356,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	396,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	344,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	404,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	464,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	524,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Skład zestawu montażowego: 1 Półka na przyprawy, 2 boki
- Materiał: Stal szlachetna
- 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	700,- 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	792,- 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	876,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,9 kg	389140	940,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156 | UVP* 660,- 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	956,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	996,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	1 036,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	1 060,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 140,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 220,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 260,- 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	1 756,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 836,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 876,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 940,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	2 075,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 235,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 355,- PLN	4015613599601

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153 | UVP* 1 036,- PLN | GTIN 4015613400198



• Materiał	Stal szlachetna
	Stal
	Z powłoką
• Nośność całkowita, maks.	550 kg
• Nośność blatu roboczego, maks.	250 kg
• 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
• 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	1 516,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 796,- 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
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu



	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	1 756,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 940,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	2 155,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 275,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 419,- 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	1 820,- 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	1 992,- 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	2 235,- 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	2 355,- 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	2 499,- 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* 500,- 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* 540,- 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* 636,- 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* 716,- PLN

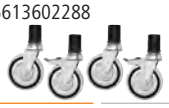
Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187 — UVP* 792,- 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* 836,- 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	1 676,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 780,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 860,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 940,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	2 019,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	2 099,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	2 195,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 339,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 475,- 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	1 836,- 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	1 916,- 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	2 019,- 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	2 099,- 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	2 195,- 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	2 315,- 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	2 435,- 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	2 579,- 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	2 739,- 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* 996,- 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. 570 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306 UVP* 2 515,- 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* 836,- 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	1 780,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 860,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 940,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	2 035,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	2 099,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	2 195,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 275,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 459,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 635,- 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	1 900,- 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	1 980,- 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	2 075,- 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	2 219,- 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	2 299,- 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	2 391,- 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	2 475,- 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	2 715,- 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	2 875,- 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* 1 036,- 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. 570 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307 — UVP* 2 675,- 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* 836,- 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	1 836,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 900,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	2 099,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 259,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 435,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 595,- 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	2 435,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 635,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 955,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	3 275,- 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	4 355,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 555,- 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



CNS 18/10

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemnik wewnętrzny na odpady: Stal szlachetna, Możliwość wyjmowania, 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	3 155,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	3 315,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Regulacja wysokości: 1990 mm do 2055 mm
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie
- Właściwości: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm, Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką, Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie: Wykonanie specjalne, 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 gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 954,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 794,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 794,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	8 234,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 834,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	8 754,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	9 874,- 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	4 315,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 555,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer.1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 835,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer.1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	5 275,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 755,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	6 114,- 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	4 475,- 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	4 791,- 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	5 075,- 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	5 555,- 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	6 074,- 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	6 390,- PLN	4015613600499

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* 836,- 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* 900,- PLN

*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





▶ Kółka skrętne 4AW - Nr art. 308242
zob. katalog str 278

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość półek: 1
- Regulowana wysokość półek: Nie
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, Jednostronnie
- 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
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Rant	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	-	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	69 kg	347107	6 434,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	-	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	347127	6 714,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	-	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	347147	6 994,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer.1600	-	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	347167	7 434,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer.1800	-	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	104 kg	347187	7 834,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	-	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	112 kg	347207	8 274,- PLN	4015613600543
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	40 mm	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	69,2 kg	348107	6 594,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	40 mm	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 874,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	40 mm	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,4 kg	348147	7 114,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	40 mm	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,5 kg	348167	7 514,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	40 mm	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 990,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer.2000 OO	40 mm	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	112,7 kg	348207	8 594,- PLN	4015613600598

Szafka grzewcza 700-4T 1000



- Ilość drzwi: 4
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne obie strony





	Rant	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	-	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	71 kg	346107	6 594,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	-	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	84 kg	346127	6 834,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	-	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	92 kg	346147	7 034,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	-	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	346167	7 234,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	-	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	113 kg	346187	8 034,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	-	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	125 kg	346207	8 790,- PLN	4015613736105

Stoły ze zlewami



Umywalka do rąk W10-KB Plus

401621 | UVP* 1 420,- 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
• Średnica umywalki	350 mm
• Wysokość komory	170 mm
• 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
• dozownik mydła	materiał: tworzywo sztuczne ilość napełnienia: 300 ml
• wymiary	szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm
• waga	7,1 kg





Umywalka-zlew gastronom., mieszacz

401618 | UVP* 2 275,- 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 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* 2 755,- 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	3 591,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 591,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 955,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 955,- 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	5 155,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	5 155,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	5 435,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	5 435,- PLN	4015613600840

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	3 795,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 795,- 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 gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 915,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 915,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	5 155,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	5 155,- PLN	4015613600901

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

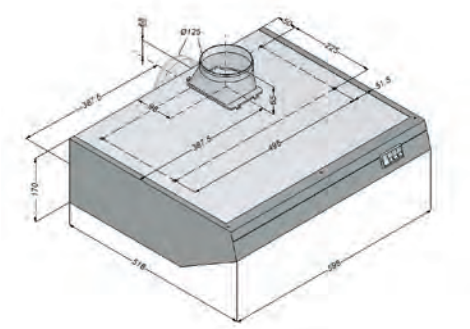
306552 UVP* 260,- PLN

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

Novy – okap, szer.600, StCrNi



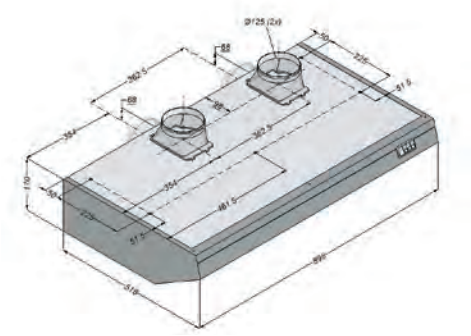
• Materiał	CNS 18/10
• Materiał filtra	Aluminium
• Filtr ochrony płomienia	Typ B
• Regulacja nadmuchu	3-stopniowo
• Oświetlenie	Tak
	Osobne włączanie
• W zestawie	Materiał mocujący



Novy – okap, szer.600, StCrNi

• Ilość filtrów	1
• Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza	1
• Moc silnika	0 m3/h do 350 m3/h
• Lampy (ilość + wat)	1 x 15 W
• Moc przyłączeniowa	0,08 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 520 x wys. 170 mm
• waga	13 kg
• GTIN	4015613119243

100060 UVP* 3 235,- PLN



Novy – okap, szer.900, StCrNi

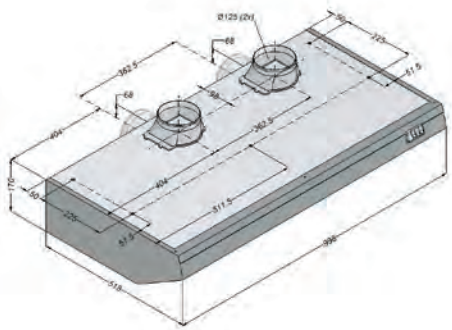
• Ilość filtrów	2
• Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza	2
• Moc silnika	0 m3/h do 700 m3/h
• Lampy (ilość + wat)	1 x 18 W
• Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 900 x gł. 520 x wys. 170 mm
• waga	20,2 kg
• GTIN	4015613119298

100090 UVP* 5 835,- PLN

Novy – okap, szer.1000, StCrNi

• Ilość filtrów	2
• Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza	2
• Moc silnika	0 m3/h do 700 m3/h
• Lampy (ilość + wat)	1 x 18 W
• Moc przyłączeniowa	0,16 kW | 230 V | 50 Hz
• wymiary	szer. 1 000 x gł. 520 x wys. 170 mm
• waga	21,1 kg
• GTIN	4015613119311

100100 UVP* 6 114,- PLN

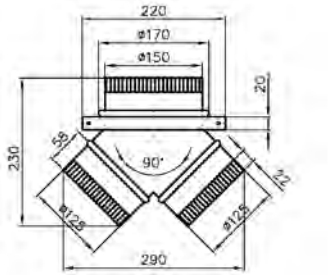


Wyposażenie dodatkowe

Krociec do okapow 900 i 1000 mm

- Materiał: Metal, Ocynkowane
- Właściwości: Połączenie dwóch wylotów (Ø 125 mm) w jednym wylocie (Ø 150 mm)
- wymiary: szer. 300 x gł. 150 x wys. 250 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613119342

100103 UVP* 620,- PLN



Okap ścienny 700, szer.1000



- Materiał: CNS 18/10
- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Oświetlenie: Tak
- Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
  Soportes para filtros con canal recogegrasas adicional
- Potencia nominal: 230 V | 50-60 Hz
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pokrywy ścienne z serii 1100
  Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Lampy (ilość + wat)	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 450 mm	23 kg	258100	4 155,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 450 mm	27 kg	258120	4 435,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 450 mm	31 kg	258140	4 755,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 450 mm	33 kg	258160	5 075,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 450 mm	36 kg	258180	5 635,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 450 mm	40 kg	258200	6 274,- PLN	4015613601038
Okap ścienny 900, szer.1000	2	1 x 18 W	0,018 kW	szer. 1 000 x gł. 900 x wys. 450 mm	28 kg	265100	4 315,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	1 x 18 W	0,018 kW	szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 450 mm	30 kg	265120	4 635,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 400 x gł. 900 x wys. 450 mm	32 kg	265140	4 899,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 600 x gł. 900 x wys. 450 mm	35 kg	265160	5 191,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 700 x gł. 900 x wys. 450 mm	35 kg	265170	5 555,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	1 x 36 W	0,036 kW	szer. 1 800 x gł. 900 x wys. 450 mm	38 kg	265180	5 875,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	1 x 58 W	0,058 kW	szer. 2 000 x gł. 900 x wys. 450 mm	41 kg	265200	6 074,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	1 x 58 W	0,058 kW	szer. 2 200 x gł. 900 x wys. 450 mm	45 kg	265220	6 834,- PLN	4015613601182

*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



- Materiał: CNS 18/10
- Materiał filtra: CNS 18/10
- Filtr ochrony płomienia: Typ A
- Wycięcie na silnik: 232 x 208 mm
- Moc silnika: 184 W
- Ilość silników nadmuchów i ujść powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
- Oświetlenie: Tak
- Características: Iluminación integrada, antirreflectante, con protector antigrasa
  Soportes para filtros con canal recogegrasas adicional
- Potencia nominal: 230 V | 50-60 Hz
- Ważna wskazówka: Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
- Dostępność na zamówienie: Pokrywy sufitowe
  Pozostałe rozmiary
  Pokrywy ścienne z serii 1100

	Ilość filtrów	Lampy (ilość + wat)	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 450 mm	25 kg	257100	6 274,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 450 mm	35 kg	257120	6 514,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 450 mm	35 kg	257130	6 674,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1400	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 450 mm	37 kg	257140	6 790,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 450 mm	39 kg	257150	6 954,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 450 mm	41 kg	257160	7 154,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 700 x gł. 700 x wys. 450 mm	42 kg	257170	7 434,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 450 mm	43 kg	257180	7 674,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	1 x 36 W	0,22 kW	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 450 mm	47 kg	257200	8 194,- PLN	4015613600970
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 300 x gł. 900 x wys. 450 mm	37 kg	264130	6 834,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 400 x gł. 900 x wys. 450 mm	39 kg	264140	7 034,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500	2	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 500 x gł. 900 x wys. 450 mm	41 kg	264150	7 190,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 600 x gł. 900 x wys. 450 mm	42 kg	264160	7 314,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 700 x gł. 900 x wys. 450 mm	44 kg	264170	7 590,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	1 x 18 W	0,202 kW	szer. 1 800 x gł. 900 x wys. 450 mm	45 kg	264180	7 990,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000	4	1 x 36 W	0,22 kW	szer. 2 000 x gł. 900 x wys. 450 mm	49 kg	264200	8 754,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200	4	1 x 36 W	0,22 kW	szer. 2 200 x gł. 900 x wys. 450 mm	52 kg	264220	9 314,- PLN	4015613601113

Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do:
  Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110 UVP* 716,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215 | UVP* 916,- 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
• Przewód	Wyjście z tyłu przy promienniku Długość 1,7 metra
• W zestawie	1 pilot 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* 124,- PLN

Promiennik grzewczy W3000 E

825214 | UVP* 1 356,- PLN | GTIN 4015613639086



• Materiał	Aluminium
• Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
• Grzałki	2 x 1,5 kW
• Ilość stopni grzewczych	2
• Przewód	Wyjście z tyłu przy promienniku Długość 1,8 metra
• W zestawie	1 pilot 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* 124,- 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* 124,- 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* 92,- 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

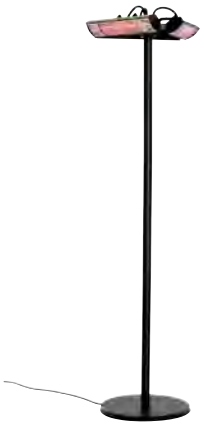
825207 | UVP* 392,- PLN | GTIN 4015613500249



Źródło ciepła	Promiennik grzewczy kwarcowy
Grzałki	1 x 2 kW
Ilość stopni grzewczych	3
Przewód	Wyjście na górze przy promienniku Długość ok. 7 metrów
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* 1 992,- PLN | GTIN 4015613694795



Materiał	Aluminium Stal
Źródło ciepła	Grzałka/grzałki IR
Grzałki	3 x 1 kW
Promień grzewczy	12 m
Ilość stopni grzewczych	1
Przewód	wyjście w cokole długość 1,85 m
W zestawie	1 pilot
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* 124,- PLN

Promiennik grzewczy ST13500 G

825131 | UVP* 1 276,- 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
Właściwości	Na kółkach
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
- 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* 392,- PLN

Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179 | UVP* 500,- PLN | GTIN 4015613649535



• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo 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* 244,- PLN



Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180 | UVP* 260,- PLN | GTIN 4015613649559



• Materiał	tworzywo sztuczne HDPE
• Materiał nóżek	Stal, lakierowana Powlekane proszkowo 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* 540,- 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* 164,- 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* 64,- 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* 94,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001 | UVP* 340,- PLN

Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- 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* 792,- 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. 105 x wys. 1 060 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613804415

181134 | UVP* 636,- 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), Powierzchnia do zapisywania: płyta HDF, powlekana lakierem UV, Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559

181137 | UVP* 676,- 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* 4 791,- 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
- Długość przewodu: 1,5 m
- 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* 580,- 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* 620,- 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* 660,- 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* 62,- 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* 62,- 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* 62,- 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* 436,- PLN





Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi



- Pojemność: 20 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 6 °C
- Podwójne ściany: Tak
- Zawór wyrównujący ciśnienie: Tak
- Właściwości: Pokrywa całkowicie zdejmowana
  Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową



	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
20L CrNi	Nie	szer. 343 x gł. 343 x wys. 345 mm	6,6 kg	100080	1 140,- PLN	4015613544281
20L Plus	Tak	szer. 343 x gł. 395 x wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 356,- PLN	4015613615011

Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134 | UVP* 1 036,- 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
- Podwójne ściany: Tak
- Pokrywa z podwójnymi ściankami: Nie
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- Zawór wyrównujący ciśnienie: Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 630 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 10,6 kg

Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133 | UVP* 1 436,- 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
- Podwójne ściany: Tak
- Drzwi dwuścienne: Nie
- Spadek temperatury / godzina ok.: 5 °C
- Zawór wyrównujący ciśnienie: Tak
- Zawias drzwi: Lewo
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 650 x gł. 450 x wys. 635 mm
- waga: 16,3 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 660 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Stan przy dostawie:
  W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gł. 540 x wys. 194 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516

300135 | UVP* 716,- 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* 580,- PLN | GTIN 4015613433578



• Materiał	Aluminium 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"

- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986

A300047 | UVP* 196,- 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)

TS301



TS501



	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS200	2	100 kg	szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm	10 kg	A300062	568,- PLN	4015613433509
TS301	3	90 kg	szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	660,- PLN	4015613671611
TS501	5	100 kg	szer. 920 x gł. 600 x wys. 1 540 mm	18 kg	300065	1 076,- PLN	4015613534633

Wózek do serwowania TS200-M1

A300056 | UVP* 792,- 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
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
• waga	14,1 kg

Wózek na sztućce TBST200

A300111 | UVP* 636,- PLN | GTIN 4015613770994



• Wersja	1 półka 2 skrzynki na sztućce
• Wersja półki	stal nierdzewna | Szer. 590 x głęb. 310 mm
• Wersja skrzynki na sztućce	Tworzywo sztuczne | 4 przegrody | Wyjmowana szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
• 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. 594 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
• waga	10,6 kg

Wózek na skrzynki AK300

300064 | UVP* 660,- 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) Środek 380 mm (E1, E2, E3) Dół 250 mm (E1, E2)
• Nośność całkowita, maks.	100 kg
• Nośność na parę prowadnic maks.	40 kg
• Kółka skrętne	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Odbojnik kółek	4 sztuki, tworzywo sztuczne
• Właściwości	Rama z rury kwadratowej 25,8 x 25,8 mm
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)
• wymiary	szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
• waga	9,4 kg

Wózek gastronomiczny AGN700-1/1



• Materiał	Stal szlachetna
• 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 Rama z rury kwadratowej
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN blachy ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)

AGN700-2/1



AGN1500-1/1



AGN1800-1/1



AGN1800-2/1



▶ Oszczędność miejsca podczas przechowywania większej ilości wózków gastronomicznych

	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Nośność całkowita, maks.	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	60 kg	Tak	szer. 450 mm gł. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	300098	740,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	90 kg	Tak	szer. 655 mm gł. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	300093	956,- PLN	4015613659244
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	150 kg	Nie	szer. 440 mm gł. 615 mm wys. 1 710 mm	20,6 kg	300107	1 116,- PLN	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	80 kg	Nie	szer. 450 mm gł. 613 mm wys. 1 895 mm	20,2 kg	300181	1 156,- PLN	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	80 kg	Tak	szer. 765 mm gł. 785 mm wys. 1 750 mm	30,2 kg	300185	1 592,- PLN	4015613769813

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

Wózek gastronomiczny AEN700-6040



• 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 pojemniki blachy ruszty
• Stan przy dostawie	Zestaw montażowy (łatwy montaż)



18EN60400



	Ilość par prowadnic	Nośność całkowita, maks.	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AEN700-6040	7	60 kg	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	300089	836,- PLN	4015613686448
18EN60400	18	80 kg	Nie	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 185 mm	22 kg	300182	1 260,- 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: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123 UVP* 76,- 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: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183 UVP* 116,- 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: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122 UVP* 84,- 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: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184 UVP* 124,- PLN

Wózek na tace TT1600



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.

- Przystosowane do: Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN); Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 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)

TT2000



	Ilość par prowadnic	Format prowadnic	Nośność całkowita, maks.	Wymiary powierzchni odstawczej	Wysokość relingu	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TT1600	16	500 x 360 mm	48 kg	szer. 775 mm gł. 530 mm	150 mm	szer. 925 mm gł. 620 mm wys. 1 700 mm	38 kg	300083	2 515,- PLN	4015613587615
TT2000	20	464 x 565 mm	80 kg	szer. 950 mm gł. 535 mm	160 mm	szer. 1 155 mm gł. 680 mm wys. 1 840 mm	39,6 kg	300187	2 195,- PLN	4015613769820

Wózek na tace AT1000-GN

300149 UVP* 4 791,- PLN GTIN 4015613709185



Solidny wózek do sprzątania wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.

- Materiał: Aluminium; Stal szlachetna; Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tace typu Fast Food; Tace do serwowania
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 1/1 GN; 530 x 325 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 115 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 60 kg
- Nośność na parę prowadnic maks.: 10 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. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
- waga: 21,6 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* 48,- 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* 44,- 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* 792,- 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.

• Ilość par prowadnic	7
• Przystosowane do	kosze do zmywarek 500 x 500 mm
• 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 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* 2 791,- 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* 916,- 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
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Skład zestawu montażowego: 4 półki regałowe, 4 słupki narożne (system wtykowy)
- Rodzaj montażu: System wtykowy

	Nośność całkowita, maks.	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4150	150 kg	37,5 kg	szer. 750 x gł. 350 x wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	392,- PLN	4015613391274
4200	200 kg	50 kg	szer. 910 x gł. 460 x wys. 1 845 mm	14,3 kg	601182	596,- PLN	4015613391250
4500	500 kg	125 kg	szer. 1 210 x gł. 610 x wys. 1 840 mm	25,6 kg	601192	1 020,- PLN	4015613667294

Regał na wino 5200

601161 | UVP* 516,- 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
- Nośność na półkę, maks.: 50 kg
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Skład zestawu montażowego: 5 półek kratowych na butelki, 4 słupki narożne (system wtykowy)
- Rodzaj montażu: System wtykowy
- wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
- waga: 12,5 kg

System regałowy Kit 4, B1070

603175 | UVP* 1 436,- PLN | GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regałowych można zastosować pojemniki GN.

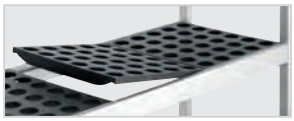
- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Ilość półek regałowych: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 150 kg
- Nośność na półkę, maks.: 50 kg
- Dostosowane do GN: Tak
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN, 1/2 GN, 2/3 GN, 1/1 GN
- Właściwości: Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników GN w miejsce półek regałowych, Półki regału nadają się do mycia w zmywarce
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 8 półek wkładanych
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Rodzaj montażu: System wtykowy
- W zestawie: Materiał montażowy
- wymiary: szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
- waga: 14,4 kg

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

System regałowy Kit 1, szer. 960



• Materiał	Aluminium
	Kopolimer
• Ilość półek regałowych	4
• Szerokość półek regałowych	902 mm
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Nośność całkowita, maks.	600 kg
• Nośność na półkę, maks.	165 kg
• Dostosowane do GN	Tak
• Zakres zastosowania	Pomieszczenia narażone na wilgoć
	Duże kuchnie
	Pomieszczenia chłodnicze
	Chłodnie
	Magazyny produktów sterylnych
	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
• W zestawie	Materiał montażowy





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* 2 155,- 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* 2 595,- 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* 2 715,- 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* 428,- 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* 460,- 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* 420,- PLN | GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.

• Skład zestawu	1 rozdrabniacz 1 trzepaczka, chrom 1 pojemnik (800 ml) 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml) 1 pokrywa na pojemnik specjalny 2 podkładki antypoślizgowe 1 uchwyt ścienny
• Długość rozdrabniacza	207 mm
• Prędkość obrotowa miksera maks.	17000 obr. / min.
• Prędkość obrotowa trzepaczki maks.	17000 obr. / min.
• Regulacja prędkości	5 stopni
• Długość przewodu	1,2 m
• 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

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
• Prędkość obrotowa miksera maks.	15000 obr. / min.
• Obróbka maks.	Ok. 20 litrów
• Długość przewodu	1,8 m
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
• waga	1,4 kg



	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 716,- PLN	4015613610634
MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	1 916,- 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* 676,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118 | UVP* 756,- PLN

MX 235 Plus



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
- Długość przewodu: 2,1 m
- Moc przyłączeniowa: 230 V | 50 Hz

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW	szer. 115 x gł. 180 x wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 756,- PLN	4015613670645
STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW	szer. 130 x gł. 190 x wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 115,- PLN	4015613670652
STM3 650	13000 obr. / min.	0,65 kW	szer. 130 x gł. 190 x wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 715,- 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

	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	716,- PLN	4015613670683
STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	792,- PLN	4015613670690
STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	916,- PLN	4015613670706
STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	996,- 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* 1 036,- 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* 136,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140 UVP* 1 076,- PLN

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

Roboty kuchenne / Miesiarki



Miesiarka planetarna do ciasta 0,75kg/5L AS

101915 | UVP* 2 995,- 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
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 mieszadło płaskie, odlew aluminium 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium 1 Kratka ochronna, 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* 3 675,- PLN | GTIN 4015613663531



• Materiał	Aluminium Lakierowana
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Ilość przygotowanego ciasta	1,2 kg / 7 litrów
• Regulacja prędkości	5 stopni
• Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
• ustawianie czasu	1 do 5 minut
• Dzieża zdejmowana	Tak
• W zestawie	1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna 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

Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L AS



- Materiał
- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Żeliwo
Stal
Lakierowana
Stal szlachetna
3 stopnie
Tak
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	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L AS	3 kg / 10 litrów	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 595,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	7,5 kg / 20 litrów	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 530 mm gł. 496 mm wys. 800 mm	79,4 kg	101933	6 594,- PLN	4015613735115
9kg/30L AS	9 kg / 30 litrów	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	7 190,- 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 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	101954	7 754,- PLN	4015613473086
18kg/22L	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm	59 kg	101955	7 990,- PLN	4015613473093
25kg/32L	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	93 kg	101956	9 190,- PLN	4015613473109
38kg/42L	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm	105 kg	101957	10 273,- PLN	4015613473116

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

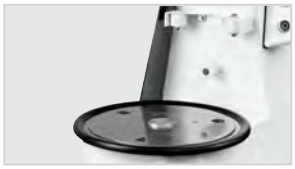
Miesiarka 12kg/16L AS



Idealnie nadaje się do ścisłych ciast, takich jak pizza lub chleb.

- Materiał: Z powłoką; Odporność na zarysowania
- Regulacja prędkości: 1 stopień
- Dzieża zdejmowana: Tak
- Właściwości: Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb); Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami; Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
- W zestawie: 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa: 230 V | 50 Hz





	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW	szer. 350 x gł. 650 x wys. 620 mm	65 kg	101864	10 233,- PLN	4015613593821
18kg/22L AS	18 kg / 22 litry	0,75 kW	szer. 390 x gł. 670 x wys. 620 mm	66 kg	101865	10 389,- PLN	4015613593838
25kg/32L AS	25 kg / 32 litry	1,5 kW	szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm	107,2 kg	101866	12 593,- PLN	4015613593845
38kg/42L AS	38 kg / 42 litry	1,5 kW	szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm	115 kg	101867	13 589,- PLN	4015613593852

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; Z powłoką
- Materiał dzieży: Stal szlachetna
- Regulacja prędkości: 1 stopień + zachowanie konsystencji
- Dzieża zdejmowana: Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa: Tak
- Właściwości: Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb); Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami; 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 x gł. 780 x wys. 735 mm	107 kg	101868	13 393,- PLN	4015613696775
38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm	114,8 kg	101869	14 388,- 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* 340,- 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
	Ręcznie
• W zestawie	1 mieszadło płaskie
	1 końcówka zagniatająca
	1 trzepaczka
	1 dzieża
• wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
• waga	10,5 kg





▶ Przechylna głowica silnika

	Kolor	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz	A150067	3 591,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	0,275 kW | 230 V | 50 Hz	A150063	3 591,- PLN	4015613720616

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

KitchenAid 5KSM45EWHMP,biały,4,28L

A150046V | UVP* 5 115,- PLN | GTIN 4015613634951



• Materiał	Odlew metalu
	Powłoka nylonowa
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	4,28 l
• Regulacja prędkości	10 stopni
• W zestawie	1 mieszadło płaskie
	1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
	1 końcówka zagniatająca
	1 trzepaczka
	1 osłona przeciwbryzgowa
	2 dzieże
• Moc przyłączeniowa	0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
• waga	13,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło płaskie do K45 5KSM45EWH

- wymiary: szer. 35 x gł. 140 x wys. 155 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4016098165398



A150020 — UVP* 168,- PLN

Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Z krawędzią silikonową: Tak
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508 — UVP* 292,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do K45 5KPM5EWH

- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 65 x wys. 75 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613508153



A150044 — UVP* 276,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038 — UVP* 476,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042 — UVP* 636,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSM45EWH KA

- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 190 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4016098164605



A150016 — UVP* 156,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014 — UVP* 248,- PLN



KitchenAid 5KPM5EWH biały, 4,83L

A1500507 | UVP* 5 591,- PLN | GTIN 4015613330181



• Materiał	Odlew metalu
	Powłoka nylonowa
• Kolor	Biały
• Materiał dzieży	Stal szlachetna
• Pojemność dzieży	4,83 l
• Regulacja prędkości	10 stopni
	Ręcznie
• Wersja	Z podnośnikiem dzieży
• W zestawie	1 mieszadło płaskie
	1 końcówka zagniatająca
	1 trzepaczka
	1 osłona przeciwbryzgowa
	1 dzieża
• Moc przyłączeniowa	0,315 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 264 x gł. 338 x wys. 411 mm
• waga	13,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 4,83L, K45, Kitchen Aid

- Pojemność: 4,83 l
- wymiary: szer. 260 x gł. 235 x wys. 175 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4016098163868



A150013 | UVP* 636,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do K45 5KPM5EWH

- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 65 x wys. 75 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613508153



A150044 | UVP* 276,- PLN

Końcówka zagniatająca d 5KPM5EWH KA

- wymiary: szer. 100 x gł. 100 x wys. 175 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613294094



A150018 | UVP* 288,- PLN

Mieszadło płaskie do 5KPM5EWH

- wymiary: szer. 35 x gł. 140 x wys. 185 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098165497



A150021 | UVP* 276,- PLN

Trzepaczka do 5KPM5EWH

- wymiary: szer. 120 x gł. 125 x wys. 185 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164872



A150017 | UVP* 316,- PLN

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

KitchenAid 5KSM7591X srebrny, 6,9L

A150047 | UVP* 6 554,- PLN | GTIN 4015613582467



Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
Kolor	Srebrny
Materiał dzieży	Stal szlachetna
Pojemność dzieży	6,9 l
Regulacja prędkości	10 stopni
Wersja	Z podnośnikiem dzieży
W zestawie	1 mieszadło płaskie 1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 1 osłona przeciwbryzgowa 1 dzieża
Moc przyłączeniowa	0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
wymiary	szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
waga	12,2 kg

KitchenAid 5KPM5XEWH biały, 6,9L

A1500510 | UVP* 7 990,- PLN | GTIN 4015613593869



Materiał	Cynkowy odlew ciśnieniowy
Kolor	Biały
Materiał dzieży	Stal szlachetna
Pojemność dzieży	6,9 l
Regulacja prędkości	10 stopni
Wersja	Z podnośnikiem dzieży
Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
Kratka ochronna	Tak
W zestawie	1 lej do napełniania 1 mieszadło płaskie 1 końcówka zagniatająca 1 trzepaczka 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 ze stali CrNi KA, 6,9L

- Pojemność: 6,9 l
- wymiary: szer. 285 x gł. 250 x wys. 215 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613584478



A150048 | UVP* 620,- PLN

Osłona przeciwbryzg. Heavy Duty 5KSM7591

- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 6,9 litra
- wymiary: szer. 250 x gł. 70 x wys. 180 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613586724



A150043 | UVP* 236,- PLN

Końcówka zagniatająca d KA A150047

- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034 | UVP* 596,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033 | UVP* 596,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Z krawędzią silikonową: Tak
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471 | UVP* 356,- PLN

Trzepaczka CrNi do KA A150047

- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039 | UVP* 356,- 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
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035 UVP* 516,- 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)
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- 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* 408,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

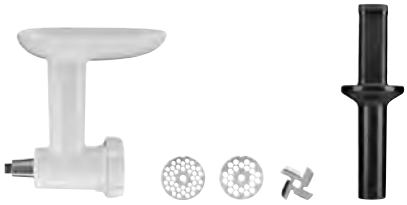
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 nakładana taca, 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny, 1 przystawka do ciastek, 1 dociskacz, 1 nasadka do napełniania kiełbas, 4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- Pasuje do KitchenAid: 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5K45SSEWH, 5KPM5EWH, 5KSM7990XEWH, 5KSM45EWHMP
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 240 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283



A150068 UVP* 1 276,- 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
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000 UVP* 688,- PLN

Podgrz. d kiełbasek 2 komory, kurek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 stożek 95 mm, 1 stożek 159 mm
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 225 x gł. 80 x wys. 80 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101396



A150002 UVP* 192,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- 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* 224,- PLN

Przystawka MdM, Kitchen Aid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne, jak również urządzenie do ścierania na purée
- wymiary: szer. 305 x gł. 75 x wys. 170 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4016098165336



A150019 UVP* 288,- PLN

Urządz. do ścierania na purre do KA

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Idealne także jako prasa do owoców jagodowych
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 260 x gł. 95 x wys. 160 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4016098101433



A150006 UVP* 700,- PLN

Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- 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* 212,- PLN

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

Wyposażenie dodatkowe

Wyciskarka do cytrusów Joy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Wbudowane sito wyłapuje miąższ z owoców i pestki
- wymiary: szer. 125 x gł. 110 x wys. 160 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4016098101402



A150003 UVP* 356,- PLN

Młynek do zbóż, mechanizm stal., KA

- Nadaje się do: Ziarna i zboża
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Wykonanie całkowicie z metalu, dlatego niezwykła stabilność, Miele i śrutuje zachowując substancje odżywcze
- wymiary: szer. 210 x gł. 115 x wys. 190 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4016098101419



A150004 UVP* 1 556,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 332 x gł. 233 x wys. 125 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037 UVP* 780,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029 UVP* 780,- PLN

Zestaw do rozwałkowywania makaron, 3-cze

- 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
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062 UVP* 1 316,- PLN

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- 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* 1 036,- PLN



Szatkownice do warzyw



Szatkownica do warzyw GMS550

120325 | UVP* 4 195,- 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* 7 834,- 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
• Właściwości	Pokrywa ze stali szlachetnej nadaje się do mycia w zmywarce
	Łatwy montaż / demontaż elementów wyposażenia
	wyłącznik magnetyczny
• 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





*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* 264,- 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* 220,- 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* 220,- 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* 264,- 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* 264,- 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* 356,- 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* 356,- 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* 220,- 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* 220,- 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



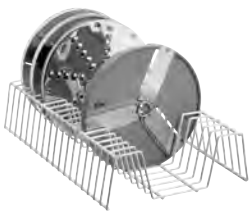
120315 UVP* 220,- PLN

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* 264,- 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* 136,- PLN

Szatkownica do warzyw GMS601

120327 | UVP* 5 515,- PLN | GTIN 4015613694306



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.

• Materiał	Odlew aluminium
	Stal szlachetna
	Tworzywo sztuczne
• Lej do napełniania	1 x szer. 115 x głęb. 75 mm
	1 x ø 52 mm
• Właściwości	Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
	Wyjątkowo duży lej do napełniania
	zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
• W zestawie	1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm)
	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

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* 220,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344 | UVP* 288,- 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* 356,- 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* 316,- 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* 276,- 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* 276,- PLN

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* 276,- 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* 276,- 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* 276,- 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 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* 636,- 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* 556,- 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* 500,- 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* 260,- 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* 356,- 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* 356,- 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* 276,- 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* 380,- 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* 316,- 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* 476,- 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* 476,- PLN

Mandolina - szatkownica do warzyw

500393 UVP* 260,- PLN GTIN 4015613632308



CNS 18/10

• Wkładki tnące	2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm) 3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
• Właściwości	Z 5 nożami Noże nadają się do mycia w zmywarce Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne 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

Kuter | Kotleciarki do mięsa | Wilki do mięsa



Kuter T3N 3L

120831 UVP* 4 275,- PLN GTIN 4015613539683



Materiał	Aluminium Poliwęglan
Pojemność	3 l
Prędkość obrotowa maks.	730 obr. / min.
Wersja noża	2 ostrza (nóż podwójny) CNS 18/10
Średnica leja do napełniania	45 mm
Wymiary miski ze stali szlachetnej	Ø 210 mm, wysokość 110 mm
Moc przyłączeniowa	0,37 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 400 x gł. 320 x wys. 320 mm
waga	12 kg

Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254 UVP* 3 991,- 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
Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
Wymiary wpustu do napełniania	szer. 190 x głęb. 25 mm
Wyjmowany zestaw wałków	Tak
Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce	Tak
Nóżki	Gumowe, antypoślizgowe
Moc przyłączeniowa	0,35 kW | 230 | 50 Hz
wymiary	szer. 490 x gł. 222 x wys. 432 mm
waga	18 kg

Maszynka do mięsa FW10

370224 UVP* 1 156,- 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 1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna) 1 przystawka do ciastek 1 dociskacz 1 nasadka do napełniania kiełbas 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* 4 915,- 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
	1 nóż
	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* 288,- 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* 196,- 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* 196,- PLN

Nóż 12SQO

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204 | UVP* 116,- PLN

Maszynka do mięsa FW200

370235 | UVP* 10 593,- 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
	1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
	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* 168,- 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* 100,- 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* 2 595,- 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 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny	szer. 305 x gł. 470 x wys. 500 mm	40,8 kg	370238	11 113,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne	szer. 415 x gł. 565 x wys. 680 mm	42,2 kg	370239	12 193,- PLN	4015613762463

Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

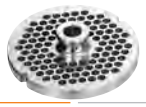
- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242 UVP* 152,- 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* 236,- 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* 208,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 20 mm
- waga: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852



370247 UVP* 196,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

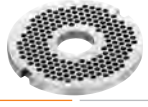
- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248 UVP* 196,- 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* 180,- PLN



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

Obieraczka do ziemniaków 5KG



- Regulacja prędkości — 1 stopień
- Przyłącze wody — 3/4"

CNS 18/10





	Pojemność	wydajność maks.	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5KG	5 kg	60 kg / godz.	180 obr. / min.	0,37 kW 230 V 50 Hz	szer. 610 mm gł. 520 mm wys. 560 mm	28 kg	A120181	8 790,- PLN	4015613433448
7,5kg	7,5 kg	90 kg / godz.	180 obr. / min.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 770 mm wys. 870 mm	38 kg	A120186	9 990,- PLN	4015613433455
10KG	10 kg	130 kg / godz.	1200 obr. / min.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 670 mm gł. 540 mm wys. 860 mm	37,8 kg	120198	7 190,- PLN	4015613714899

Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał — Tworzywo sztuczne ABS
- Zakres ważenia do — 15 kg
- Tarowanie — Tak
- Wymiary powierzchni ważącej — szer. 280 x gł. 220 mm
- Zasilanie za pośrednictwem — Akumulator
  Zasilacz
- Właściwości — Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
- W zestawie — 1 akumulator
  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	792,- PLN	4015613587417
Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	876,- PLN	4015613587424

Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie — Tak
- Wymiary powierzchni ważącej — szer. 320 x gł. 300 mm
- Zasilanie za pośrednictwem — Baterie (4 x AAA)
  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

STAINLESS STEEL

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	636,- PLN	4015613572437
Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	676,- PLN	4015613572444

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 Pleksiglas 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	Grubość cięcia	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	1 - 12 mm	185 mm	130 mm	277 obr. / min.	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	174196	1 992,- PLN	4015613683188
220 Plus	220 mm	1 - 12 mm	205 mm	135 mm	191 obr. / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	174221	2 155,- PLN	4015613683195
250 Plus	250 mm	1 - 12 mm	195 mm	140 mm	190 obr. / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	174251	2 515,- PLN	4015613664064
275 Plus	275 mm	1 - 12 mm	180 mm	150 mm	190 obr. / min.	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	174276	2 875,- PLN	4015613673189
300 Plus	300 mm	1 - 15 mm	230 mm	175 mm	186 obr. / min.	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm	20,8 kg	174301	3 675,- 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 195 Basic

- Wersja noża: standard
- 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: 4015613702469

174019 UVP* 208,- 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* 380,- 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* 436,- PLN

Nóż 220 Basic

- Wersja noża: standard
- 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: 0,9 kg
- GTIN: 4015613694924

174022 UVP* 224,- 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* 392,- 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* 436,- PLN

Nóż 250 Basic

- Wersja noża: standard
- 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: 4015613702483

174023 UVP* 248,- 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* 436,- 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* 476,- PLN

Nóż 275 Basic

- Wersja noża: standard
- 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: 4015613702438

174027 UVP* 556,- 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* 792,- 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* 916,- PLN

Nóż 300 Basic

- Wersja noża: standard
- 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: 4015613702308

174033 UVP* 660,- 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* 900,- 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* 940,- 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 Serów
• Z ostrzałką do noży	Tak
• osłona noża	pojedyncza
• prowadnica plastra	Tak
• dociskacz resztek	Tak

PRO 300-G



	Średnica noża	Grubość cięcia	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PRO 250-G	250 mm	1 - 15 mm	200 mm	160 mm	300 obr. / min.	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 560 mm wys. 400 mm	22,3 kg	174303	6 390,- PLN	4015613714486
PRO 300-G	300 mm	1 - 30 mm	250 mm	220 mm	270 obr. / min.	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 547 mm gł. 615 mm wys. 545 mm	36 kg	174302	12 193,- 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* 916,- PLN

Nóż 300 Basic

- Przystosowane do: Wędliny
- Wersja noża: standard
- 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: 4015613702308



174033 UVP* 660,- 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* 900,- 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* 940,- PLN

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

Pakowarki próżniowe



Pakowarka próżniowa 305/15L

300748 | UVP* 636,- 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 m³/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) 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m) 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

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* 72,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419 | UVP* 80,- 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* 136,- PLN

Pakowarka próżniowa 200MN, 320mm

300305 | UVP* 2 235,- PLN | GTIN 4015613469775



Materiał	Tworzywo sztuczne
Długość listwy zgrzewającej	320 mm
Ilość zgrzewów	1
Regulowany czas zgrzewania	0 - 10 sekund
Pompa próżniowa	0,9 m³ / godz.
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	nie
Kontrola próżni	Elektronicznie
Moc przyłączeniowa	0,49 kW | 230 V | 50-60 Hz
wymiary	szer. 390 x gł. 310 x wys. 140 mm
waga	4,5 kg

Pakowarka próżniowa 420/20L

300746 | UVP* 1 992,- PLN | GTIN 4015613699257



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
Kontrola próżni	Elektronicznie
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* 5 395,- PLN | GTIN 4015613578491

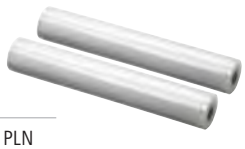


Długość listwy zgrzewającej	400 mm
Ilość zgrzewów	1
Regulowany czas zgrzewania	3 stopnie
Pompa próżniowa	ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-850 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	nie
Kontrola próżni	Elektronicznie
Właściwości	Przystawka do płynów Wskazanie ciśnienia na manometrze Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
W zestawie	1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m) 1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników) 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* 98,- 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. 30 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613473345

300414 | UVP* 204,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



Przystosowane do	Pakowarki próżniowe zewnętrzne
Wersja	Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
Nadaje się do Sous-Vide	Tak
Właściwości	4-warstwowe Nie zawiera zmiękczaczy Neutralne smak i zapach Odporność na wysoką temperaturę do 95 °C Przystosowana do kontaktu z żywnością
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. 25 mm	0,32 kg	300411	46,- PLN	4015613459196
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300412	56,- PLN	4015613459202
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm	1,1 kg	300413	102,- PLN	4015613459219

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



Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301 | UVP* 11 793,- 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 290/4

300744 | UVP* 5 435,- PLN | GTIN 4015613651897



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. 110 mm
Pompa próżniowa	ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
Maksymalna próżnia	-992 mbar
Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	W 5 stopniach i ręcznie
Kontrola próżni	Elektronicznie
Moc przyłączeniowa	0,63 kW | 230 V | 50 Hz
wymiary	szer. 360 x gł. 500 x wys. 350 mm
waga	25 kg

Pakowarka próżniowa K 300/60L

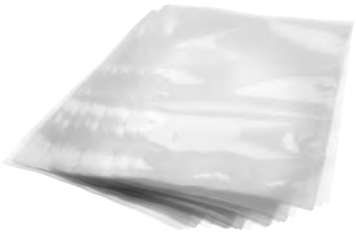
300747 | UVP* 3 191,- PLN | GTIN 4015613699264



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 m^3 / godz.)
• Maksymalna próżnia	-900 mbar
• Regulowany poziom zamknięcia próżniowego	Tak
• Kontrola próżni	Sterowanie czasowe
• Właściwości	czas pakowania próżniowego: 20 - 99 sekund Wskazanie ciśnienia na manometrze pałąk zaciskowy na torbę do pakowania próżniowego
• 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
• Właściwości	4-warstwowe Nie zawiera zmiękczaczy Neutralne smak i zapach Możliwość podgrzewania w temperaturze do 120 °C Przystosowana do kontaktu z żywnością
• 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	0,32 kg	300311	72,- PLN	4015613610320
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300312	104,- PLN	4015613610337
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm	1 kg	300313	186,- 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
• Nadaje się do kontaktu z żywnością	Tak
• przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń	Tak
• dodatkowe właściwości	nadaje się również do suszenia jarzyn





	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	Bez	szer. 320 x gł. 320 x wys. 440 mm	2,2 kg	120710	540,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 x gł. 420 x wys. 520 mm	3,3 kg	120709	596,- PLN	4015613676586

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



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	0,25 kg	711020	44,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	711040	58,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	711065	64,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	711100	76,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	711150	108,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	711200	136,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	723020	36,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	723040	40,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	723065	50,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	62,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	82,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	100,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	712020	34,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	712040	38,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	712065	42,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	712100	54,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	712150	76,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	712200	90,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	713020	28,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	713040	36,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	713065	42,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	713100	46,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	66,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	713200	82,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	714020	23,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	714040	33,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	714065	36,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	714100	40,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	714150	56,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	716065	29,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	716100	34,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	716150	46,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	719065	23,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	719100	34,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	56,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	52,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	44,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	34,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	28,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	23,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	17,- PLN	4015613695990

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

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	140,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	148,- 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	196,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	288,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	72,- 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	96,- 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	160,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	208,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	52,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	64,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	78,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	104,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	144,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	54,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	72,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	80,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	96,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	136,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	168,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	42,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	48,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	54,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	68,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	102,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	140,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	36,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	42,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	48,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	66,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	96,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	120,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	32,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	42,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	48,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	80,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	100,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	36,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	44,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	76,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	112,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	36,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	42,- PLN	4016098169198

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	140,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	168,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	228,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	112,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	152,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	216,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	88,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	108,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	132,- PLN	4016098175212

Pokrywa



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	82,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	50,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	48,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	42,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	36,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	28,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	22,- PLN	4016098169204

Pokrywa z otworem na łyżkę



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	88,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	64,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	56,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	50,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	42,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	36,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	184,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	156,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	120,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	100,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	88,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	78,- 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* 34,- PLN

Mostek pośredni, 325mm

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

A120602 — UVP* 40,- PLN

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

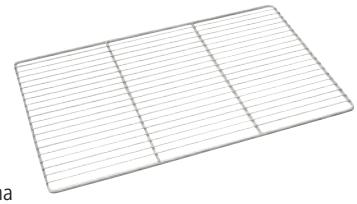
Blacha GN



- Materiał: CNS 18/10
- Norma: EN 631
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	188,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	236,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	260,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	108,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	128,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	148,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	64,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	80,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	88,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	80,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	108,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	120,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



- Materiał: CNS 18/10

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	232,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	148,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,76 kg	786009	180,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	133212	120,- PLN	4015613332123

Półka perforowana GN



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,8 kg	A101161	132,- PLN	4015613271644
1/2 GN	0,4 kg	A101162	100,- PLN	4015613271651
1/3 GN	0,3 kg	A101163	72,- PLN	4015613271682
1/4 GN	0,25 kg	A101164	64,- PLN	4015613271668



Listwa na bony 610-1AL



- Materiał: Aluminium
- Materiał kółek: Szkło

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm	0,45 kg	A256061V	96,- PLN	4015613799513
910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm	1 kg	A256091V	116,- PLN	4015613799520

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410 | UVP* 40,- 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* 180,- 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. 267 x gł. 304 x wys. 204 mm
- waga: 2,3 kg

Pojemnik na sztućce BK60

500446 | UVP* 220,- 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. 388 x gł. 304 x wys. 204 mm
- waga: 2,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 96 x gł. 96 x wys. 140 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613812786



500447 | UVP* 40,- PLN

Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613812793



500448 | UVP* 8,- PLN

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

Wok patelnia W385F

A105973 | UVP* 316,- PLN | GTIN 4015613668468



• Wersja spodu	Płaskie
• Pojemność	5,5 l
• Średnica powierzchni roboczej	145 mm
• Średnica	385 mm
• Wysokość patelni bez pokrywy	140 mm
• Przystosowany do indukcji	Tak
• wymiary	szer. 645 x gł. 385 x wys. 140 mm
• waga	1,7 kg

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





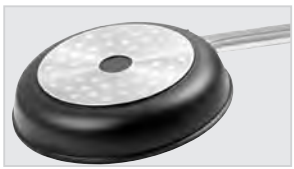
	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 199 x gł. 199 x wys. 110 mm	0,81 kg	100454	220,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 221 x gł. 221 x wys. 112 mm	0,97 kg	100456	236,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 267 x gł. 267 x wys. 130 mm	1,57 kg	100457	276,- PLN	4015613773223

Patelnia 240A



Patelnia z powłoką antyadhezyjną
Do smażenia niskotłuszczowego na wszelkiego typu kuchenkach

• Materiał	Aluminium Stal szlachetna
• Wersja powierzchni do smażenia	powłoka nieprzywierająca (QuanTanium)
• Materiał uchwytu/uchwytów	Stal szlachetna
• Właściwości rączki	Izolacja termiczna
• Przystosowany do indukcji	Tak
• Wysokość patelni	55 mm





	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
240A	240 mm	175 mm	szer. 490 x gł. 250 x wys. 140 mm	0,9 kg	A150324	260,- PLN	4015613677958
280A	280 mm	205 mm	szer. 530 x gł. 290 x wys. 140 mm	1,2 kg	A150328	316,- PLN	4015613677965
300A	300 mm	230 mm	szer. 550 x gł. 310 x wys. 140 mm	1,4 kg	A150330	356,- PLN	4015613677972

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. 199 x gł. 199 x wys. 152 mm	1,1 kg	100450	236,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 223 x gł. 223 x wys. 175 mm	1,3 kg	100451	260,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 266 x gł. 266 x wys. 206 mm	1,9 kg	100452	340,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 308 x gł. 308 x wys. 227 mm	3 kg	100453	420,- 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





	Materiał	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	Stal szlachetna	6,1 l	175 mm	szer. 305 mm gł. 305 mm wys. 247 mm	1,7 kg	100446	276,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	Stal szlachetna	10,4 l	262 mm	szer. 423 mm gł. 423 mm wys. 207 mm	3,2 kg	100449	392,- PLN	4015613773155
E11L-1	Stal szlachetna	11 l	215 mm	szer. 337 mm gł. 337 mm wys. 292 mm	2,4 kg	100447	356,- PLN	4015613773131
E16L-1	Stal szlachetna	16 l	290 mm	szer. 445 mm gł. 445 mm wys. 264 mm	3,9 kg	100448	476,- PLN	4015613773148
25L-D290	CNS 18/10	25 l	290 mm	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 326 mm	4,5 kg	100441	580,- PLN	4015613699660
25 l, z pokr.	Stal szlachetna	25 l	330 mm	szer. 430 mm gł. 430 mm wys. 275 mm	6,1 kg	100440	636,- PLN	4015613647746
30 l, z pokr.	Stal szlachetna	30 l	330 mm	szer. 430 mm gł. 430 mm wys. 325 mm	6,4 kg	100445	700,- PLN	4015613647753
70L-D380	CNS 18/10	70 l	380 mm	szer. 450 mm gł. 450 mm wys. 450 mm	12 kg	100442	1 192,- 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* 580,- PLN | GTIN 4015613417158



CNS

• Skład zestawu	4 garnki z pokrywą i 1 patelnia Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
• 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* 876,- PLN | GTIN 4015613403977



CNS 18/10

• Skład zestawu	4 garnki z pokrywą Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
• 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 Z zawieszką 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	64,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	72,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	76,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	104,- PLN	4015613735498

Solniczka 300



650



- 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	120,- PLN	4015613762036
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	256,- PLN	4015613762050

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100 | UVP* 240,- 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



Do krojenia ryb, mięsa, warzyw lub owoców – przystosowana do kontaktu z żywnością, antypoślizgowa deska do krojenia w lekkiej i poręcznej wersji.

- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Grubość deski: 15 mm



	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
40x30 W	400 x 300 mm	szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm	1,6 kg	A120587	80,- PLN	4015613690339
60x40 W	600 x 400 mm	szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm	3,4 kg	A120592	160,- PLN	4015613690346

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 mm gł. 375 mm wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	106,- PLN	4015613716084
Deska d krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 mm gł. 375 mm wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	112,- PLN	4015613405025

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

Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



Higiena w przypadku deski do krojenia z serii PRO jest zawsze na pierwszym miejscu – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia pieczywa lub produktów mlecznych, np. sera.

• Materiał	twardy polietylen (HDPE)
• Powierzchnia krojenia	490 x 285 mm
• Grubość deski	20 mm
• Wyżłobienie odciekowe	Tak
• 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	132,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	A120512	132,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	A120513	132,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	A120514	132,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	A120515	132,- PLN	4015613712086

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* 132,- PLN





Palnik do flambir 1300GK

A150646 UVP* 100,- PLN GTIN 4015613783451





• 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* 124,- PLN GTIN 4015613409498



• 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* 636,- PLN | GTIN 4015613615561



• Wersja noża	stal nierdzewna
	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
	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

Sterylizator do noży 9-330

110438 | UVP* 1 500,- PLN | GTIN 4015613754888



• 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

Listwa magnetyczna 615AL

A256024 | UVP* 80,- PLN | GTIN 4015613724492



• Materiał	Aluminium
• Przystosowane do	nóż
	Nożyczki
	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

Ostrzałka do noży MS310

120558 | UVP* 368,- 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)
	Kamień ceramiczny
• zastosowanie	ostrza gładkie
	ostrza zaokrąglone
	ostrza ze szlifem falistym
• Moc przyłączeniowa	0,031 kW | 230 V | 50/60 Hz
• wymiary	szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 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.

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* 56,- 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* 30,- 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* 64,- 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* 220,- 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* 26,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048 UVP* 34,- 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* 32,- 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* 34,- PLN

Otwieracz do puszek KB565

A120355 | UVP* 596,- PLN | GTIN 4015613731247



STAINLESS STEEL

Stołowy otwieracz do puszek w wersji z regulacją wysokości umożliwia otwieranie nawet wyjątkowo dużych puszek o wysokości do 56,5 cm. Napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym zapewnia łatwą i przyjazną dla użytkownika obsługę.

• 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) napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym 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* 116,- 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* 112,- PLN

Pojemnik na odpady "Swing"

860003 | UVP* 756,- PLN | GTIN 4015613521213



STAINLESS STEEL

• Pojemność	50 l
• Średnica pojemnika wewnętrznego	330 mm
• Właściwości pokrywy	Pokrywa uchylna
• Właściwości	Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany 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* 928,- PLN | GTIN 4015613630670



CNS 18/10

• Pojemność	56 l
• Wymiary pojemnika wewnętrznego	Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
• Właściwości pokrywy	Zdejmowana, z uchwytem 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

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



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. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346



173278 UVP* 340,- 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: 1,2 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280 UVP* 376,- 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* 220,- 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* 196,- 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: 10,4 kg
- GTIN: 4015613773315



173270 UVP* 340,- 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: 10,9 kg
- GTIN: 4015613767895



173271 UVP* 356,- 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
- 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* 460,- 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
- 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* 368,- 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* 208,- PLN

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

Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024 | UVP* 756,- PLN | GTIN 4015613758510



STAINLESS STEEL

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* 876,- PLN | GTIN 4015613758466



STAINLESS STEEL

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



STAINLESS STEEL

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	180,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	196,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	236,- PLN	4015613758695

Słupek do dezynfekcji XS1 480

850029 UVP* 740,- 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* 716,- 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* 1 192,- 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

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

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.

• Nadaje się do butelek euro	1000 ml
• Kontrola poziomu napełnienia	Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
• Obsługa	Obsługa jedną ręką Obsługa łokciem Ręcznie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie





▶ Możliwość zamknięcia

	Materiał	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	Aluminium	0,9 litra	szer. 95 x gł. 225 x wys. 310 mm	0,67 kg	850019	184,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	Aluminium Polipropylen	1 litr	szer. 93 x gł. 200 x wys. 330 mm	0,83 kg	850048	316,- PLN	4015613761909

Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027 | UVP* 392,- 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 Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Baterie Napełnianie
• wymiary	szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
• waga	0,73 kg

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC LEOCID® SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 7
- właściwości: W ograniczonym stopniu wirusobójczy, Bakteriobójczy, drożdżakobójczy, gruźliczobójczy, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4029888031315



173084 | UVP* 716,- 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* 88,- PLN

Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007 | UVP* 148,- PLN | GTIN 4015613536965



CNS | 1 L

• 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 do mydła 1L, czujnik

850009 | UVP* 392,- PLN | GTIN 4015613610672



CNS 18/10 | 1 L

Higiena, wygoda i ekonomia w jednym: zintegrowany czujnik podczerwieni umożliwia bezdotykowe i optymalne dozowanie mydła w płynie.

• Pojemność	1 l
• Kontrola poziomu napełnienia	Wziernik
• Obsługa	Bezdotykowo (czujnik podczerwieni)
• Zasilanie za pośrednictwem	Baterie (4 x 1,5 V AA LR6)
• W zestawie	2 kluczyki (komora baterii i zbiornik na mydło) Materiał mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Baterie Napełnianie
• wymiary	szer. 138 x gł. 100 x wys. 210 mm
• waga	0,92 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 Obsługa łokciem Ręcznie
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Napełnianie





PS 1L-W

▶ Możliwość zamknięcia

	Materiał	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	Aluminium	0,9 l	szer. 95 x gł. 222 x wys. 330 mm	0,65 kg	850008	180,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	Aluminium Polipropylen	1 l	szer. 93 x gł. 200 x wys. 330 mm	0,84 kg	850049	316,- PLN	4015613762302

Pod. do ręczn. papier. CrNi szczot.

850006 | UVP* 276,- PLN | GTIN 4015613536958



CNS

• Zagięcia papieru	Można stosować typowe ręczniki składane Składanie naprzemienne Składanie warstwowe 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

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

Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000 | UVP* 392,- 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 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

Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001 | UVP* 1 100,- 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 do rąk IS 31LS-W

850011 | UVP* 876,- 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 ścienna do rąk Jet 1800

850002 | UVP* 3 115,- 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 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* 1 076,- 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
• Klasa filtra	HEPA H13
• Czyszczenie powietrzem	Z użyciem światła UV
• Wskaźnik jakości powietrza	Wyświetlacz cyfrowy
	Pierścień świetlny LED, różne kolory
• ustawianie czasu	2, 4 lub 8 godzin
• wersja przewodu zasilającego	długość przewodu: 1,5 m
• 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* 188,- 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
	Przezroczyste
	Zaokrąglone narożniki
	Z 2 nóżkami (szkło akrylowe), możliwość zamocowania w 2 pozycjach
	Osłona przystosowana do montażu sufitowego (otwory)
• Przystosowane do	Witryny (strefa stojąca)
	Stoły (strefa siedząca)
	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



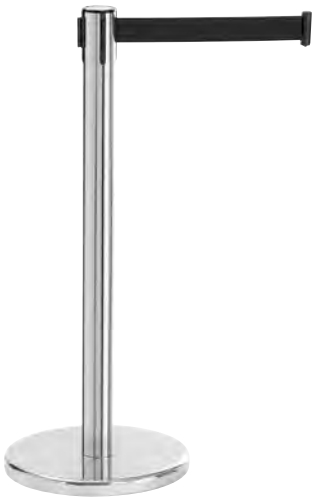
- ▶ Z 2 nóżkami
- ▶ szkło akrylowe
- ▶ możliwość zamocowania w 2 pozycjach

	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	676,- PLN	4015613759715
1500PGLD	Szer. 400 x wys. 200 mm	szer. 1 500 x gł. 300 x wys. 900 mm	6,6 kg	850035	980,- 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* 196,- 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 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 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
▶ długość: 2 metry
▶ 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	100,- PLN	4015613757889
3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	108,- PLN	4015613757896

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	196,- 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	316,- 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	420,- 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* 24,- 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* 32,- PLN

Lampa owadobójcza IV-48

300351 — UVP* 340,- 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, Urządzenie stojące
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa: 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 475 x gł. 100 x wys. 265 mm
- waga: 2 kg





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

Pułapka na owady IF-92

300323 | UVP* 276,- PLN | GTIN 4015613655413



• Materiał	Stal
	Lakierowana
• Promień działania	9 m
• Wydajność świetlna	1 x 20 W, źródło światła UV-A
• W zestawie	1 folia przylepna
	Materiał mocujący
• Wersja	Montaż ścienny
• 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

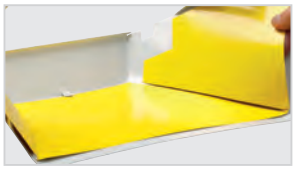
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659183

300326 | UVP* 76,- PLN

Zarówka 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* 52,- PLN



Pułapka na owady IF-150

300350 | UVP* 316,- PLN | GTIN 4015613762357



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	ok. 15 m
• Wydajność świetlna	1 x 36 W, świetlówka UV-A
• W zestawie	1 folia przylepna
• Wersja	Montaż ścienny
• Moc przyłączeniowa	0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
• wymiary	szer. 480 x gł. 80 x wys. 281 mm
• waga	1,8 kg

Folia przylepna IF-150

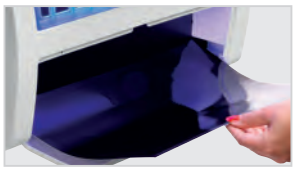
- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613801971

300352 | UVP* 116,- 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* 44,- PLN



Pułapka na owady IF-100

300321 | UVP* 568,- PLN | GTIN 4015613638195



• Materiał	Aluminium
	Tworzywo sztuczne
• Promień działania	10 m
• Wydajność świetlna	2 x 15 W, świetlówka UV-A
• W zestawie	2 folie przylepne
	Materiał mocujący
• Wersja	Urządzenie stojące
	Montaż ścienny
• 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* 30,- 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
- Wersja: Montaż ścienny
- Regulacja strumienia powietrza: 3-stopniowo
- Regulacja temperatury: Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza
- Powietrze zimne: Tak
- Rodzaj przewodu: Przewód spiralny
- Długość przewodu: 1 - 2,5 m
- Klasa ochrony: 2
- Przycisk wł./wył.: Tak, Na uchwycie
- Wyłącznik główny: Tak, Na uchwycie ściennym
- 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 x gł. 185 x wys. 110 mm	0,8 kg	850041	168,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	Tak	szer. 265 x gł. 205 x wys. 105 mm	1,2 kg	850042	180,- PLN	4015613761589

Urządzenie do czyszczenia butów

120109 UVP* 516,- 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* 276,- 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	229
099989	225
099996	225
1	
100047	145
100048	145
100054	144
100058	144
100060	283
100061	145
100062	144
100067	144
100080	292
100082	210
100083	210
100085	292
100090	283
100100	283
100103	283
100197	132
100211	133
100273	133
100282	132
100292	132
100321	129
100322	129
100323	129
100324	129
100373	132
100374	132
100404	62
100405	62
100406	62
100407	62
100408	62
100412	72
100413	72
100416	72
100417	72
100425	72
100426	72
100427	72
100428	72
100440	334
100441	334
100442	334
100445	334
100446	334
100447	334
100448	334
100449	334
100450	334
100451	334
100452	334
100453	334
100454	333
100456	333
100457	333
100524	86
100528	86
100532	86
100533	110
100534	87
100611	14
100925	90
100927	92
100928	92
101094	224
101402	104
101404	104
1014113	104
101412	104
101413	104
101419	104
101530	103
101533	103
101535	103
101546	84
101547	85
101548	84
101552	84
101554	85
101560	103
101563	103
101565	103
101566	103
101607	104
101863	305
101864	305
101865	305
101866	305
101867	305
101868	305
101869	305
101915	303
101916	304
101917	304
101923	303
101929	137
101932	89
101933	304
101937	89
101954	304
101955	304
101956	304
101957	304
101971	95
101972	95
101973	95
101974	95
101975	95
101978	95
101979	95
101980	95
101983	95
101984	95
101985	95
101986	95
101988	95
101989	95
103048	167
103063	166
103064	166
103065	166
103067	167
103069	166
103076	167
103079	167
103122	166
104049	211
104050	211
104304	211
104306	211
1043613	134
1043623	134
104457	134
104458	134
104500	134
104501	134
104523	212
104538	212
104548	212
104583	212
104593	212
104609	209
104636	209
104904	116
104906	116
104907	116
104913	116
104922	127
104923	127
1051403	49
1051503	49
1051603	49
1052103	50
1052303	50
1053103	50
105321	116
105325	48
105343	48
1054503	49
1054513	48
105452	48
105453	48
1054603	49
105731	125
105732	123
105737	122
1057503	115
105780	63
105804	16
105820	117
105821	119
105829	120
105837	120
105840	124
105843	119
105843S	119
105848	117
1058503	115
105854	120
105858	120
105859	119
105862	121
105864	164
105865	163
105866	165
105867	163
105868	165
105871	125
105872	125
105873	125
105874	125
105876	124
105890	125
105893	122
105922	121
105926	118
105927	117
105929	124
105936S	118
1059503	115
105978	123
105981	17
105984	121
105985	121
105986	123
105991	118
105991S	118
105993	122
105994	122
105995	122
105996	164
105997	124
105999	115
1061633	112
1061933	112
106202	113
106204	113
106206	113
106210	113
106211	113
106217	112
106219	112
1062203	113
1062303	113
1062503	113
106576	72
107273	57
107274	57
107276	57
107277	57
107278	57
107279	57
107289	57
107290	56
107291	57
107300	56
107301	54
107302	55
107303	55
107304	55
107305	55
107306	55
107307	55
107308	55
107309	55
107310	55
109251	230
109325	224
109326	224
109327	224
109329	224
109342	228
109343	228
109344	228
109349	229
109470	237
109472	237
109474	237
109518	225
109547	225
109559	230
109562	225
109640	220
109641	220
109688	224
109740	231
109741	231
109742	231
109743	231
109745	232
109746	232
109747	232
109749	232
109847	253
109848	253
109849	253
109857	252
109864	253
109865	249
109877	238
109878	238
109879	252
109881	252
109884	237
109885	237
109886	238
109887	238
109888	238
109889	237
109898	252

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
109940	231	110668	223	114263	160	115138	21	117900	77	120337	315
109952	237	110677	226	114267	159	115141	18	117901	77	120338	315
109960	231	110690	227	114270	158	115155	18	117902	77	120339	315
110036	22	110691	227	114271	158	115157	18	117905	79	120341	315
110135G	183	110692	227	114272	160	1151580	18	117906	79	120342	315
110159	195	110693	227	114273	158	1151583	18	117907	79	120344	314
110256	171	110694	227	114274	158	1151593	18	117910	75	120345	315
110257	171	110851	172	114275	158	115204	20	117911	75	120346	315
110270	181	110851MA	172	114277	158	115205	20	117912	75	120347	315
110271	181	110852	172	114278	158	1152103	20	117913	75	120348	314
110272	181	110852MA	172	114279	158	1152113	20	117920	80	120349	314
110273	181	110853	172	114282	159	1152263	19	117921	80	120350	314
110274	181	110853MA	172	114356	162	1152273	19	117922	77	120351	314
110275	182	110854	173	114357	162	1152293	19	117923	79	120352	314
110276	182	110854MA	173	114360	162	115245	17	117925	82	120353	314
110278	182	110855	173	114361	162	115805	16	117926	82	120358	315
110279	182	110855MA	173	114362	162	116005	68	117927	82	120558	338
110311	224	110856	174	114366	163	116009	68	117928	82	120578	129
110312	224	110856MA	174	114367	164	116011	68	117930	81	120579	128
110317	224	110857	174	114371	162	116012	69	117931	81	120582	129
110318	224	110857MA	174	115005	17	116016	69	117932	81	120599	129
110350	215	110858	174	115007	17	116019	69	117933	81	120709	326
110360	216	110858MA	174	115058	16	116111	71	117934	81	120710	326
110361	216	110864	173	115059	16	116299V	68	117935	80	120751	58
110362	216	110864MA	173	115069	69	116550	64	117936	80	120752	59
110400	215	110903	175	115071	69	116622	65	117937	80	120753	59
110410	182	110904	175	115075	69	116726	65	117938	80	120757	59
110414	182	111678	220	115076	71	116728	65	117939	81	120758	59
110420	183	111680	220	115079	69	116731	65	117940	81	120770	59
110422	183	112020	22	115083	62	117002	71	117941	81	120773	59
110431	236	112021	22	115084	62	117051	68	117945	74	120775	59
110432	236	112022	22	115085	63	117052	68	117946	74	120789	60
110434	236	112023	22	115086	62	117053	68	117947	80	120792	71
110435	236	112025	22	115090	17	117100	71	117948	74	120831	316
110436	236	112026	22	115095	17	117262	70	120109	352	120879	61
110437	236	112030	22	115099	17	117263	70	120198	319	121782	64
110438	338	112031	22	1151023	16	117264	70	120302	313	125502	156
110461	218	112035	22	1151033	16	117265	70	120307	313	125503	156
110462	218	112081	161	115107	19	117623	66	120308	313	125504	156
110463	218	112101	161	115108	19	117650	66	120309	313	125525	180
110500	215	112121	22	115109	19	117672	67	120310	313	125526	180
110530	216	112122	161	115111	21	117723	67	120311	313	125527	180
110531	216	112141	161	115112	21	117725	66	120312	313	125540	178
110532	216	112161	161	115113	21	117727	66	120313	313	125540V1	178
110540	218	112181	161	115114	21	117730	66	120314	313	125540V2	178
110541	218	112201	161	1151143	15	117731	67	120315	313	125543	179
110542	218	114000	161	115115	20	117741	67	120316	313	125543V1	179
110625	233	114001	161	115116	21	117761	66	120325	312	125543V2	179
110626	233	114002	161	1151163	15	117762	66	120327	314	125544	179
110630	233	114003	161	115120	19	117763	66	120328	312	125544V1	179
110644	222	114004	161	115129	142	117764	67	120331	314	125544V2	179
110645	222	114005	161	115131	83	117765	67	120332	314	125614	156
110665	226	114006	161	115133	83	117766	67	120333	315	125624	156
110666	223	114258	159	115137	18	117781	67	120334	315	125628	156

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
125631	154	131944	14	150981	260	173271	225	190129	241	2002020	92
125631V1	154	131946	14	150983	260	173272	225	190133	244	2002028	93
125631V2	154	131954	14	150990	260	173276	175	190139	261	200207	142
125633	155	132060	14	150992	245	173277	241	190153	245	2002088	93
125633V1	155	132115	13	150993	245	173278	342	190154	245	2002094	93
125633V2	155	132125	13	150996	260	173279	68	190174	251	2002095	93
125634	155	132255	13	150997	260	173280	342	190175	251	2002101	93
125634V1	155	132257	13	151510	87	173282	249	190179	251	2002102	91
125634V2	155	132260	94	151512	87	173283	249	190184	240	2002121	93
130115	301	132261	94	1519811	46	173283V	249	190187	240	2002150	94
130116	301	132262	94	155660	45	173284	59	190193	240	2002165	94
130117	301	132265	94	1582011	47	173285	59	190208	244	2002170	94
130118	301	132266	94	1582051	47	174019	321	190211	241	2002203	90
130130	302	132648	10	1582101	47	174022	321	190215	245	200230	142
130131	302	132870	10	1582201	47	174023	321	190216	245	200232	142
130132	302	133212	331	158610	20	174027	321	190218	244	200233	142
130133	302	133264	72	158612	21	174033	321	190223	245	200240	142
130134	302	135002	213	158614	104	174050	321	190225	251	200254	157
130135	302	135012	267	158615	104	174051	321	190230	250	200255	157
130136	302	135014	213	158616	20	174052	321	190231	250	200261	157
130137	302	135023	267	158617	22	174053	321	190232	250	200262	157
130138	302	135026	267	158618	22	174054	321	190233	251	200274	177
130140	302	135100	266	158619	22	174055	321	190234	251	200282	171
130206	301	135102	266	158620	22	174056	321	190235	251	200316	93
1311413	13	135105	266	162500	100	174057	321	190236	251	200317	93
1311813	13	1500508	307	162550	104	174058	321	191001	255	200318	93
131306	12	150121	126	162551	104	174059	321	191004	255	200319	92
131308	12	150145	262	162552	104	174196	320	191005	255	200356	176
131413	12	150146	261	162650	101	174221	320	1930311	51	200357	177
131415	12	150148	266	162651	101	174251	320	193036	51	200358	177
131418	12	150151	264	162653	101	174276	320	1930511	51	200359	171
131419	12	150159	264	162826	99	174301	320	193062	51	200570	176
131425	12	150175	265	162827	99	174302	322	2		200575	177
1315113	12	150176	264	162900	101	174303	322	200049	259	2006301	111
131514	12	150182	265	162906	101	174304	322	200054	257	2006601	111
131515	12	150184	262	162910	101	174520	140	200057	259	203500	91
1315213	12	150186	263	162912	101	174600	62	200058	259	203510	91
1315563	9	150187	261	165103	97	181134	289	200059	259	203515	89
1317003	14	150188	261	165118	100	181137	289	200061	256	203530	91
131723	10	150193	265	165119	100	190014	241	200063	257	203535	91
131734	10	150197	263	165122	101	190015250	241	200065	258	206203	10
1317433	10	150310	116	165521	97	190031	248	200069	256	206204	64
1317463	10	150320	116	165522	99	190052	247	200073	257	215035	111
131760	11	150340	126	165523	99	190060	249	200085	256	215036	111
131764	9	150528	130	165524	101	190065	241	200086	257	215037	111
131770	11	150529	131	165525	101	190068	249	200095	254	215078	111
131800	11	150533	130	165527	99	190079	249	200096	254	215081	111
131850	11	150538	130	165528	97	190080	246	200108	254	215093	111
131905	11	1505393	131	165530	99	190083	249	200111	254	215094	111
131915	11	150606	45	173031	175	190085	249	200119	258	215095	111
131924	14	150678	106	173060	72	190108	244	200120	254	215096	111
131925	14	150687	72	173074	224	190114	244	200121	254	220110	285
131926	14	150958	45	173084	345	190116	244	2002010	92	257100	285
131940	14	150959	45	173270	225	190117	244	2002018	93	257120	285

Nr art.	Strona
257130	285
257140	285
257150	285
257160	285
257170	285
257180	285
257200	285
258100	284
258120	284
258140	284
258160	284
258180	284
258200	284
264130	285
264140	285
264150	285
264160	285
264170	285
264180	285
264200	285
264220	285
265100	284
265120	284
265140	284
265160	284
265170	284
265180	284
265200	284
265220	284
272335	102
2800021	53
2800031	53
2800071	53
2800081	53
280015	52
280016	52
280021	52
280022	52
280023	52
2819991	46
284007	27
284113	32
284114	41
284116	32
284117	41
284123	32
284124	41
284401	34
284804	27
285050	34
285052	30
285064	40
285071	29
285076	29
285080	34
285083	34
285085	34
285086	34
285088	34
2851051	23
2851121	23
2851161	23
2851241	24
2851251	24
2851261	24
2851271	24
2851361	24
2851371	24
2853051	32
2853101	32
2855051	28
2855061	28
2855071	28
2855081	28
2856031	33
2856211	29
2856311	29
2856811	33
2859171	31
2859251	31
2859271	31
286099	29
286100	39
286102	25
286104	25
286106	25
286225	26
286234W	26
286247	26
286301	27
286302	27
286305	32
286310	32
286326	26
286347	26
286411	26
286421	26
286426	45
286506	28
286507	28
286508	28
286509	28
286613	33
286628	31
286681	33
286710	27
286811	33
286917	30
286921	30
286922	30
286924	30
286925	30
286992	31
286994	30
286995	31
286998	31
287410	25
287420	25
287431	25
289716	51
292042	339
292043	339
292044	339
292046	339
292048	339
292049	339
292481	339
293043	339
295088	43
2951121	35
2951131	35
2952171	35
2952271	35
2952291	36
2952481	36
2952720	31
2953031	41
2954521	42
2954631	42
2955041	39
2955061	39
2955081	39
295928	30
2959521	40
295953	30
2959961	40
296014	43
296015	43
296051	43
296056	43
296072	39
296078	39
296086	43
296105	38
296106	38
296215	37
296217	37
296303	38
296304	38
296307	38
296308	38
296311	41
296318	37
296319	37
296325	37
296411	36
296421	36
296426	38
296431	36
296471	42
296472	42
296473	42
296474	42
296507	39
296510	39
296511	39
296607	42
296630	40
296633	40
296634	40
296677	42
296910	43
296911	43
296970	40
296999	53
3	
300064	294
300065	293
300083	296
300084	297
300089	295
300093	294
300098	294
300107	294
300122	295
300123	295
300133	292
300134	292
300135	292
300142	297
300143	225
300144	225
300147	225
300149	296
300156	225
300181	294
300182	295
300183	295
300184	295
300185	294
300187	296
300301	325
300305	323
300306	350
300311	326
300312	326
300313	326
300314	350
300317	350
300321	351
300322	351
300323	351
300325	351
300326	351
300328	351
300334	350
300336	350
300337	350
300350	351
300351	350
300352	351
300353	351
300411	324
300412	324
300413	324
300414	324
300418	323
300419	323
300422	323
300424	324
300435	324
300744	325
300746	324
300747	326
300748	323
300800	291
300801	291
300802	291
300803	291
300804	291
300805	291
300806	291
300807	291
305053	153
305054	153
305055	153
305058	151
305059	151
305062	152
305063	152
305064	152
305065	187
306053	153
306054	153
306055	153
306057	152
306300	281
306310	281
306320	281
306330	281
306340	282
306350	282
306360	282
306380	281
306552	282
306600	281
306610	281
306620	281
306630	281
306640	282
306650	282
306660	282
307106	274
307107	275
307116	274
307117	275
307126	274
307127	275
307136	274
307137	275
307146	274
307147	275
307156	274
307157	275
307166	274
307167	275
307186	274
307187	275
307206	274
307207	275
308106	274
308107	275
308116	274
308117	275
308126	274
308127	275
308136	274
308137	275
308146	274
308147	275
308156	274
308157	275
308166	274
308167	275
308186	274
308187	275
308206	274
308207	275
308242	278
308243	273
310107	273
310127	273
310147	273
310167	273

Nr art.	Strona
310187	273
311107	273
311127	273
311147	273
311167	273
311187	273
312107	273
312127	273
312147	273
312167	273
312187	273
313105	276
313125	276
313145	276
313165	276
313185	276
313205	276
314125	276
314145	276
314165	276
314185	276
315080	271
315100	271
315105	274
315107	275
315120	271
315140	271
315160	271
315180	271
315200	271
315305	274
315306	274
315307	275
316347	277
317347	277
325080	271
325100	271
325120	271
325140	271
325160	271
325180	271
325200	271
337107	278
337127	278
337147	278
337167	278
337187	278
337207	278
337307	276
338107	278
338127	278
338147	278
338167	278
338187	278
338207	278
338307	276
346107	279
346127	279
346147	279
346167	279
346187	279
346207	279
347107	279
347127	279
347147	279
347167	279
347187	279
347207	279
348107	279
348127	279
348147	279
348167	279
348187	279
348207	279
362080	270
362100	270
362120	270
362140	270
363080	270
363100	270
363120	270
363140	270
370035	108
370036	109
370037	110
370100	108
370101	108
370158	338
370164	137
370165	137
370174	135
370175	135
370191	135
370193	135
370195	135
370196	135
370197	135
370198	135
370205	110
370213	317
370224	316
370235	317
370236	317
370238	318
370239	318
370242	318
370243	318
370246	318
370247	318
370248	318
370249	318
370270	136
370271	136
370273	136
370274	136
370275	136
370276	136
370278	137
370301	317
370302	317
386080	277
387100	277
389080	270
389100	270
389120	270
389140	270
398120	277
398140	277
398160	277
399140	277
399160	277
4	
400123	235
400126	235
400136	235
400137	235
401618	280
401621	280
405057	185
406055	185
406056	185
465156	270
5	
500060	149
500180	49
500308	97
500377	169
500378	169
500379	169
500393	315
500445	332
500446	332
500447	332
500448	332
500458	148
500459	149
500464	149
500481	148
500482	148
500486	148
500494	148
500507	150
500663	149
500830	147
500831	147
500833	149
500835	147
500840	147
500846	150
500847	150
525782	72
529712	13
529723	13
5301	234
5302	234
5303	234
5305	234
5316	234
5318	234
5319	234
5320	234
5321	234
5322	234
5325	234
5327	234
5328	234
5329	234
5330	234
533051	68
5331	234
5336	234
5338	234
5339	234
5340	234
5341	234
5342	234
5349	234
5351	234
5352	234
5353	234
5354	234
5355	234
6	
600061	269
600601	269
601151	298
601153	272
601161	298
601168	289
601169	289
601177	289
601179	288
601180	288
601182	298
601192	298
601196	288
601197	288
601710	272
601712	272
603001	269
603002	269
603003	269
603004	269
603005	269
603006	269
603007	269
603008	269
603012	269
603101	349
603102	349
603103	349
603150	299
603151	299
603152	299
603158	299
603159	299
603175	298
605035	143
605065	143
606035	143
606065	143
607035	143
608035	143
609035	143
609065	143
609135	143
609165	143
610181	139
610182	139
610195	140
610196	140
610836	138
610839	140
610847	139
610856	138
680654	336
680655	336
7	
700078	206
700087	193
700089	192
700118	192
700119	192
700121	193
700122	193
700123	193
700130	194
700131	194
700132	194
700133	194
700134	195
700135	194
700137	194
700142	195
700182G	193
700201G	186
700202G	186
700203G	186
700207G	190
700208G	186
700211G	184
700213G	190
700219G	184
700221	187
700228	213
700231	191
700246G	184
700258G	188
700273	196
700274	197
700276	197
700277G	188
700298G	188
700314	190
700321	196
700336	189
700341	206
700342	206
700355	168
700356	169
700357	169
700358G	188
700398G	188
700478G	189
700487	202
700488	202
700505	207
700506	207
700515	202
700516	202
700562	191
700578G	188
700592	204
700593	204
700595	204
700597	204
700601	200
700605	208
700678G	189
700690	204
700699	204
700778G	188
700803	207
700804	203

Nr art.	Strona
700806	196
700807	197
700809	196
700811	199
700812	198
700816	203
700817	203
700825	202
700826	201
700830	203
700833	199
700834	198
700835	208
700840	205
700841	205
700878G	188
700898	200
700899	201
700932	213
700963	209
700965	209
700966	209
701053	296
701054	296
711020	328
711040	328
711065	328
711100	328
711150	328
711200	328
711311	328
711312	328
711313	328
711314	328
711316	328
711319	328
711323	328
712020	328
712040	328
712065	328
712100	328
712150	328
712200	328
713020	328
713040	328
713065	328
713100	328
713150	328
713200	328
714020	328
714040	328
714065	328
714100	328
714150	328

Nr art.	Strona
716065	328
716100	328
716150	328
719065	328
719100	328
723020	328
723040	328
723065	328
723100	328
723150	328
723200	328
780002	63
786008	62
786009	60
786010	62
8	
825024	343
825131	287
825152	49
825207	287
825214	286
825215	286
825217	286
825218	286
825219	286
825222	286
825223	287
825226	287
850000	347
850001	347
850002	347
850006	346
850007	346
850008	346
850009	346
850011	347
850018	345
850019	345
850021	343
850023	343
850024	343
850025	343
850027	345
850029	344
850033	348
850035	348
850036	344
850038	344
850041	352
850042	352
850048	345
850049	346
850200	348
850210	348

Nr art.	Strona
860000	289
860001	289
860002	289
860003	340
860006	232
9	
900004	259
900005	146
900007	168
900011	259
A1	
A100155	146
A100205	133
A100265	146
A100266	146
A101065	330
A101091	46
A101092	47
A101100	330
A101150	330
A101161	331
A101162	331
A101163	331
A101164	331
A101181	47
A101182	331
A101183	331
A101185	46
A101186	331
A101187	331
A101190	60
A101191	331
A101192	331
A101195	331
A101196	331
A101197	331
A101901	102
A101999	102
A102065	330
A102100	330
A102150	330
A103065	330
A103100	330
A103150	330
A105942	121
A105960	17
A105971	17
A105973	333
A114001	159
A114002	102
A114003	102
A114245	160
A114250	160
A114365	162

Nr art.	Strona
A120020	329
A120040	329
A120065	329
A120101	352
A120103	329
A120153	329
A120181	319
A120186	319
A120255	313
A120355	340
A120356	340
A120357	340
A120401	127
A120406	128
A120407	128
A120408	128
A120409	128
A120430	128
A120465	127
A120466	127
A120467	127
A120511	337
A120512	337
A120513	337
A120514	337
A120515	337
A120516	337
A120587	336
A120588	336
A120592	336
A120593	336
A120601	27
A120602	27
A120610	329
A120615	330
A120615D	330
A120616	330
A120620	329
A120625	330
A120625D	330
A120626	330
A120634	330
A120634D	330
A120635	330
A120635D	330
A120636	330
A120637	330
A120640	329
A120645	330
A120645D	330
A120646	330
A120649	330
A120650	329
A120655	330

Nr art.	Strona
A120655D	330
A120656	330
A120701	60
A120702	60
A120786	61
A120788	61
A120792	63
A120796	61
A120799	62
A120814	166
A120880	60
A120888	83
A120893	83
A121025	329
A121040	329
A121065	329
A121100	329
A121200	329
A122020	329
A122040	329
A122065	329
A122100	329
A122200	329
A123020	329
A123040	329
A123065	329
A123100	329
A123150	329
A123200	329
A124020	329
A124065	329
A124100	329
A124200	329
A125020	329
A125040	329
A125065	329
A125100	329
A125150	329
A125200	329
A126065	329
A126100	329
A126200	329
A128020	329
A128040	329
A128065	329
A128100	329
A128150	329
A129065	329
A129100	329
A130441	335
A130442	335
A135034	264
A150000	310
A150002	310

Nr art.	Strona
A150003	311
A150004	311
A150006	310
A150013	308
A150014	307
A150016	307
A150017	308
A150018	308
A150019	310
A150020	307
A150021	308
A150024	310
A150025	310
A150029	311
A150033	309
A150034	309
A150035	310
A150036	310
A150037	311
A150038	307
A150039	309
A150042	307
A150043	309
A150044	307
A150046V	307
A150047	309
A1500471	309
A150048	309
A1500507	308
A1500510	309
A150062	311
A150063	306
A150064	311
A150067	306
A150068	310
A150114G	126
A150118G	126
A150155	126
A150307	100
A150324	333
A150328	333
A150330	333
A150407	100
A150460V	102
A150510	145
A150512	131
A150513	130
A150623	115
A150625	115
A150646	337
A150668	105
A150669	105
A150670	105
A150671	105

Nr art.	Strona
A150672	105
A150673	105
A150674	106
A150676	106
A150679	106
A150684	107
A150774	106
A150776	106
A150779	106
A150974	107
A150976	107
A150979	107
A151300	133
A151301	133
A1515002	86
A151600	133
A153143	114
A153144	114
A153145	114
A153234	114
A153238	114
A153242	114
A153246	114
A153255	114
A153260	114

Nr art.	Strona
A153265	114
A153270	114
A153280	114
A153440	114
A153460	114
A162410E	98
A162412E	98
A162810E	98
A162812E	98
A162820E	98
A162821E	98
A162823E	98
A162824E	98
A162828	99
A162829	99
A165110	97
A165112	97
A190009	243
A190009250	243
A190011	243
A190011250	243
A190056	240
A190105	244
A190148	242
A190149	242

Nr art.	Strona
A190167	242
A190169	243
A190189	243
A190198	242
A190199	242
A2	
A200050	258
A200052	259
A201113	90
A203195	151
A256024	338
A256061V	332
A256091V	332
A3	
A300047	293
A300049	293
A300056	293
A300062	293
A300068	319
A300073	293
A300111	293
A300117	319
A300118	319
A300151	319
A370031	108

Nr art.	Strona
A370032	109
A3700331	109
A3700341	109
A370037	108
A370039	109
A370131	110
A370139	109
A370201	317
A370202	317
A370204	317
A370207	317
A370254	316
A5	
A500403	168
A500404	168
A500405	168
A500410	332
A500510	335
A500511	335
A500512	335
A500513	335
A555302	337
C	
C120100	336

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	235

B

Barowa szafy chłodnicze	193
Bemary	11, 21, 27, 38, 142
Bemary Hotpot	143
Blachy	62, 72

C

Chłodnie	204
Chłodziarka do wina	194, 195
Chłodziarka szufladowa	195
Chłodziarki impulsowe	196
Chłodziarko-zamrażarki	200 - 201
Chłodziarko-zamrażarki szokowe	208
Ciśnieniowe ekspresy do kawy	250 - 251
Czajniki	254

D

Deski do krojenia	336 - 337
Dozowniki dezynfekcyjny	345
Dozowniki do mydła	346
Dozowniki do płatków śniadaniowych	169
Dyspenser do czekolady	259
Dyspenser talerzy	166
Dyspensery	129
Dyspensery do napojów	260
Dyspensery rękawiczek	343
Dzbanki do kawy	244

E

Ekspresy do kawy	240 - 251

F

Filtr frytury	102
Fontanny do czekolady	186
Frytownice	12, 20, 30 - 31, 40, 97 - 102, 103 - 104
Frytownice indukcyjna	100

G

Garnki	334 - 335
Gofrownice	135 - 137
Gotowanie produktów mącznych	21, 32, 41, 94
Grill rolkowy do parówek	127
Grille kontaktowe	105 - 107
Grille wodne	110

J

Jajowar	142

K

Kociołki na zupę	144 - 145
Kostkarki do lodu	210 - 212
Kosze do zmywarek	224, 234
Kosze na śmieci	232, 340
Kotleciarki do mięsa	316
Kotły warzelne	33, 43, 52 - 53
Krajalnice	320 - 322
Krajalnice do kiełbasek	128, 129
Kruszarki do lodu	267
Kuchenki indukcyjne	117 - 123
Kuchenki mikrofalowe	138 - 140
Kuchenki wok	50
Kuchnie	45 - 47
Kuchnie elektryczne	10 - 11, 16 - 17, 25 - 26, 36 - 37, 45
Kuchnie gazowe	9 - 10, 15 - 16, 23 - 24, 35 - 36, 46 - 47
Kuchnie indukcyjne	17, 26, 37, 45
Kuter	316

L

Lampy grzewcze	158
Lampy na podczerwień	286 - 287
Lampy owadobójcze	350 - 351
Lawa-grille	14, 18, 29, 42, 111
Listwa magnetyczna	338
Listwy na bony	332

Ł

Łopata do pizzy	92
Łuskarki do lodu	209

M

Mandolina	315
Maszyny do lodów	213
Maszyny do makaronu	95
Meble ze stali nierdzewnej	269 - 279
Miesiarki	304 - 305
Miksery / Blendery	264 - 266
Miksery barowe	264 - 266
Miksery planetarne KitchenAid	306 - 311
Miksery ręczne	301 - 302
Minibary	192
Mostki grzewcze	159 - 161
Młynek do kawy	251

N

Nadstawy	270, 271
Nadstawy chłodnicze	181 - 183
Nadstawy chłodnicze Sushi Bar	183
Naleśnikarki	134
Nalewak do grzanego wina	258
Nóż do kebaba	338
Nóż do pizzy	92

O

Obieraczka do ziemniaków	319
Oczyszczacz powietrza w pomieszczeniu	348
Ogrzewacze tarasowe	286 - 287
Okapy gastronomiczne	283 - 285
Ostrzałka do noży	338
Osłony higieniczne	348
Otwieracz do puszek	340

P

Paella	114
Pakowarki próżniowe	323 - 326
Palniki do flambirowania	337
Pasty do podgrzewaczy	149
Patelnie	333
Patelnie do paelli	114
Patelnie i grille gazowe	112 - 113
Patelnie uchylne	33, 42, 51
Patelnie uniwersalne	126
Patelnie wielofunkcyjne	22, 27, 38, 51, 110
Pergamin do gotowania	72
Piec przelotowy do pizzy	90
Piec typu High Speed	58 - 59
Piece do pizzy	89 - 94
Piece konwekcyjne	60 - 64
Piece konwekcyjno-parowe	65 - 72
Piece sklepowe	74 - 82
Piekarniki niskotemperaturowe	71
Podajniki ręczników papierowych	346
Podgrzewacz do czekolady	146
Podgrzewacz do ryżu	131
Podgrzewacze do filiżanek	167
Podgrzewacze do frytek	20, 31, 102

Podgrzewacze do kiełbasek 127
Podgrzewacze do potraw 146, 147 - 150
Podgrzewacze talerzy 166
Pojemnik do usuwania tłuszczu 102
Pojemniki do transportu żywności 292
Pojemniki gastronomiczne 328 - 331
Pojemniki na sztućce 332
Pokrowce 225, 288, 289, 295
Polerki do sztućców 236
Popielniczki 289
Półki na przyprawy 270
Półki na talerze 270
Półki ścienne 62, 140
Płyty elektryczne 116
Płyty gazowe 49, 115
Płyty grillowe 13, 19, 28, 39, 108 - 109, 110
Płyty grzewcze 162 - 165

R

Regały 298 - 299
Regały chłodnicze 191
Regały ścienne 269
Roboty kuchenne / Miesiarki 303 - 311
Rożna do kurczaków 111
Ruszty elektryczne 18
Rękawice kuchenne 335

S

Salamandry 84 - 87
Salamander grill 110
Samowar 255
Seria 600 9 - 14
Seria 650 15 - 22
Seria 700 23 - 34
Seria 900 35 - 43
Snackpoint 54 - 55
Solniczki 336
Spieniacze do mleka 241
Spray do polerowania stali szlachetnej 175, 278
Spray do smażenia 72
Stacja do gotowania 56 - 57
Stacje do przygotowania herbaty 254
Stacja na zupę 147
Stacja serwisowa do kawy 245
Sterylizator do noży 338
Stojaki reklamowe 289
Stoły / Ławki 288 - 289
Stoły chłodnicze 172 - 177
Stoły chłodnicze do pizzy 177
Stoły chłodnicze mini 171
Stoły robocze 272 - 275
Stoły ze zlewami 281 - 282
Stół chłodniczy z wentylacją 171
Suszarek 83
Suszarka hotelowa 352
Suszarki do rąk 347
Systemy odgradzające 349
Szafa fermentacyjna 64
Szafka z koszem na śmieci 277
Szafki grzewcze 166, 279
Szafki robocze 277 - 278
Szafki wiszące 276
Szafy chłodnicze 192 - 203
Szafy chłodnicze na butelki 193, 196
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi 198 - 200
Szafy do sezonowania mięsa 205
Szafy mroźnicze 206 - 208
Szatkownice do warzyw 312 - 315
Słupki higieniczne 343 - 344

Ś

Środki czyszczące 342

T

Tablica na menu 289
Taborety grzewcze 48 - 49
Termometry 339
Termosy 244, 245
Tostery 132 - 133
Tostery/opiekacze 133

U

Umywalki 280
Urządzenia do czyszczenia butów 352
Urządzenia do gotowania ryżu 130 - 131
Urządzenia do gotowania sous-vide 83
Urządzenia do hot-dogów 127, 128
Urządzenia do polerowania szklanek 237
Urządzenia do uzdatniania wody 237 - 238
Urządzenia kapturowe 228 - 232

W

Wagi kuchenne 319
Warniki do grzanego wina 258 - 259
Warniki do wody 256 - 257
Wałkownice 89
Wilki do mięsa 316 - 318
Wirówki do sałaty 326
Witrynki bufetowe 168, 169
Witryny chłodnicze 184 - 187, 191
Witryny chłodnicze Mini 188 - 189
Witryny do ciast 190
Witryny do lodów 213
Witryny grzewcze 151 - 153
Witryny grzewcze nadstawy 151
Wok patelnie 125, 333
Woki indukcyjne 17, 123 - 125
Worki do pakowania próżniowego 324, 326
Wyciskarki do cytrusów 261
Wyciskarki do soku 262 - 263
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy 252 - 253
Wózek bufet, grzewczy 154 - 156
Wózki bufety, chłodnicze 178 - 180
Wózki do serwowania 293
Wózki do sprzątania 294 - 297
Wózki na sztućce 293
Wózki do wydawania potraw 157
Wózki transportowe 296 - 297

Z

Zamrażarki 209
Zamrażarka na lody 213
Zgrzewarka 291
Zlewy 21
Zmywarki do garnków 226 - 227
Zmywarki do szkła 215 - 219, 222
Zmywarki uniwersalne 215 - 225
Zmywarki przelotowe do naczyń w naczyń w koszach 233

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 zażycone 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 zalegle 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 zaistniejąpodobnie 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 była 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 jej 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 822969

Printed in Germany | Zmiany techniczne zastrzeżone