KATALOG 23/24

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.

KATALOG 2021/2022

Szanowni Państwo,

przekazując w Państwa ręce nowy Katalog nie prezentujemy wyłącznie wydajnych i solidnie wykonanych urządzeń, usprawniających proces przygotowania posiłków, zwiększających wygodę użytkowników i efektywność pracy personelu. Przekazujemy także różnorodność w celu zaspokojenia potrzeby każdego Klienta oraz oszczędność, która przynosi w efekcie zysk inwestora. Pewność najwyższej jakości, powtarzalności efektów oraz to co najważniejsze… dajemy bezpieczeństwo.

Sprzedaż to początek drogi, usługi wspierające Klienta to dopełnienie inwestycji na długie lata.

Nasze doświadczenie daje możliwość zapewnienia Państwu wszystkich instrumentów, które w analizie zyskowności będą kryteriami mnożącymi zysk. Od koncepcji, której wynikiem jest **idealnie dopasowany projekt**, przez **profesjonalne wyposażenie**, dobrane zgodnie ze specyfiką lokalu przez wykwalifikowany zespół doradców, o które dodatkowo zadba nasz dział serwisowy i rozbudowana siatka autoryzowanych Partnerów serwisowych przez cały czas **pełnej 24 miesięcznej gwarancji**.

Tak działa RM Gastro. Firma z ponad 20 letnim doświadczeniem oraz pasją, które dzielimy z Państwem.

Gastronomia to rozwój możliwy dzięki innowacjom. Tym samym systematycznie badamy potrzeby Klienta i uzupełniamy asortyment. W tym roku w katalogu RM szczególną uwagę warto zwrócić na grupę urządzeń RM Multi - nowoczesnych urządzeń multifunkcyjnych, które sprostają wymaganiom kuchni stawiających na szybkość i energooszczędność pracy oraz powtarzalność efektów.

Zapraszam do lektury katalogu RM i pełnego wykorzystania możliwości, jakie niesie współpraca z nami.

Z poważaniem,

Marceli Maryanek
Dyrektor Handlowy

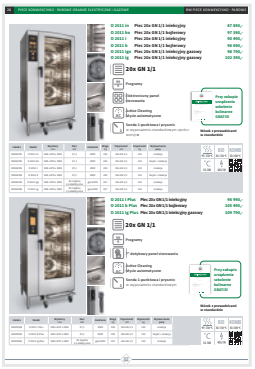
Kody QR

Na Państwa urządzeniu wyświetlana jest obecnie wersja katalogu z cenami urządzeń.
Katalogi w wersji elektronicznej są zawsze najaktualniejszym źródłem wiedzy o urządzeniach i ich cenach.

W obiegu funkcjonują również katalogi papierowe. Zamiast cen, zawierają kody QR - to rozwiązanie łączące dwie największe potrzeby: zapewnienia Państwu wygodnej pracy z klientem oraz dostępu do zawsze aktualnych danych.

Kod QR drogę do takich informacji skraca do minimum.

Wystarczy zeskanować kod QR znajdujący się na danej stronie za pomocą dowolnej aplikacji do kodów QR, by zostać automatycznie przekierowanym do analogicznej strony katalogu online, która zawiera ceny.



Dbamy o to, by wszelkie zmiany pojawiające się na rynku związane z dostępnością stali, produkcją, transportem nie były żadną przeszkodą w działaniu. Komfort Państwa pracy jest dla nas równie ważny, jak rzetelność informacji, podawanych w naszym katalogu.

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.

URZĄDZENIA MULTIFUNKCYJNE RM MULTI

Wysoka wydajność grzania
System grzania całego dna wanny

Szybsze gotowanie
Nagrzanie dna komory do 180°C w 4 min

Oszczędność energii
Doskonała izolacja wanny

Oszczędność czasu
Gotowanie pod ciśnieniem

Oszczędność miejsca pracy
Funkcje wielu urządzeń w jednym

2-letnia gwarancja producenta

Broszura RM Multi

NOWOŚĆ

NOWOŚCI 2023/2024

RM Patelnie

101 DM **Patelnia multifunkcyjna 2x 49l** **61**
101 DL **Patelnia multifunkcyjna 2x 79l** **62**

RM GASTRO

24/48h

czas dostawy

Pierwszorzędne kuchnie.
Dla prawdziwych profesjonalistów.

Jesteśmy europejskim producentem profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.
Otwartość na innowacje w połączeniu z ponad 20 letnim doświadczeniem pozwala nam budować zrównoważone i zróżnicowane portfolio produktów.

RM Gastro to nie tylko najwyższej klasy urządzenia gastronomiczne, ale także ludzie, tworzący sztab profesjonalistów.

Wykwalifikowany Zespół projektowy, Dział handlowy i Biuro obsługi klienta, zespół Doradców kulinarnych, to ludzie z pasją i doświadczeniem, którzy służą wiedzą i wsparciem Partnerom handlowym i Klientom, na każdym etapie decyzji inwestycyjnej. Dział logistyki dba, by realizacja wizji nie wymagała długiego oczekiwania a Dział serwisu gwarantuje bezpieczną instalację i pełne wsparcie posprzedażowe.

RM Gastro to gwarancja stabilnej współpracy.

urządzenia w

57

krajach na świecie

ponad

20 lat

wierni ideałom

2219

miejsc paletowych
w magazynie w Ustroniu

ponad

40000

produktów dostępnych
„od ręki”

Dlaczego RM Gastro?

Jesteśmy producentem urządzeń i dostawcą usług najwyższej jakości, niezbędnych do wyposażenia inwestycji „pod klucz" oraz realizacji codziennych zamówień naszych Partnerów handlowych.

» **PRODUKCJA** Własne zakłady produkcyjne – nowoczesna technologia i restrykcyjne systemy certyfikacji, decydujące o najwyższej jakości.

» **DZ. HANDLOWY** Wyszkolony zespół handlowy - koordynacja działań i komunikacja między zespołami pracującymi nad zamówieniem lub inwestycją. Profesjonalne doradztwo bez względu na skalę realizacji.

» **PARTNERZY HANDLOWI** Fundament pracy RM Gastro. Dobre relacje biznesowe, oparte na stabilnej współpracy i zaufaniu.

» **ZESPÓŁ PROJEKTOWY** Wykwalifikowani i doświadczeni profesjonaliści - projekty łączące zgodność z przepisami prawa i wytycznymi branżowymi, ergonomię użytkowania urządzeń z oczekiwaniami Klienta.

» **EKSPERCI KULINARNI** Zespół ekspertów kulinarnych – prezentacje przedsprzedażowe, doradztwo w wyborze optymalnej technologii i wydajności urządzeń.

» **LOGISTYKA** Zorganizowana logistyka, magazyn w Ustroniu, ponad 100 wysyłek dziennie, dostawy do 24/48 h, ponad 40000 produktów dostępnych od ręki.

» **INSTALACJA** Doświadczony zespół serwisowy i siatka autoryzowanych serwisów na terenie całej Polski – sprawny i profesjonalny montaż.

» **SZKOLENIA** Szkolenia posprzedażowe techniczne i kulinarne, prowadzone przez ekspertów RM Gastro.

» **SERWIS** Szeroka sieć autoryzowanych serwisów. Naprawa do 72 godzin, pełna 2-letnia gwarancja w standardzie, w przypadku inwestycji możliwość przedłużenia gwarancji. Rejestracja urządzeń i system powiadomień o przeglądach.

Jesteśmy solidnym, odpowiedzialnym i stabilnym partnerem handlowym.

Produkcja

7700 m²
powierzchni nowoczesnych hal produkcyjnych

ponad
50 tysięcy
wyprodukowanych urządzeń rocznie

Własne zakłady produkcyjne to nowoczesna technologia produkcji i restrykcyjne systemy certyfikacji, decydujące o najwyższej jakości.

Doświadczenie pracowników, rygorystyczne procedury oraz nowoczesny park maszyn pozwalają przeprowadzić proces konstrukcji urządzeń gastronomicznych od wizji po realizację.

Wizja
Urządzenia sygnowane logiem RM tworzone są w oparciu o aktualne trendy i potrzeby rynku HoReCa.

Realizacja
Zapleczem RM Gastro jest nowoczesny i ciągle rozwijający się zakład produkcyjny:
» system organizacji produkcji nastawiony na najwyższą jakość,
» własne centrum rozwoju i projektowania,
» produkty zgodne ze standardami europejskimi,
» certyfikacja zgodna z obowiązującymi normami.

Najlepsze technologie, wysokiej jakości komponenty, precyzyjne wykonanie, dbałość o detale.

Siedziba

Siedziba RM Gastro w Ustroniu daje szereg możliwości, które staramy się w stu procentach wykorzystywać.

Studio kulinarne

To miejsce w RM Gastro tętniące życiem - w pełni wyposażona w profesjonalny sprzęt gastronomiczny komfortowa przestrzeń rozwoju pasji kulinarnej. Spotykają się tu eksperci kulinarni, Partnerzy handlowi, restauratorzy, ale również młodzież, szukająca pomysłu na swoją drogę zawodową.
Prowadzimy w nim warsztaty gastronomiczne, szkolenia, wymieniamy się doświadczeniami z szefami polskich i zagranicznych kuchni, organizujemy imprezy kulinarne.

185 m²
powierzchni Studia kulinarnego

Sale konferencyjne i szkoleniowe

Pozwalają nie tylko na prowadzenie szkoleń podnoszących kompetencje pracowników, ale przede wszystkim organizację wysokiej jakości szkoleń dla naszych Partnerów handlowych.

- **szkolenia handlowe** - odbywają się zarówno na ekspozycji, gdzie w scenerii urządzeń dzielimy się wiedzą merytoryczną, jak i w Studiu kulinarnym, gdzie handlowcy mogą wcielić się w rolę kucharza, pracując na urządzeniach od RM Gastro. Wiemy, że łatwość sprzedaży jest proporcjonalna do znajomości sprzedawanych produktów, dlatego uczestnicy szkoleń zapoznawani są ze wszystkimi funkcjami i parametrami urządzeń.
- **szkolenia serwisowe** - prowadzone są przez serwisantów RM Gastro, posiadających wieloletnie doświadczenie i pełen zakres kwalifikacji. Są to spotkania ukierunkowane na działania praktyczne, gdzie uczestnicy mają możliwość obejrzenia urządzeń od środka, naprawy usterek oraz podzielenia się doświadczeniami związanymi z montażem.
- **warsztaty kulinarne** - organizowane są zarówno dla kucharzy, którzy chcą poszerzać swoje umiejętności, jak i handlowców chcących lepiej poznać sprzedawane urządzenia.

5
sal konferencyjnych

1000 m²
powierzchni ekspozycji urządzeń

Opiekunowie handlowi

Dział handlowy tworzą opiekunowie handlowi pracujący osobiście z Partnerami handlowymi oraz Biuro obsługi klienta – zespół stacjonarny, odpowiedzialny za sprawną realizację codziennych zamówień.

INWESTYCJE

Zespół handlowy to osoby wyposażone w wiedzę sprzętową oraz kompetencje, pozwalające na sprawną koordynację pracy osób zaangażowanych w inwestycję.

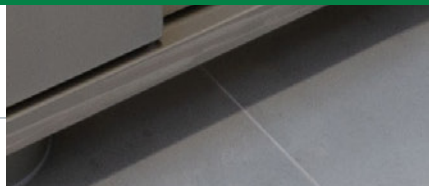
ZAMÓWIENIA

Dzięki wysokim stanom magazynowym urządzeń oraz umowom kurierskim, sprawnie realizujemy każde zamówienie od garnka po piec konwekcyjno-parowy.

Wiemy, jak ważny w gastronomii jest czas. Gastronomia nie lubi czekać, dlatego poważnie podchodzimy do zamówień nawet pojedynczych urządzeń.

Pracownicy działu handlowego nieustannie pogłębiają swoją wiedzę na wewnętrznych szkoleniach produktowych. Dzięki temu są w stanie udzielić odpowiedzi na zadawane pytania oraz doradzić odpowiednie rozwiązania.

info@rmgastro.pl +48 33 854 73 26 wew. 1



1

Filip Sznajder
+48 605 103 020
filip.sznajder@rmgastro.pl

Andrzej Ludwichowski
+48 605 438 050
andrzej.ludwichowski@rmgastro.pl

Bogusława Staszewska
+48 33 854 73 26 wew.1
boguslawa.staszewska@rmgastro.pl

2

Tomasz Nowak
+48 691 961 121
tomasz.nowak@rmgastro.pl

Tomasz Popławski
+48 724 358 733
tomasz.poplawski@rmgastro.pl

Katarzyna Żbel
+48 33 854 73 26 wew.1
katarzyna.zbel@rmgastro.pl

4

Sebastian Kupski
+48 691 107 010
sebastian.kupski@rmgastro.pl

Daniel Grabarczyk
+48 661 506 382
daniel.grabarczyk@rmgastro.pl

Dorota Luber
+48 33 854 73 26 wew.1
dorota.luber@rmgastro.pl

3

Sebastian Kupski
+48 691 107 010
sebastian.kupski@rmgastro.pl

Sławomir Liskowicz
+48 605 874 688
slawomir.liskowicz@rmgastro.pl

Rafał Duda
+48 33 854 73 26 wew.1
rafal.duda@rmgastro.pl

Dział projektowy

To grupa doświadczonych ekspertów, specjalizujących się w dziedzinie projektowania lokali gastronomicznych wraz z całym ich zapleczem.

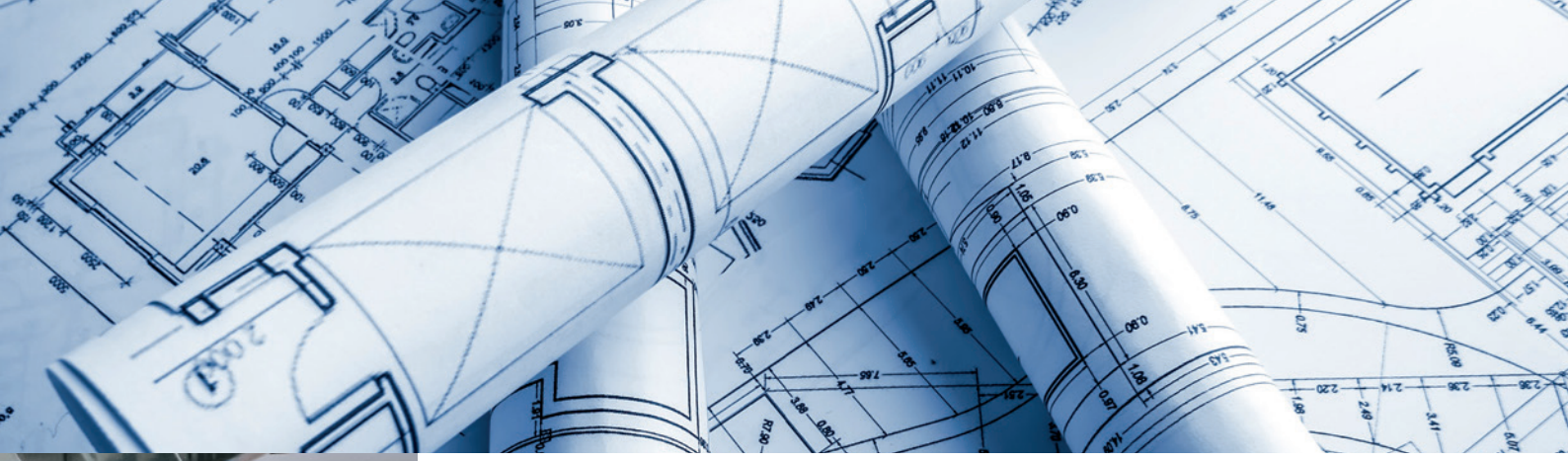
- specjalistyczna wiedza i wieloletnie doświadczenie w branży HoReCa,
- optymalne i ergonomiczne rozwiązania,
- dobór sprzętu do potrzeb i budżetu Klienta,
- konsultacje i współpraca z Klientem na każdym etapie projektowania,
- projekty zgodne z przepisami i normami prawnymi,
- doskonała znajomość technologii i specyfikacji produktów.

Zespół projektantów, złożony z wykwalifikowanych i doświadczonych osób, powstał aby wesprzeć Klientów w prowadzeniu różnorodnych inwestycji. Na podstawie zbieranych przez lata informacji i doświadczeń, projektuje ergonomiczne i funkcjonalne kuchnie na wymiar, spełniające oczekiwania Szefów Kuchni i Restauratorów.
Dba o każdy szczegół, dając gwarancję, że projekty spełniają obowiązujące wymogi i standardy.

Wybór najlepszej technologii, dopasowanej do profilu kuchni konsultowany jest z zespołem Ekspertów kulinarnych. Terminowość wykonywania zadań to tylko jedna z wielu naszych zalet.

Realizujemy marzenia o idealnej kuchni.

projekty@rmgastro.pl +48 33 333 64 29

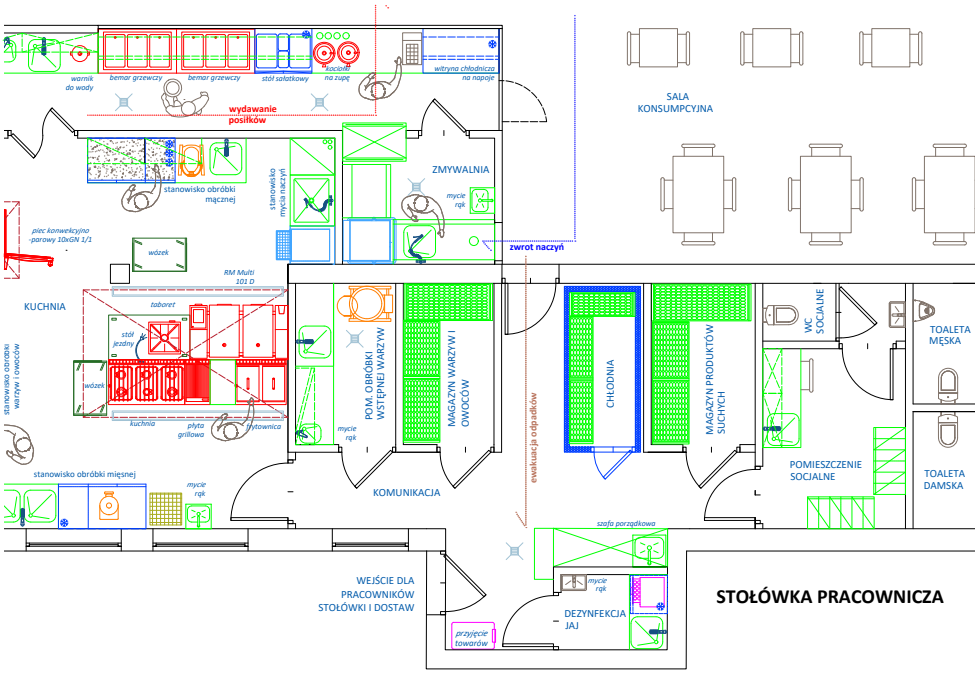


Dlaczego warto skorzystać z usług działu projektowego?

» Stworzyliśmy Vademecum Prowadzenia Inwestycji - czyli opisany krok po kroku poradnik, jak przejść przez całą złożoną procedurę inwestycji. Prowadzamy Klienta przez drogę pełną zawiłych meandrów przepisów prawnych i wymagań technicznych, od pomysłu po realizację.

» Jesteśmy wszechstronni w działaniach. Możemy wspólnie zaprojektować i wyposażyć każdą kuchnię i zaplecze gastronomiczne, począwszy od małego osiedlowego bistra, szkolnej stołówki, po szpitale i eleganckie kilku gwiazdkowe hotele.

» Oferujemy szeroki zakres usług takich jak projekty koncepcyjne, technologiczne, branżowe, wizualizacje 3D, opisy technologiczne wraz z uzgodnieniami rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych, audyty przed- i pomontażowe oraz wszelkie dodatkowe usługi związane z projektowaniem.



Zespół kulinarny

Zespół kulinarny RM Gastro to dyplomowani kucharze, posiadający doświadczenie praktyczne oraz bardzo szeroką wiedzę sprzętową. Połączenie takich umiejętności pozwala im prowadzić szkolenia przed- i posprzedażowe na najwyższym poziomie.

Szkolenia przedsprzedażowe to oferta dla inwestorów będących na etapie wyboru urządzeń do swojego lokalu. Na spotkaniu doradca kulinarny pokazuje na żywo pracę urządzeń, przekazuje wiedzę na temat obsługi, wydajności i eksploatacji. Doradza rozwiązania technologiczne i sprzętowe.
Takie szkolenie rozwiewa ewentualne wątpliwości co do wyboru wyposażenia z oferty RM Gastro, jako najlepszego wyboru na rynku.

Szkolenia posprzedażowe prowadzone są bezpośrednio u Klienta, w lokalu w którym zainstalowane zostały urządzenia RM Gastro. Pokaz przeznaczony jest dla kucharzy i pracowników kuchni. Polega na ustawieniu optymalnych parametrów urządzenia i przygotowaniu potraw, zgodnie ze specyfiką lokalu i planowanym menu. Szkolenie posprzedażowe ma upewnić Klienta, że zakup urządzenia przyniesie wymierne korzyści. Spotkanie zakończone jest wystawieniem świadectwa ukończenia szkolenia dla wszystkich uczestników.

Krzysztof Gawlik

Wyjątkowy kucharz, posiadający prestiżowy tytuł MasterChef. Doradca kulinarny wielu znamienitych restauracji w Polsce i za granicą. Posiada szerokie doświadczenie w doborze menu, zarówno w restauracjach, jak i innych obiektach żywienia.

krzysztof.gawlik@rmgastro.pl +48 781 906 010

Marcin Puczka

Kucharz z tytułem mistrza, instruktor zawodów gastronomicznych, członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, doświadczenie zdobywał w renomowanych hotelach/restauracjach w Polsce północnej.

marcin.puczka@rmgastro.pl + 48 665 004 824

Dawid Domin

Posiadający tytuł mistrza, kucharz o wielkim sercu nie tylko do gotowania, ale i do ludzi. Zawsze dba o pozytywną atmosferę zawodowych spotkań. Dobrą radą i kulinarnym doświadczeniem służy podczas szkoleń posprzedażowych, ale również później, pozostając z użytkownikami urządzeń RM Gastro w przyjacielskich relacjach.

dawid.domin@rmgastro.pl +48 669 709 070

RM Serwis

26
autoryzowanych serwisów w Polsce

72
godziny - czas od zgłoszenia do naprawy

24
miesiące gwarancji z możliwością przedłużenia do 60 m-cy

NATYCHMIASTOWA POMOC

RM Gastro to nie tylko producent i dystrybutor urządzeń gastronomicznych, ale także wysokiej jakości serwis.

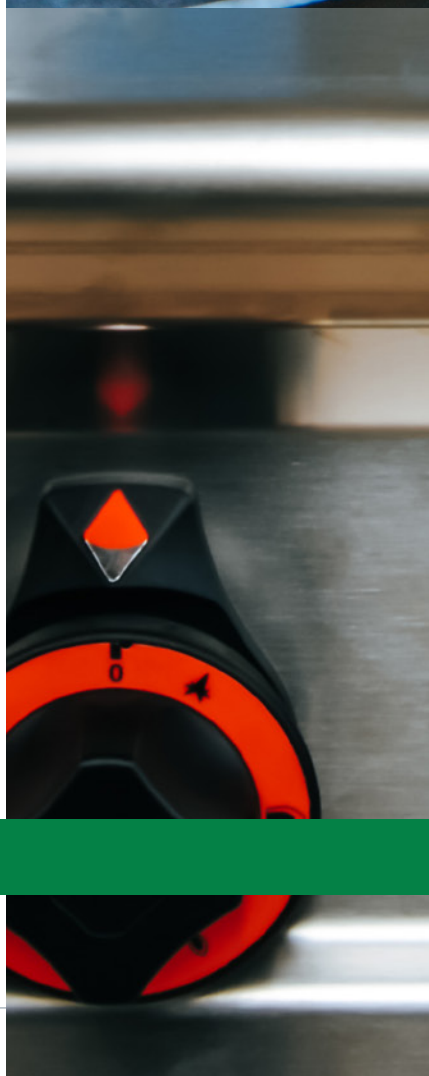
Wiemy, jak ważna w gastronomii jest szybka reakcja serwisowa i naprawa urządzenia, dzięki któremu funkcjonuje kuchnia.

O wysoką jakość usług dba nie tylko dział serwisu w siedzibie RM Gastro w Ustroniu, ale także autoryzowani i certyfikowani partnerzy serwisowi na terenie całej Polski.

Gwarancję jakości budujemy w oparciu o liczne działania:

- przeprowadzamy systematyczne szkolenia serwisantów, zapewniając rzetelne i sumienne podejście do świadczonych usług,
- zapewniamy profesjonalny warsztat z oryginalnymi częściami zamiennymi i nowoczesnym sprzętem diagnostycznym, dając gwarancję szybkiej diagnozy usterki i doboru najlepszej metody naprawy.
- prowadzimy system rejestracji i dokładnej ewidencji przeprowadzonych działań serwisowych, z systemem powiadomień o przeglądach gwarancyjnych.

Dzięki wysokiej jakości urządzeń i profesjonalnej obsłudze serwisowej możemy zaoferować pełną 2-letnią gwarancję na urządzenia RM Gastro.



serwis@rmgastro.pl +48 33 854 73 26 wew. 2

System rejestracji urządzeń stworzyliśmy, by dbać o zadowolenie klienta.

Serwisancie, jeśli zamontowałeś u Klienta:
- piec konwekcyjno-parowy Retigo lub REDFOX
- schładzarko-zamrażarkę szokową RM
- urządzenie gazowe RM lub REDFOX
- urządzenie RM Multi

Niezwłocznie zarejestruj urządzenie:
- wejdź na stronę www.rmgastro.pl
- zakładka /serwis
- kliknij: FORMULARZ REJESTRACYJNY URZĄDZENIA PO MONTAŻU
- wypełnij i wyślij

SYSTEM AUTOMATYCZNIE GENERUJE

SZKOLENIE POSPRZEDAŻOWE

PRZYPOMNIENIE O PRZEGLĄDZIE URZĄDZEŃ GAZOWYCH

Klient otrzymuje powiadomienie e-mailem o rejestracji urządzenia w systemie RM

Powiadomiony jest Doradca kulinarny RM Gastro, odpowiedzialny za szkolenie z obsługi urządzeń

Po 11 miesiącach Klient otrzymuje powiadomienie e-mailem o konieczności wykonania przeglądu urządzeń gazowych

Klient zamawia wykonanie przeglądu, wchodząc przez link na stronę: http://b2b.rmgastro.pl/service/service.php

Doradca kontaktuje się z Klientem celem umówienia szkolenia posprzedażowego. Personel Klienta uczy się w pełni wykorzystywać możliwości zakupionych urządzeń

Firma RM Gastro zleca serwisowi montującemu urządzenie wykonanie płatnego przeglądu

Klient otrzymuje 24-miesięczną gwarancję

SATYSFAKCJA KLIENTA

Jesteśmy online

www katalogi RM i REDFOX

www karty katalogowe urządzeń

www broszury infromacyjne

www materiały inwestycyjne

www oferty promocyjne

YouTube
youtube.com/RMGASTROPolska

facebook.com/RMgastroPL

www.rmgastro.pl

O firmie 3 - 22

Biuro Obsługi Klienta / Zespół projektowy / Zespół kulinarny / Dział logistyki / Dział Serwisu / Dział marketingu

RM Piece konwekcyjno - parowe 23 - 58

Natryskowe/ Bojlerowe Elektryczne / Gazowe

RM Multi 59 - 68

Urządzenia multifunkcyjne

Linia RM 600 69 - 110

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 100 dań - małe restauracje, bufety i fast-foody

Linia RM 700 111 - 226

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 300 dań - hotele, szkoły i restauracje

Linia RM 900 227 - 324

Odpowiednia dla kuchni wydającej do 500 dań - szpitale, szkoły, więzienia, urzędy

Linia RM 1100 325 - 358

Już teraz wykreuj własną wyjątkową wyspę kuchenną

RM Zmywalnia 359 - 400

Zmywarki do szkła i naczyń podblatowe / Zmywarki kapturowe / Zmywarki do garnków / Zmywarki tunelowe

RM Chłodnictwo 401 - 420

Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu

RM Schładzarko-zamrażarki szokowe 421 - 440

Schładzarko - zamrażarki szokowe

RM Pizza System 441 - 454

Piece do pizzy / Wytłaczarki / Wałkownice do ciast

RM Urządzenia dynamiczne 455 - 502

Pakowarki próżniowe / Wilki do mięsa / Szatkownice i kutry / Miksery uniwersalne

RM Salamandry 503 - 508

Salamandry cyfrowe, automatyczne i dotykowe

RM Bary sałatkowe i bemary 509 - 520

Witryny chłodnicze i grzewcze / Bemary jezdne i stacjonarne

RM System regałowy 521 - 532

System modułowy / System jezdny

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli 533 - 542

Alfabetyczny spis produktów / Piktogramy / Notatki

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

RM Piece konwekcyjno - parowe

Piece konwekcyjno - parowe Retigo	25 - 45
Piece piekarnicze multifunkcyjne Retigo Deli Master	46 - 47
Garownik	48
Podstawy i akcesoria	48 - 55
Hold-o-mat	56 - 57
Szkolenie kulinarne	58

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

Piece konwekcyjno-parowe Retigo

Ponad 25 lat innowacji

Piece konwekcyjno-parowe Retigo dostarczają kucharzom na całym świecie doskonałą technologię, umożliwiającą przygotowanie potraw najwyższej klasy. Piece linii VISION odpowiadają w szczególności na potrzeby wymagających użytkowników kładących nacisk na jakość i prostą obsługę. Ich podstawową cechą jest elegancka prostota. Gustowny czarny panel sterowania i wypracowany design tworzą własny, niepowtarzalny styl. Przejrzysty wyświetlacz LCD jest przewodnikiem użytkownika w procesie programowania i wprowadzania ustawień urządzenia.

RETIGO Blue Vision to seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Vision z najwyższej półki. Poszczególne piece zostały zaprojektowane tak, aby zaspokoiły potrzeby użytkowników. Obsługa odbywa się za pomocą panelu dotykowego, oferującego szybki dostęp do wszystkich kluczowych i specjalnych funkcji. Wszystkie modele są w wersji podstawowej wyposażone w funkcję automatycznego mycia, Easy Cooking oraz klapkę odprowadzania pary i 6 punktową sondę termiczną.

Seria modeli pieców konwekcyjno-parowych RETIGO Orange Vision jest odpowiedzią na potrzeby użytkowników nieposiadających wysokich wymagań co do ilości funkcji, ale kładących nacisk na wysoką jakość i prostą obsługę panelu dotykowego. W odróżnieniu od serii Blue Vision, piece Orange Vision, zostały wyposażone przede wszystkim w kluczowe funkcje. Elegancki funkcjonalny design podkreśla prostotę urządzenia, wyświetlacz diodowy LED umożliwia z kolei łatwe dokonywanie ustawień i sterowanie.

- VISION TOUCH CONTROL – Łatwe intuicyjne sterowanie oszczędza czas i koszty szkolenia obsługi
- System Retigo Eco Logic i Automatyczne mycie z niskim zużyciem wody pozwala utrzymać koszty pod kontrolą
- ADVANCED STEAM GENERATION SYSTEM – Unikalne dwustopniowe podgrzewanie wstępne wody z wymiennikiem ciepła zapewnia, dzięki doskonałej jakości pary, wymagany kolor, strukturę i smak potrawy przy jednoczesnym zachowaniu witamin i minerałów
- System kontroli wilgotności wewnątrz pieca

Wartości pozostają innowacja trwa dalej.

Retigo Orange Vision

Retigo Orange Vision Plus

Retigo Blue Vision

TECHNIKI GOTOWANIA	Orange	Orange Plus	Blue
– Gorące powietrze – Funkcja kombi - gorące powietrze/para	30 – 300°C	30 – 300°C	30 – 300°C
– Funkcja gotowania w parze	30 – 130°C	30 – 130°C	30 – 130°C
– Bio-gotowanie	30 – 98°C	30 – 98°C	30 – 98°C
– Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania	✓	✓	✓
– Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii	✓	✓	✓
– Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce	✗	✗	✓
– Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs	✗	✓	✓
– Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak	✓	✓	✓
– Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej	✗	✗	✓
– Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki	✗	✗	✓
– Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii	✗	✗	✓
– Automatyczny przedgrzew	✓	✓	✓
– Automatyczne chłodzenie	✓	✓	✓
– Manualne nawilżanie	✓	✓	✓
– Automatyczny start	✓	✓	✓
– Easy Cooking	✗	✗	✓
WYPOSAŻENIE			
– Automatyczne mycie	✓	✓	✓
– Książka kucharska (programy / kroki)	99/9	99/9	1000/20
– Rekuperator	✓	✓	✓
– AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności	✗	✗	✓
– ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary	✓	✓	✓
– ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością	✓	✓	✓
– Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi	✓	✓	✓
– Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia	✓	✓	✓
– Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru	○	○	✓
– 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza	✓	✓	✓
– Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo	✓	✓	✓
– Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności	✗	✓	✓
– Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie	✓	✓	✓
– Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****	○	✓	✓
– Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy****	1 punktowa	1 punktowa	6 punktowa
– Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości	✓	✓	✓
– Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia	✓	✓	✓
– Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych	✓	✓	✓
SERWIS			
– System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych	✓	✓	✓
– BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera	✓	✓	✓
– SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach	✓	✓	✓
– Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową	✗	✓	✓
DODATKOWE WYPOSAŻENIE			
– Druga sonda temperatury	✗	✗	○
– Lewostronnie otwierane drzwi**	✓	✓	✓
– Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi	✓	✓	✓
– Wbudowany, zwijany prysznic ręczny***	○	○	✓
– Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm	✓	✓	✓

* Dotyczy tylko pieców konwekcyjno-parowych z bojlerami
** Dotyczy tylko modeli 611, 1011
*** Nie dotyczy modelu 623
**** nie dotyczy modeli Orange n

✓ ✓ w standardzie
✗ brak
○ opcja

O 623 in **Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny** **29 900,-**

O 623 i **Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny** **33 900,-**

6x GN 2/3

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026761	O 623 in	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	29 900,-
00026762	O 623 i	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	33 900,-

°C 30-300 | 230/1N | 400/3N

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

O 623 i Plus **Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny** **35 900,-**

6x GN 2/3

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00029349	O 623 i Plus	683 x 644 x 598	5 (3,4)*	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja	35 900,-

°C 30-300 | 230/1N | 400/3N

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

B 623 i — Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny — 38 900,-

6x GN 2/3

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary
00023659	B 623 i	683 x 644 x 598	5 (3,4)	400(230V)	62	6x GN 2/3	iniekcja

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 230/1N | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 623	O 623 PLUS	B 623	Cena netto PLN
opcja	Lewostronne otwieranie drzwi 623	•	•	•	2 887,-
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•	269,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	299,-
00030406	Prysznic 623	•			1 999,-
00030410	Sonda 1-punktowa 623	•			1 999,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary	•	•		2 088,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Zestaw do połączenia urządzeń
str. 51

Gastro-pojemniki
str. 54

Podstawy pod piece
str. 48

Konsola do montażu na ścianie
str. 48

O 611 in Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny **35 900,-**
O 611 bn Piec 6x GN 1/1 bojlerowy **38 500,-**
O 611 i Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny **38 900,-**
O 611 b Piec 6x GN 1/1 bojlerowy **40 900,-**
O 611 ign Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy **45 300,-**
O 611 ig Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy **49 400,-**

6+1x GN 1/1

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026763	O 611 in	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	35 900,-
00026764	O 611 bn	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	38 500,-
00026765	O 611 i	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	38 900,-
00026766	O 611 b	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	40 900,-
00026767	O 611 ign	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	45 300,-
00026768	O 611 ig	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	49 400,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

O 611 i Plus Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny **43 900,-**
O 611 b Plus Piec 6x GN 1/1 bojlerowy **47 900,-**
O 611 ig Plus Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy **54 400,-**

6+1x GN 1/1

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00028997	O 611 i Plus	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	43 900,-
00029350	O 611 b Plus	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	47 900,-
00029351	O 611 ig Plus	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	54 400,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

B 611 i	**Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny**	**47 900,-**
B 611 b	**Piec 6x GN 1/1 bojlerowy**	**51 900,-**
B 611 ig	**Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**57 900,-**

6+1x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary
00023165	B 611 i	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	116	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja
00024144	B 611 b	933 x 867 x 820	10,9	400 V / 3N / 50 Hz	122	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja
00024167	B 611 ig	933 x 867 x 820	13 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	127	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 611	O 611 PLUS	B 611	Cena netto PLN
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•	2 887,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	299,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 999,-
00030409	Sonda 1-punktowa 611/621	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•	•		2 199,-
00026058	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	•	•	•	549,-
00026059	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 5-cio poziomowa	•	•	•	549,-
00026701	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	•	•	•	549,-
00026702	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 5-cio poziomowa	•	•	•	549,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Zestaw do połączenia urządzeń
str. 51

Gastro-pojemniki
str. 54

Podstawy pod piece
str. 48

O 1011 in **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny** **48 900,-**
O 1011 bn **Piec 10x GN 1/1 bojlerowy** **52 900,-**
O 1011 i **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny** **51 900,-**
O 1011 b **Piec 10x GN 1/1 bojlerowy** **56 900,-**
O 1011 ign **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy** **57 900,-**
O 1011 ig **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy** **61 900,-**

10+1x GN 1/1

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026769	O 1011 in	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	48 900,-
00026770	O 1011 bn	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	52 900,-
00026771	O 1011 i	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	51 900,-
00026772	O 1011 b	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	56 900,-
00026773	O 1011 ign	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	57 900,-
00026774	O 1011 ig	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	61 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

O 1011 i Plus **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny** **58 900,-**
O 1011 b Plus **Piec 10x GN 1/1 bojlerowy** **63 900,-**
O 1011 ig Plus **Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy** **68 300,-**

10+1x GN 1/1

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00029352	O 1011 i Plus	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	58 900,-
00029353	O 1011 b Plus	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	63 900,-
00029354	O 1011 ig Plus	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	68 300,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

B 1011 i	**Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny**	**66 469,-**
B 1011 b	**Piec 10x GN 1/1 bojlerowy**	**69 900,-**
B 1011 ig	**Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**78 500,-**

10+1x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023660	B 1011 i	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	138	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	66 469,-
00024148	B 1011 b	933 x 867 x 1080	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	144	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	bojler + iniekcja	69 900,-
00023872	B 1011 ig	933 x 867 x 1080	22,5 cieplna 0,74 elektryczna	gaz/230V	149	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1	iniekcja	78 500,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1011	O 1011 PLUS	B 1011	Cena netto PLN
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•	2 887,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	299,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 999,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•			1 840,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011	•	•		2 199,-
00025756	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	•	•	•	639,-
00025755	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec elektryczny), 8-mio poziomowa	•	•	•	639,-
00026704	Prowadnica prawa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	•	•	•	639,-
00026703	Prowadnica lewa na blachy piekarnicze 400 x 600 mm (piec gazowy), 8-mio poziomowa	•	•	•	639,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Zestaw do połączenia urządzeń
str. 51

Gastro-pojemniki
str. 54

System bankietowy
str. 53

Podstawy pod piece
str. 48

Wózek na prowadnice
str. 53

Prowadnice ruchome
str. 53

O 621 in **Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny** **56 600,-**

O 621 i **Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny** **59 900,-**

6x GN 2/1

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030402	O 621 in	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	56 600,-
00030403	O 621 i	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	59 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

O 621 i Plus **Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny** **68 900,-**

6x GN 2/1

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030404	O 621 i Plus	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	68 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

B 621 i — Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny — 74 900,-

6x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030405	B 621 i	1121 x 1064 x 861	18,6	400 V / 3N / 50 Hz	160	6x GN 2/1	iniekcja	74 900,-

30-300 °C | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 621	O 621 PLUS	B 621	Cena netto PLN
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	299,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 999,-
00030409	Sonda 1-punktowa 611/621	•			1 999,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•	•		2 199,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Gastro-pojemniki
str. 54

O 1021 in **Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny** **75 900,-**

O 1021 i **Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny** **78 300,-**

10x GN 2/1

Programy

Elektroniczny panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030398	O 1021 in	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	75 900,-
00030399	O 1021 i	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	78 300,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

O 1021 i Plus **Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny** **88 500,-**

10x GN 2/1

Programy

7" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 1-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030400	O 1021 i Plus	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	88 500,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

°C 30-300 | 400/3N

B 1021 i **Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny** **96 500,-**

10x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00030401	B 1021 i	1121 x 1064 x 1121	29,6	400 V / 3N / 50 Hz	193	10x GN 2/1	iniekcja	96 500,-

30-300 °C | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1021	O 1021 PLUS	B 1021	Cena netto PLN
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	299,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•			1 999,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•			1 840,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021	•	•		2 199,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Gastro-pojemniki
str. 54

O 1221 in	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny**	**90 900,-**
O 1221 bn	**Piec 12x GN 2/1 bojlerowy**	**98 900,-**
O 1221 i	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny**	**93 900,-**
O 1221 b	**Piec 12x GN 2/1 bojlerowy**	**101 500,-**
O 1221 ign	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**106 900,-**
O 1221 ig	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**109 900,-**

12x GN 2/1

99/9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n.**

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026775	O 1221 in	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	90 900,-
00026776	O 1221 bn	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	98 900,-
00026777	O 1221 i	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	93 900,-
00026778	O 1221 b	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	101 500,-
00026779	O 1221 ign	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	106 900,-
00026780	O 1221 ig	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	109 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

O 1221 i Plus	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny**	**99 800,-**
O 1221 b Plus	**Piec 12x GN 2/1 bojlerowy**	**108 900,-**
O 1221 ig Plus	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**116 900,-**

12x GN 2/1

99/9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00029355	O 1221 i Plus	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	99 800,-
00029356	O 1221 b Plus	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	108 900,-
00029357	O 1221 ig Plus	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	116 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

B 1221 i	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny**	**101 900,-**
B 1221 b	**Piec 12x GN 2/1 bojlerowy**	**110 900,-**
B 1221 ig	**Piec 12x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**124 900,-**

12x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023828	B 1221 i	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	210	12x GN 2/1	iniekcja	101 900,-
00024153	B 1221 b	1111 x 1006 x 1377	37,1	400 V / 3N / 50 Hz	220	12x GN 2/1	bojler + iniekcja	110 900,-
00025355	B 1221 ig	1111 x 1006 x 1377	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	229	12x GN 2/1	iniekcja	124 900,-

30-300 °C | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 1221	O 1221 PLUS	B 1221	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 674,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00030407	Sonda 1-punktowa 1221	•			1 999,-
00029367	Klapka do odprowadzania pary 1221 E	•	•		2 147,-
00029368	Klapka do odprowadzania pary 1221 G	•	•		2 147,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Wózek z prowadnicami
str. 53

Gastro-pojemniki
str. 54

System bankietowy
str. 53

O 2011 in	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny**	**95 600,-**
O 2011 bn	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy**	**103 900,-**
O 2011 i	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny**	**97 900,-**
O 2011 b	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy**	**105 900,-**
O 2011 ign	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**109 900,-**
O 2011 ig	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**113 900,-**

20x GN 1/1

99 / 9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026781	O 2011 in	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	95 600,-
00026782	O 2011 bn	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	103 900,-
00026783	O 2011 i	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	97 900,-
00026784	O 2011 b	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	105 900,-
00026785	O 2011 ign	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	109 900,-
00026786	O 2011 ig	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	113 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

O 2011 i Plus	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny**	**105 500,-**
O 2011 b Plus	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy**	**114 400,-**
O 2011 ig Plus	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**118 900,-**

20x GN 1/1

99 / 9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00029358	O 2011 i Plus	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	105 500,-
00029359	O 2011 b Plus	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	114 400,-
00029360	O 2011 ig Plus	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	118 900,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C
°C 30-300 | 400/3N

B 2011 i	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny**	**111 500,-**
B 2011 b	**Piec 20x GN 1/1 bojlerowy**	**119 900,-**
B 2011 ig	**Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny gazowy**	**128 500,-**

20x GN 1/1

Programy
1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023829	B 2011 i	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	235	20x GN 1/1	110	iniekcja	111 500,-
00024158	B 2011 b	948 x 879 x 1838	36,9	400 V / 3N / 50 Hz	245	20x GN 1/1	110	bojler + iniekcja	119 900,-
00023871	B 2011 ig	948 x 879 x 1838	45 cieplna 1,28 elektryczna	gaz/230V	257	20x GN 1/1	110	iniekcja	128 500,-

SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C | °C 30-300 | 400/3N

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 2011	O 2011 PLUS	B 2011	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 674,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00024106	Sonda 1-punktowa 2011	•			1 999,-
00029369	Klapka do odprowadzania pary 2011	•	•		2 147,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Wózek z prowadnicami
str. 53

Gastro-pojemniki
str. 54

System bankietowy
str. 53

O 2021 in	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny**	**130 900,-**
O 2021 bn	**Piec 20x GN 2/1 bojlerowy**	**139 900,-**
O 2021 i	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny**	**134 100,-**
O 2021 b	**Piec 20x GN 2/1 bojlerowy**	**142 900,-**
O 2021 ign	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**153 900,-**
O 2021 ig	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**157 900,-**

20x GN 2/1

99 / 9 **Programy**

Elektroniczny panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym oprócz wersji **n**.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00026787	O 2021 in	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	130 900,-
00026788	O 2021 bn	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	139 900,-
00026789	O 2021 i	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	134 100,-
00026790	O 2021 b	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	142 900,-
00027410	O 2021 ign	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	153 900,-
00027409	O 2021 ig	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	157 900,-

°C 30-300 | 400/3N | SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

O 2021 i Plus	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny**	**143 500,-**
O 2021 b Plus	**Piec 20x GN 2/1 bojlerowy**	**154 500,-**
O 2021 ig Plus	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**166 500,-**

20x GN 2/1

99 / 9 **Programy**

7" dotykowy panel sterowania

AC **Active Cleaning**
Mycie automatyczne

1 **Sonda 1-punktowa i prysznic**
w wyposażeniu standardowym

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Wózek z prowadnicami w standardzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00029361	O 2021 i Plus	1156 x 1009 x 1849	58,9	330	400 V / 3N / 50 Hz	20x GN 2/1	180	iniekcja	143 500,-
00029362	O 2021 b Plus	1156 x 1009 x 1849	58,9	336	400 V / 3N / 50 Hz	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	154 500,-
00029363	O 2021 ig Plus	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	378	gaz/230V	20x GN 2/1	180	iniekcja	166 500,-

°C 30-300 | 400/3N | KOMBI 30-300 °C | SSS 99-130 °C | BIO 30-130 °C

Wózek z prowadnicami w standardzie

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

B 2021 i	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny**	**156 500,-**
B 2021 b	**Piec 20x GN 2/1 bojlerowy**	**167 900,-**
B 2021 ig	**Piec 20x GN 2/1 iniekcyjny gazowy**	**181 500,-**

20x GN 2/1

Programy
Do 1000 programów / do 20 kroków w każdym programie

8" dotykowy panel sterowania

Active Cleaning
Mycie automatyczne

Sonda 6-punktowa i prysznic
w wyposażeniu standardowym

Easy Cooking
Inteligentny przewodnik po gotowaniu, który nawet mniej doświadczonym kucharzom zapewni osiągnięcie doskonałych efektów

Timer półek
System umożliwia ustawienie dowolnego czasu obróbki termicznej na każdej półce

AHC (Active Humidity Control)
Automatyczna regulacja wilgotności

EX - funkcje specjalne
Sous-vide, Suszenie, Sterylizacja, Konfitowanie, Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność kg	Wytwarzanie pary	Cena netto PLN
00023883	B 2021 i	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	330	20x GN 2/1	180	iniekcja	156 500,-
00024164	B 2021 b	1156 x 1009 x 1849	58,9	400 V / 3N / 50 Hz	336	20x GN 2/1	180	bojler + iniekcja	167 900,-
00027408	B 2021 ig	1156 x 1009 x 1849	78 cieplna 1,66 elektryczna	gaz/230V	378	20x GN 2/1	180	iniekcja	181 500,-

°C 30-300 | 400/3N | 99-130 °C | BIO 30-130 °C | KOMBI 30-300 °C

Opcjonalne wyposażenie

Indeks	Opcjonalne wyposażenie	O 2021	O 2021 PLUS	B 2021	Cena netto PLN
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	1 674,-
00024102	Zwijany, wbudowany prysznic Blue			•	1 599,-
00024238	Zwijany, wbudowany prysznic Orange	•	•		2 499,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•			1 999,-
00030408	Sonda 1-punktowa 2021	•			1 999,-
00029370	Klapka do odprowadzania pary 2021	•	•		2 147,-

Środki czyszczące
str. 49

Okapy
str. 50

Wózek z prowadnicami
str. 53

Gastro-pojemniki
str. 54

System bankietowy
str. 53

DELI MASTER

VISION PERFECT COOKING

VISION DESIGN

MY VISION CONTROLS

SMART INVESTMENT

retigo®

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master

Radość z wykonywanej pracy, wspaniały smak i aromat, uśmiech zadowolonego klienta, niezastąpiona przewaga konkurencyjna, zwiększona sprzedaż, oszczędność kosztów oraz doskonałe wsparcie techniczne. To DeliMaster.

Delikatne, chrupiące, słodkie i aromatyczne wyroby cukiernicze. Szeroka gama aromatycznych i soczystych mięs. Złoto-brązowe wyroby piekarnicze.
A także fantastyczne narzędzie do bagietek, tostów, burgerów, wspaniałych warzyw na gorąco i wielu innych przysmaków.

Przygotowanie tego wszystkiego jest możliwe dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu opracowanemu przez profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem, pracujących nad piecami konwekcyjno-parowymi i najwyższej jakości piecami do użytku komercyjnego.

Ponieważ istnieje szeroka gama działalności, które mogą skorzystać z zalet pieca DeliMaster, jest on dostępny w dwóch rozmiarach i w różnych kombinacjach. DeliMaster może zostać również doposażony o garownik Deli Proofer.
Modele Deli Master w rozmiarze 5 i 8 są kompatybilne z okapem kondensacyjnym Vision Vent, który jest na tyle mocny, że utrzymuje komfortowe warunki otoczenia, dzięki czemu zewnętrzny przewód kominowy nie jest potrzebny. Uzupełnieniem sprzętu jest szeroki wybór akcesoriów – wiele rodzajów pojemników gastronomicznych, stojaków, środków czyszczących oraz urządzeń do wody.

- DeliMenu – pieczenie i gotowanie przez jedno dotknięcie
- DeliTouch – dotykowy panel sterowania – przejrzysty, atrakcyjny i bardzo szybki
- Piktogramy, Touch&Bake – rozpoczęcie gotowania i pieczenia już po dwóch naciśnięciach
- Idea sterowania Retigo – obsługa z maksymalną wygodą
- Duży kolorowy wyświetlacz – prostota w pracy
- DeliAgent – instrukcja obsługi zawsze pod ręką
- DeliChef – doradca prowadzący do uzyskania najwyższej jakości produktów

Piece piekarnicze multifunkcyjne Deli Master

PIECZENIE / GOTOWANIE

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C
- Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C
- Bio-gotowanie 30 – 98 °C
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
- AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności
- Zaawansowany system wytwarzania pary - doskonałe wyniki gotowania na parze dzięki dwustopniowemu podgrzewaniu wody w wymienniku ciepła
- Poprzeczne ułożenie prowadnic – bezpieczna i łatwiejsza praca z pojemnikami GN
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak
- Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki
- Automatyczny przedgrzew / chłodzenie komory z możliwością ustawiania wymaganych temperatur
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie
- Wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

STEROWANIE DELI TOUCH

- 8“ ekran – prosta i intuicyjna obsługa, doskonały podgląd wykonywanych działań
- MyVision – maksymalne dostosowanie menu, wszystko co potrzebujesz na ekranie głównym
- Panel dotykowy - działa idealnie w każdych warunkach i ma bardzo szybką reakcję
- Easy Baking – DeliMaster podpowiada odpowiednią technologię zgodnie z wymaganymi wynikami
- 1000 programów po 20 kroków
- Piktogramy – możliwość przypisania piktogramu do każdego programu
- Funkcja Learn – możliwość zapisania programu ze wszystkimi zmianami dokonanymi podczas gotowania
- Ostatnie 10 – podgląd ostatnich 10 procesów gotowania
- Multitasking – wyjątkowa okazja do pracy z wyświetlaczem podczas gotowania
- Automatyczny start – możliwość ustawienia momentu startu urządzenia
- EcoLogic – możliwość podglądu zużycia energii elektrycznej

WYPOSAŻENIE

- Active Cleaning – automatyczne mycie z minimalnym zużyciem wody
- Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi
- Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia
- Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru
- 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo
- Taktowanie wentylatora - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności
- Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości
- Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody
- WSS - specjalny system odpływu i wbudowany wymiennik ciepła zapewniają bardzo niskie zużycie wody
- 6-punktowa sonda temperatury

ŁĄCZNOŚĆ

- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych
- Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową
- VisionCombi software – umożliwia tworzenie i zmiany programów w PC oraz przeglądanie danych HACCP
- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
- Pełna dokumentacja zdarzeń operacyjnych

SERWIS

- System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE

- Lewostronnie otwierane drzwi
- Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
- Podstawy, garownik, okap, blachy piekarniczo - cukiernicze

DM 5 Piec piekarniczy 5-półkowy 400/600 mm 49 900,-

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

Podstawy pod piece
strona 48

OPCJE
- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN
00023890	DM 5	933 x 867 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	10,9	116	5x 400/600 mm	49 900,-

400/3N

DM 8 Piec piekarniczy 8-półkowy 400/600 mm 69 900,-

- DELI MENU
- ACTIVE CLEANING - automatyczne mycie
- DELI TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- DELI AGENT - wirtualny pomocnik
- 6 - punktowa sonda termiczna
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- 7 prędkości wentylatora
- Active Humidity - automatyczna klapka do odprowadzania nadmiaru wilgoci
- standardowy rozstaw prowadnic 85 mm
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- ECO logic - zestaw funkcji zmniejszających zużycie energii elektrycznej
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

Podstawy pod piece
strona 48

OPCJE
- lewostronne otwieranie drzwi
- dwustopniowe otwieranie drzwi
- dodatkowa sonda termiczna

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność	Cena netto PLN
00023889	DM 8	933 x 867 x 1080	400 V / 3N / 50 Hz	18,6	138	8x 400/600 mm	69 900,-

400/3N

Deli Proofer 16-M Garownik 16-półkowy 19 790,-

- na urządzenie można wstawiać piece konwekcyjno-parowe RM Retigo Vision 611 i 1011 oraz Deli Master
- garownik DeliProofer 16-M może funkcjonować jako samodzielne urządzenie
- sterowanie przez własny panel
- pojemność wynosi 16 blach 600 x 400 (blachy cukiernicze)
- przyłącze wody G 3/4"
- podłączenie do sieci elektrycznej wyłącznie do 230 V
- cyrkulacja powietrza
- wyjmowany pojemnik na wodę powstałą w wyniku kondensacji
- urządzenie na kółkach
- manualne sterowanie wilgotnością

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Zakres temp. °C
00025357	Deli Proofer 16-M	980 x 825 x 905	1,2	90	16x 400/600 mm	30 - 85

230/1N

KN 623 Konsola do pieca 623 799,-

- konsola do montażu pieca 623 na ścianie

Indeks	Model
00003575	KN 623

ST 623 Podstawa - 8 prowadnic GN 2/3 1 999,-
ST 1116 Podstawa - 16 prowadnic GN 1/1 2 499,-
ST 1120 Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1 2 799,-
ST 621/1021 Podstawa - 7 prowadnic GN 2/1 i 7 prowadnic 1/1 2 799,-

- podstawa nierdzewna
- odległość między prowadnicami 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00003573	ST 623	675 x 470 x 730	623	1 999,-
00003569	ST 1116	830 x 585 x 700	611 / 1011	2 499,-
00003570	ST 1120	830 x 585 x 850	611	2 799,-
00030501	ST 621/1021	1056 x 853 x 708	621/1021	3 999,-

Środki czyszczące

Indeks	Nazwa	Cena netto PLN
00024130	**Retigo Active Cleaner od 2017 / 3 kg / 50 saszetek po 60 g - do RM Retigo Vision**	359,-
00025025	**Retigo Active Descaler od 2017/ 2,5 kg / 25 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision**	319,-
00004694	Retigo Active Cleaner 2012-2017 / 4 kg / 40 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision	355,-
00009441	Retigo Active Descaler 2012-2017 / 2,5 kg / 25 saszetek po 100 g - do RM Retigo Vision	279,-
00004691	Płyn do płukania automatycznego Retigo zielony model / 10 kg	449,-
00004692	Płyn do mycia automatycznego Retigo zielony model / 12kg	529,-
00004693	Płyn do mycia ręcznego zielony model / 6 kg	299,-

Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX

Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Uzdatnianie wody

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	1 099,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 399,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 869,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	4 199,-

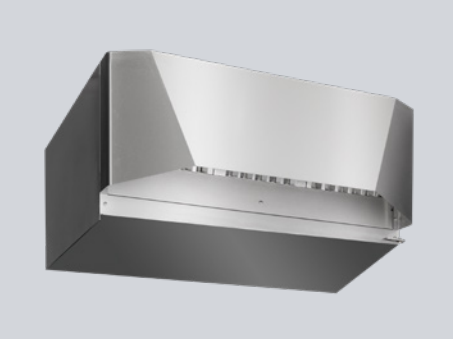
WARUNKI HANDLOWE REDFOX

OR - VENT 623/2 Okap kondensacyjny do pieca Retigo 623 14 990,-

- kompatybilność z piecem konwekcyjno-parowym Vision 623
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h
00024121	OR - VENT 623/2	688 x 633 x 251	0,165	40	46-50	760

230/1N



OR - VENT 611 LF Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611/1011 20 990,-

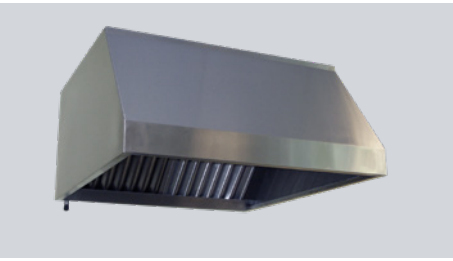
OR - VENT 611 DUO Okap kondensacyjny do pieca Retigo 611 DUO 19 550,-

OR - VENT 2011 LF Okap kondensacyjny do pieca Retigo 2011 23 990,-

- kompatybilność z piecami konwekcyjno-parowymi Vision 611, 1011, 2011 oraz Deli Master
- łatwy montaż i demontaż
- prosta obsługa – wentylator wylotowy uruchamia się automatycznie po otwarciu drzwi pieca konwekcyjno-parowego
- łatwa konserwacja
- wysoka wydajność eliminująca nieprzyjemne zapachy kuchenne
- napięcie 230 V zapewniające bardzo niskie zużycie prądu
- nie wymaga podłączenia do systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Poziom hałasu dB	Maks. przepływ powietrza m^3/h	Cena netto PLN
00029364	OR - VENT 611 LF	938 x 912 x 409	0,4	60	63-68	1000	20 990,-
00029477	OR - VENT 611 DUO	938 x 912 x 409	0,4	60	63-68	1000	19 550,-
00029365	OR - VENT 2011 LF	953 x 920 x 409	0,4	60	63-68	1000	23 990,-

230/1N



OKAP R Okap uniwersalny 4 590,-

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- **wyposażony w łapacze tłuszczu**
- średnica króćca wyjściowego Ø 198 mm
- króciec wyjściowy umieszczony centralnie

Indeks	Model	Wymiary mm
00029478	OKAP R	1010 x 1100 x 450

Zestawy do połączenia pieców RETIGO VISION

- zestawy umożliwiają połączenie pieców elektrycznych i gazowych
- cena obejmuje dopłatę za komponenty umożliwiające ustawienie jednego urządzenia na drugim (podstawa, dodatkowy kominek, nierdzewna osłona między urządzeniami)
- możliwa konfiguracja dla pieców z prawymi lub lewymi drzwiami

Indeks	Model	Nazwa	Ilustracja	Całkowita wysokość zestawu (z podstawą) mm	Wysokość zestawu do najwyższej półki (z podstawą) mm	Cena netto PLN
00024108	Z - 6/6 P	Zestaw do połączenia pieców 611/611	611 611	1718	1593	2 990,-
00024109	Z - 6/6 L	Zestaw do połączenia pieców 611/611 - lewe drzwi	611 611	1718	1593	2 990,-
00024110	Z - 6/10 P	Zestaw do połączenia pieców 611/1011	611 1011	1978	1853	2 990,-
00024111	Z - 6/10 L	Zestaw do połączenia pieców 611/1011 - lewe drzwi	611 1011	1978	1853	2 990,-
00024112	Z - 623/623 P	Zestaw do połączenia pieców 623/623	623 623	1698	1521	1 999,-
00024114	Z - 6G/6G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611	611 gaz 611 gaz	1718	1593	3 299,-
00024115	Z - 6G/6G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/611 - lewe drzwi	611 gaz 611 gaz	1718	1593	3 299,-
00024116	Z - 6G/10G P	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011	611 gaz 1011 gaz	1978	1853	3 299,-
00024117	Z - 6G/10G L	Zestaw do połączenia pieców gazowych 611/1011 - lewe drzwi	611 gaz 1011 gaz	1978	1853	3 299,-
00030507	Z - 621/621 P	Zestaw do połączenia pieców 621/621	621 621	1814	1677	4 490,-
00030508	Z - 621/1021 P	Zestaw do połączenia pieców 621/1021	621 1021	2072	1936	4 490,-
00030509	P-621/1021 P	Podstawa do zestawu dwóch pieców 621/621 i 621/1021	-	-	-	1 290,-

Wózki do pieców

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00003497	KO 1011	Prowadnice ruchome na GN do pieca Retigo 1011	3 717,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	4 274,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	385,-
00024095	VO 1221R	Wózek z 12 prowadnicami do pieca Retigo 1221	8 690,-
00024096	VO 921	Wózek z 9 prowadnicami do pieca Retigo 1221	8 837,-
00024093	VO 2011R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2011	7 390,-
00024094	VO 1511	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2011	7 485,-
00024097	VO 2021R	Wózek z 20 prowadnicami do pieca Retigo 2021	11 608,-
00024098	VO 1521	Wózek z 15 prowadnicami do pieca Retigo 2021	11 948,-

KO 1011

VO 1011

VO 1221

VO 2011
VO 2021

PK 1011

* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.

System bankietowy RETIGO

- systemy bankietowe są do dyspozycji tylko w modelach 1011, 1221, 2011, 2021
- system bankietowy składa się z kosza bankietowego (1011) albo z wózków bankietowych (1221, 2011, 2021) i pokrowca termoizolacyjnego do utrzymywania temperatury produktów

System bankietowy do pieca 1011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003499	KO 1011B-29	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 29 talerzy	65	280	5 980,-
00006475	KO 1011B-24	Kosz bankietowy dla pieca 1011 - 24 talerze	80	280	5 570,-
00003498	VO 1011	Wózek do kosza KO 1011	-		4 274,-
00003578	PK 1011	Prowadnica kosza* KO 1011	-		385,-
00003500	TO 1011B	Pokrowiec termoizolacyjny na kosz KO 1011	-		4 994,-

* Prowadnica kosza jest niezbędnym elementem do stosowania z koszem KO 1011, umieszczanym w komorze pieca. Jeśli jednak posiadasz już jedną prowadnicę, nie ma konieczności zakupu kolejnej do tego samego pieca.

System bankietowy do pieca 2011

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003513	VO 2011B-59	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 59 talerzy	65	280	9 717,-
00007097	VO 2011B-48	Wózek bankietowy dla pieca 2011 - 48 talerzy	80	280	9 150,-
00006887	TO 2011B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2011			7 345,-

System bankietowy do pieca 1221

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00003506	VO 1221B-70	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 70 talerzy	65	280	10 335,-
00007759	VO 1221B-60	Wózek bankietowy dla pieca 1221 - 60 talerzy	80	280	9 505,-
00003507	TO 1221B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 1221			8 206,-

System bankietowy do pieca 2021

Indeks	Model	Nazwa	Odległość między półkami mm	Ø talerza mm	Cena netto PLN
00010034	VO 2021B-118	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 118 talerzy	65	280	13 231,-
00010035	VO 2021B-96	Wózek bankietowy dla pieca 2021 - 96 talerzy	80	280	12 598,-
00010039	TO 2021B	Pokrowiec termoizolacyjny na wózek VO 2021			8 502,-

Pojemniki gastronomiczne

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- wzmocnione krawędzie

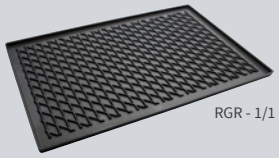
Pełna oferta pojemników gastronomicznych dostępna jest w katalogu REDFOX

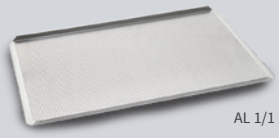
Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Dystrybucja
warunki handlowe REDFOX

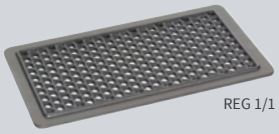
Indeks	Model	Wymiary mm	Nazwa	Cena netto
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	176,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	194,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	211,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1	274,-
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	83,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	95,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	115,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	131,-
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	57,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	77,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	83,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	105,-
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	188,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	205,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	242,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany	391,-
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	95,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	104,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	119,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	187,-
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	68,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	85,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	92,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	136,-
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	Blacha aluminiowa perforowana	239,-
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	76,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	82,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 emaliowany	87,-
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	379,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	399,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	299,-
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	399,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	Pojemnik gastronomiczny emaliowany cukierniczy	429,-
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	329,-
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	Blacha cukiernicza SPL 4/6 emaliowana	369,-
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek**	299,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski**	299,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	**Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany**	299,-
00005992	RGR 2/3	352 x 325	**Retigo Grill RGR**	599,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	**Retigo Grill RGR**	759,-
00001815	R - 2/3	530 x 325 x 5	**Ruszt płaski**	84,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	**Ruszt płaski**	89,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	**Ruszt płaski**	159,-
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	**Ruszt do kurczaków**	149,-
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	**Ruszt do kurczaków**	199,-
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50	**Kosz na frytki GN 1/1**	299,-
00005858	KNP - 1/1-5	530 x 325 x 60	**Blacha na knedle**	528,-
00024124	REG 1/1	530 x 325	**Vision Express Grill GN 1/1**	759,-
00024125	REG 2/3	354 x 325	**Vision Express Grill GN 2/3**	669,-
00024128	RGD 1/1	530 x 325	**Vision Grill Diagonal GN 1/1**	799,-
00024129	RGD 2/3	354 x 325	**Vision Grill Diagonal GN 2/3**	629,-
00026791	RS 2/3 - 6	352 x 325 x 10	**Vision Snack GN 2/3 - 6**	537,-
00026792	RS 1/1 - 11	530 x 325 x 10	**Vision Snack GN 1/1 - 11**	608,-
00026793	RS 1/1- 8	530 x 325 x 10	**Vision Snack GN 1/1 - 8**	566,-
00009737	GNA 2x 1/2		**Adapter na 2 szt. GN 1/2**	399,-
00010106	GNA 3x 1/3		**Adapter na 3 szt. GN 1/3**	372,-
00024271	GNA 1x 1/1		**Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1**	456,-

GND - 1/1

GNS - 1/1


RGR - 1/1

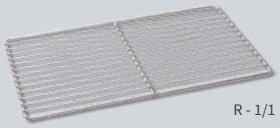

AL 1/1

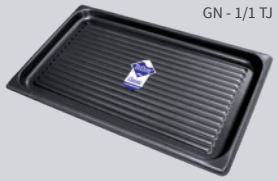

REG 1/1

SPL 4/6

RGD 1/1

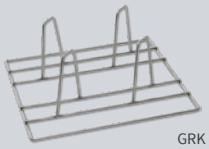
GN - 1/1 TJ

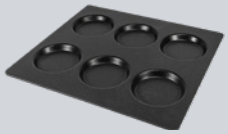

R - 1/1

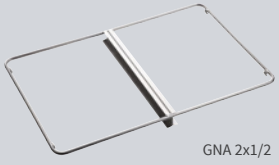

GN - 1/1 TR

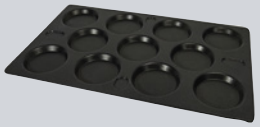
K - 1/1

GN - 1/1 TP


GRK - 2/3


RS 2/3 - 6


GNA 2x1/2


RS 1/1 - 11

RS 1/1 - 8

WARUNKI HANDLOWE REDFOX

GUN 25 Pistolet do natryskiwania oleju Retigo 3 284,-

- specjalny spryskiwacz do mechanicznego natryskiwania oleju np. na pojemniki GN
- zdecydowanie przyspiesza i ułatwia pracę
- prędkość rozpylania (wody): 280 g/min
- maksymalne ciśnienie: 160 bar
- głowica spryskująca wykonana ze stali nierdzewnej
- długość przewodu elektrycznego: 2,5 m

Indeks	Model	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc kW	Pojemność l
00007599	GUN 25	230 V / 50 Hz	1,4	0,06	0,7

WĘDZARKA

VS Wędzarka Vision Smoker 5 534,-

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców Retigo
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta, intuicyjna obsługa
- możliwość jednoczesnego wędzenia i pieczenia w temperaturze 20 - 200°C
- możliwość wędzenia zimnym dymem do 3 godzin bez konieczności wymiany wkładu
- elektroniczny sterownik dotykowy
- pełne zadymienie po 2 minutach
- 3 stopnie intensywności wędzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Zakres temp. °C
00022408	VS	172,5 x 354 x 65	230 V / 50 Hz	0,3	2	20 - 200

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE PIECÓW RETIGO VISION

Indeks	Nazwa	Orange	Orange Plus	Blue	621	623	611	1011	1021	1221	2011	2021	Cena netto PLN
00024092	Redukcja odpływu do instalacji modelu 623 na stole	•	•	•		•							269,-
00024099	Lewostronne otwieranie drzwi	•	•	•		•	•	•					2 887,-
00024100	Dwustopniowe otwieranie drzwi 623/611/1011/621/1021	•	•	•	•	•	•	•	•				299,-
00024101	Dwustopniowe otwieranie drzwi 2011/1221/2021	•	•	•	•				•	•	•	•	1 674,-
00024102	Zwijany prysznic ręczny Blue			•	•		•	•	•	•	•	•	1 599,-
00024238	Zwijany prysznic ręczny Orange	•	•				•	•		•	•	•	2 499,-
00024103	Prysznic 611/1011/621/1021	•	•			•	•	•					1 999,-
00024104	Prysznic 1221/2011/2021	•	•							•	•	•	1 999,-
00024105	Sonda 1-punktowa 1011/1021	•	•			•	•	•	•				1 840,-
00024106	Sonda 1-punktowa 1221/2011/2021	•	•							•	•	•	1 999,-
00024107	Klapka do odprowadzania pary 623	•	•										2 088,-
00029366	Klapka do odprowadzania pary 611/1011/621/1021				•		•	•	•				2 199,-
00029367	Klapka do odprowadzania pary 1221 E									•			2 147,-
00029368	Klapka do odprowadzania pary 1221 G									•			2 147,-
00029369	Klapka do odprowadzania pary 2011										•		2 147,-
00029370	Klapka do odprowadzania pary 2021											•	2 147,-

Hold-o-mat 2/3 — Holdomat 3x GN 2/3 — 21 900,-
Hold-o-mat 1/1 — Holdomat 3x GN 1/1 standard — 22 900,-

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego, również mięs i ryb
- mniejsze straty dzięki powolnemu gotowaniu
- najwyższa jakość wykonania
- łatwy serwis
- prosta obsługa
- zakres temperatur: 50-120°C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- dokładny pomiar temperatury dzięki systemowi PT 500
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00009820	Hold-o-mat 2/3	1,05	410 x 506 x 346	3x GN GN 2/3 - 65 lub 2x GN GN 2/3 - 100	21	21 900,-
00009821	Hold-o-mat 1/1	1,05	416 x 667 x 346	3x GN 1/1 - 65 lub 2x GN 1/1 - 100	24	22 900,-

230/1N

Hold-o-mat 411 — Holdomat 4x GN 1/1 — 26 900,-

- utrzymuje danie przez kilka godzin w precyzyjnie nastawionej temperaturze
- doskonała jakość produktu końcowego
- niskotemperaturowe pieczenie lub nocne pieczenie
- prosta obsługa
- zakres temperatur: 50-120°C
- precyzyjna elektroniczna kontrola temperatury +/-1°C
- duża mobilność urządzenia – wymaga wyłącznie zasilania
- minimalne zużycie energii - 300 – 400 W (ustalony pobór mocy)
- zużycie energii 1 – 1,8 kW
- wyświetlacz OLED - ułatwia programowanie
- inteligentne odwilżanie komory zapewnia optymalne warunki termiczne
- możliwość zabudowania do mebli kuchennych lub wsunięcia do podstawy pieca konwekcyjno-parowego
- urządzenia można piętrować
- możliwość wyboru lewych lub prawych drzwi

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm	Pojemność GN - mm	Waga kg	Cena netto PLN
00025358	Hold-o-mat 411	1,5	416 x 667 x 423	4x GN 1/1 65 mm lub 2x GN 1/1 100 mm	27,5	26 900,-

230/1N

PPH — Podstawa pod Hold-o-mat na kółkach — 3 333,-

- podstawa nierdzewna z kółkami
- 3x prowadnica na GN 1/1 o głębokości 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00025376	PPH	421 x 590 x 500

Unikalne urządzenie do pieczenia w niskiej temperaturze oraz do utrzymywania potraw w temperaturze wydawania. Idealne do przygotowywania doskonałych pieczeni przy zachowaniu najwyższej jakości i minimalnej stracie wagi. Precyzyjna kontrola temperatury i specjalny system wentylacji zapewniają doskonały klimat dla pieczonych lub smażonych potraw. Temperaturę można ustawić w zakresie 50-120 °C.

Świetny smak i jakość jedzenia

Dzięki precyzyjnej elektronicznej kontroli temperatury i unikalnemu rozprowadzaniu ciepła, utrzymują mięso, ryby i inne potrawy przez kilka godzin w odpowiedniej temperaturze. Nie ma możliwości wysuszenia żywności i zmiany jej jakości.

Oszczędności i surowce

Dzięki powolnemu gotowaniu i doskonałemu rozprowadzaniu ciepła w komorze gotowania hold-o-mat osiąga mniejsze straty masy i zwiększa wydajność surowca.

Łatwa obsługa i proste czyszczenie

Dzięki prostocie całego urządzenia, czyszczenie jest bardzo łatwe i szybkie. Jest lekkim przenośnym urządzeniem zużywającym minimum energii.
Hold-o-mat jest wyposażony w cztery praktyczne uchwyty umożliwiające przenoszenie. Natychmiastowe uruchomienie dzięki zwykłemu połączeniu plug-in V przy maksymalnej mocy 1,5 kW.

Małe gabaryty

Hold-o-mat można wbudować w kuchnię lub aneks kuchenny albo umieść go w specjalnym stojaku pod piecem konwekcyjno-parowym. Urządzenie nie zajmuje miejsca na blacie roboczy i przez to zawsze może być dostępne.

AKCESORIA OPCJONALNE:

- Sonda - czujnik temperatury (tylko do Hold-o-mat 411)
- Podstawa na kółkach
- Podstawa pod piec konwekcyjno-parowym z miejscem na Holdomat
- Uchwyt ścienny

Porównanie strat masy dla popularnych rodzajów mięs

	Przygotowane w Holdomacie			Klasyczne przygotowanie w piekarniku z gorącym powietrzem		
Danie	Surowe	Upieczone	Utrata masy	Surowe	Upieczone	Utrata masy
Wołowina	25 kg	19,7 kg	21 %	25 kg	15,7 kg	37 %
Karkówka	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	15,2 kg	39 %
Ćwiartki kaczki	25 kg	20,2 kg	19 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Klops	25 kg	22,5 kg	10 %	25 kg	13,7 kg	45 %
Ćwiartki kurczaka	25 kg	22 kg	12 %	25 kg	16,2 kg	35 %
Pieczeń wołowa	25 kg	23,7 kg	5 %	25 kg	21,2 kg	15 %

Gotowanie to nasza pasja! Nasi eksperci kulinarni dzielą się swoim doświadczeniem, oferując cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji - od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe szkoły tematyczne (Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.)

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dostępne dla wszystkich!

Szkolenie kulinarne

500,-

PREZENTACJA RETIGO VISION
- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach - charakterystyka poszczególnych systemów
- Easy-Cooking - programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:
- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady-galantyny
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa, jarzyny
- poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA
- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI
- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji - koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE
- łącze USB - wczytywanie, programowanie
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.

ŚWIADECTWO

Świadectwo ukończenia szkolenia kulinarnego uzyskał/a:

.....

z firmy:

.....

Zakres tematyczny szkolenia:
- zapoznanie się z systemem Retigo
- zapoznanie się z funkcjami pieca konwekcyjno - parowego Retigo
- efektywne wykorzystanie możliwości pieca
- umiejętne dobieranie temperatur

Data szkolenia: .....

Szkolenie jest ważne przez rok od dnia wykonania.

Dawid Domin
Doradca kulinarny
RM Gastro

RM GASTRO Polska Sp. z o.o. • ul. Sportowa 15a • 43-450 Ustroń

RM Multi

Patelnia multifunkcyjna 63

Akcesoria 68

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

RM Multi

Wielozadaniowość w jednej postaci

Gastronomia nie znosi strat czasu, proces przygotowania potraw musi być wygodny, ekonomiczny, ekologiczny i w efekcie doskonały. Najnowsza technologia, najwyższa jakość, komfort użytkowania, bezpieczeństwo pracy a przede wszystkim wygoda. RM Multi to odpowiedź na coraz bardziej złożone oczekiwania klientów.
Prezentujemy aż 10 modeli z elektromechanicznym przechyleniem wanny, automatycznym napuszczaniem wody i podnoszeniem kosza, z czteropunktową sondą, wbudowanym prysznicem i 10" kolorowym ekranem dotykowym. RM Multi gotuje, smaży, grilluje, dusi, opieka, konfituje. Urządzenie, jak wszystkie inne z oferty RM Gastro, objęte jest 2 letnią gwarancją oraz opieką serwisową.

NOWOŚĆ

101 DM Patelnia multifunkcyjna 2x 49l

2x 49 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

10" dotykowy panel sterowania

Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

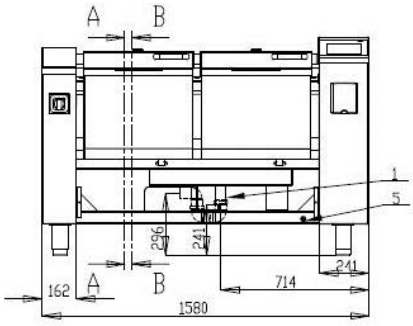
Poproś o wycenę

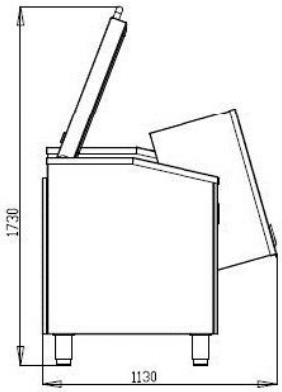
Bartłomiej Kubica
+48 669 302 070

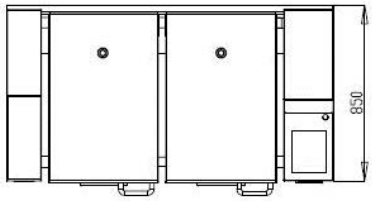
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

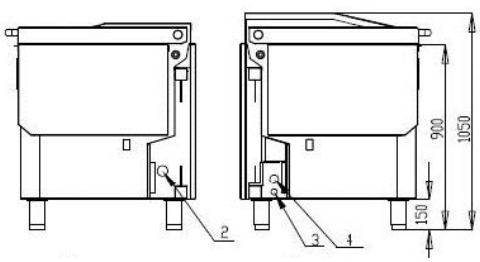
Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar
00030596	101 DM	1580 x 850 x 1050	220	27,5	400V	355	2x GN 1/1	2x 49	-

°C 30-250 | 400/3N









Akcesoria
str. 67

NOWOŚĆ

101 DL Patelnia multifunkcyjna 2x 79l

2x 79 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

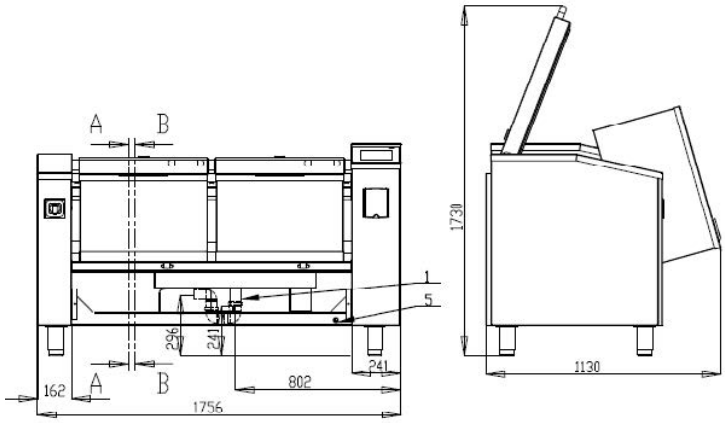
10" dotykowy panel sterowania

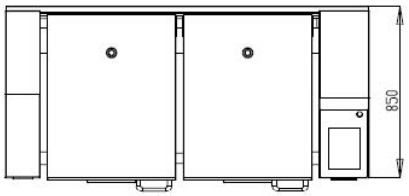
Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

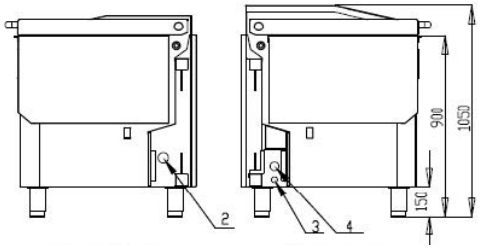
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar	Cena netto PLN
00030976	101 DL	1756 x 850 x 1050	280	36,9	400V	395	2x GN 1/1	2x 79	-	209 900,-

°C 30-250 | 400/3N







Akcesoria
str. 67

101 DS Patelnia multifunkcyjna 2x 29l 127 732,-

2x 29 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

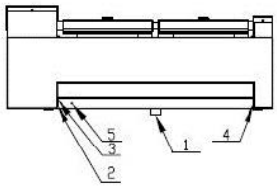
10" dotykowy panel sterowania

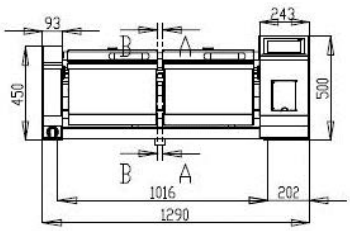
Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

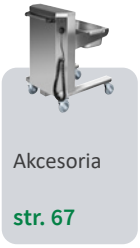
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar	Cena netto PLN
00029767	101 DS	1280 x 850 x 500	170	22,5	400V	220	2x GN 1/1	2x 29	-	127 732,-

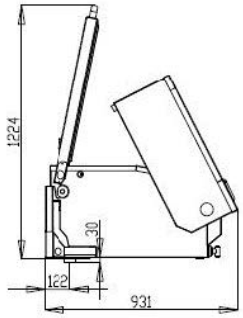
°C 30-250 | 400/3N

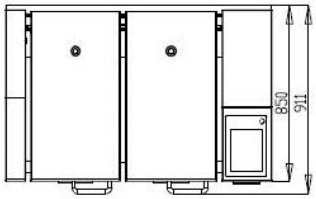


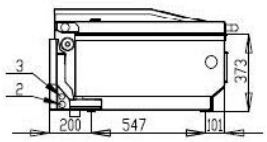


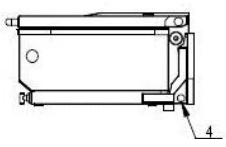


Akcesoria
str. 67









101	**Patelnia multifunkcyjna 100l**	**145 034,-**
101 P	**Patelnia multifunkcyjna 100l ciśnieniowa**	**226 476,-**
101 F	**Patelnia multifunkcyjna 75l płytsza wanna**	**144 607,-**

75 l / 100 l

Programy
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

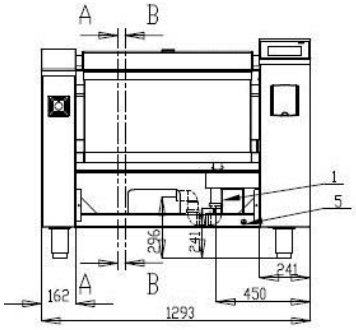
10" dotykowy panel sterowania

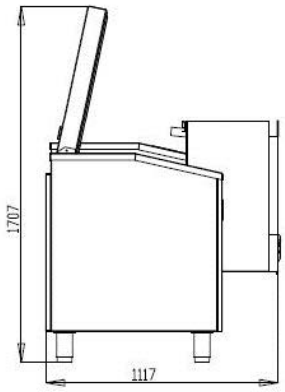
Sonda 4-punktowa
i zwijany prysznic
w wyposażeniu standardowym

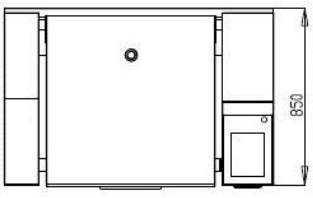
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

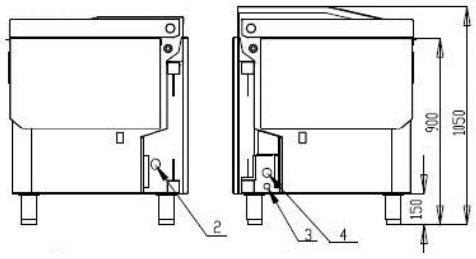
Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar	Cena netto PLN
00029769	101	1293 x 850 x 1050	280	24,6	400V	340	2x GN 1/1	100	-	145 034,-
00029775	101 P	1293 x 950 x 1050	280	24,6	400V	524	2x GN 1/1	100	0,48	226 476,-
00029770	101 F	1293 x 850 x 1050	220	24,6	400V	340	2x GN 1/1	75	-	144 607,-

°C 30-250 | 400/3N









Akcesoria

str. 67

151	**Patelnia multifunkcyjna 150l**	**177 273,-**
151 P	**Patelnia multifunkcyjna 150l ciśnieniowa**	**250 586,-**
151 F	**Patelnia multifunkcyjna 110l płytsza wanna**	**177 699,-**

110 l / 150 l

350 / 20 **Programy**
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

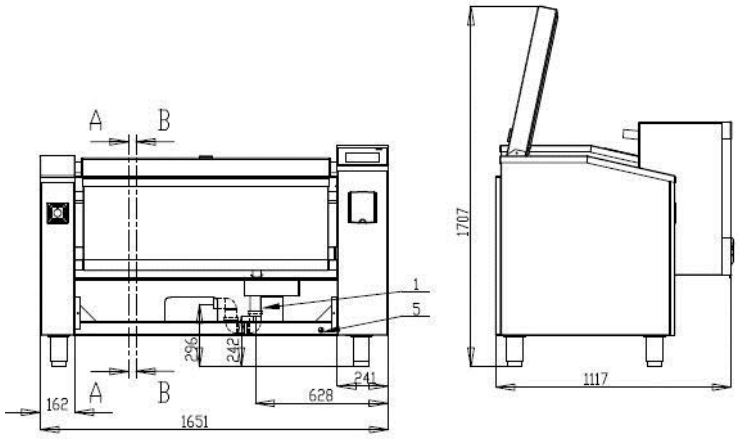
10" dotykowy panel sterowania

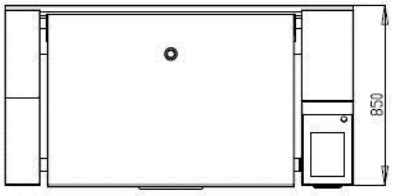
4 **Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic**
w wyposażeniu standardowym

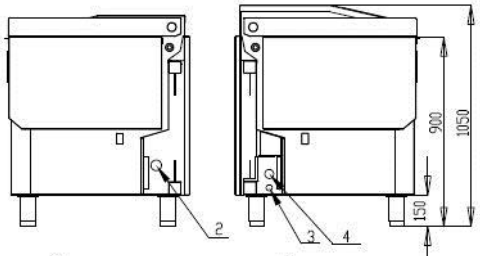
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar	Cena netto PLN
00029772	151	1651 x 850 x 1050	280	36,9	400V	417	3x GN 1/1	150	-	177 273,-
00029776	151 P	1651 x 950 x 1050	280	36,9	400V	590	3x GN 1/1	150	0,48	250 586,-
00029774	151 F	1695 x 850 x 1050	220	36,9	400V	417	3x GN 1/1	110	-	177 699,-

°C 30-250 | 400/3N







Akcesoria
str. 67

201	**Patelnia multifunkcyjna 200l**	**204 337,-**
251	**Patelnia multifunkcyjna 250l**	**222 424,-**
201 F	**Patelnia multifunkcyjna 150l płytsza wanna**	**204 764,-**

150 l / 200 l / 250 l

350 / 20 **Programy**
350 programów / do 20 kroków w każdym programie

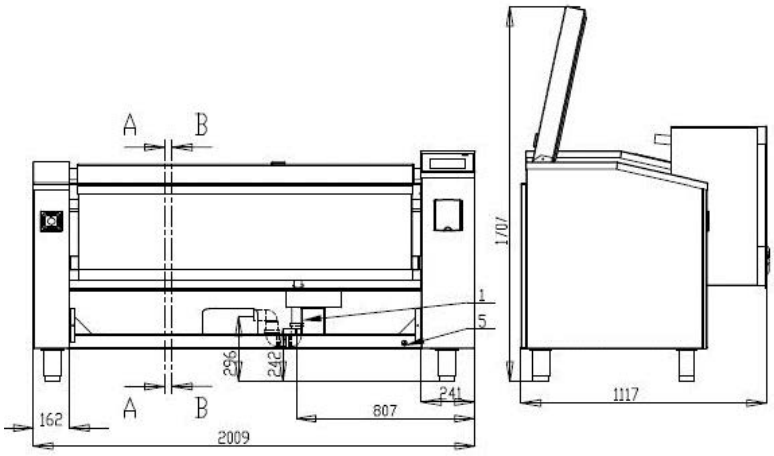
10" dotykowy panel sterowania

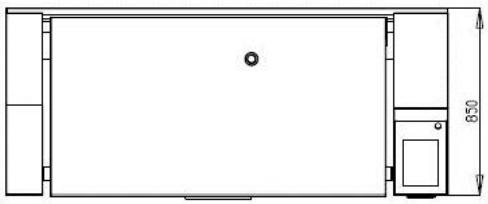
4 **Sonda 4-punktowa i zwijany prysznic**
w wyposażeniu standardowym

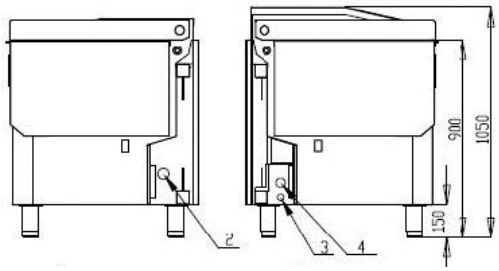
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Głębokość wanny mm	Moc kW	Zasilanie	Waga kg	Pojemność GN	Pojemność litry	Ciśnienie bar	Cena netto PLN
00029773	201	2010 x 850 x 1050	280	49,2	400V	490	4x GN 1/1	200	-	204 337,-
00029779	251	2010 x 850 x 1050	340	49,2	400V	495	4x GN 1/1	250	-	222 424,-
00029778	201 F	2010 x 850 x 1050	220	49,2	400V	490	4x GN 1/1	150	-	204 764,-

°C 30-250 | 400/3N







Akcesoria

str. 67

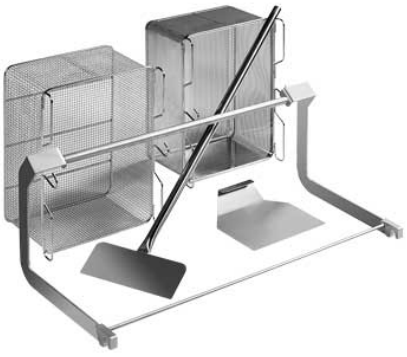
Opcjonalne wyposażenie do wszystkich modeli urządzeń multifunkcyjnych RM Multi.

Index	Nazwa	Model	101 DS	101 DM	101 DL	101	101 F	101 P	151	151 F	151 P	201	201 F	251	Cena netto PLN
00029780	WP Transportowy wózek podnośnikowy	AC-00-001	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	19 118,-
00029781	WFO Wózek do filtracji oleju	AC-00-002	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	28 707,-
00029782	WT Wózek transportowy na kosze	AC-00-003	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	10 560,-
00029799	RN Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-009	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	625,-
00029788	RA Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DS	AC-01-001	•												1 918,-
00029831	RA3 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101	AC-01-003				•		•							1 993,-
00029833	RA5 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 151	AC-01-005							•		•				2 303,-
00029835	RA7 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 201	AC-01-007										•		•	2 774,-
00030597	RA8 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DM	AC-01-009		•											1 990,-
00031066	RA9 Ramię do automatycznego podnoszenia koszy 101 DL	AC-01-010			•										2 049,-
00029783	KG Kosz do gotowania 101 DS	AC-02-001	•												2 004,-
00029784	KS Kosz do smażenia 101 DS	AC-02-002	•												2 004,-
00029785	KC Kosz a'la carte	AC-02-007	•												4 233,-
00029837	KG2 Kosz do gotowania	AC-02-003			•	•		•	•		•	•		•	1 993,-
00029838	KS2 Kosz do smażenia	AC-02-004				•		•	•		•	•		•	1 993,-
00029839	KG3 Kosz do gotowania F	AC-02-005		•			•			•			•		1 993,-
00029840	KS3 Kosz do smażenia F	AC-02-006					•			•			•		1 993,-
00029841	ZKC6 Zestaw koszy á la carte 6 szt. F	AC-02-008		•											4 431,-
00031067	RN2 Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-010			•										1 129,-
00031068	RN3 Ruszt do gotowania nocnego	AC-02-011		•											1 029,-
00031069	KS4 Kosz do smażenia	AC-02-013		•											1 990,-
00031070	KS5 Kosz do smażenia	AC-02-012			•										2 067,-
00029787	SBU Szpatułki bez uchwytu	AC-03-004	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	397,-
00029786	SU Szpatułki z uchwytem	AC-03-002			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 019,-
00029842	SM Mała szpatuła	AC-03-001	•	•											459,-
00029789	SP Sito do pierogów	AC-04-003				•		•	•		•	•		•	847,-
00029843	S1 Sito DS	AC-04-001	•												847,-
00029844	S2 Sito D	AC-04-002		•											847,-
00029845	S3 Sito F	AC-04-004					•			•			•		847,-
00029846	S4 Sito do klusek 101 DS	AC-04-005	•												1 573,-
00029847	S5 Sito do klusek	AC-04-006		•											1 573,-
00029848	S6 Sito do klusek	AC-04-007				•	•	•	•	•	•	•	•	•	1 573,-
00031071	S7 Sito	AC-04-011			•										890,-
00031072	PWP Podstawa z wysuwanymi półkami	AC-05-002	•												12 890,-
00031073	PWPK Podstawa z wysuwanymi półkami, z kółkami	AC-05-003	•												14 890,-
00029849	PS Panel sterujący po lewej stronie	OP-00-003				•	•		•	•		•	•	•	11 415,-
00031074	ZDLU Zestaw łączeniowy dwóch urządzeń lewa/prawa	OP-00-004				•	•		•	•		•	•	•	na zapytanie

Wózek transportowy podnośnikowy zasilany akumulatorem

Wózek transportowy na kosze do gotowania i smażenia

Wózek do filtrowania oleju



Kosze do gotowania
Kosze do smażenia
Kosze a'la carte
Duża szpatuła z uchwytem
Mała szpatułka z uchwytem
Szpatułki bez uchwytu do omletów
Sito do pierogów

Linia RM 600

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	74 / 82
Kuchnie gazowe wok	78
Piekarniki elektryczne	85
Płyty grillowe	86 / 90
Grille	94
Frytownice	96 / 97
Podgrzewacz frytek	98
Urządzenia do gotowania makaronu	99
Bemary	102
Patelnie	103
Płyty robocze i zlewy	104
Maskownice	105
Podstawy	107
Akcesoria	108

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 600

Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.

RAL 2004
Pomarańczowy

RAL 3000
Czerwony

RAL 5015
Niebieski

RAL 7024
Szary

RAL 9005
Czarny

RAL 9016
Biały

RM 600

Linia przeznaczona jest dla lokali wydających do 100 porcji dziennie, takich jak małe restauracje, bufety czy bistra. Większość modułów dostosowana jest do pracy z energią elektryczną lub gazem. Poszczególne moduły dostępne są w kilku wariantach wymiarów o szerokości 30, 40, 60, 80, 100 lub 120 cm.

Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Przemyślana konstrukcja umożliwia również zastosowanie rozwiązania architektonicznego w postaci ustawienia linii w kształcie litery L lub U. Zastosowanie tego rozwiązania jest możliwe dzięki panelom tylnym stwarzającym wolną przestrzeń pomiędzy ścianą a tylną częścią urządzenia. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i zamykają boczną przestrzeń. Dzięki nowemu wzornictwu, które jest kompatybilne z wyższymi liniami, kompozycję można uzupełnić o moduły z linii 700 i 900 przy zachowaniu jednolitego wyglądu.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie nierówności. Nóżki poszczególnych modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu modułu górnego. Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Zapalenie palników gazowych odbywa się za pomocą mechanicznego urządzenia piezoelektrycznego bądź elektrycznego. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń. Elektryczne przyłącze znajduje się z tyłu urządzenia (pod kominkiem), gaz podłącza się złączem o śr. 1/2” między nogami urządzenia po lewej stronie.

- Panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- Płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Wydajne palniki 3,5 kW, 5,5 kW i 10 kW
- Możliwość instalacji w kształcie litery L lub U
- Duża różnorodność szerokości modułów od 30 do 120 cm
- Jednolity design i zróżnicowanie szerokości umożliwiają połączenie z linią 700 lub 900
- Solidne, regulowane nierdzewne nogi
- Wszystkie urządzenia zasilane gazem posiadają standardowo zainstalowane dysze na gaz ziemny

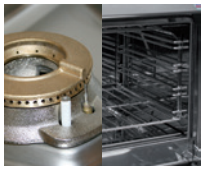
Kuchnia gazowa

- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- wyprofilowana, demontowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PCT - 66 G

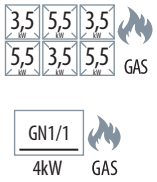
Indeks	00000625	00000626	00028263
Model	PCT - 63 G	PCT - 66 G	PCT - 610 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	9	18	27
Moc kcal/h	7740	15480	23220
Ilość palników	3,5 kW 5,5 kW	2x 3.5 kW 2x 5.5 kW	3x 3.5 kW 3x 5.5 kW
Waga kg	20	31	63
Cena netto PLN	**5 683,-**	**8 823,-**	**13 900,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem



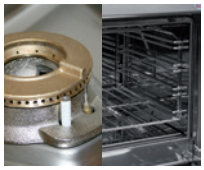
- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CF4 - 68 G



Indeks	00000672	00000673
Model	CF4 - 68 G	CF6 - 610 G
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	22	31
Moc kcal/h	18920	26660
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	0,015	0,015
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1
Waga kg	97	106
Cena netto PLN	**16 639,-**	**17 854,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

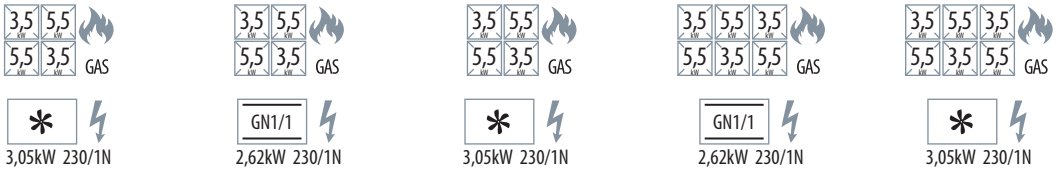


- palniki dwukoronowe
- piezzo zapalanie
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

CFM4 - 66 GEM / CFM4 - 68 GEM / CFM6 - 610 GEM

- wentylator piekarnika

CF4 - 68 GEM



Indeks	00000670	00000669	00028259	00000671	00028260
Model	CFM4 - 66 GEM	CF4 - 68 GEM	CFM4 - 68 GEM	CF6 - 610 GEM	CFM6 - 610 GEM
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	27	27
Moc kcal/h	15480	15480	15480	23193	23193
Ilość palników	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW	3x 3,5 kW 3x 5,5 kW
Moc elektryczna kW	3,05	2,62	3,05	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny z grillem / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny z grillem / ruszt GN 1/1
Waga kg	70	97	98	106	107
Cena netto PLN	**16 830,-**	**14 885,-**	**20 952,-**	**17 856,-**	**23 457,-**

Kuchnia żeliwna

- płyta żeliwna 370 x 500 mm z palnikiem 5,5 kW
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie w czystości
- piezzo zapalanie
- możliwość używania garnków, patelni, rondli o różnej średnicy

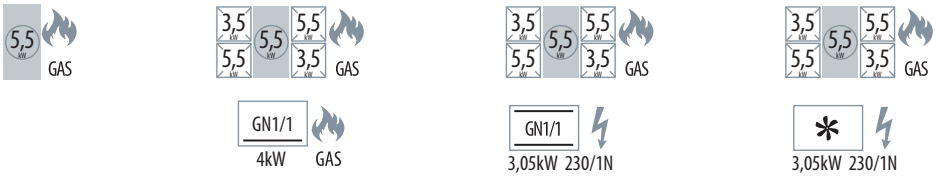
TPT - 64 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

TPF4 - 610 G

- palniki dwukoronowe
- piekarnik nierdzewny gazowy z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 64 x 39 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- elektroniczne zapalanie

TPF4 - 610 GEM



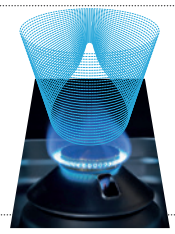
Indeks	00000627	00000674	00028261	00028262
Model	TPT - 64 G	TPF4 - 610 G	TPF4 - 610 GEM	TPFM4 - 610 GEM
Wymiary mm	400 x 600 x 280	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc gazowa kW	5,5	27,5	23,5	23,5
Moc kcal/h	4730	23650	20210	20210
Ilość palników	5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW 5,5 kW
Moc elektryczna kW	-	0,015	2,62	3,05
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	-	statyczny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	54	165	165	166
Cena netto PLN	**9 326,-**	**24 545,-**	**22 771,-**	**29 175,-**

Kuchnia gazowa WOK

- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PC2T - 68 G WOK

Indeks	00023826	00000566	00000567
Model	PC1T-64 G	PC2T - 68 G WOK	PC3T - 612 G WOK
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1200 x 600 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8 600	14 620	23 220
Ilość palników	1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-
Waga	23	39	54
Cena netto PLN	**5 527,-**	**8 979,-**	**13 153,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

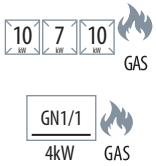
Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem

- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

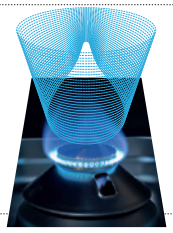
CF3 - 612 GV WOK

- szafka z drzwiami

CF2 - 68 G WOK



Indeks	00028265	00028267
Model	CF2 - 68 G WOK	CF3 - 612 GV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	21	31
Moc kcal/h	18 060	26 660
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	statyczny / ruszt 650 x 360 mm
Waga	95	102
Cena netto PLN	**17 711,-**	**21 656,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa WOK z piekarnikiem elektrycznym

- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

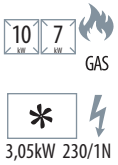
CFM2-68 GEM WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK

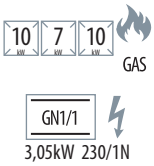
- piekarnik nierdzewny konwekcyjny o mocy 3,05 kW
- wymiar piekarnika w cm: 640 x 370 x 350 mm

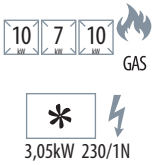
CF3 - 612 GEMV WOK / CFM3 - 612 GEMV WOK

- szafka po prawej stronie

CF2 - 68 GEM WOK







Indeks	00006012	00028266	00006013	00028268
Model	CF2 - 68 GEM WOK	CFM2-68 GEM WOK	CF3 - 612 GEMV WOK	CFM3 - 612 GEMV WOK
Wymiary mm	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1200 x 600 x 900	1200 x 600 x 900
Moc gazowa kW	17	17	27	27
Moc kcal/h	14 620	14 620	23 220	23 220
Ilość palników	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 1x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW	1x 7 kW 2x 10 kW
Moc elektryczna kW	3,05	3,05	3,05	3,05
Piekarnik	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 650 x 360 mm	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	95	95	102	103
Cena netto PLN	**18 508,-**	**19 754,-**	**22 731,-**	**23 654,-**

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 7 i 10 kW linii 600 WOK i linii 700 i 900
- w skład kompletu wchodzą: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK

Indeks	00009829
Model	KIT WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	**2 084,-**

Ruszt WOK - nakładka na palnik

- pasuje do linii RM i REDFOX

Indeks	00000220
Model	WOK
Wymiary mm	Ø 225 x 35
Waga kg	2
Cena netto PLN	**721,-**

Kuchnia elektryczna

- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PCT - 66 ET

- 4x płyta grzejna (2x szybkogrzejna)

PCT - 66 ET

Indeks	00000576	00000577
Model	PCT - 63 ET	PCT - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc płyt kW	3	6
Płyta grzewcza	1x 1,0 kW, Ø 15 cm 1x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	16	27
Cena netto PLN	**4 098,-**	**6 345,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

- płyty grzejne 1 kW oraz szybkogrzejne 2 kW
- wymiar piekarnika w cm: 46 x 37 x 35 h
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

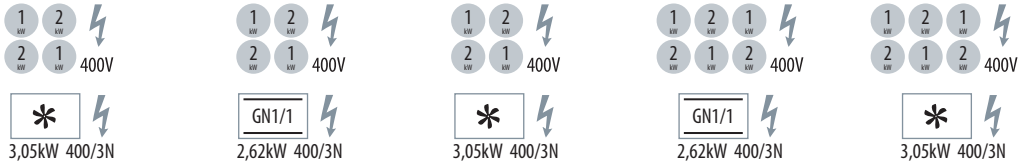
CFM4 - 66 ET / CFM4 - 68 ET / CFM6 - 610 ET

- piekarnik nierdzewny konwekcyjny

CF4 - 68 ET / CF6 - 610 ET

- piekarnik nierdzewny statyczny

CF4 - 68 ET



Indeks	00000667	00000666	00028269	00000668	00028270
Model	CFM4 - 66 ET	CF4 - 68 ET	CFM4 - 68 ET	CF6 - 610 ET	CFM6 - 610 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 900	800 x 600 x 900	800 x 600 x 900	1000 x 600 x 900	1000 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	9,05	8,62	9,05	11,62	12,05
Płyta grzewcza	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	2x 1,0 kW, Ø 15 cm 2x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm	3x 1,0 kW, Ø 15 cm 3x 2,0 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	70	91	92	95	96
Cena netto PLN	**14 658,-**	**13 402,-**	**17 345,-**	**15 516,-**	**20 232,-**

Kuchnia ceramiczna

PCCT - 63 ET
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- wymiary płyty: 250 x 470 mm

PCCT - 66 ET
- wymiary płyty: 550 x 470 mm

CFMC4 - 66 ET
- piekarnik konwekcyjny z grillem
- wymiar piekarnika w cm: 460 x 370 x 350 mm
- nierdzewne drzwi
- wentylator piekarnika
- ⊕ **przeszklone drzwi piekarnika - na zamówienie**

PCCT - 66 ET

Indeks	00000578	00000579	00000675
Model	PCCT - 63 ET	PCCT - 66 ET	CFMC4 - 66 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900
Moc płyty kW	3	6	6
Moc elektryczna kW	-	-	9,05
Płyta grzewcza	1x 1,2 kW, Ø 15 cm 1x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm	2x 1,2 kW, Ø 15 cm 2x 1,8 kW, Ø 18 cm
Piekarnik	-	-	konwekcyjny / ruszt 410 x 325 mm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	19	26	70
Cena netto PLN	**9 408,-**	**14 883,-**	**22 564,-**

Kuchnia indukcyjna

Ø
30 cm

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie w czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- trójfazowa
- jedno pole Ø 30 cm

PCIT - 64 ET

- wymiary płyty: 350 x 470 mm

PCIT - 64 ET

5 kW 400V INDUCTION

5 kW 400V INDUCTION

Indeks	00000580	00000581
Model	PCIT - 64 ET	PCIWT - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	5	5
Płyta grzewcza	1x 5,0 kW	1x 5,0 kW, Ø 30 cm
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	23	23
Cena netto PLN	**24 147,-**	**24 997,-**

Piekarnik elektryczny - podstawa

- może służyć jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- standardowo z drzwiami nierdzewnymi

MFM - 68 EM

Indeks	00009826
Model	MFM - 610 EM
Wymiary mm	1000 x 575 x 570
Moc elektryczna kW	3,05
Wymiary wewnętrzne mm	640 x 370 x 350
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	59
Cena netto PLN	**15 030,-**

Płyta grillowa gazowa

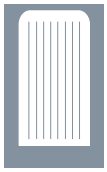
12 mm PIEZZO GAS

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

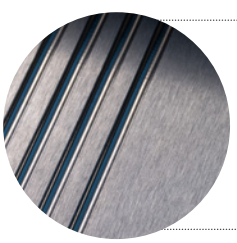
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 64 G



Indeks	00000630	00000631	00000632	00000633
Model	FTLT - 64 G	FTRT - 64 G	FTLT - 64 GS	FTRT - 64 GS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6	6	6	6
Moc kcal/h	5160	5160	5160	5160
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	47	47	47	47
Cena netto PLN	**6 746,-**	**7 374,-**	**8 984,-**	**9 879,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

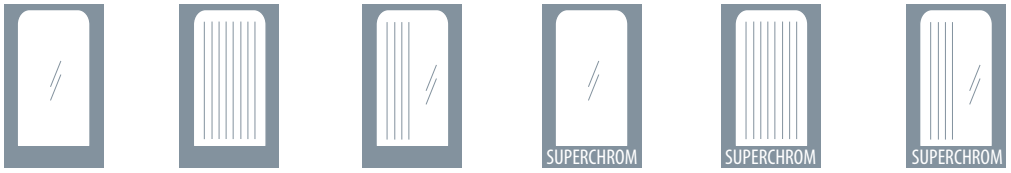
Płyta grillowa gazowa

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 66 GS



Indeks	00000634	00000635	00000636	00000637	00000638	00000639
Model	FTLT - 66 G	FTRT - 66 G	FTLRT - 66 G	FTLT - 66 GS	FTRT - 66 GS	FTLRT - 66 GS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	65	65	65	65	65	65
Cena netto PLN	**9 660,-**	**11 005,-**	**10 280,-**	**11 492,-**	**12 583,-**	**12 058,-**

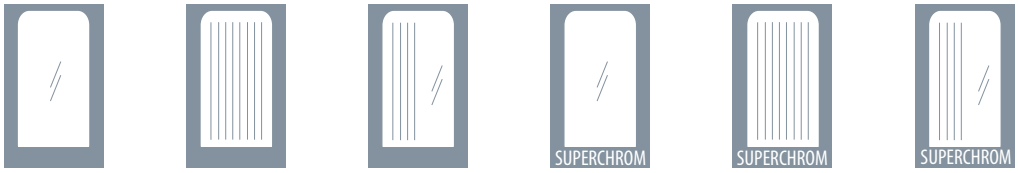
Płyta grillowa gazowa

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

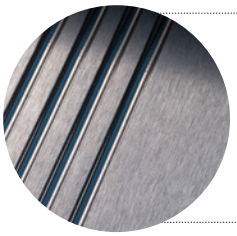
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 68 GS



Indeks	00000640	00000641	00000642	00000643	00000644	00000645
Model	FTLT - 68 G	FTRT - 68 G	FTLRT - 68 G	FTLT - 68 GS	FTRT - 68 GS	FTLRT - 68 GS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6	6 + 6
Moc kcal/h	10320	10320	10320	10320	10320	10320
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**13 309,-**	**14 627,-**	**13 836,-**	**15 945,-**	**17 046,-**	**16 206,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

12 mm PIEZZO GAS

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 610 G

Indeks	00000646	00000647	00000648	00000649	00000650	00000651
Model	FTLT - 610 G	FTRT - 610 G	FTLRT - 610 G	FTLT - 610 GS	FTRT - 610 GS	FTLRT - 610 GS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc gazowa kW	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9	6 + 9
Moc kcal/h	12900	12900	12900	12900	12900	12900
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana chromowana
Waga kg	89	89	89	89	89	89
Cena netto PLN	**15 219,-**	**17 462,-**	**16 072,-**	**17 788,-**	**19 436,-**	**18 642,-**

Płyta grillowa elektryczna

12 mm | °C 50-300 | 400/3N

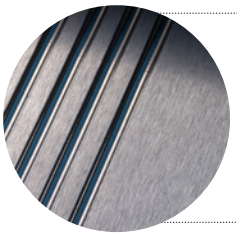
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 64 ET

Indeks	00000590	00000591	00000592	00000593
Model	FTLT - 64 ET	FTRT - 64 ET	FTLT - 64 ETS	FTRT - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Wymiary płyty mm	395 x 450	395 x 450	395 x 450	395 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	49	49	49	49
Cena netto PLN	**6 379,-**	**7 319,-**	**8 750,-**	**9 544,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

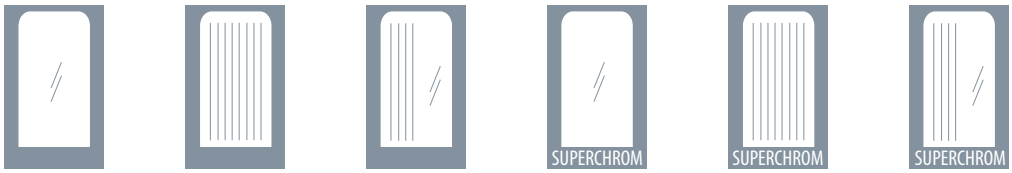
12 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 66 ET



Indeks	00000594	00000595	00000596	00000597	00000598	00000599
Model	FTLT - 66 ET	FTRT - 66 ET	FTLRT - 66 ET	FTLT - 66 ETS	FTRT - 66 ETS	FTLRT - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Wymiary płyty mm	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450	595 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	66	66	66	66	66	66
Cena netto PLN	**8 354,-**	**9 949,-**	**9 091,-**	**11 320,-**	**12 928,-**	**12 123,-**

Płyta grillowa elektryczna

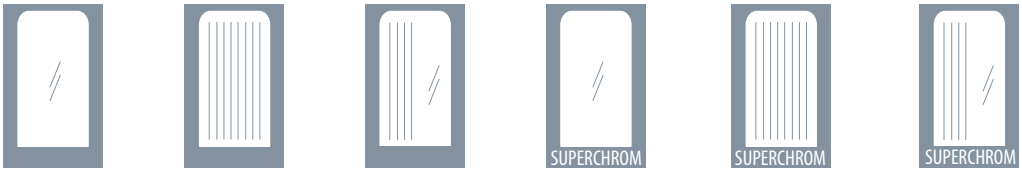
12 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

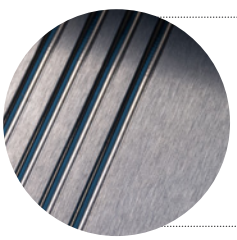
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 68 ETS



Indeks	00000600	00000601	00000602	00000603	00000604	00000605
Model	FTLT - 68 ET	FTRT - 68 ET	FTLRT - 68 ET	FTLT - 68 ETS	FTRT - 68 ETS	FTLRT - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczne kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Wymiary płyty mm	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450	795 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81	81	81
Cena netto PLN	**12 342,-**	**13 883,-**	**13 059,-**	**15 153,-**	**16 764,-**	**16 015,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

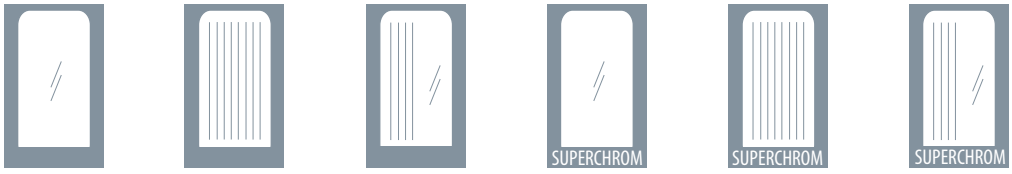
12 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 12 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 610 ETS



Indeks	00000606	00000607	00000608	00000609	00000610	00000611
Model	FTLT - 610 ET	FTRT - 610 ET	FTLRT - 610 ET	FTLT - 610 ETS	FTRT - 610 ETS	FTLRT - 610 ETS
Wymiary mm	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75	4,5 + 6,75
Wymiary płyty mm	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450	995 x 450
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	3/5 gładka - 2/5 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	⅗ gładka - ⅖ ryflowana chromowana
Waga kg	88	88	88	88	88	88
Cena netto PLN	**14 018,-**	**15 756,-**	**14 889,-**	**16 763,-**	**18 507,-**	**17 638,-**

Grill lawowy gazowy

PILOT FLAME PIEZZO GAS

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 6-12 kg
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

CWT - 66 G

	6 KG STONE	8 KG STONE	12 KG STONE
Indeks	00000652	00000653	00000654
Model	CWT - 64 G	CWT - 66 G	CWT - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc gazowa kW	5,8	8,9	11,6
Moc kcal/h	4988	7654	9976
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Waga kg	41	58	62
Cena netto PLN	**9 339,-**	**11 329,-**	**15 169,-**

Grill wodny elektryczny

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wanna wodna pod grzałkami
- wykonanie nierdzewne
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- zakres temperatur: 50 -300°C

CWT - 66 ET

Indeks	00000614	00000615	00000616
Model	CWT - 64 ET	CWT - 66 ET	CWT - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	4,8	6,3	4,8 + 4,8
Wymiary rusztu mm	380 x 425	580 x 425	2x 380 x 425
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	36	48	52
Cena netto PLN	**8 911,-**	**10 454,-**	**13 597,-**

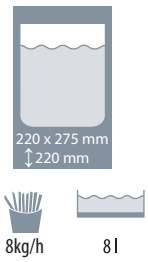
Frytownica gazowa

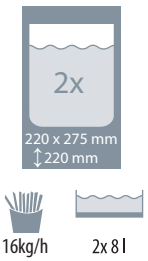
SECURE DRAIN TAP PIEZZO GAS

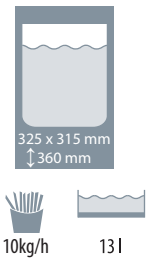
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- wysoki kominek zapewnia efektywne spalanie
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- kosz o wymiarach: 200 x 240 x 90 mm
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

F2/8T - 66 G

F13 - 64 G







Indeks	00000663	00000664	00000665
Model	F8T - 63 G	F2/8T - 66 G	F13 - 64 G
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	6 + 6	10,5
Wymiary kosza mm	200 x 240 x 90	2x 200 x 240 x 90	300 x 275 x 120
Komora mm	220 x 275 x 220	2x 220 x 275 x 220	325 x 315 x 360
Moc kcal/h	5160	10320	9020
Pojemność l	8	8 + 8	13
Waga kg	23	41	60
Cena netto PLN	**8 304,-**	**14 427,-**	**13 153,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026670	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F8T-63G / F2/8T-66G	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	200 x 240 x 90	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,3	1,4	0,7
Cena netto PLN	259,-	439,-	408,-

Frytownica elektryczna

SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | °C 50-190

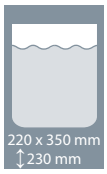
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka obrotowa
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

F13 - 64 ET

- podstawa z drzwiami
- nierdzewny pojemnik z filtrem na olej w podstawie

F2/10T - 66 ET

F13 - 64 ET

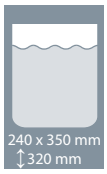


10kg/h 10 l

400/3N

20kg/h 2x 10 l

400/3N



10kg/h 13 l

400/3N

Indeks	00000622	00000623	00000624
Model	F10T - 63 ET	F2/10T - 66 ET	F13 - 64 ET
Wymiary mm	300 x 600 x 280	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	7,15	7,15 + 7,15	11,95
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120
Komora mm	220 x 350 x 230	220 x 350 x 230	240 x 350 x 320
Pojemność l	10	2x 10	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	21	37	52
Cena netto PLN	**6 883,-**	**12 208,-**	**11 588,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00005803	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F10T-63 ET / F2/10T-66 ET	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	200 x 300 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	1,4	0,7
Cena netto PLN	319,-	339,-	323,-

Podgrzewacz frytek

- zintegrowana lampa infra
- wanna GN 2/3 - 150 mm
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

CERAMIC 230/1N 30-90 °C

Indeks	00000585
Model	BST - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Pojemność GN	GN 2/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	22
Cena netto PLN	**6 990,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

SECURE DRAIN TAP PIEZZO GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

CPT - 64 G / CPT - 66 G

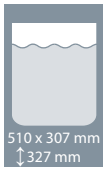
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

CPA - 64 G

- automatyczne napuszczanie wody

CPT-66 G

CPA-66 G



Indeks	00000660	00000661	00000662	00028273
Model	CPT - 64 G	CPT - 66 G	CP - 66 G	CPA-66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6	9	13,95	13,95
Moc elektryczna kW	-	-	0,02	0,035
Moc kcal/h	5160	7740	11940	11997
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180	510 x 310 x 180	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	13	19	40	40
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Waga kg	30	45	84	85
Cena netto PLN	**8 980,-**	**10 612,-**	**18 981,-**	**19 247,-**

CPT - 64 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

CPT - 66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP

CP - 66 G / CPA-66 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

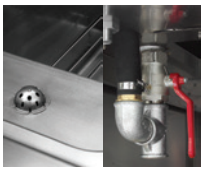
- komora wykonana ze stali AISI 316
- kwasoodporne zabezpieczenie grzałek
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- czujnik poziomu wody

CP - 66 ET / CPA - 66 ET

- odpływ do nierdzewnego pojemnika w podstawie

CPT - 66 ET / CPT - 64 ET

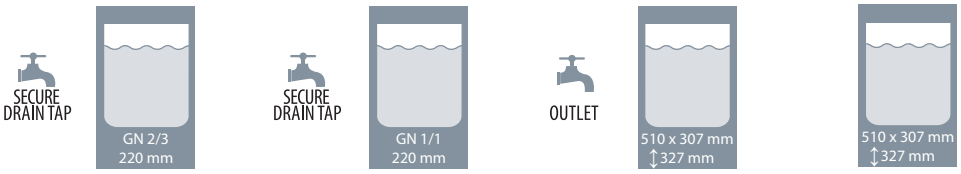
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej



TUBULAR 30-110 400/3N

CPT - 66 ET

CPA - 66 ET



Indeks	00000617	00000618	00000619	00028274
Model	CPT - 64 ET	CPT - 66 ET	CP - 66 ET	CPA - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	600 x 600 x 900	600 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	5	7,5	13,5	13,95
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220	510 x 310 x 220	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Pojemność l	17	25	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność GN	GN 2/3	GN 1/1	-	-
Waga kg	27	42	81	82
Cena netto PLN	**8 624,-**	**9 662,-**	**17 246,-**	**18 454,-**

CPT - 64 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie

CPT - 66 ET

Możliwe ułożenie koszy w wannie
UWAGA: inna wysokość koszy niż w CP

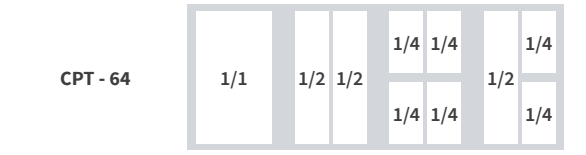
CP - 66 ET / CPA - 66 ET

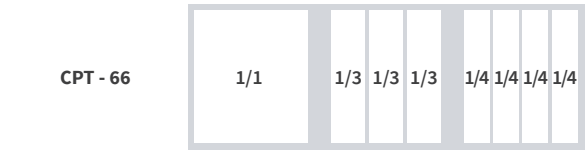
Możliwe ułożenie koszy w wannie

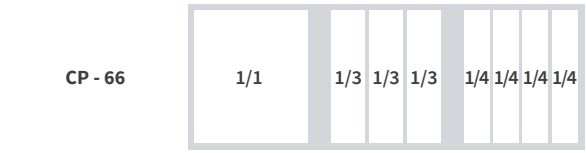
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			1 005,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				828,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			676,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			641,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				472,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					967,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					697,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					642,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	891,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		611,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	640,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	492,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		455,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 271,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	786,-

Możliwe ułożenie koszy w wannie







Bemar wodny gazowy

PIEZZO GAS SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

BMT - 66 G

Indeks	00000658	00000659
Model	BMT - 64 G	BMT - 66 G
Wymiary mm	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc gazowa kW	2,5	4,5
Moc kcal/h	2150	3870
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Waga kg	26	28
Cena netto PLN	**6 948,-**	**8 455,-**

Bemar wodny elektryczny

°C 30-90 230/1N SECURE DRAIN TAP

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- kran spustowy z zabezpieczeniem
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

BMT - 66 EM

Indeks	00000582	00000583	00000584
Model	BMT - 63 EM	BMT - 64 EM	BMT - 66 EM
Wymiary mm	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280
Moc elektryczna kW	1,55	1,65	3,1
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/4 - 150 mm	GN 1/2 + GN 1/3 - 150 mm	GN 1/1 + 2x GN 1/4 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	17	21	23
Cena netto PLN	**4 793,-**	**5 527,-**	**6 107,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- masywna wyciągana nierdzewna wanna

PIEZZO GAS

20 l

12 l DRAIN

Indeks	00000655	00000656
Model	BRT - 66 G	BRF - 64 G
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc gazowa kW	6,9	6
Moc kcal/h	5930	5160
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Pojemność l	20	12
Waga kg	46	75
Cena netto PLN	**11 399,-**	**17 345,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- masywna wyciągana nierdzewna wanna
- dno ze specjalnego stopu umożliwia idealne rozprowadzanie ciepła
- odpowiednia do smażenia w głębokim tłuszczu, duszenia, gotowania

BRT - 66 ET

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

400/3N

20 l

12 l

Indeks	00000586	00000588
Model	BRT - 66 ET	BRF - 64 ET
Wymiary mm	600 x 600 x 280	400 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	3,3
Wymiary wanny mm	505 x 410 x 100	300 x 420 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	20	12
Waga kg	45	75
Cena netto PLN	**8 803,-**	**17 009,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię prac
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PLT - 62
- moduł neutralny bez szuflady

PLT - 610
- moduł z dwiema szufladami

PLT- 63, 64, 66, 68
- moduły z jedną szufladą

PLT - 66

Indeks	00028275	00000568	00000569	00000570	00000571	00028276
Model	PLT - 62	PLT - 63	PLT - 64	PLT - 66	PLT - 68	PLT - 610
Wymiary mm	200 x 600 x 280	300 x 600 x 280	400 x 600 x 280	600 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Wymiar szuflady mm	-	210 x 470 x 150	310 x 470 x 150	510 x 470 x 150	710 x 470 x 150	1x 510 x 470 x 150 1x 310 x 470 x 150
Waga kg	13	21	22	25	38	51
Cena netto PLN	**2 156,-**	**2 827,-**	**2 966,-**	**4 184,-**	**5 091,-**	**6 809,-**

Moduł rogowy

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka zamknięta z drzwiami

LAA - 68
- bateria
- zlew- wymiar komory w mm: 500 x 400 x 200

LAA - 68

Indeks	00000691	00000690
Model	PLA - 68	LAA - 68
Wymiary mm	800 x 800 x 600 x 900	800 x 800 x 600 x 900
Waga kg	50	50
Cena netto PLN	**8 459,-**	**9 750,-**

Zlew z baterią

- wymiar komory w mm 290 x 350 x 140
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

LAT - 68

- 2x zlew

LAT - 68

LAT - 610DX

Indeks	00000572	00000573	00000574	00000575
Model	LAT - 64	LAT - 68	LAT - 610DX	LAT - 610SX
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280	1000 x 600 x 280	1000 x 600 x 280
Waga kg	20	32	36	36
Cena netto PLN	**4 952,-**	**7 173,-**	**6 514,-**	**6 514,-**

MASKOWNICE

Maskownica boczna

TMA-6DX / TMA-6SX

- do wyspy grzewczej RM 600 - 60 cm

TMA-66

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 600 - 120 cm

TMA-67DX / TMA-67SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 700 - 130 cm

TMA-69DX / TMA-69SX

- do wyspy grzewczej RM 600 + RM 900 - 150 cm

TMA-6DX

TMA-66

TMA-67DX

TMA-69DX

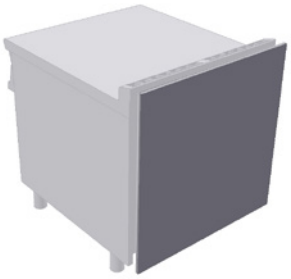
Indeks	00026835	00026836	00026837	00026838	00026839	00026840	00026841
Model	TMA-6DX	TMA-6SX	TMA-66	TMA-67DX	TMA-67SX	TMA-69DX	TMA-69SX
Waga kg	7	7	14	15	15	16	16
Cena netto PLN	**1 176,-**	**1 176,-**	**2 361,-**	**2 391,-**	**2 386,-**	**2 495,-**	**2 495,-**

Maskownica tylna

- tylny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- wykonany ze stali nierdzewnej

SA-63FG / SA-66FG

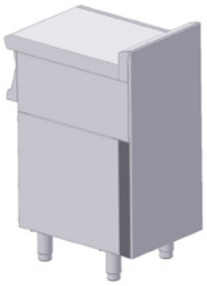
- tylny panel maskujący do frytownic z linii grzewczej RM 600



Indeks	00028277	00028278	00028279	00028280	00028281	00028282	00028283	00028284	00028285
Model	SA-62	SA-63	SA-64	SA-66	SA-68	SA-610	SA-612	SA-63FG	SA-66FG
Wymiary mm	200 x 15 x 810	300 x 15 x 810	400 x 15 x 810	600 x 15 x 810	800 x 15 x 810	1000 x 15 x 810	1200 x 15 x 810	300 x 15 x 900	600 x 15 x 900
Waga kg	2	3	3	4	5	6	7	3	4
Cena netto PLN	**507,-**	**569,-**	**653,-**	**927,-**	**1 085,-**	**1 349,-**	**1 590,-**	**609,-**	**990,-**

Maskownica boczna

- boczny panel maskujący do urządzeń linii grzewczej RM 600
- służy do maskowania przestrzeni pomiędzy urządzeniem a tylnym panelem maskującym
- wykonany ze stali nierdzewnej



Indeks	00028286
Model	KIT-TOPM-SA
Waga kg	1
Cena netto PLN	**455,-**

Podstawa otwarta

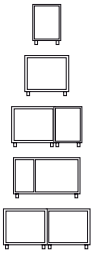
- podstawa otwarta
- półka odkładcza na akcesoria

Indeks	00000676	00000677	00000678	00000679	00000680
Model	S - 63	S - 64	S - 66	S - 68	S - 610
Wymiary mm	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	800 x 485 x 570	1000 x 485 x 570
Waga kg	18	19	23	26	29
Cena netto PLN	**1 984,-**	**2 105,-**	**2 232,-**	**2 689,-**	**2 941,-**

PODSTAWY Z SZAFKĄ

Podstawa z szafką otwartą

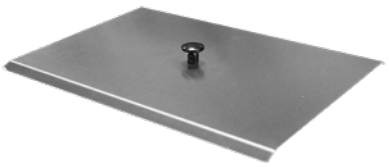
- możliwość dokupienia drzwi i szuflad
- M - 62- z frontu maskownica, bez możliwości montowania drzwi i szuflad



M - 66

Indeks	00028389	00000681	00000682	00000683	00000684	00000685	00000686	00000687	00025501
Model	M - 62	M - 63	M - 64	M - 66	M - 67	M - 68	M - 69	M - 610	M - 612
Wymiary mm	200 x 485 x570	300 x 485 x 570	400 x 485 x 570	600 x 485 x 570	700 x 485 x 570	800 x 485 x 570	900 x 485 x 570	1000 x 485 x 570	1200 x 485 x 570
Waga kg	11	13	15	18	20	22	23	24	32
Cena netto PLN	**1 795,-**	**1 795,-**	**1 932,-**	**2 223,-**	**2 397,-**	**2 533,-**	**3 086,-**	**3 339,-**	**3 592,-**

Pokrywa do BRT



Indeks	00000587	00000589
Model	BRT - P	BRF - P
Wymiary mm	510 x 420 x 30	330 x 450 x 50
Waga kg	3	2
Cena netto PLN	**719,-**	**715,-**

Drzwi

Indeks	00000700	00000702	00000701	00000703
Model	P - 63 DX	P - 63 SX	P - 64 DX	P - 64 SX
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**934,-**	**934,-**	**967,-**	**967,-**

Szuflada

- zestaw 2 szuflad 300/400/600
- szuflady z frontami ze stali INOX
- prowadnice teleskopowe

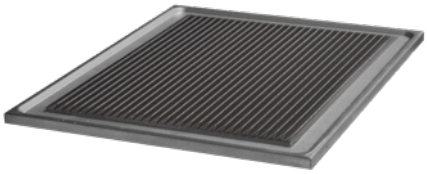
Indeks	00028287	00000695	00000696
Model	C - 63	C - 64	C - 66
Wymiary mm	295 x 510 x 475	395 x 510 x 475	595 x 510 x 475
Waga kg	8	9	14
Cena netto PLN	**3 149,-**	**3 402,-**	**3 931,-**

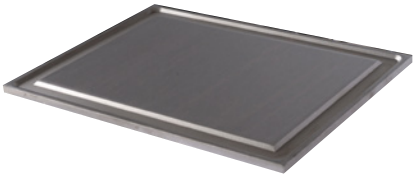
Półka

Indeks	00000697	00000698	00000699
Model	R - 63	R - 64	R - 66
Wymiary mm	250 x 480 x 20	350 x 480 x 20	550 x 480 x 20
Waga kg	1,5	2	3
Cena netto PLN	**439,-**	**478,-**	**546,-**

Płyta do grillowania

- na kuchnię z dwoma palnikami
- PRF - ryflowana, PLF - gładka





Indeks	00000689	00000688
Model	PRF	PLF
Wymiary mm	500 x 290 x 30	500 x 290 x 30
Waga kg	13	13
Cena netto PLN	1 674,-	1 120,-

Listwa kryjąca

Indeks	00000692
Model	CG - 60
Wymiary mm	530 x 7 x 20
Waga kg	0,1
Cena netto PLN	**189,-**

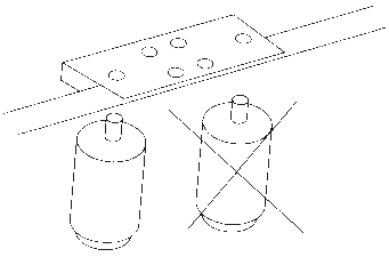
Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody

COLD

Indeks	00020008
Model	CEA
Waga kg	6
Cena netto PLN	**2 181,-**

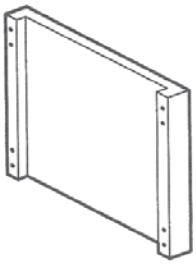
Łącznik nóg



Indeks	00000694
Model	SIA - 7/9
Wymiary mm	170 x 90 x 20
Waga kg	2
Cena netto PLN	**300,-**

Ścianka działowa

- element dystansowy dla montażu szuflad C-64 w podstawie 70/80



Indeks	00000693
Model	D - 6
Wymiary mm	50 x 480 x 380
Waga kg	2
Cena netto PLN	**746,-**

Redukcja krzyżowa

Indeks	00002724
Model	GR
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**85,-**

Linia RM 700

	gazowe / elektryczne / elektroniczne
Kuchnie z piekarnikiem	117 / 136
Kuchnie	115 / 134 / 145
Frytownice	174 / 176 / 178
Podgrzewacz frytek	180
Patelnie	190 / 191
Płyty grillowe	148 / 158
Urządzenia do gotowania makaronu	181 / 183
Grille	168
Bemary	186
Kotły	194
Płyty robocze	196
Akcesoria	199
System Cantilever	**211**
Linia RM 700 Drop-in	**213**

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 700

Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.

RAL 2004
Pomarańczowy

RAL 3000
Czerwony

RAL 5015
Niebieski

RAL 7024
Szary

RAL 9005
Czarny

RAL 9016
Biały

RM 700

Różnorodność i perfekcja.

Najwyższej jakości urządzenia, które będą służyły codziennie, przez wiele lat - to marzenie każdego kucharza.

Podstawą kuchni jest technologia grzewcza, która idzie w parze za światowym trendem – efektywność i ekonomia.
Linia RM 700 wpisuje się w ten trend całkowicie. Kładziemy nacisk na oszczędność czasu uzyskaną dzięki optymalnej wydajności i dużej odporności na zużycie, dzięki zastosowaniu odpowiedniej jakości komponentów i solidnej konstrukcji ze stali nierdzewnej. Wyjątkową odporność na korozję zapewnia zastosowanie stali nierdzewnej AISI 304.

- **Najbardziej popularne urządzenia spośród wszystkich linii grzewczych**
- **Największy wybór urządzeń w kilku wersjach: monoblock, top, cantilever, drop-in oraz marine**
- **Wydajność do 300 dań dziennie**
- **Proste rozwiązanie konstrukcyjne - łatwy montaż i możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralny blok grzewczy**
- **Nowoczesne wzornictwo i jednolity design**

- **Najbardziej zróżnicowana oferta na rynku**
  Bogata oferta modułów i ich konfiguracji
- **Absolutna czystość i higiena**
  Profilowana stalowa płyta z giętym, perfekcyjnie spawanym rantem i zaokrąglonymi narożnikami całkowicie eliminuje zbieranie się resztek potraw i brudu
- **Wyjątkowa jakość wykonania**
  Urządzenia zaprojektowane i wyprodukowane, aby zapewnić maksimum wydajności i komfortu użytkowania
- **Nowoczesny wygląd i styl**
  Wykończenie powierzchni stali oraz chromowane detale podkreślają jakość wykonania
- **Wyjątkowa modułowość i wszechstronność**
  Różnorodna gama modeli, pozwala na zagospodarowanie każdej przestrzeni - moduły o szerokości od 20 do 160 cm
- **Konfiguracja urządzeń**
  Możliwość tworzenia wysp o różnych wymiarach
- **Wygoda i ergonomia**
  Mocne, zaokrąglone, chromowane uchwyty, zapewniają bezpieczeństwo w użyciu
- **Pokrętła**
  Ochrona IPX5
- **Zasilanie gazowe**
  Wszystkie urządzenia zasilane gazem posiadają standardowo zainstalowane dysze na gaz ziemny

Kuchnia gazowa

PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- stała świeczka
- wyprofilowana wanna pod koroną palnika zabezpiecza palnik i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PCT - 78 G/P

Indeks	00001184	00001185	00001186
Model	PCT - 74 G/P	PCT - 78 G/P	PCT - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 2x 5.5 kW 7.5 kW	3.5 kW 3x 5.5 kW 2x 7.5 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	**7 119,-**	**11 989,-**	**17 145,-**

Kuchnia z szafką gazowa

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- szafka otwarta

PC - 78 G/P

5,5 kW 7,5 kW GAS

5,5 kW 5,5 kW 7,5 kW 3,5 kW GAS

5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW 7,5 kW 3,5 kW 7,5 kW GAS

Indeks	00000912	00000913	00000914
Model	PC - 74 G/P	PC - 78 G/P	PC - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	13	22	35
Moc kcal/h	11180	18920	30100
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**8 353,-**	**12 980,-**	**18 545,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

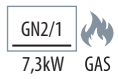
CF6 - 712 GV/P

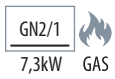
- szafka

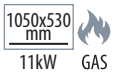
CF6 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CF4 - 78 G/P







Indeks	00000966	00000968	00000967
Model	CF4 - 78 G/P	CF6 - 712 GV/P	CF6 - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29,3	42,3	46
Moc kcal/h	25198	36378	39560
Ilość palników	3.5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	138	178	197
Cena netto PLN	**19 445,-**	**26 458,-**	**29 120,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CFV4 - 78 GE/P

5,5 5,5 7,5 3,5 GAS
GN2/1
5kW 400/3N

5,5 5,5 7,5 3,5 GAS
5,32kW 400/3N

5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS
1050x530 mm
6,9kW 400/3N

Indeks	00000969	00008740	00000971
Model	CF4 - 78 GE/P	CFV4 - 78 GE/P	CF6 - 712 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	22	22	35
Moc kcal/h	18920	18920	30100
Ilość palników	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7.5 kW	3,5 kW 3x 5,5 kW 2x 7.5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	132	132	190
Cena netto PLN	**19 737,-**	**22 009,-**	**28 785,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PIEZZO PILOT FLAME

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- palniki dwukoronowe
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- 1x ruszt w piekarniku
- 1x szafka z drzwiami
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CF6 - 712 GETV/P

5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

GN2/1
5kW 400/3N

5,5 5,5 5,5 7,5 3,5 7,5 GAS

*
5,32kW 400/3N

Indeks	00000970	00008741
Model	CF6 - 712 GETV/P	CFV6 - 712 GEV/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35	35
Moc kcal/h	30100	30100
Ilość palników	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW	3.5 kW 3x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	177	177
Cena netto PLN	**25 942,-**	**28 784,-**

Kuchnia wodna gazowa z szafką

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- szafka otwarta
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm

PCA - 78 GP

Indeks	00024069	00024070	00023938
Model	PCA - 74 GP	PCA - 78 GP	PCA - 712 GP
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**9 176,-**	**17 873,-**	**25 831,-**

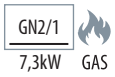
Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa

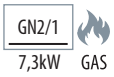
- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CFA6 - 712 GPV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

CFA4 - 78 GP





Indeks	00024072	00024073
Model	CFA4 - 78 GP	CFA6 - 712 GPV
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	35,3	49,3
Moc kcal/h	30358	42398
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	138	178
Cena netto PLN	**27 866,-**	**32 608,-**

Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpwwieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PAT - 78 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

11,5 kW GAS

11,5 kW GAS

Indeks	00026862	00024074
Model	PAT- 78G	PA - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	11,5	11,5
Moc kcal/h	9890	9890
Waga kg	127	111
Cena netto PLN	**14 636,-**	**15 557,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

11,5 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS

Indeks	00024075
Model	PAF - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	18,8
Moc kcal/h	16168
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Moc piekarnika kW	7,3
Waga kg	159
Cena netto PLN	**19 448,-**

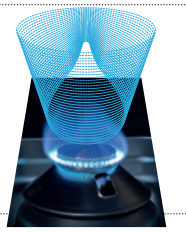
Kuchnia gazowa

PILOT FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PC2T - 78 G

	10 kW GAS	10 7 kW GAS	10 7 10 kW GAS
Indeks	00026859	00026860	00026861
Model	PC1T - 74 G	PC2T - 78 G	PC3T - 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	60	73	119
Cena netto PLN	**8 168,-**	**12 313,-**	**17 592,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia gazowa z szafką

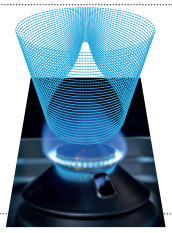
PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- szafka otwarta

PC2- 78 G

	10 kW GAS	10 7 kW GAS	10 7 10 kW GAS
Indeks	00026842	00026843	00026844
Model	PC1- 74 G	PC2- 78 G	PC3- 712 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10	17	27
Moc kcal/h	8600	14620	23220
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	7 kW 2x 10 kW
Waga kg	63	76	126
Cena netto PLN	**8 469,-**	**12 998,-**	**18 116,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa

PILOT FLAME

PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

TPT - 78 G

7 kW GAS

12 kW GAS

Indeks	00001188	00001189
Model	TPT - 74 G	TPT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Ilość palników	7 kW	12 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Waga kg	60	149
Cena netto PLN	**9 425,-**	**12 455,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

TP2T - 78 G/P

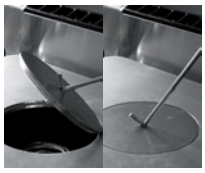
7 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

5,5 kW 7,5 kW 7 kW 5,5 kW 3,5 kW GAS

Indeks	00001190	00001191	00001192
Model	TP2T - 78 G/P	TP2T - 712 G/P	TP4T - 712 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	20	25	29
Moc kcal/h	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 2x 5,5 kW 2x 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	158	175	202
Cena netto PLN	**14 370,-**	**18 252,-**	**20 618,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z szafką



PIEZZO PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta

TP2 - 78 G/P / TP2 - 712 G/P / TP4 - 712 G/P

- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji

TP2 - 78 G/P

Indeks	00022116	00000916	00000917	00000918	00006022
Model	TP - 74 G	TP - 78 G	TP2 - 78 G/P	TP2 - 712 G/P	TP4 - 712 G/P
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	12	20	25	29
Moc kcal/h	6020	10320	17200	21500	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570	370 x 570	770 x 570	370 x 570
Waga kg	65	121	115	157	154
Cena netto PLN	**10 540,-**	**13 508,-**	**15 687,-**	**20 493,-**	**21 348,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPF - 78 G

12 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS

7 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

GN2/1 7,3kW GAS

Indeks	00000972	00000974
Model	TPF - 78 G	TPF2 - 78 G/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	19,3	27,3
Moc kcal/h	16600	23478
Wymiary płyty mm	770 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	670 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	7,3
Ilość palników	12kW	7kW 5,5kW 7,5kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	169	165
Cena netto PLN	**21 259,-**	**22 866,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPFV - 78 GE

12 kW GAS — GN2/1 5kW 400/3N

12 kW GAS — * 5,32kW 400/3N

7 kW / 5,5 kW / 7,5 kW GAS — GN2/1 5kW 400/3N

7 kW / 5,5 kW / 7,5 kW GAS — * 5,32kW 400/3N

Indeks	00000973	00028288	00000975	00028289
Model	TPF - 78 GE	TPFV - 78 GE	TPF2 - 78 GE/P	TPFV2 - 78 GE/P
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12	20	20
Moc kcal/h	10320	10320	17200	17200
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 5,5 kW 7,5 kW
Moc elektryczna kW	5	5,32	5	5,32
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	530 x 325 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170	166	166
Cena netto PLN	**21 071,-**	**23 248,-**	**22 522,-**	**24 764,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

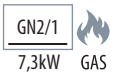
TPF2 - 712 GV/P

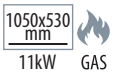
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPF2 - 712 GV/P





Indeks	00000976	00000978
Model	TPF2 - 712 GV/P	TPF2 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	32,3	36
Moc kcal/h	27778	30960
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570
Moc piekarnika kW	7,3	11
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	227	209
Cena netto PLN	**29 174,-**	**31 317,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- 1x ruszt w piekarniku

TPF2 - 712 GEV/P / TPFV2 - 712 GEV/P

- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF2 - 712 GE/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPF2 - 712 GEV/P

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

GN2/1 5kW 400/3N

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

* 5,32kW 400/3N

12 kW 5,5 kW 7,5 kW GAS

1050x530 mm 6,9kW 400/3N

Indeks	00000977	00028290	00000979
Model	TPF2 - 712 GEV/P	TPFV2 - 712 GEV/P	TPF2 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	25	25	25
Moc kcal/h	21500	21500	21500
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,9
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW	12 kW 5,5 kW 7,5 kW
Wymiary płyty mm	770 x 570	770 x 570	770 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530 mm
Waga kg	227	227	209
Cena netto PLN	**28 912,-**	**31 360,-**	**31 041,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

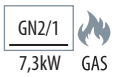
TPF4 - 712 GV/P

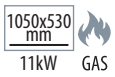
- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka z drzwiami

TPF4 - 712 G/P

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPF2 - 712 GV/P





Indeks	00010384	00028294
Model	TPF4 - 712 GV/P	TPF4 - 712 G/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	36,3	40
Moc kcal/h	31218	34400
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570
Wymiary piekarnika mm	670 x 550 x 340	1070 x 550 x 340
Moc piekarnika kW	7,3	11
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Waga kg	221	202
Cena netto PLN	**30 107,-**	**33 384,-**

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PIEZZO PILOT FLAME

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- palniki dwukoronowe
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- budowa zabezpieczająca palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji

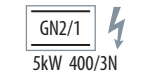
TPF4 - 712 GEV/P / TPFV4 - 712 GEV/P

- dodatkowo obok piekarnika 1x szafka neutralna z drzwiami

TPF4 - 712 GE/P

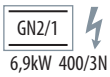
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPF4 - 712 GEV/P



5kW 400/3N

5kW 400/3N



6,9kW 400/3N

Indeks	00027144	00028293	00028295
Model	TPF4 - 712 GEV/P	TPFV4 - 712 GEV/P	TPF4 - 712 GE/P
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Moc elektryczna kW	5	5	6,9
Ilość palników	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW	7 kW 3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiary płyty mm	370 x 570	370 x 570	370 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	221	221	202
Cena netto PLN	**29 444,-**	**31 305,-**	**33 088,-**

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø220 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCT - 78 ET

2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00001148	00001153	00001157
Model	PCT - 74 ET	PCT - 78 ET	PCT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczne kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	26	63	82
Cena netto PLN	**4 560,-**	**7 574,-**	**11 988,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PC - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00000856	00000861	00000866
Model	PC - 74 ET	PC - 78 ET	PC - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc płyt kW	5,2	10,4	15,6
Ilość płyt grzewczych	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	42	68	88
Cena netto PLN	**6 215,-**	**9 552,-**	**13 490,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CF6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CFV4 - 78 ET

Indeks	00000958	00008742	00000962	00008743	00000964
Model	CF4 - 78 ET	CFV4 - 78 ET	CF6 - 712 ETV	CFV6 - 712 ETV	CF6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,4	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik wymiary mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	112	112	134	134	136
Cena netto PLN	**16 998,-**	**19 585,-**	**23 405,-**	**25 252,-**	**26 419,-**

Kuchnia elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

°C
50-400

PCQT - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00001149	00001154	00001158
Model	PCQT - 74 ET	PCQT - 78 ET	PCQT - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	30	66	97
Cena netto PLN	**7 781,-**	**13 007,-**	**20 584,-**

Kuchnia elektryczna z szafką

- płyty szybkogrzejne
- szafka otwarta

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PCQ - 78 ET

2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 400V

2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 2,6 400V

Indeks	00000857	00000862	00000867
Model	PCQ - 74 ET	PCQ - 78 ET	PCQ - 712 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	46	71	103
Cena netto PLN	**9 144,-**	**15 600,-**	**22 316,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 712 ET

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CFVQ4 - 78 ET

Indeks	00000959	00008744	00000963	00008745	00000965
Model	CFQ4 - 78 ET	CFVQ4 - 78 ET	CFQ6 - 712 ETV	CFVQ6 - 712 ETV	CFQ6 - 712 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,4	15,72	20,6	20,92	22,5
Moc piekarnika kW	5	5,32	5	5,32	6,9
Wymiary płyty mm	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220	220 x 220
Ilość płyt grzewczych	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 530
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 550 x340
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	122	146	146	148
Cena netto PLN	**21 929,-**	**24 479,-**	**30 378,-**	**33 150,-**	**33 863,-**
	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V GN2/1 5kW 400/3N	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V * 5,32kW 400/3N	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V GN2/1 5kW 400/3N	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V * 5,32kW 400/3N	2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V 1050x530 mm 6,9kW 400/3N

Piekarnik elektryczny GN 1/1

- możliwość zastosowania jako podstawa do urządzeń TOP, z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych

MFV - 78 ET

400/3N

400/3N

Indeks	00009886	00028310
Model	MFV - 78 ET	MF - 710 ET
Wymiary mm	800 x 630 x 570	1000 x 630 x 570
Moc elektryczna kW	5,32	5
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340	670 x 550 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	60
Cena netto PLN	16 919,-	15 482,-

Kuchnia żeliwna elektryczna

°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPT - 78 ET

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

Indeks	00026863	00000865
Model	TPT - 78ET	TP - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	10
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	116	121
Cena netto PLN	**15 683,-**	**17 720,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPF - 78 ET

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

GN2/1
5kW 400/3N

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

*
5,32kW 400/3N

Indeks	00000961	00008747
Model	TPF - 78 ET	TPFV - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15,32
Moc piekarnika kW	5	5,32
Ilość płyt grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Wymiary płyty mm	700 x 500	700 x 500
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	170	170
Cena netto PLN	**24 571,-**	**26 350,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna

- łatwe utrzymanie czystości
- płyty szybkogrzejne

PCCT - 74 ET / PCCT - 78 ET

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

CERAMIC

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PCCT - 78 ET

PCC - 78 ET

Indeks	00001150	00001155	00000858	00000863
Model	PCCT - 74 ET	PCCT - 78 ET	PCC - 74 ET	PCC - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	10	5	10
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570	350 x 570	750 x 570
Ilość pól grzewczych	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	62	41	66
Cena netto PLN	**9 618,-**	**15 083,-**	**11 453,-**	**16 681,-**

Kuchnia elektryczna ceramiczna z piekarnikiem

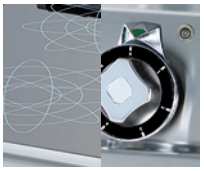
CERAMIC

- płyty ceramiczne szybkogrzejne
- łatwe utrzymanie czystości

CFC4-78 ET

Indeks	00000960	00010050
Model	CFC4-78 ET	CFVC4-78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15	15
Moc piekarnika kW	5	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 570	750 x 570
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość pól grzewczych	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107
Cena netto PLN	**25 946,-**	**26 688,-**

Kuchnia elektryczna indukcyjna



INDUCTION

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

PCIT - 78 ET

Indeks	00001151	00001156
Model	PCIT - 74 ET	PCIT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	**36 949,-**	**71 372,-**

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna

INDUCTION

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości

PCI - 78 ET

5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Indeks	00000859	00000864
Model	PCI - 74 ET	PCI - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 570	750 x 570
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34	66
Cena netto PLN	**38 811,-**	**73 716,-**

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości

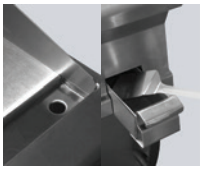
PCIWT - 74 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCIW - 74 ET

Indeks	00001152	00000860
Model	PCIWT - 74 ET	PCIW - 74 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5	5
Wymiary płyty mm	Ø 30	Ø 30
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	32	38
Cena netto PLN	**29 192,-**	**29 686,-**

Płyta grillowa gazowa



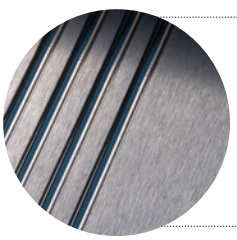
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 74 GS

Indeks	00001195	00001196	00001197	00001198
Model	FTLT - 74 G	FTRT - 74 G	FTLT - 74 GS	FTRT - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	63	63	63	63
Cena netto PLN	**8 895,-**	**9 547,-**	**11 003,-**	**11 862,-**



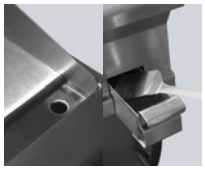
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

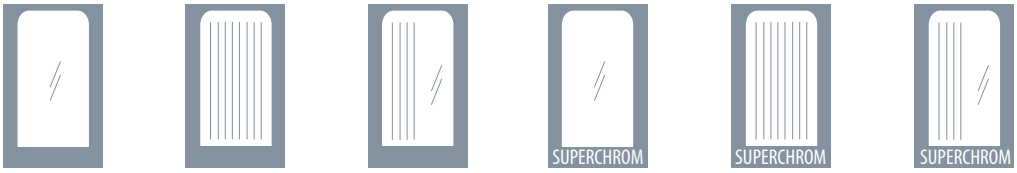


- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

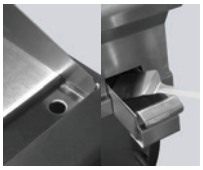
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 76 GS



Indeks	00001199	00001201	00001200	00001202	00001204	00001203
Model	FTLT - 76 G	FTRT - 76 G	FTLRT - 76 G	FTLT - 76 GS	FTRT - 76 GS	FTLRT - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	68	68	68	68	68	68
Cena netto PLN	**10 806,-**	**12 389,-**	**11 529,-**	**13 443,-**	**15 086,-**	**14 230,-**

Płyta grillowa gazowa

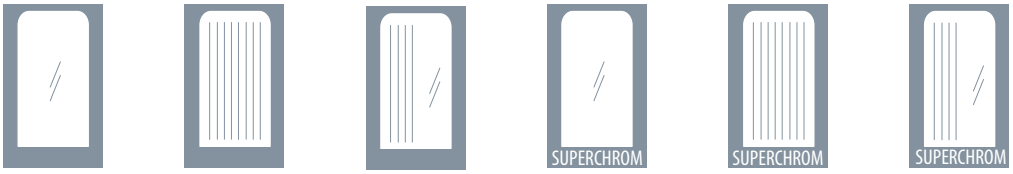


- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

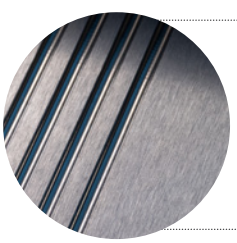
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 78 GS



Indeks	00001205	00001207	00001206	00001208	00001210	00001209
Model	FTLT - 78 G	FTRT - 78 G	FTLRT - 78 G	FTLT - 78 GS	FTRT - 78 GS	FTLRT - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**16 008,-**	**17 724,-**	**16 865,-**	**19 895,-**	**21 670,-**	**20 750,-**



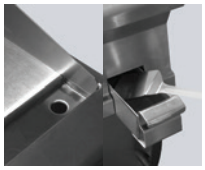
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

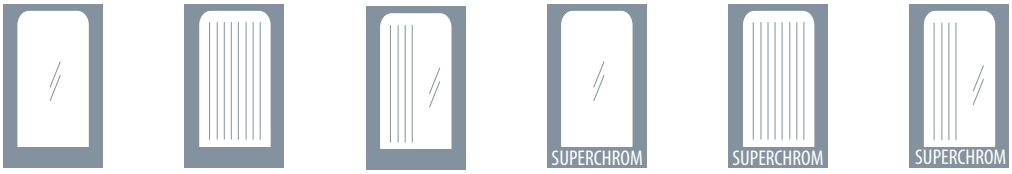


- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

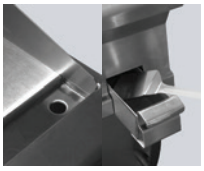
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 712 GS



Indeks	00026866	00026867	00026868	00026869	00026870	00026871
Model	FTLT - 712 G	FTRT - 712 G	FTLRT - 712 G	FTLT - 712 GS	FTRT - 712 GS	FTLRT - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	120	120	120	120	120	120
Cena netto PLN	**20 420,-**	**22 542,-**	**21 478,-**	**24 247,-**	**26 271,-**	**25 230,-**

Płyta grillowa gazowa



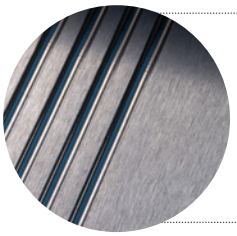
- 3x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- trzy strefy grzewcze
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLRT - 712 GS3

Indeks	00026872	00026873	00026874	00026875
Model	FTLT - 712 G3	FTLRT - 712 G3	FTLT - 712 GS3	FTLRT - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	120	120	120	120
Cena netto PLN	**22 135,-**	**22 677,-**	**25 800,-**	**26 665,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 74 GS

Indeks	00000925	00000926	00000927	00000928
Model	FTL - 74 G	FTR - 74 G	FTL - 74 GS	FTR - 74 GS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc gazowa kW	7	7	7	7
Moc kcal/h	6020	6020	6020	6020
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**10 554,-**	**11 256,-**	**12 420,-**	**13 638,-**

Płyta grillowa gazowa

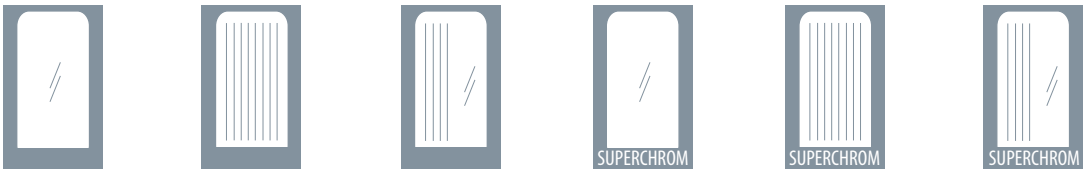
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

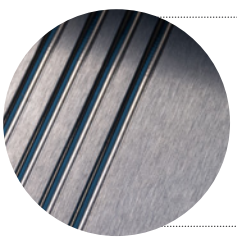
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 76 G



Indeks	00000929	00000932	00000930	00000931	00000934	00000933
Model	FTL - 76 G	FTR - 76 G	FTLR - 76 G	FTL - 76 GS	FTR - 76 GS	FTLR - 76 GS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030	9030	9030	9030
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	83	83	83	83	83	83
Cena netto PLN	**12 785,-**	**13 902,-**	**13 375,-**	**15 613,-**	**16 759,-**	**16 210,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 78 GS

Indeks	00000935	00000937	00000936	00000938	00000940	00000939
Model	FTL - 78 G	FTR - 78 G	FTLR - 78 G	FTL - 78 GS	FTR - 78 GS	FTLR - 78 GS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	14	14	14	14
Moc kcal/h	12040	12040	12040	12040	12040	12040
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**17 460,-**	**19 302,-**	**18 343,-**	**20 883,-**	**22 596,-**	**21 751,-**

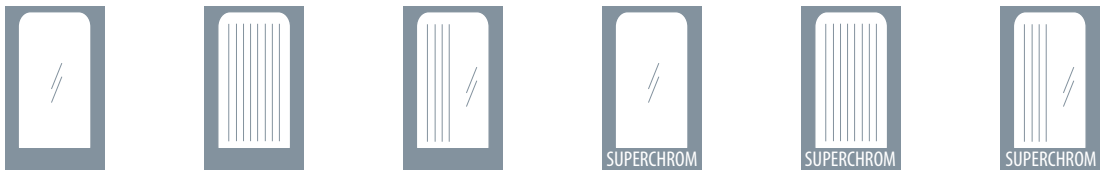
Płyta grillowa gazowa

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

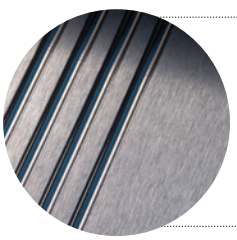
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 712 GS



Indeks	00000941	00000944	00000943	00000942	00000946	00000945
Model	FTL - 712 G	FTR - 712 G	FTLR - 712 G	FTL - 712 GS	FTR - 712 GS	FTLR - 712 GS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	154	154	154	154	154	154
Cena netto PLN	**22 201,-**	**25 421,-**	**24 039,-**	**27 461,-**	**28 784,-**	**27 470,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 712 GS3

Indeks	00026845	00026846	00026847	00026848
Model	FTL - 712 G3	FTL - 712 GS3	FTLR - 712 G3	FTLR - 712 GS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Waga kg	154	154	154	154
Cena netto PLN	**22 978,-**	**26 746,-**	**23 634,-**	**27 679,-**

Płyta grillowa elektryczna

14 mm | °C 50-300 | 400/3N

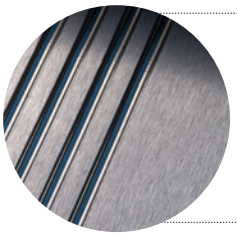
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 74 ETS

Indeks	00001162	00001163	00001164	00001165
Model	FTLT - 74 ET	FTRT - 74 ET	FTLT - 74 ETS	FTRT - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	58	58	58	58
Cena netto PLN	**8 987,-**	**9 657,-**	**10 596,-**	**11 265,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

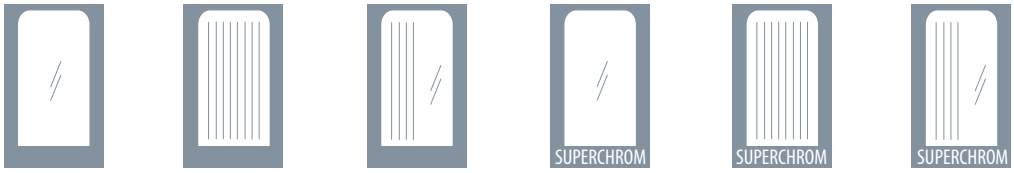
14 mm °C 50-300 400/3N

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 76 ETS



Indeks	00001166	00001168	00001167	00001169	00001171	00001170
Model	FTLT - 76 ET	FTRT - 76 ET	FTLRT - 76 ET	FTLT - 76 ETS	FTRT - 76 ETS	FTLRT - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	67	67	67	67	67	67
Cena netto PLN	**10 325,-**	**11 801,-**	**11 065,-**	**12 807,-**	**14 352,-**	**13 546,-**

Płyta grillowa elektryczna

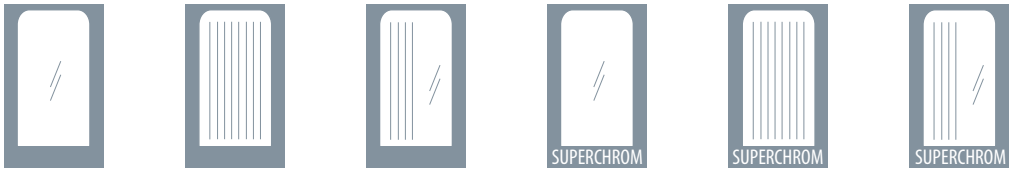
14 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

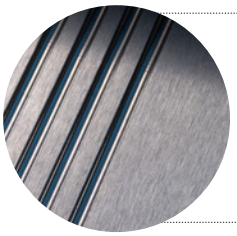
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 78 ETS



Indeks	00001172	00001174	00001173	00001175	00001177	00001176
Model	FTLT - 78 ET	FTRT - 78 ET	FTLRT - 78 ET	FTLT - 78 ETS	FTRT - 78 ETS	FTLRT - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1	11,1
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**13 279,-**	**15 152,-**	**14 287,-**	**16 692,-**	**18 306,-**	**17 635,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

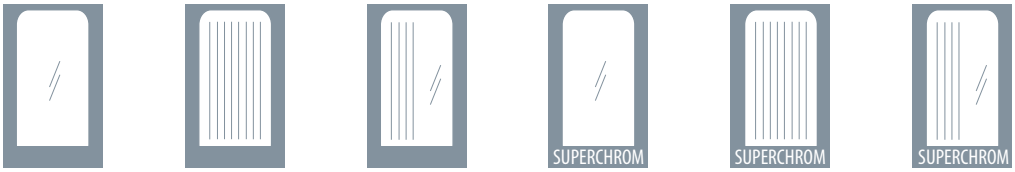
15 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 712 ETS



Indeks	00026876	00026877	00026878	00026879	00026880	00026881
Model	FTLT - 712 ET	FTRT - 712 ET	FTLRT - 712 ET	FTLT - 712 ETS	FTRT - 712 ETS	FTLRT - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114	114	114
Cena netto PLN	**18 268,-**	**20 117,-**	**19 245,-**	**22 707,-**	**25 820,-**	**24 048,-**

Płyta grillowa elektryczna

15 mm | °C 50-300 | 400/3N

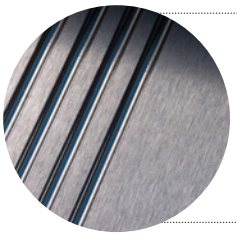
- 3x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 712 ETS

Indeks	00026882	00026883	00026884	00026885
Model	FTLT - 712 ET3	FTLRT - 712 ET3	FTLT - 712 ETS3	FTLRT - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280	1200 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	1/3 gładka - 2/3 ryflowana	gładka chromowana	1/3 gładka - 2/3 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	114	114	114	114
Cena netto PLN	**20 685,-**	**21 259,-**	**24 477,-**	**25 347,-**



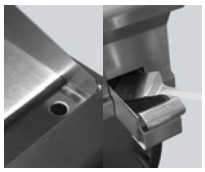
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna



Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

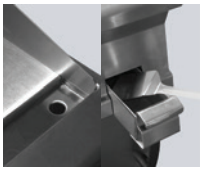
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 74 ETS

Indeks	00000885	00000886	00000887	00000888
Model	FTL - 74 ET	FTR - 74 ET	FTL - 74 ETS	FTR - 74 ETS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,55	5,55	5,55	5,55
Wymiary płyty mm	360 x 510	360 x 510	360 x 510	360 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	64	64	64	64
Cena netto PLN	**10 107,-**	**11 104,-**	**12 428,-**	**12 829,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

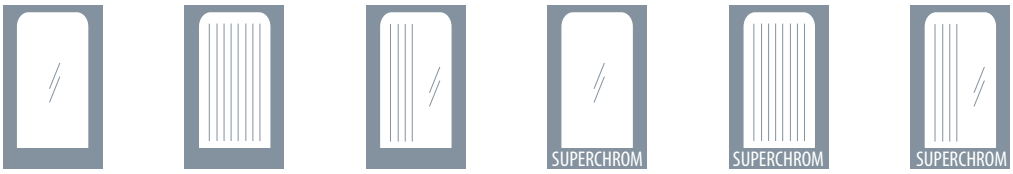
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

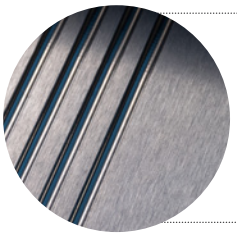
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 76 ET



Indeks	00000889	00000890	00000891	00000892	00000894	00000893
Model	FTL - 76 ET	FTR - 76 ET	FTLR - 76 ET	FTL - 76 ETS	FTR - 76 ETS	FTLR - 76 ETS
Wymiary mm	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Wymiary płyty mm	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510	560 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	78	78	78	78	78	78
Cena netto PLN	**12 632,-**	**13 213,-**	**12 565,-**	**14 754,-**	**16 084,-**	**15 354,-**



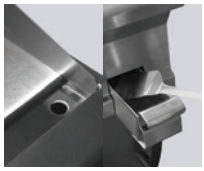
SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna gładka



14 mm | °C 50-300 | 400/3N

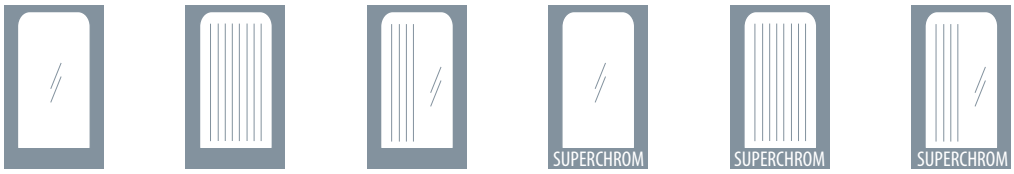
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 14 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

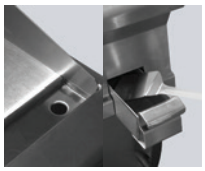
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 78 ETS



Inwdeks	00000898	00000897	00000895	00000899	00000900	00000896
Model	FTL - 78 ET	FTR - 78 ET	FTLR - 78 ET	FTL - 78 ETS	FTR - 78 ETS	FTLR - 78 ETS
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2	11,2
Wymiary płyty mm	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510	760 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	110	110	110	110	110	110
Cena netto PLN	**15 223,-**	**16 911,-**	**16 550,-**	**18 411,-**	**20 072,-**	**19 341,-**

Płyta grillowa elektryczna gładka



15 mm | °C 50-300 | 400/3N

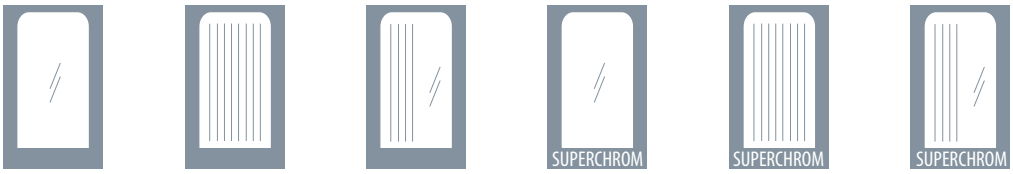
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

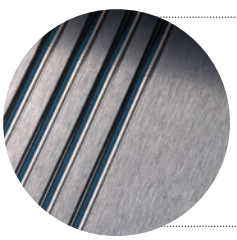
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 712 ETS



Inwdeks	00000901	00000903	00000902	00000904	00000906	00000905
Model	FTL - 712 ET	FTR - 712 ET	FTLR - 712 ET	FTL - 712 ETS	FTR - 712 ETS	FTLR - 712 ETS
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8	14,8
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150	150	150
Cena netto PLN	**20 270,-**	**22 781,-**	**21 189,-**	**25 412,-**	**28 061,-**	**26 753,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

15 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewacza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 15 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- podstawa otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 712 ETS3

Indeks	00026849	00026850	00026851	00026852
Model	FTL - 712 ET3	FTL - 712 ETS3	FTLR - 712 ET3	FTLR - 712 ETS3
Wymiary mm	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	16,65	16,65	16,65	16,65
Wymiary płyty mm	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510	1160 x 510
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana - 2/3 gładka	1/3 ryflowana - 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	150	150
Cena netto PLN	**20 937,-**	**25 046,-**	**21 532,-**	**24 560,-**

Grill lawowy gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 78 G: 10 kg)

CWT - 78 G

Indeks	00001211	00001212
Model	CWT - 74 G	CWT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	9	18
Moc kcal/h	7740	15480
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**10 615,-**	**16 011,-**

Grill lawowy gazowy

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- kamienie lawowe: 5 kg (CW- 78 G: 10 kg)

CW - 78 G

Indeks	00000947	00000948
Model	CW - 74 G	CW - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Waga kg	61	104
Cena netto PLN	**11 648,-**	**17 498,-**

Grill wodny elektryczny

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

CWT - 78 ET

Indeks	00001180	00001181
Model	CWT - 74 ET	CWT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**10 058,-**	**15 147,-**

Grill wodny elektryczny

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C

CW - 78 ET

Indeks	00000909	00000910
Model	CW - 74 ET	CW - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	6	12
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Waga kg	62	94
Cena netto PLN	**11 457,-**	**16 195,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWKT 78 ET: 2 strefy grzewcze)
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

CWKT - 78 ET

Indeks	00024083	00024084
Model	CWKT - 74 ET	CWKT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	13 723,-	18 515,-

Grill wodny elektryczny

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- 1 strefa grzewcza (CWK 78 ET- 2 strefy grzewcze)
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta

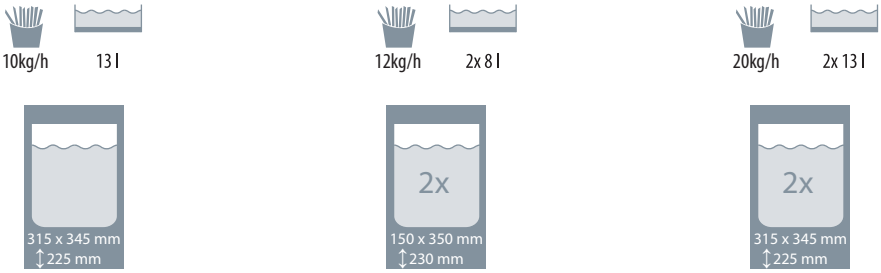
CWK - 78 ET

Indeks	00024078	00024079
Model	CWK - 74 ET	CWK - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	90
Cena netto PLN	14 777,-	19 142,-

Frytownica gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

F2/13T - 78 G



Indeks	00001213	00026864	00001214
Model	F13T - 74 G	F2/8T - 74 G	F2/13T - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	55	50	81
Cena netto PLN	**11 653,-**	**16 824,-**	**18 438,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7	0,8
Cena netto PLN	479,-	349,-	459,-

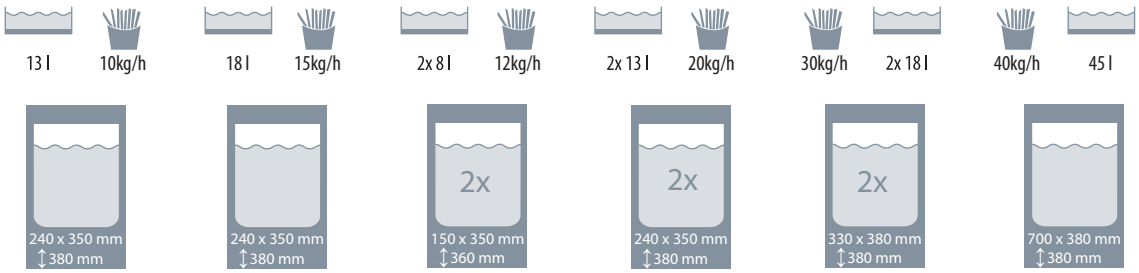
Frytownica gazowa

PILOT FLAME · DRAIN TANK · GAS · PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

F2/13 - 78 G

230/1N



Indeks	00000949	00000950	00016664	00000951	00000952	00008791
Model	F13 - 74 G	F18 - 74 G	F2/8 - 74 G	F2/13 - 78 G	F2/18 - 78 G	F45 - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,3	13,5	10	18,6	27	44
Moc kcal/h	8000	11610	8600	16000	23220	37840
Moc elektryczna kW	-	-	-	-	-	0,005
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 330 x 380 x 380	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 350 x 380	2x 330 x 380 x 380	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 300 x 330 x 120	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 300 x 330 x 120	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	-	-	-	-	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	66	59	102	111	110
Cena netto PLN	**12 415,-**	**13 770,-**	**19 371,-**	**21 006,-**	**22 994,-**	**27 179,-**

Kosze do frytownicy

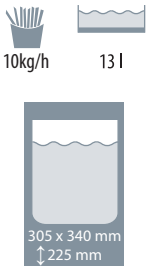
Indeks	00002867	00003057	00029752	00023468
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G	Kosz F - 1/1 do F18-74G / F2/18-78G	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G	Kosz F - 1/1 do F45
Wymiary mm	210 x 300 x 120	300 x 330 x 120	120 x 300 x 95	650 x 330 x 170
Waga kg	1,3	1,5	0,8	3
Cena netto PLN	339,-	389,-	349,-	989,-

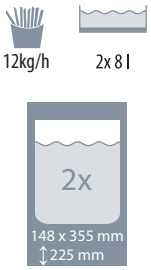
Frytownica elektryczna

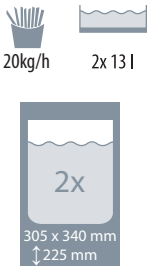
SECURE DRAIN TAP | COLD ZONE | 50-190 | 400/3N

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

F2/13T - 78 ET







Indeks	00001182	00026865	00001183
Model	F13T - 74 ET	F2/8T - 74ET	F2/13T - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	50	75
Cena netto PLN	**10 186,-**	**14 508,-**	**16 028,-**

Kosze do frytownicy

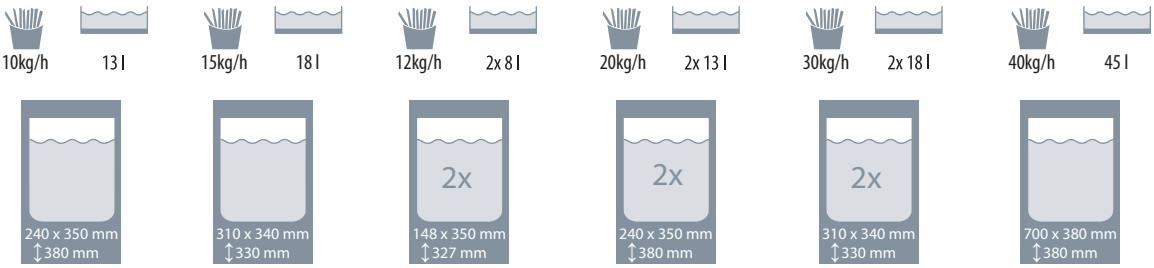
Indeks	00026154	00021684	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 150	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	369,-	459,-

Frytownica elektryczna

DRAIN TANK COLD ZONE 50-190 400/3N

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie

F2/13 - 78 ET



Indeks	00000874	00000875	00000876	00000877	00000878	00008790
Model	F13 - 74 ET	F18 - 74 ET	F2/8 - 74 ET	F2/13 - 78 ET	F2/18 - 78 ET	F45 - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	11,95	15,9	12	23,9	31,8	40
Wymiary wanny mm	1x 240 x 350 x 380	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	2x 240 x 350 x 380	2x 310 x 340 x 330	1x 700 x 380 x 380
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 300 x 120	2x 280 x 290 x 150	1x 650 x 330 x 170
Pojemność l	13	18	8 + 8	13 + 13	18 + 18	45
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	54	57	59	95	97	96
Cena netto PLN	**11 804,-**	**12 874,-**	**16 802,-**	**17 505,-**	**19 581,-**	**22 961,-**

Kosz F

- kosz do smażenia frytek
- wykonany ze specjalnej stali

Indeks	00002867	00003035	00021684	00023468	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-74 G/ET	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F45	Kosz F - 1/2 do F13-G/ET
Wymiary mm	210 x 300 x 120	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	650 x 330 x 170	100 x 300 x 120
Waga kg	1,3	0,8	0,8	3	0,7
Cena netto PLN	**339,-**	**441,-**	**369,-**	**989,-**	**323,-**

RM Frytownice TouchFry

Elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczości 800 x 480 pikseli. Wszystkie temperatury pracy są teraz kontrolowane, z dokładnością do 1°C.
Jedną z najważniejszych innowacji, znacznie zwiększającą wydajność, jest zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia.
Kolejną istotną funkcją jest możliwość przechowywania danych 100 różnych programów smażenia, umożliwiając ich powtarzanie w dowolnym momencie, co gwarantuje zawsze ten sam oczekiwany, perfekcyjnie zaprogramowany efekt.

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy
●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica elektryczna

400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

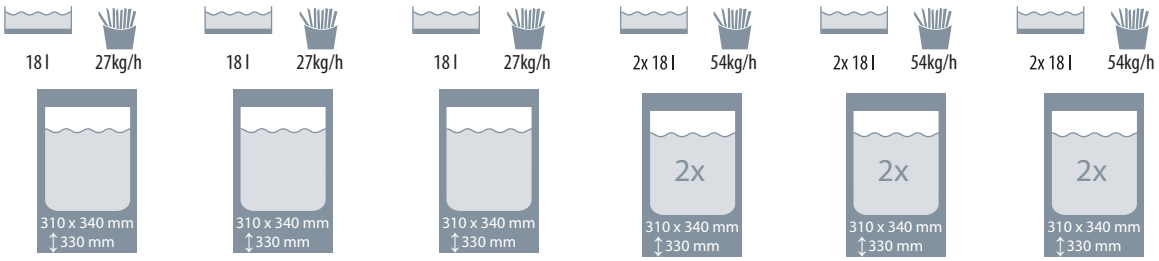
Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temp. maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

F2/18-78ETD



Indeks	00028771	00028772	00028773	00028774	00028775	00028776
Model	F18-74ETD	F18-74ETDP	F18-74ETDPS	F2/18-78ETD	F2/18-78ETDP	F2/18-78ETDPS
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	1x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Ilość koszy	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Wydajność kg/h	27	27	27	54	54	54
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	73	83	109	129	149
Cena netto PLN	**29 884,-**	**45 854,-**	**57 107,-**	**53 937,-**	**85 878,-**	**108 384,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**406,-**	**441,-**

Papier filtracyjny

Indeks	00029311
Model	KF -F-ETD S70
Do frytownicy	F18-74ETDP, F18-74ETDPS, F2/18-78ETDP, F2/18-78ETDPS
Cena netto PLN	**1 849,-**

Podgrzewacz frytek

CERAMIC 30-90 230/1N

- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	00001161
Model	BST - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Ilość wanien	1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	36
Cena netto PLN	**8 052,-**

Podgrzewacz frytek

CERAMIC 30-90 230/1N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- lampa infra ogrzewająca frytki z góry
- perforowana wkładka na dno

Indeks	00000868
Model	BS - 74 EM
Wymiary mm	400 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiary wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	42
Cena netto PLN	**9 819,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy z zabezpieczeniem
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- termostat zabezpieczający
- **blokada zaworu spustowego**
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

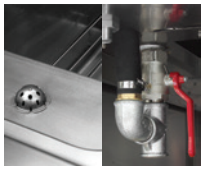
CPT - 76 G

Indeks	00017008	00017009
Model	CPT - 74 G	CPT - 76 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc gazowa kW	6	9
Moc kcal/h	5160	7740
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 180 GN 2/3	510 x 310 x 180 GN 1/1
Pojemność l	13	19
Waga kg	38	49
Cena netto PLN	**10 087,-**	**11 896,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



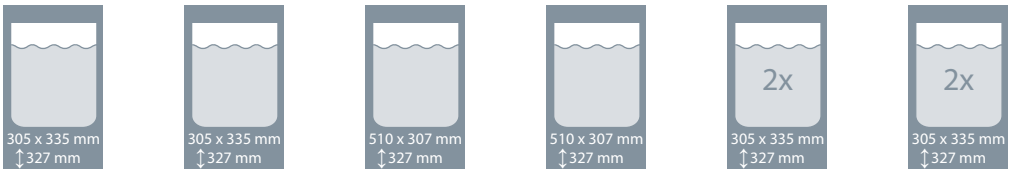
230/1N OUTLET COLD GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- płomień pilotujący

CPA - 74 G, CPA - 76 G, CPA - 78 G:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

CP - 78 G



Indeks	00000955	00017005	00000956	00017006	00000957	00017007
Model	CP - 74 G	CPA - 74 G	CP - 76 G	CPA - 76 G	CP - 78 G	CPA - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	9,5	13,95	13,95	19	19
Moc elektryczna kW	0,02	0,035	0,02	0,035	0,04	0,07
Moc kcal/h	8160	8160	11997	11997	16320	16320
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3	2x 305 x 335 x 327 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	61	61	80	80	103	103
Cena netto PLN	**16 452,-**	**18 378,-**	**17 919,-**	**19 972,-**	**26 235,-**	**29 313,-**

CP - 74 G / CPA - 74 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1S	1/2	1/2	1/4 S	1/4 S	1/6	1/6	1/2	1/6
					1/6	1/6		1/6
			1/4 S	1/4 S	1/6	1/6		1/6

CP - 76 G / CPA - 76 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/4

CP - 78 G / CPA - 78 G

Możliwe ułożenie koszy w wannie

1/1S	1/2	1/2	1/4 S	1/4 S	1/6	1/6	1/2	1/6
					1/6	1/6		1/6
			1/4 S	1/4 S	1/6	1/6		1/6

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

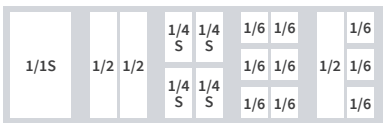
- komora wykonana ze stali AISI 316
- otwór przelewowy
- zawór spustowy
- czujnik poziomu wody
- **blokada zaworu spustowego**

TUBULAR 30-110 400/3N

CPT - 76 ET

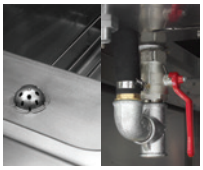
Indeks	00017003	00017004
Model	CPT - 74 ET	CPT - 76 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	5	7,5
Wymiary wanny mm	310 x 335 x 220 GN 2/3	510 x 310 x 220 GN 1/1
Pojemność l	17	25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	45
Cena netto PLN	**9 323,-**	**10 652,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie



Możliwe ułożenie koszy w wannie

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



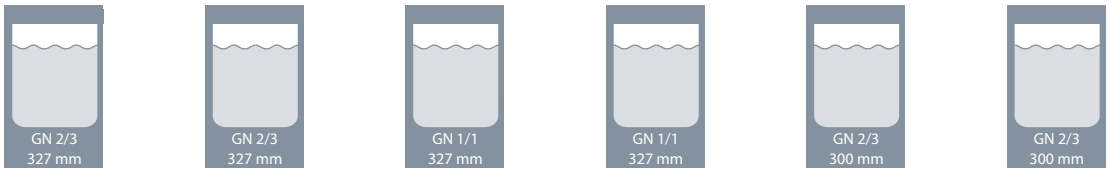
OUTLET TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 74 ET, CPA - 76 ET, CPA - 78 ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

CP - 78 ET



Indeks	00000871	00017000	00000872	00017001	00000873	00017002
Model	CP - 74 ET	CPA - 74 ET	CP - 76 ET	CPA - 76 ET	CP - 78 ET	CPA - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	7,8	13,5	13,5	15,6	15,6
Wymiary wanny mm	305 x 335 x 327 GN 2/3	305 x 335 x 327 GN 2/3	510 x 307 x 327 GN 1/1	510 x 307 x 327 GN 1/1	305 x 335 x 300 GN 2/3	305 x 335 x 300 GN 2/3
Pojemność l	25	25	40	40	25 + 25	25 + 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	48	78	78	82	82
Cena netto PLN	**14 227,-**	**16 701,-**	**18 042,-**	**20 514,-**	**23 595,-**	**26 482,-**

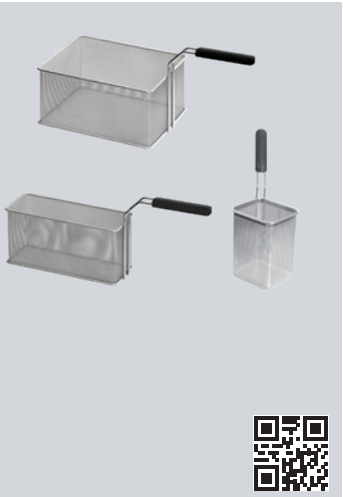
Możliwe ułożenie koszy w wannie

Możliwe ułożenie koszy w wannie

Możliwe ułożenie koszy w wannie

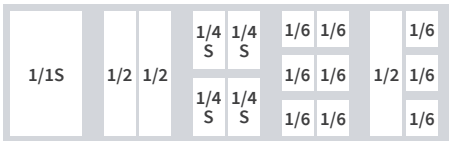
Kosze do makaroniarek

Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			1 005,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				828,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			676,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			641,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				472,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					967,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					697,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					642,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	891,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		611,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	640,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	492,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		455,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 271,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	786,-

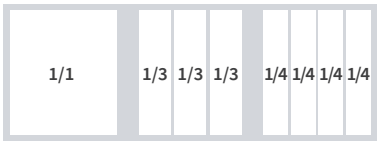


Możliwe ułożenie koszy w wannie

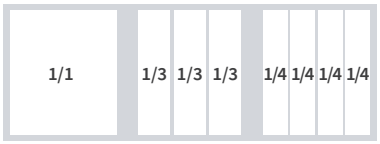
CP - 74
CP - 78



CP - 76

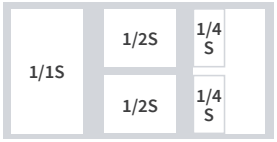


CPT - 76



CPT - 74

SCCP - 72 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)



Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- sterowanie czasowo lub manualnie
- ustawianie czasu gotowania
- 2 uchwyty

230/1N

Możliwe użycie koszy

Indeks	00023515
Model	SCCP - 72 EM
Wymiary mm	200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	0,35
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	45
Cena netto PLN	**15 715,-**

Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

BMT - 78 G

Indeks	00001193	00001194
Model	BMT - 74 G	BMT - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	1x GN 1/1	2x GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	43	61
Cena netto PLN	**8 106,-**	**11 268,-**

Bemar elektryczny

SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

BMT - 78 ET

Indeks	00001159	00022117
Model	BMT - 74 EM	BMT - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	35	54
Cena netto PLN	**6 569,-**	**8 971,-**

Bemar elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- blokada zaworu spustowego

SECURE DRAIN TAP

°C 30-90

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

BM-78 ET

Indeks	00000869	00024782
Model	BM - 74 EM	BM-78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	2,1	4,2
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	41	61
Cena netto PLN	**8 648,-**	**11 858,-**

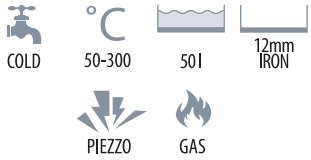
Bemar gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- blokada zaworu spustowego

BM - 78 G

Indeks	00000953	00000954
Model	BM - 74 G	BM - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	49	68
Cena netto PLN	**8 746,-**	**13 774,-**

Patelnia gazowa uchylna



- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

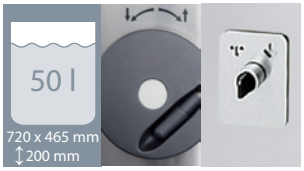
BR50 - 78 G/N / BRM50 - 78 G/N

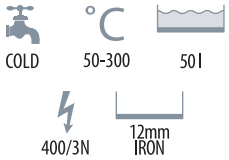
- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

BR50 - 78 G/N

Indeks	00000919	00000920	00000921	00000922
Model	BR50 - 78 G	BR50 - 78 G/N	BRM50 - 78 G	BRM50 - 78 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	14	14	12	12
Moc kcal/h	12040	12040	10320	10320
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	135	133	139	139
Cena netto PLN	**20 529,-**	**22 577,-**	**25 189,-**	**27 295,-**

Patelnia elektryczna uchylna





- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie wanny
- zawór do napuszczania wody

BR50 - 78 ET/N / BRM50 - 78 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

BRM50 - 78 ET

Indeks	00000879	00000880	00000881	00000882
Model	BR50 - 78 ET	BR50 - 78 ET/N	BRM50 - 78 ET	BRM50 - 78 ET/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5	10,5	10,5
Pojemność l	50	50	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133	135	135
Cena netto PLN	**19 094,-**	**21 320,-**	**24 133,-**	**25 794,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

- nierdzewna wanna
- bardzo dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

PILOT FLAME · DRAIN TANK · 16mm STAINLESS · PIEZZO · GAS

BRF - 78 G

11 l

28 l

Indeks	00000923	00000924
Model	BRF - 74 G	BRF - 78 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	6,95	13,9
Moc kcal/h	5970	11940
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**19 188,-**	**29 474,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- nierdzewna wanna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

BRF - 78 ET

11 l

28 l

Indeks	00000883	00000884
Model	BRF - 74 ET	BRF - 78 ET
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	4	8
Wymiary wanny mm	300 x 510 x 100	700 x 510 x 100
Pojemność l	11	28
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**18 273,-**	**27 494,-**

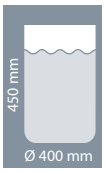
Kocioł gazowy 50 l

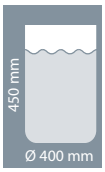
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

PI50A - 78 G:

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego

PI50A - 78 G





Indeks	00000981	00028301
Model	PI50 - 78 G	PI50A - 78 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	15,5	15,5
Moc kcal/h	13330	13330
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**37 188,-**	**47 528,-**

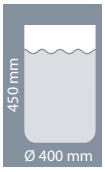
Kocioł elektryczny 50 l

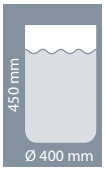
- grzanie pośrednie
- ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- automatyczna regulacja ciśnienia pary
- zawór spustowy

PI50A - 78 ET:

- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego

PI50A - 78 ET





Indeks	00000980	00028300
Model	PI50 - 78 ET	PI50A - 78 ET
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	9	9
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 400 x 450	Ø 400 x 450
Pojemność l	50	50
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	120	120
Cena netto PLN	**33 754,-**	**44 939,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

PLST - 78

Indeks	00001143	00028312	00028313	00028314	00028315
Model	PLT - 72	PLST - 73	PLST - 74	PLST - 76	PLST - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 280	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Waga kg	15	20	22	27	33
Cena netto PLN	**2 938,-**	**2 990,-**	**3 092,-**	**3 919,-**	**4 469,-**

Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 74 / PLT - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT -78)

PLT - 78

Indeks	00028316	00001144	00001145	00001146
Model	PLT - 73	PLT - 74	PLT - 76	PLT - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 280	400 x 700 x 280	600 x 700 x 280	800 x 700 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 / 150 mm
Waga kg	23	26	36	43
Cena netto PLN	**4 141,-**	**4 236,-**	**5 365,-**	**5 971,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PLS - 78

Indeks	00000844	00028302	00028303	00028304	00028305
Model	PLS - 72	PLS - 73	PLS - 74	PLS - 76	PLS - 78
Wymiary mm	200 x 700 x 900	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Waga kg	30	35	40	47	78
Cena netto PLN	**3 485,-**	**4 153,-**	**4 288,-**	**6 332,-**	**7 119,-**

Płyta robocza

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

PL - 74 / PL - 78

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL -78)

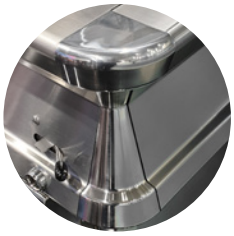
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PL - 78

Indeks	00028306	00000845	00000846	00000847
Model	PL - 73	PL - 74	PL - 76	PL - 78
Wymiary mm	300 x 700 x 900	400 x 700 x 900	600 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN /1/1 / 150 mm
Waga kg	40	45	56	67
Cena netto PLN	**5 596,-**	**5 474,-**	**7 584,-**	**8 753,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900



Indeks	00028794	00028795	00028796	00028797	00028800
Model	TMTA-7SX	TMTA-7DX	TMTA-77	TMTA-79SX	TMTA-79DX
Rodzaj	lewa	prawa	lewa + prawa	lewa	prawa
Waga kg	14	14	28	30	30
Cena netto PLN	**3 754,-**	**3 754,-**	**7 306,-**	**7 437,-**	**7 437,-**

Maskownica boczna

- listwa i panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego
- ułatwia połączenie urządzeń z dwóch linii: RM 700 oraz RM 900

Indeks	00026858	00026853	00026854	00026855	00026856	00026857
Model	TPA-7	TMA-7DX	TMA-7SX	TMA-77	TMA-79DX	TMA-79SX
Rodzaj	listwa	prawa	lewa	lewa + prawa	prawa	lewa
Waga kg	9	3	3	6	7	7
Cena netto PLN	**347,-**	**1 245,-**	**1 245,-**	**2 497,-**	**2 495,-**	**2 495,-**

Zlew z baterią

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- odpływ do podstawy
- bateria dźwigniowa

LAT - 74

- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

LA - 74

Indeks	00001147	00000848
Model	LAT - 74	LA - 74
Wymiary mm	400 x 700 x 280	400 x 700 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	22	45
Cena netto PLN	**5 195,-**	**7 004,-**

Drzwi

Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P - 73/93 DX	P - 73/93 SX	P - 74/94 DX	P - 74/94 SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	3	3	3,5	3,5
Cena netto PLN	**953,-**	**953,-**	**993,-**	**993,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody

COLD

Indeks	00020008
Model	CEA
Waga kg	6
Cena netto PLN	**2 181,-**

Podstawa zamknięta

- solidna podstawa zamknięta pod urządzenia Top z Linii 700
- możliwość zamontowania drzwi
- regulowana wysokość nóg

Indeks	00026886	00026887	00026888	00026889	00026890	00026891	00026892
Model	M - 72	M - 73	M - 74	M - 76	M - 78	M - 712	M - 716
Wymiary mm	200 x 595 x 570	300 x 595 x 570	400 x 595 x 570	600 x 595 x 570	800 x 595 x 570	1200 x 595 x 570	1600 x 595 x 570
Waga kg	12	14	17	21	24	35	52
Cena netto PLN	**2 158,-**	**2 193,-**	**2 207,-**	**2 472,-**	**2 619,-**	**3 589,-**	**4 230,-**

Szuflady

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi

Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Waga kg	16	18	22	26
Cena netto PLN	**3 538,-**	**3 801,-**	**5 247,-**	**5 379,-**

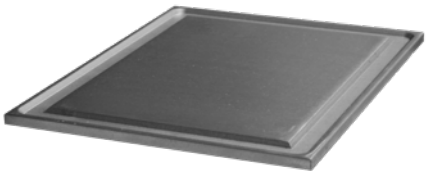
Ruszt żeliwny do linii 700

- pasuje do kuchni z linii RM 700
- do zastąpienia jednego rusztu nierdzewnego potrzebne są 2 ruszty żeliwne

Indeks	00023448
Model	R - 7
Wymiary mm	380 x 270 x 48
Waga kg	3
Cena netto PLN	**508,-**

Płyta gładka

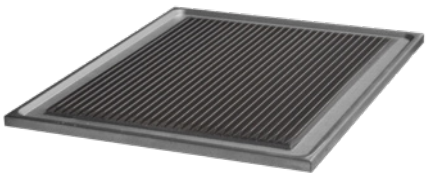
- płyta gładka służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000983	00000984
Model	PLF	PLF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**912,-**	**1 837,-**

Płyta ryflowana

- płyta ryflowana służąca do grillowania
- możliwość ułożenia na palnikach żeliwnych



Indeks	00000985	00000986
Model	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270 x 30	350 x 570 x 30
Waga kg	9	18
Cena netto PLN	**1 242,-**	**2 099,-**

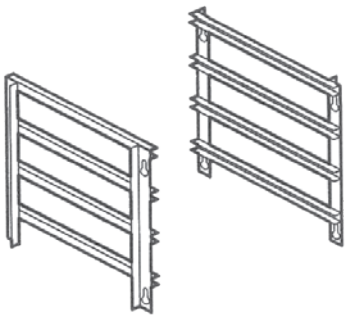
Półka

- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL

Indeks	00000997	00000998	00000999
Model	R - 74	R - 76	R - 78
Wymiary mm	350 x 590 x 20	550 x 590 x 20	750 x 590 x 20
Waga kg	2	3	3,5
Cena netto PLN	**623,-**	**718,-**	**794,-**

Prowadnice na pojemniki GN

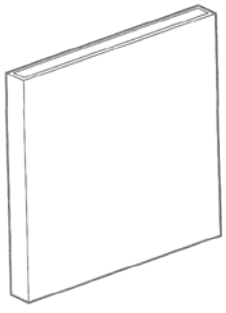
- do modułów neutralnych 400/600 (GN 1/1)
- do modułów neutralnych 800 (GN 2/1)
- rozstaw prowadnic 7 cm

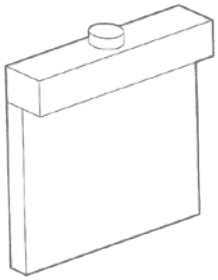


Indeks	00000987	00028790
Model	PT - 74/94	PT - 78/98
Wymiary mm	70	70
Waga kg	2,5	4
Cena netto PLN	**2 094,-**	**2 995,-**

Nadstawka kominka

- zabezpiecza ścianę za urządzeniem przed wysoką temperaturą
- CA - 800 / CA - 1200 - wyposażony w klapkę

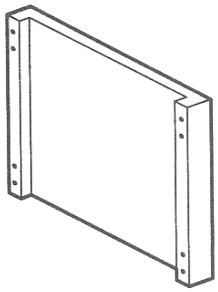




Indeks	00000988	00000989	00000990	00000991
Model	M - 800	M - 1200	CA - 800	CA - 1200
Wymiary mm	800 x 70 x 920	1200 x 70 x 920	800 x 190 x 1200	1200 x 190 x 1200
Waga kg	16	24	16	24
Cena netto PLN	**2 875,-**	**3 811,-**	**4 009,-**	**5 326,-**

Przegroda

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek

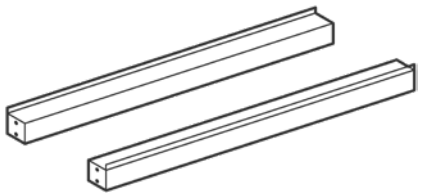


Indeks	00000996
Model	D - 7
Wymiary mm	50 x 590 x 450
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	**792,-**

Pokrywa do patelni

Indeks	00001001	00001002
Model	P/BRF - 74	P/BRF - 78
Wymiary mm	320 x 530 x 50	720 x 530 x 50
Waga kg	2	4
Cena netto PLN	**693,-**	**901,-**

Listwy łączące

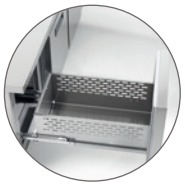


Indeks	00001217	00001218	00001219	00001220	00001221	00001222	00001223	00001224	00001225
Model	TSP - 4	TSP - 6	TSP - 8	TSP - 10	TSP - 12	TSP - 14	TSP - 16	TSP - 18	TSP - 20
Wymiary mm	400 x 60 x 60	600 x 60 x 60	800 x 60 x 60	1000 x 60 x 60	1200 x 60 x 60	1400 x 60 x 60	1600 x 60 x 60	1800 x 60 x 60	2000 x 60 x 60
Cena netto PLN	**1 034,-**	**1 151,-**	**1 298,-**	**1 445,-**	**1 576,-**	**1 705,-**	**1 838,-**	**1 973,-**	**2 102,-**

Podstawy chłodnicze i mroźnicze RM to propozycja innowacyjnych rozwiązań w gastronomii.

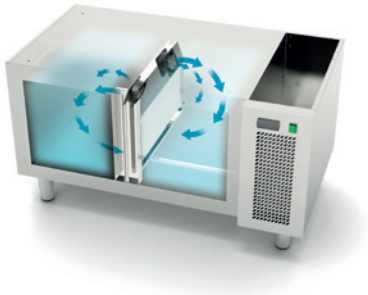
Szybkość i praktyczność użytkowania zapewniają nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne, zastosowane zarówno w podstawach chłodniczych jak i mroźniczych. Możliwość całkowitego wysuwu szuflad i zoptymalizowana wysokość zaprojektowana do stosowania z urządzeniami grzewczymi TOP.

Dno komory z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego utrzymania higieny.

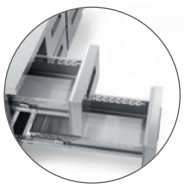


Prowadnice umożliwiające całkowity wysuw szuflady.

Szuflady z poziomym wbudowanym uchwytem i łatwo wymienialną uszczelką.



3D Cooling system
Wyjątkowy system, który gwarantuje prawidłową i jednolitą temperaturę w całej komorze.



Dwie głębokości szuflad.

Podstawa chłodnicza 2-szufladowa

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

Indeks	00026893	00026894	00026895
Model	LS 702 TN/V 1C	LS 702 TN/I 1C	LS 702 TN/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**18 890,-**	**19 940,-**	**17 840,-**

Podstawa chłodnicza 4-szufladowa

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

Indeks	00026896	00026897	00026898
Model	LS 702 TN/V 2C	LS 702 TN/I 2C	LS 702 TN/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**20 990,-**	**22 040,-**	**19 940,-**

Podstawa chłodnicza 3-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego

Indeks	00026899	00026900	00026901
Model	LS 703 TN/V 1C	LS 703 TN/I 1C	LS 703 TN/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**22 040,-**	**23 090,-**	**20 990,-**

Podstawa chłodnicza 6-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -2 / +7 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin
- 3 rodzaje powierzchni roboczej- prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego

Indeks	00026902	00026903	00026904
Model	LS 703 TN/V 2C	LS 703 TN/I 2C	LS 703 TN/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**22 791,-**	**26 240,-**	**24 140,-**

Podstawa mroźnicza 2-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 2 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

Indeks	00026905	00026906	00026907
Model	LS 702 BT/V 1C	LS 702 BT/I 1C	LS 702 BT/S 1C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**20 319,-**	**21 305,-**	**19 940,-**

Podstawa mroźnicza 4-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 4 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

Indeks	00026908	00026909	00026910
Model	LS 702 BT/V 2C	LS 702 BT/I 2C	LS 702 BT/S 2C
Wymiary mm	1200 x 685 x 613	1200 x 685 x 613	1200 x 673 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	126	126	126
Cena netto PLN	**22 565,-**	**23 615,-**	**22 040,-**

Podstawa mroźnicza 3-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 3 szuflady przystosowane do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

Indeks	00026911	00026912	00026913
Model	LS 703 BT/V 1C	LS 703 BT/I 1C	LS 703 BT/S 1C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**24 140,-**	**25 190,-**	**23 090,-**

LS 702 TN/V 1C
Blat roboczy 40 mm

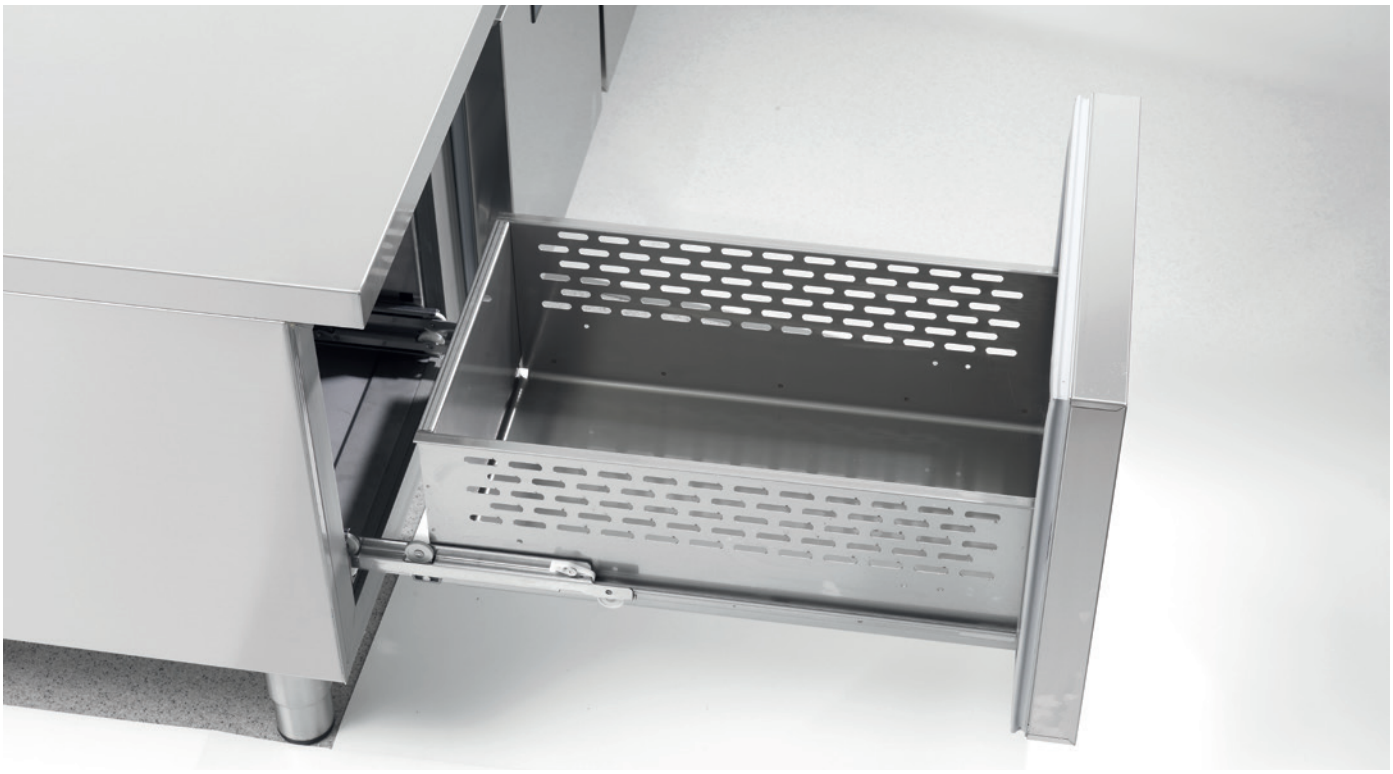
LS 702 TN/I 1C
Blat roboczy z rantem

Podstawa mroźnicza 6-szufladowa

R290 DIGITAL CONTROL °C -10 / -24 230/1N

- wykonanie nierdzewne - AISI 304
- 6 szuflad przystosowanych do GN 1/1
- zakres temperatur: -10°C / -24°C
- max. temp. otoczenia: 40°C
- agregat chłodzący po prawej stronie
- 3 rodzaje powierzchni roboczej - prosty 40 mm, z rantem, bez blatu roboczego
- izolacja o grubości 50 mm
- sterowanie elektroniczne
- 3D Cooling system
- automatyczny system rozmrażania i odparowywania skroplin

Indeks	00026914	00026915	00026916
Model	LS 703 BT/V 2C	LS 703 BT/I 2C	LS 703 BT/S 2C
Wymiary mm	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 613	1600 x 685 x 572
Moc elektryczna kW	0,35	0,35	0,35
Rodzaj blatu	prosty 40 mm	z rantem	brak
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	136	136	136
Cena netto PLN	**27 290,-**	**28 340,-**	**26 240,-**



K70 BRS 120

Zestaw łączeniowy

605,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 120 cm

K70 BRS 160

Zestaw łączeniowy

674,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 700
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026917	K70 BRS 120	605,-
00026918	K70 BRS 160	674,-

K60 BRS 120

Zestaw łączeniowy

567,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 120 cm

K60 BRS 160

Zestaw łączeniowy

633,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 600
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026919	K60 BRS 120	567,-
00026920	K60 BRS 160	633,-

K90 BRS 120

Zestaw łączeniowy

1 207,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 120 cm

K90 BRS 160

Zestaw łączeniowy

1 304,-

- do stołu chłodniczego lub mroźniczego linii RM 900
- szerokość 160 cm

Indeks	Model	Cena netto PLN
00026921	K90 BRS 120	1 207,-
00026922	K90 BRS 160	1 304,-

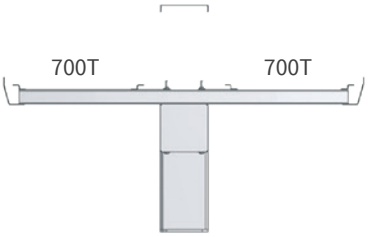
Cantilever

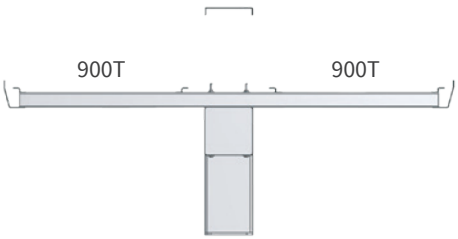
Lekkość i wytrzymałość

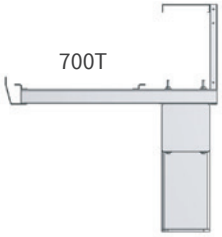
Z pomocą systemu Cantilever RM GASTRO łączy wszystkie najlepsze rozwiązania dla restauracji. To technologia, która maksymalizuje jakość oraz piękno każdej kuchni. Cantilever zapewnia pełną dowolność kompozycji, pozwalając ułożyć kluczowe urządzenia w postaci wyspy centralnej lub linii pod ścianą.

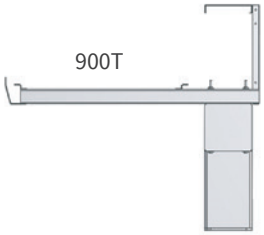
Konstrukcje wspornikowe z jedną lub dwiema nogami, proste lub z półką, są zaprojektowane w sposób zapewniający ergonomię i maksymalną niezawodność. Cantilever pomaga w utrzymaniu czystości w kuchni, eliminując niepotrzebne przeszkody i ułatwiając konserwację urządzeń.

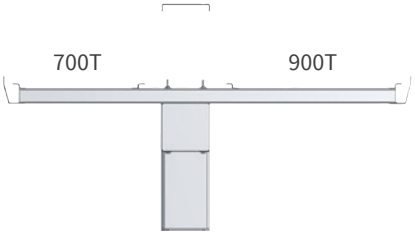
Wysoce estetyczny system Cantilever pozwala projektantom na wyrażenie swoich pomysłów przez łączenie funkcjonalności i stylu, w kreatywności ograniczonej jedynie wyobraźnią.





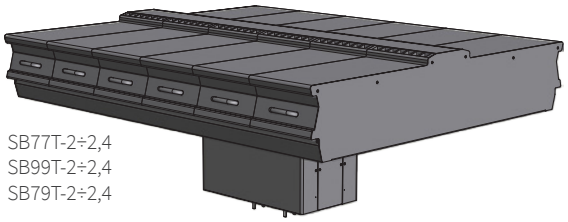




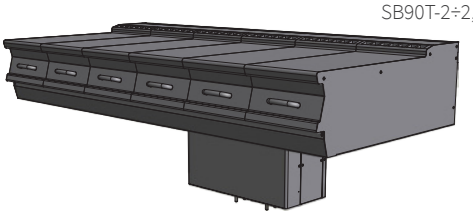


W modułach wspornikowych montowana jest 1 noga o szerokości 2 - 2,4 m lub 2 nogi o szerokości (rozstawie) 2,8 - 6 m.

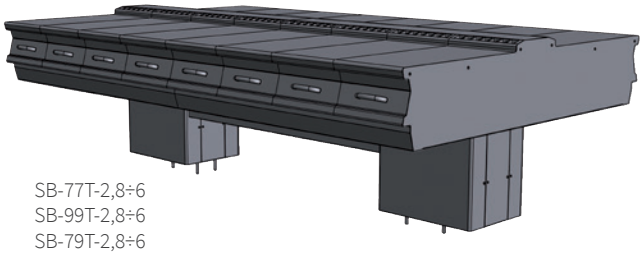
SB77T-2÷2,4
SB99T-2÷2,4
SB79T-2÷2,4



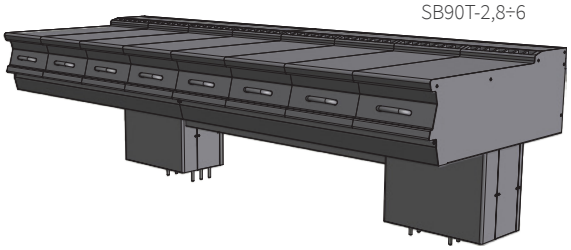
SB70T-2÷2,4
SB90T-2÷2,4

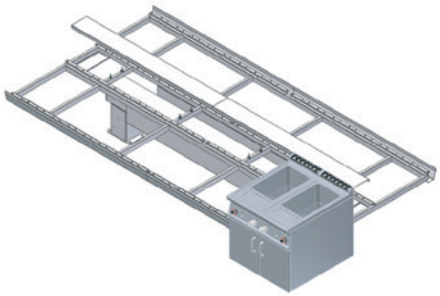


SB-77T-2,8÷6
SB-99T-2,8÷6
SB-79T-2,8÷6



SB70T-2,8÷6
SB90T-2,8÷6

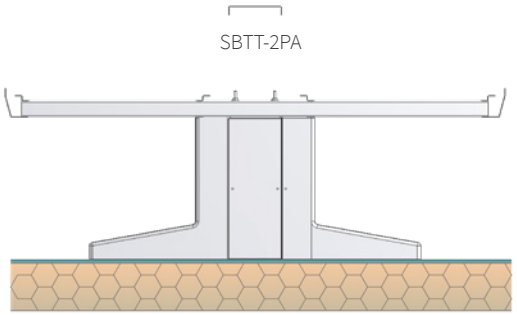




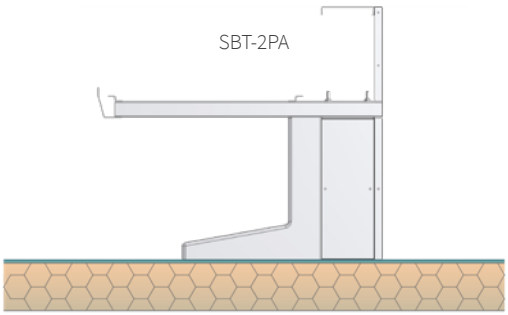
Konstrukcje z jedną nogą są kompletne i powinny być postawione na podłodze.
Tylko konstrukcje z dwiema nogami posiadają następujące opcje montażu:

Dwie nogi w strukturze wolnostojącej.

SBTT-2PA

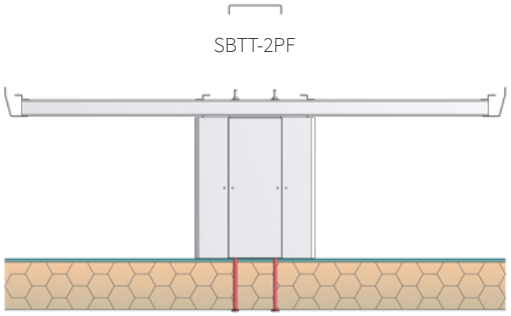


SBT-2PA

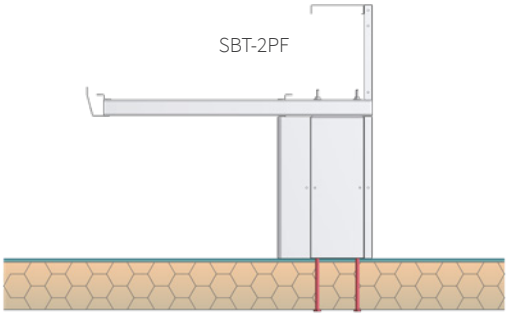


Dwie nogi montowane do podłoża.

SBTT-2PF



SBT-2PF



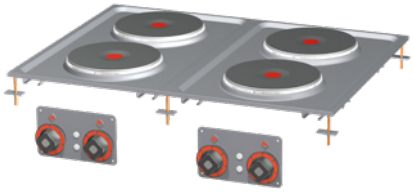
Linia RM 700 Drop-in

Kuchnie elektryczne 214
Kuchnie indukcyjne 216
Kuchnie gazowa 217
Płyty grillowe 218
Grille wodne 219
Kuchnia niskotemperaturowa 219
Frytownice 220
Urządzenia do gotowania makaronu 221
Podgrzewacz frytek 222
Bemary wodne 222
Patelnie 223

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnia stołowa elektryczna

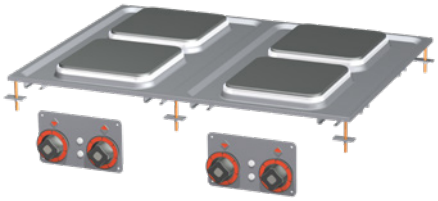
- trójfazowa
- okrągła płyta grzewcza: 2,6 kW



Indeks	00016711	00016712
Model	PCD - 64 ET	PCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	okrągła ø 22 cm	okrągła ø 22 cm
Cena netto PLN	**3 615,-**	**5 515,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- kwadratowa płyta grzewcza: 2,6 kW



Indeks	00016713	00016714
Model	PCQD - 64 ET	PCQD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Waga kg	19	38
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
Rodzaj płyty	kwadratowa 22 x 22 cm	kwadratowa 22 x 22 cm
Cena netto PLN	**7 011,-**	**12 174,-**

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 2,5 kW

CERAMIC

Indeks	00016717	00016718
Model	PCCD - 64 ET	PCCD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 50	800 x 600 x 50
Moc elektryczna kW	5	10
Waga kg	12	40
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Cena netto PLN	**7 529,-**	**11 164,-**

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm

Indeks	00029322
Model	TPD - 68 ET
Wymiary mm	800 x 600 x 240
Moc elektryczna kW	10
Strefa grzewcza	4x 2,5 kW
Waga kg	80
Cena netto PLN	**15 370,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- wymiary płyty w cm: 35 x 57

DIGITAL CONTROL INDUCTION

5 5 400V

5 5 5 5 400V

Indeks	00016719	00016720
Model	PCID - 64 ET	PCID - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310	800 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	10	20
Waga kg	20	40
Ilość palników	2x 5 kW	4x 5 kW
Cena netto PLN	**37 347,-**	**69 954,-**

Kuchnia stołowa indukcyjna WOK elektryczna

- trójfazowa
- powierzchnia grzejna: 5,0 kW
- średnica płyty: 30 cm

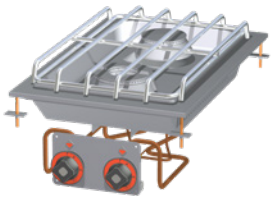
DIGITAL CONTROL INDUCTION 5 400V

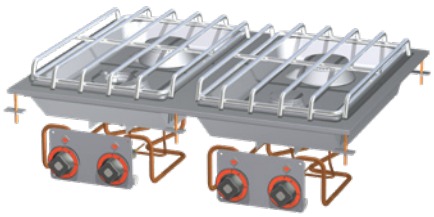
Indeks	00016728
Model	PCIWD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 310
Moc elektryczna kW	5
Waga kg	20
Ilość palników	1x 5 kW
Cena netto PLN	**28 097,-**

Kuchnia stołowa gazowa

- palniki 5,5 kW oraz 7,5 kW
- niezależne sterowanie
- stała świeczka

PILOT FLAME





5,5 kW / 7,5 kW GAS

5,5 kW / 5,5 kW / 7,5 kW / 3,5 kW GAS

Indeks	00016715	00016716
Model	PCD - 64 G	PCD - 68 G
Wymiary mm	400 x 600 x 110	800 x 600 x 110
Moc gazowa kW	13	22
Moc gazowa kcal/h	11167	18898
Waga kg	20	40
Ilość palników	5,5 kW 7,5 kW	3,5 kW 2x 5,5 kW 7,5 kW
Cena netto PLN	**6 501,-**	**12 016,-**

Kuchnia stołowa gazowa

- ruszt na garnki do Ø 40 cm
- możliwość zastosowania nakładki WOK na ruszt (opcja)
- ⊕ **palniki FireFlex**
- specjalny palnik przystosowany do patelni wok (opcja)

PCD - 55 G

- obniżony ruszt - do wyrównania z modelami gazowymi TPD/FTD

PILOT FLAME

10 kW GAS

10 kW GAS

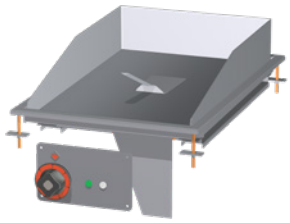
Indeks	00029324	00029325
Model	PCD - 44 G	PCD - 55 G
Wymiary mm	400 x 400 x 140	500 x 500 x 220
Moc gazowa kW	10	10
Moc gazowa kcal/h	8600	8600
Waga kg	23	24
Ilość palników	10 kW	10 kW
Cena netto PLN	**5 547,-**	**5 830,-**

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



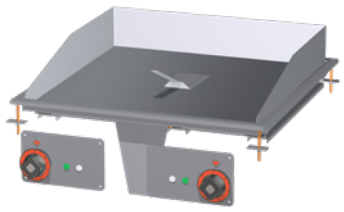
Indeks	00016730	00016731	00016732	00016733
Model	FTLD - 64 ET	FTLD - 64 ETS	FTRD - 64 ET	FTRD - 64 ETS
Wymiary mm	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220	400 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	356 x 550	356 x 550	356 x 550	356 x 550
Moc elektryczna kW	4,5	4,5	4,5	4,5
Waga kg	30	30	30	30
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**6 778,-**	**8 365,-**	**6 789,-**	**8 786,-**

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



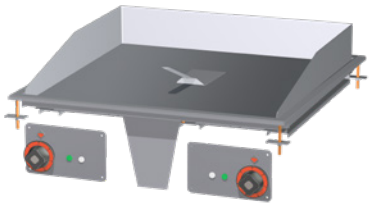
Indeks	00016734	00016735	00016736	00016737	00016738	00016739
Model	FTLD - 66 ET	FTLD - 66 ETS	FTLRD - 66 ET	FTLRD - 66 ETS	FTRD - 66 ET	FTRD - 66 ETS
Wymiary mm	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220	600 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550	556 x 550
Moc elektryczna kW	6	6	6	6	6	6
Waga kg	45	45	45	45	45	45
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**8 586,-**	**11 136,-**	**8 991,-**	**11 586,-**	**9 211,-**	**11 756,-**

Płyta grillowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x regulacja temperatury

°C
50-300

400/3N



Indeks	00016740	00016741	00016742	00016743	00016744	00016745
Model	FTLD - 68 ET	FTLD - 68 ETS	FTLRD - 68 ET	FTLRD - 68 ETS	FTRD - 68 ET	FTRD - 68 ETS
Wymiary mm	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220	800 x 600 x 220
Wymiary płyty mm	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550	756 x 550
Moc elektryczna kW	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5	4,5 + 4,5
Waga kg	60	60	60	60	60	60
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana
Cena netto PLN	**10 446,-**	**14 027,-**	**10 847,-**	**14 831,-**	**11 001,-**	**14 690,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego

Indeks	00029316	00029317
Model	CWKD - 64 ET	CWKD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 430	550 x 430
Moc elektryczna kW	4,08	8,16
Waga kg	30	60
Cena netto PLN	**13 208,-**	**18 244,-**

KUCHNIA NISKOTEMPERATUROWA

Kuchnia niskotemperaturowa

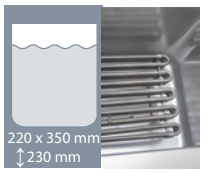
230/1N

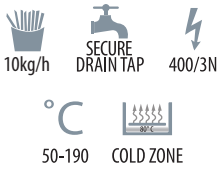
- niskotemperaturowy piekarnik
- dwie szuflady o wielkości GN 1/1 - 150 mm wys.
- zakres temperatur: 30-120°C
- sonda temperatury
- sonda termiczna
- panel elektroniczny
- funkcja hold

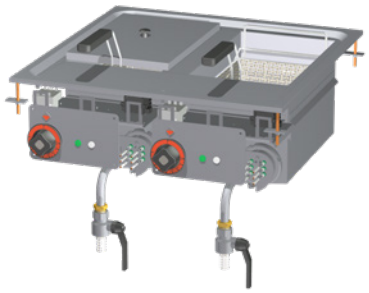
Indeks	00029323
Model	CSD 0 - 12 E
Wymiary mm	800 x 610 x 510
Moc elektryczna kW	1
Waga kg	55
Cena netto PLN	**20 977,-**

Frytownica elektryczna

- trójfazowa
- pojemność wanny: 10 l







F2/10D - 66 ET

	10 l 10kg/h	18 l 15kg/h	2x 8 l 12kg/h	2x 10 l 20kg/h	23 l 18kg/h
Indeks	00016752	00016754	00016755	00016753	00029319
Model	F10D - 64 ET	F18D - 64 ET	F2/8D - 64 ET	F2/10D - 66 ET	F23D - 66 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 390	400 x 600 x 460	400 x 600 x 460	600 x 600 x 390	600 x 600 x 390
Wymiary wanny cm	22 x 35 x 23	31 x 34 x 33	14,8 x 35 x 32,7	22 x 35 x 23	50 x 35 x 24
Wymiary kosza mm	200 x 300 x 100	280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 200 x 300 x 100	460 x 300 x 100
Pojemność l	10	18	8 + 8	10 + 10	23
Moc elektryczna kW	7,15	15,9	6 + 6	7,15 + 7,15	14,3
Waga kg	20	30	30	32	31
Cena netto PLN	**7 750,-**	**11 141,-**	**13 776,-**	**13 918,-**	**11 318,-**

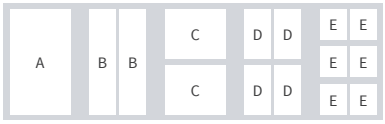
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

- trójfazowe
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 33,5 x 32,7 wys.
- pojemność wanny: 25 l
- zawór spustowy
- odpływ w dnie (zabezpiecznie przelewowe)

CPAD 64 ET

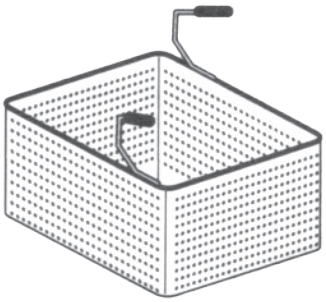
- automatyczne napuszczanie wody z czujnikiem poziomu

Kosze do CP - możliwe ułożenie w wannie



Indeks	00016751	00029315
Model	CPD - 64 ET	CPAD - 64 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 510	400 x 600 x 510
Wymiary wanny cm	30,5 x 33,5 x 32,7	50,5 x 33,5 x 32,7
Pojemność l	25	25
Moc elektryczna kW	7,8	7,8
Waga kg	22	22
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Cena netto PLN	**10 830,-**	**12 786,-**

Kosze do urządzenia do gotowania makaronu



Indeks	00016769	00016770	00016771	00016772	00016773
Model	Kosz A - 1/1	Kosz B - 2/4	Kosz B - 1/2	Kosz C - 1/4	Kosz D - 1/6
Wymiary mm	290 x 320 x 200	140 x 320 x 200	290 x 160 x 200	140 x 160 x 200	140 x 100 x 200
Waga kg	2	1,5	0,7	1	0,7
Cena netto PLN	**864,-**	**611,-**	**641,-**	**467,-**	**429,-**

Podgrzewacz frytek elektryczny

- jednofazowy
- zintegrowana górna lampa infra z grzałką
- wymiary wanny w cm: 30,5 x 51 x 16,5 wys.
- podwójna perforowana wkładka

CERAMIC 30-90 230/1N

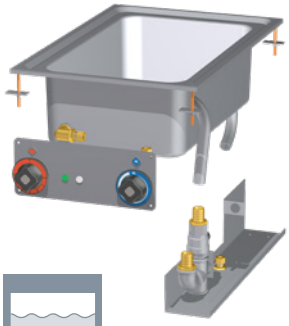
Indeks	00016749
Model	BSD - 64 EM
Wymiary mm	400 x 600 x 250
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5
Moc elektryczna kW	1,47
Waga kg	20
Ilość wanien	1
Pojemność GN	1x GN 2/3
Cena netto PLN	**5 717,-**

BEMARY WODNE

Bemar wodny elektryczny

- jednofazowy
- zawór spustowy

SECURE DRAIN TAP 230/1N



Indeks	00016748	00029313
Model	BMD - 64 EM	BMD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
Wymiary wanny cm	30,5 x 51 x 16,5	65 x 53 x 15
Moc elektryczna kW	1,1	4,2
Waga kg	18	40
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	GN 1/2 + GN 1/3	GN 2/1
Cena netto PLN	**5 582,-**	**9 004,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- trójfazowa
- wymiary wanny w cm: 30 x 51 x 10 wys.
- wanna nierdzewna
- zawór spustowy

Indeks	00016750	00029314
Model	BRFD - 64 ET	BRFD - 68 ET
Wymiary mm	400 x 600 x 280	800 x 600 x 280
Wymiary wanny cm	30 x 51 x 10	70 x 51 x 10
Moc elektryczna kW	4	8
Waga kg	45	65
Ilość wanien	1	1
Cena netto PLN	**12 282,-**	**21 185,-**

AKCESORIA

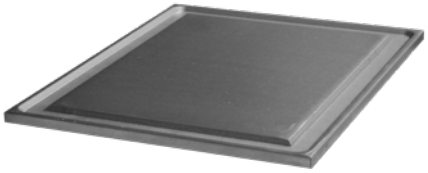
Moduł neutralny ze zlewem

- wymiary zlewu w cm: 34 x 34 x 20 wys.
- bateria

Indeks	00016756
Model	LAD - 64
Wymiary mm	400 x 600 x 350
Wymiary wanny cm	34 x 34 x 20
Waga kg	15
Ilość wanien	1
Cena netto PLN	**4 660,-**

Płyta na ruszt żeliwny

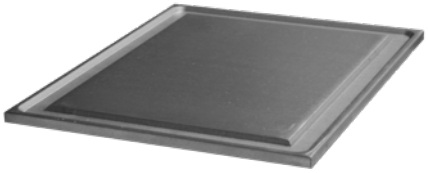
- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLF/2 / PRF/2 - podwójna



Indeks	00016758	00016759	00016760	00016761
Model	PLF	PLF/2	PRF	PRF/2
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**951,-**	**1 837,-**	**1 242,-**	**1 968,-**

Płyta na ruszt nierdzewny

- do grillowania, po położeniu na ruszt żeliwny
- wymiary płyty w mm: 350 x 270
- PLFT/72 / PRFT/72 - podwójna



Indeks	00016762	00016763	00016764	00016765
Model	PLFT/7	PLFT/72	PRFT/7	PRFT/72
Wymiary mm	350 x 270	350 x 570	350 x 270	350 x 570
Waga kg	9	18	9	18
Płyta grzewcza	gładka	gładka	ryflowana	ryflowana
Cena netto PLN	**951,-**	**1 837,-**	**1 242,-**	**1 968,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody

HOT/COLD

Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	**3 347,-**

Podstawa komplet

opcja

- komplet z przednim panelem i nierdzewną płytą do 2,4 m
- wycena produktu na indywidualne zamówienie

Indeks	00016774
Model	MP - DROPIN
Wymiary mm	1000 x 700 x 860

Linia RM 900

	gazowe / elektryczne / elektroniczne
Kuchnie z piekarnikiem	233 / 249
Kuchnie	231 / 247
Frytownice	281 / 283 / 285
Patelnie	296 / 299
Płyty grillowe	261 / 268
Urządzenia do gotowania makaronu	289 / 290
Grille	275
Bemary	292
Kotły	300
Płyty robocze	302
Akcesoria	304

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 900

Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.

RAL 2004
Pomarańczowy

RAL 3000
Czerwony

RAL 5015
Niebieski

RAL 7024
Szary

RAL 9005
Czarny

RAL 9016
Biały

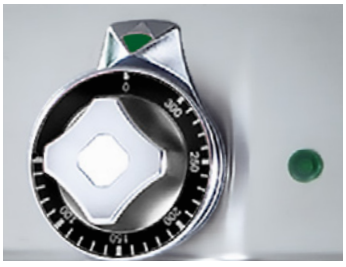
RM 900

Linia jest przeznaczona do lokali wydających ponad 500 dań dziennie. Większość modułów dostosowana jest do pracy z energią elektryczną lub gazem. Poszczególne moduły dostępne są w kilku wariantach wymiarów o szerokości 40, 80, 120 lub 160 cm.

Kuchnie gazowe oferują dużą różnorodność palników gazowych 4 kW, 7 kW i 10 kW oraz 12 kW (żeliwne). Kuchnie elektryczne posiadają kwadratowe lub okrągłe płyty grzejne, płyty indukcyjne lub ceramiczne. Największy piekarnik tłoczony w wersji elektrycznej lub gazowej to piekarnik statyczny na 3x GN1/1. Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Dzięki nowemu wzornictwu, które jest kompatybilne z wszystkimi liniami RM, całość można uzupełnić o moduły z linii 600 i 700 zachowując jednolity design.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi, umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności.
Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Przyłącza są umieszczone na tylnej ścianie urządzeń.

- Panel czołowy i elementy sterujące - ochrona IPX5
- Górna płyta modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Płyty elektryczne o mocy do 4 kW, gazowe do 10 kW
- Tłoczone nierdzewne piekarniki o pojemności do 3x GN1/1
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające konserwację
- Masywne ruszty żeliwne
- Możliwość zmiany mocy palników (gaz) na indywidualne życzenie klienta
- Wszystkie urządzenia zasilane gazem posiadają standardowo zainstalowane dysze na gaz ziemny



Kuchnia gazowa

PILOT FLAME

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

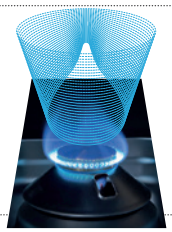
PCT - 98G

7 kW 4 kW GAS

10 kW 7 kW 7 kW 4 kW GAS

10 kW 7 kW 10 kW 7 kW 4 kW 7 kW GAS

Indeks	00028468	00028470	00028464
Model	PCT - 94 G	PCT - 98G	PCT - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	11	28	46
Moc kcal/h	9460	24080	38700
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	64	80	131
Cena netto PLN	**8 428,-**	**14 546,-**	**20 770,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia z szafką gazowa

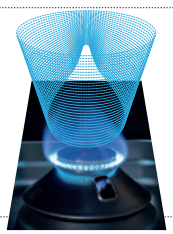
PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej
- szafka otwarta

PC - 98 G

Indeks	00001073	00001074	00001075	00001076
Model	PC - 94 G	PC - 98 G	PC - 912 G	PC - 916 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	11	28	45	56
Moc kcal/h	9460	24080	38700	48160
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	71	100	142	182
Cena netto PLN	**9 864,-**	**15 349,-**	**22 039,-**	**28 890,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

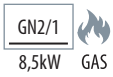
Kuchnia z piekarnikiem gazowa

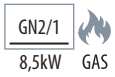
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka
- piezzo zapalanie piekarnika
- 1x ruszt w piekarniku
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

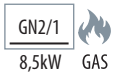
CF6 - 912 GV
- szafka

CF6 - 912 G
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar w mm: 960 x 450 x 50 wys., 00004135 - na zamówienie

CF6 - 912 GV







Indeks	00001080	00001081	00001082	00001087
Model	CF4 - 98 G	CF6 - 912 GV	CF6 - 912 G	CF8 - 916 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	53,5	58	73
Moc kcal/h	31390	46010	49820	62780
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	2x 4 kW 4x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5	13	2x 8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340	2x 670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710	statyczny / 2x ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230	236	318
Cena netto PLN	**22 264,-**	**30 067,-**	**32 081,-**	**43 896,-**

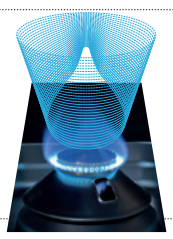
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

- specjalny system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- stała świeczka
- ruszt palnika w mm: 390 x 360

CFV4 - 98 GE

10 7 7 4 GAS	10 7 7 4 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS	10 7 10 7 4 7 GAS
GN2/1	*	GN2/1	*	1050x710 mm
6,7kW 400/3N	5,32kW 400/3N	6,7kW 400/3N	5,32kW 400/3N	9,2kW 400/3N

Indeks	00001083	00028318	00001084	00028319	00001085
Model	CF4 - 98 GE	CFV4 - 98 GE	CF6 - 912 GEV	CFV6 - 912 GEV	CF6 - 912 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	28	28	45	45	45
Ilość palników	4 kW 2x 7 kW 10 kW	4 kW 2x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW	4 kW 3x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	24080	24080	38700	38700	38700
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	164	164	228	228	230
Cena netto PLN	**22 656,-**	**24 613,-**	**30 393,-**	**32 806,-**	**32 678,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia wodna z szafką gazowa

PILOT FLAME

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie

PCA - 98 G

5,5 kW 8,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 8,5 kW 5,5 kW GAS

5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW 5,5 kW 8,5 kW GAS

Indeks	00026923	00026924	00026925
Model	PCA - 94 G	PCA - 98 G	PCA - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	14	28	42
Moc kcal/h	12040	24080	36120
Ilość palników	5,5 kW 8,5 kW	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Waga kg	71	100	142
Cena netto PLN	**12 188,-**	**19 375,-**	**27 821,-**

Kuchnia wodna z piekarnikiem gazowa

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- palniki dwukoronowe
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- 1x ruszt w piekarniku
- zawór do napuszczania wody
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm
- osobne sterowanie
- nierdzewne drzwi piekarnika

CFA6 - 912 GV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

CFA4 - 98 G

Indeks	00009832	00024085
Model	CFA4 - 98 G	CFA6 - 912 GV
Wymiary mm	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36,5	50,5
Moc gazowa kcal/h	31390	43430
Ilość palników	2x 5,5 kW 2x 8,5 kW	3x 5,5 kW 3x 8,5 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	166	230
Cena netto PLN	**30 047,-**	**38 605,-**

Kuchnia gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

PAT - 98 G

- możliwość ustawienia na podstawie otwartej lub szafkowej

PA - 98 G

- szafka otwarta

Indeks	00028450	00024086
Model	PAT - 98 G	PA - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	26,7	26,7
Moc kcal/h	22962	22962
Waga kg	129	134
Cena netto PLN	**20 952,-**	**22 137,-**

Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- nierdzewny ruszt - umożliwia pracę z bardzo dużymi garnkami lub patelniami do paelli
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- stała świeczka

GN2/1
8,5kW GAS

Indeks	00024087
Model	PAF - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35,2
Moc kcal/h	30272
Moc piekarnika kW	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	184
Cena netto PLN	**29 312,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TP2T - 98 G

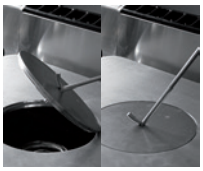
Indeks	00028485	00028487	00028481	00028482	00028480
Model	TPT - 94 G	TPT - 98 G	TP2T - 98 G	TP4T - 912 G	TP2T - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	7	12	24	35	29
Moc kcal/h	6020	10320	26040	30100	24940
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	12 kW 7 kW 10 kW
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730	790 x 730
Waga kg	64	137	130	155	157
Cena netto PLN	**10 451,-**	**15 222,-**	**15 731,-**	**21 432,-**	**22 809,-**

FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna z szafką gazowa



PILOT FLAME PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- szafka otwarta

TP2 - 98 G

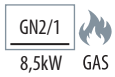
Indeks	00024378	00001077	00001078	00001079	00028331
Model	TP - 94 G	TP - 98 G	TP2 - 98 G	TP2 - 912 G	TP4 - 912 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	7	12	24	29	35
Moc kcal/h	6020	10320	20640	24940	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730	390 x 730	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	75	144	139	166	160
Cena netto PLN	**11 818,-**	**17 041,-**	**17 239,-**	**24 968,-**	**23 708,-**

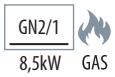
Kuchnia żeliwna gazowa

PILOT FLAME PIEZZO

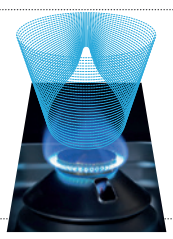
- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF - 98 G





Indeks	00001090	00001092
Model	TPF - 98 G	TPF2 - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	20,5	32,5
Moc kcal/h	17630	27950
Wymiary płyty mm	790 x 730	390 x 730
Ilość palników	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	8,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	670 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	194	181
Cena netto PLN	**24 571,-**	**24 701,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

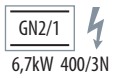
Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

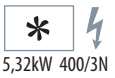
Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

TPF2 - 98 GE





Indeks	00001091	00028789	00001093	00028321
Model	TPF - 98 GE	TPFV - 98 GE	TPF2 - 98 GE	TPFV2 - 98 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	12	24	24
Moc kcal/h	10320	10320	20640	20640
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730	390 x 730	390 x 730
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	6,7	5,32
Ilość palników	12 kW	12 kW	7 kW 10 kW 7 kW	7 kW 10 kW 7 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	196	196	191	191
Cena netto PLN	**25 036,-**	**28 324,-**	**25 101,-**	**27 470,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

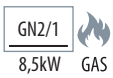
PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

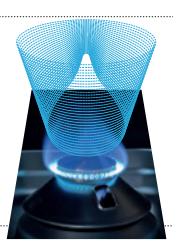
TPF2 - 912 GV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

TPF2 - 912 G
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPF2 - 912 GV



Indeks	00001094	00001096
Model	TPF2 - 912 GV	TPF2 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	37,5	42
Moc kcal/h	32250	36080
Wymiary płyty mm	790 x 730	790 x 730
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13,5
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	254	264
Cena netto PLN	**32 971,-**	**34 551,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

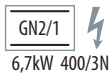
TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

TPF2 - 912 GE

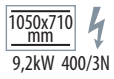
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPFV2 - 912 GEV



6,7kW 400/3N

5,32kW 400/3N



9,2kW 400/3N

Indeks	00001095	00028323	00001097
Model	TPF2 - 912 GEV	TPFV2 - 912 GEV	TPF2 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	29	29	29
Moc kcal/h	24940	24940	24940
Wymiary płyty mm	670 x 710	530 x 325	1000 x 720
Ilość palników	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW	12 kW 10 kW 7 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	250	250	260
Cena netto PLN	**33 370,-**	**35 995,-**	**35 077,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem gazowa

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- ⊕ **palniki FireFlex**

PILOT FLAME PIEZZO

TPF4 - 912 GV

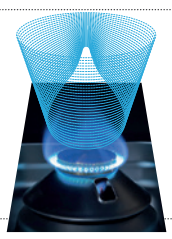
7 kW, 7 kW, 7 kW, 10 kW, 4 kW GAS

GN2/1 8,5kW GAS

7 kW, 7 kW, 7 kW, 10 kW, 4 kW GAS

1050x710 mm 13kW GAS

Indeks	00028324	00028327
Model	TPF4 - 912 GV	TPF4 - 912 G
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	43,5	48
Moc kcal/h	37410	41280
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc piekarnika kW	8,5	13
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Waga kg	249	259
Cena netto PLN	**33 891,-**	**35 930,-**



FireFlex

Adaptacyjne korony palników gazowych, które dopasowują płomień do wielkości dna garnka.
Nowatorski system ukierunkowanego przepływu gazu pomaga płomieniowi dostosować się do umieszczonych na ruszcie naczyń.
Dzięki temu nawet 10 kW palnik może ogrzewać mały garnek, zapobiegając rozszerzeniu się płomienia poza obszar dna.

Palniki FireFlex są dostępne w wybranych urządzeniach we wszystkich liniach RM.

Kuchnia żeliwna gazowa z piekarnikiem elektrycznym

PILOT FLAME PIEZZO

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- ⊕ **palniki FireFlex**
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem

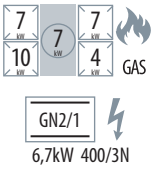
TPF2 - 912 GEV / TPFV2 - 912 GEV

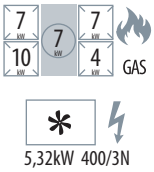
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

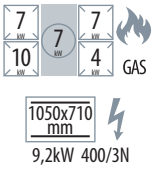
TPF2 - 912 GE

- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

TPFV4 - 912 GEV







Indeks	00028325	00028326	00028328
Model	TPF4 - 912 GEV	TPFV4 - 912 GEV	TPF4 - 912 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	35	35	35
Moc kcal/h	30100	30100	30100
Wymiary płyty mm	390 x 730	390 x 730	390 x 730
Ilość palników	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW	7 kW 4 kW 2x 7 kW 10 kW
Moc elektryczna kW	6,7	5,32	9,2
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	245	245	255
Cena netto PLN	**34 418,-**	**36 396,-**	**36 576,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

400/3N

TPF - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

GN2/1

6,7kW 400/3N

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

*

5,32kW 400/3N

Indeks	00001026	00028334
Model	TPF - 98 ET	TPFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	13,6
Wymiary rusztu mm	670 x 710	530 x 325
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	180	180
Cena netto PLN	**28 230,-**	**29 064,-**

Kuchnia elektryczna

°C 50-400

400/3N

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCT - 98 ET

3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00028467	00028469	00028463
Model	PCT - 94 ET	PCT - 98 ET	PCT - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość pól grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	29	68	94
Cena netto PLN	**6 903,-**	**13 589,-**	**18 928,-**

Kuchnia z szafką elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty Ø300 mm
- szafka otwarta

°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PC - 98 ET

3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 400V

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V

Indeks	00001009	00001014	00001019
Model	PC - 94 ET	PC - 98 ET	PC - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14	21
Ilość płyt grzewczych	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW	6 x 3,5 kW
Wymiar płyty mm	Ø 300	Ø 300	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53	86	114
Cena netto PLN	**8 469,-**	**15 578,-**	**21 291,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CF6 - 912 ET / CF8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CF6 - 912 ETV / CF8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

CFV4 - 98 ET

3,5 3,5 3,5 3,5 400V
GN2/1 6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
* 5,32kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
GN2/1 6,7kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
* 5,32kW 400/3N

3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 3,5 400V
1050x710 mm 9,2kW 400/3N

Indeks	00001023	00028329	00001027	00028330	00001029
Model	CF4 - 98 ET	CFV4 - 98 ET	CF6 - 912 ETV	CFV6 - 912 ETV	CF6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,7	19,32	27,7	26,32	30,2
Ilość płyt grzewczych	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW	6x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30	ø 30
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Piekarnik wymiary mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	142	142	200	200	206
Cena netto PLN	**23 913,-**	**26 023,-**	**32 309,-**	**33 697,-**	**35 076,-**

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

PCQT-98ET

4 4 400V

4 4 4 4 400V

4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00028461	00028462	00028459
Model	PCQT-94ET	PCQT-98ET	PCQT-912ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	33	71	112
Cena netto PLN	**9 520,-**	**17 277,-**	**26 934,-**

Kuchnia z szafką elektryczna

°C
50-400

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm
- szafka otwarta

PCQ - 98 ET

4 4 400V

4 4 4 4 400V

4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00001010	00001015	00001020
Model	PCQ - 94 ET	PCQ - 98 ET	PCQ - 912 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	8	16	24
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	129
Cena netto PLN	**11 084,-**	**20 000,-**	**27 468,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

°C
50-400

- płyty szybkogrzejne
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

CFQ6 - 912 ET / CFQ8 - 916 ETV
- możliwość zastosowania specjalnego pojemnika z uchwytami (prosiak, indyk, duże pieczenie), wymiar: 960 x 450 x 50 mm, 00004135 - na zamówienie

CFQ6 - 912 ETV / CFVQ6 - 912 ETV / CFQ8 - 916 ETV
- dodatkowo obok piekarnika szafka z drzwiami

CFVQ4 - 98 ET

GN2/1 6,7kW 400/3N	* 5,32kW 400/3N	GN2/1 6,7kW 400/3N	* 5,32kW 400/3N	1050x710 mm 9,2kW 400/3N
4 4 4 4 400V	4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V	4 4 4 4 4 4 400V

Indeks	00001024	00028332	00001028	00028333	00001030
Model	CFQ4 - 98 ET	CFVQ4 - 98 ET	CFQ6 - 912 ETV	CFVQ6 - 912 ETV	CFQ6 - 912 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,7	21,32	30,7	29,32	33,2
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300	300 x 300
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW	4x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW	6x 4 kW
Moc piekarnika kW	6,7	5,32	6,7	5,32	9,2
Wymiar piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340	1070 x 730 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt 1050 x 710
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	150	150	212	212	218
Cena netto PLN	**29 837,-**	**30 895,-**	**41 527,-**	**41 860,-**	**44 292,-**

Piekarnik elektryczny

400/3N

- możliwe zastosowanie jako podstawa do urządzeń TOP z wyjątkiem urządzeń indukcyjnych
- górna płyta na piekarnik
- wymiary: 800 x 825 x 28 mm
- na zamówienie

Indeks	00028447
Model	MFV - 98 ET
Wymiary mm	800 x 830 x 570
Moc elektryczna kW	5,32
Wymiary wewnętrzne mm	550 x 360 x 340
Pojemność	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	18 377,-

Kuchnia elektryczna

400/3N CERAMIC

- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PCCT - 98 ET

3,4 3,4 400V

3,4 3,4 3,4 3,4 400V

Indeks	00028451	00028452
Model	PCCT - 94 ET	PCCT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	70
Cena netto PLN	**11 715,-**	**20 120,-**

Kuchnia ceramiczna z szafką elektryczna

- łatwe utrzymanie czystości
- szafka otwarta

CERAMIC 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PCC - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 400V

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

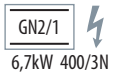
Indeks	00001011	00001016
Model	PCC - 94 ET	PCC - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	48	74
Cena netto PLN	**14 159,-**	**22 577,-**

Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem elektryczna

CERAMIC 400/3N

- elektryczna trójfazowa
- łatwe utrzymanie czystości

CFC4 - 98 ET



6,7kW 400/3N

5,32kW 400/3N

Indeks	00001025	00028335
Model	CFC4 - 98 ET	CFVC4 - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	20,3	18,92
Moc piekarnika kW	6,7	5,32
Wymiary płyty mm	750 x 750	750 x 750
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary piekarnika mm	670 x 730 x 340	550 x 360 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	130	130
Cena netto PLN	**33 395,-**	**34 255,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości

TPT - 98 ET

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

TP - 98 ET

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 400V

Indeks	00028486	00001018
Model	TPT - 98 ET	TP - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,6	13,6
Ilość pól grzewczych	4x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680	700 x 680
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	108	114
Cena netto PLN	**19 174,-**	**21 396,-**

Kuchnia indukcyjna elektryczna

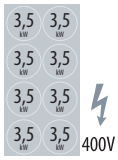
INDUCTION 400/3N

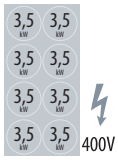
- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

TPIT - 98 ETD

- sterowanie elektroniczne

PCIT - 98 ET





Indeks	00028453	00028455	00028483	00028484
Model	PCIT - 94 ET	PCIT - 98 ET	TPIT - 98 ET	TPIT - 98 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	10	20	28	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	38	76	80	80
Cena netto PLN	**38 917,-**	**74 125,-**	**113 098,-**	**115 614,-**

Kuchnia z szafką indukcyjna elektryczna

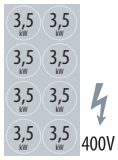
INDUCTION

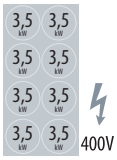
- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii

TPI - 98 ETD

- sterowanie elektroniczne

PCI - 98 ET





Indeks	00001012	00001017	00026927	00026928
Model	PCI - 94 ET	PCI - 98 ET	TPI - 98 ET	TPI - 98 ETD
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	10	20	28	28
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	4x 5 kW	8x 3,5 kW	8x 3,5 kW
Wymiary płyty mm	350 x 770	750 x 770	750 x 770	750 x 770
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	94	95	95
Cena netto PLN	**39 967,-**	**76 302,-**	**110 607,-**	**115 981,-**

Kuchnia WOK indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- łatwe utrzymanie czystości
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

INDUCTION

PCIWT - 94 ET

5 kW 400V

Indeks	00028457
Model	PCIWT - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	34
Cena netto PLN	**28 860,-**

Kuchnia WOK z szafką indukcyjna elektryczna

- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii

INDUCTION

PCIW - 94 ET

5 kW
400V

Indeks	00001013
Model	PCIW - 94 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5
Wymiary płyty mm	Ø 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	53
Cena netto PLN	**30 192,-**

Płyta grillowa gazowa

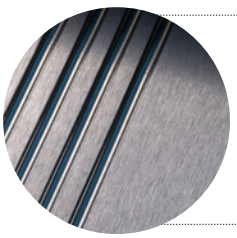
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 94 G

Indeks	00028425	00028433	00028426	00028434
Model	FTLT - 94 G	FTRT - 94 G	FTLT - 94 GS	FTRT - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	71	71	71	71
Cena netto PLN	**11 402,-**	**11 950,-**	**13 647,-**	**14 239,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

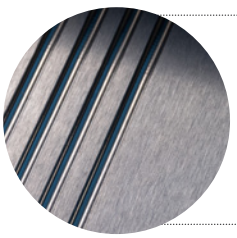
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 94 G

Indeks	00001103	00001104	00001105	00001106
Model	FTL - 94 G	FTR - 94 G	FTL - 94 GS	FTR - 94 GS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	9	9	9
Moc kcal/h	7740	7740	7740	7740
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	81	81	81	81
Cena netto PLN	**12 298,-**	**12 753,-**	**14 882,-**	**15 724,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

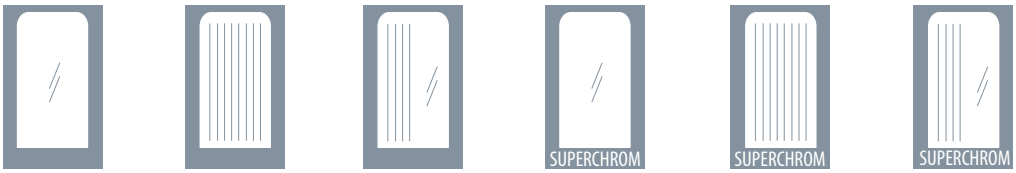
Płyta grillowa gazowa

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 98 GS



Indeks	00028429	00028437	00028417	00028430	00028438	00028418
Model	FTLT - 98 G	FTRT - 98 G	FTLRT - 98 G	FTLT - 98 GS	FTRT - 98 GS	FTLRT - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Płyta grzewcza	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	108	108	108	108	108	108
Cena netto PLN	**17 365,-**	**18 934,-**	**18 152,-**	**21 535,-**	**23 178,-**	**22 397,-**

Płyta grillowa gazowa

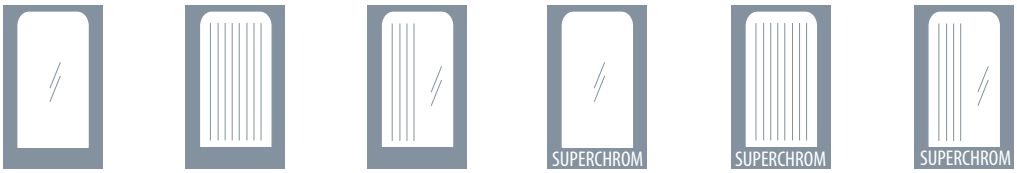
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

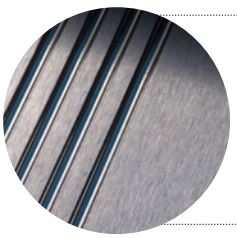
Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 98 GS



Indeks	00001107	00001109	00001108	00001110	00001112	00001111
Model	FTL - 98 G	FTR - 98 G	FTLR - 98 G	FTL - 98 GS	FTR - 98 GS	FTLR - 98 GS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	18	18	18	18	18	18
Moc kcal/h	15480	15480	15480	15480	15480	15480
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	134	134	134	134	134	134
Cena netto PLN	**18 954,-**	**20 635,-**	**19 730,-**	**23 093,-**	**25 296,-**	**24 259,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 912 GS

Indeks	00028421	00028413	00028422	00028414
Model	FTLT - 912 G	FTLRT - 912 G	FTLT - 912 GS	FTLRT - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryfl. + 2/3 gł.	gładka chromowana	1/3 ryfl. + 2/3 gł. chromowana
Waga kg	173	173	173	173
Cena netto PLN	**28 233,-**	**29 922,-**	**32 260,-**	**33 978,-**

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

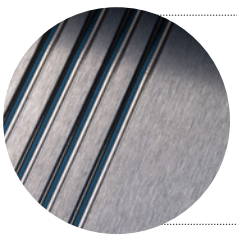
- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 912 GS

Indeks	00026930	00026931	00026932	00026933
Model	FTL - 912 G	FTLR - 912 G	FTL - 912 GS	FTLR - 912 GS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	27	27	27	27
Moc gazowa kcal/h	23220	23220	23220	23220
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chrom.
Waga kg	198	198	198	198
Cena netto PLN	**28 690,-**	**30 370,-**	**32 676,-**	**34 356,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta

Modele GS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 916 GS

Indeks	00026934	00026935
Model	FTL - 916 G	FTL - 916 GS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc gazowa kW	36	36
Moc kcal/h	30960	30960
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Waga kg	266	266
Cena netto PLN	**36 364,-**	**41 535,-**

Płyta grillowa elektryczna

16 mm | 50-300 °C | 400/3N

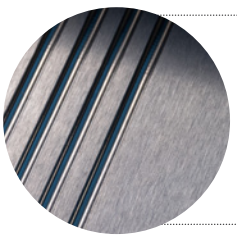
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 94 ET

Indeks	00028423	00028431	00028424	00028432
Model	FTLT - 94 ET	FTRT - 94 ET	FTLT - 94 ETS	FTRT-94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	69	69	69	69
Cena netto PLN	**11 070,-**	**11 713,-**	**13 834,-**	**14 424,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

16 mm | 50-300 °C | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 94 ET

Indeks	00001042	00001043	00001044	00001045
Model	FTL - 94 ET	FTR - 94 ET	FTL - 94 ETS	FTR - 94 ETS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,5	7,5	7,5	7,5
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	360 x 680	360 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	79	79	79	79
Cena netto PLN	**12 557,-**	**13 397,-**	**14 883,-**	**15 725,-**

Płyta grillowa elektryczna

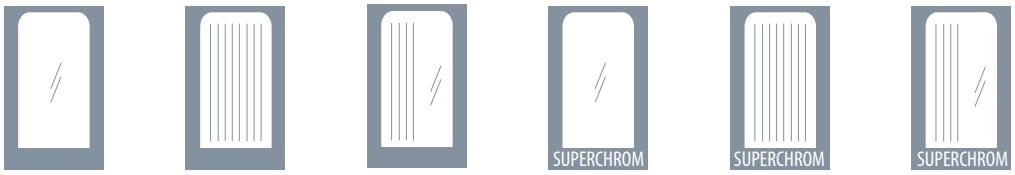
16 mm | °C 50-300 | 400/3N

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

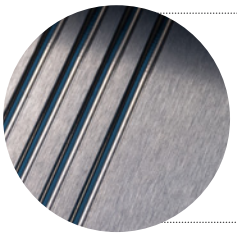
Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 98 ETS



Indeks	00026454	00028435	00028415	00028428	00028436	00028416
Model	FTLT - 98 ET	FTRT - 98 ET	FTLRT - 98 ET	FTLT - 98 ETS	FTRT - 98 ETS	FTLRT - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	103	103	103	103	103	103
Cena netto PLN	**16 642,-**	**17 854,-**	**17 039,-**	**19 896,-**	**21 475,-**	**20 683,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

16 mm | °C 50-300 | 400/3N

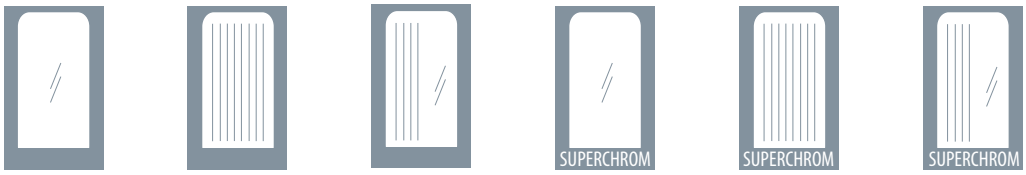
Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 98 ETS



Indeks	00001046	00001048	00001047	00001050	00001051	00001049
Model	FTL - 98 ET	FTR - 98 ET	FTLR - 98 ET	FTL - 98 ETS	FTR - 98 ETS	FTLR - 98 ETS
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	15	15	15	15
Wymiary płyty mm	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Rodzaj płyty	gładka	ryflowana	½ gładka - ½ ryflowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	126	126	126	126	126	126
Cena netto PLN	**18 246,-**	**20 340,-**	**19 316,-**	**21 673,-**	**23 743,-**	**22 770,-**

Płyta grillowa elektryczna

20 mm | 50-300 °C | 400/3N

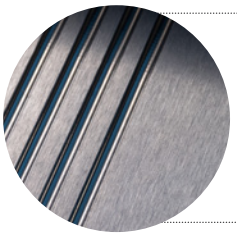
- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą: niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTLT - 912 ETS

Indeks	00026455	00028411	00028420	00028412
Model	FTLT - 912 ET	FTLRT - 912 ET	FTLT - 912 ETS	FTLRT - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280	1200 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana + 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	161	161	161	161
Cena netto PLN	**27 117,-**	**28 164,-**	**30 493,-**	**32 178,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

20 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- 3x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 912 ET

Indeks	00026936	00026937	00026938	00026939
Model	FTL - 912 ET	FTLR - 912 ET	FTL - 912 ETS	FTLR - 912 ETS
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,5	22,5	22,5	22,5
Wymiary płyty mm	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650	1105 x 650
Rodzaj płyty	gładka	1/3 ryflowana 2/3 gładka	gładka chromowana	1/3 ryflowana 2/3 gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	186	186	186	186
Cena netto PLN	**26 563,-**	**28 294,-**	**30 556,-**	**32 237,-**

Płyta grillowa elektryczna

20 mm | °C 50-300 | 400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

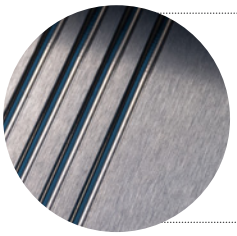
- 4x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 20 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta

Modele ETS - płyta SUPERCHROM:

- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL - 916 ETS

Indeks	00026940	00026941
Model	FTL - 916 ET	FTL - 916 ETS
Wymiary mm	1600 x 900 x 900	1600 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	30	30
Wymiary płyty mm	1505 x 650	1505 x 650
Rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	256	256
Cena netto PLN	**35 742,-**	**40 784,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Grill lawowy gazowy

GAS PIEZZO

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)

CWT - 98 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00028400	00028402
Model	CWT - 94 G	CWT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	24
Moc kcal/h	10320	20640
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	56	97
Cena netto PLN	**12 141,-**	**18 685,-**

Grill lawowy z szafką gazowy

GAS PIEZZO

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- kamienie lawowe: 5 kg (CWT- 98 G: 10 kg)

CW - 98 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00001113	00001114
Model	CW - 94 G	CW - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	12	24
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Moc kcal/h	10320	20640
Waga kg	77	131
Cena netto PLN	**13 029,-**	**19 948,-**

Grill wodny elektryczny

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50-300°C
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

CWT - 98 ET

Indeks	00028399	00028401
Model	CWT - 94 ET	CWT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Waga kg	57	87
Cena netto PLN	**11 686,-**	**17 606,-**

Grill wodny z szafką elektryczny

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- wanna wodna na tłuszcz
- zakres temperatur: 50 -300°C
- szafka otwarta

CW - 98 ET

Indeks	00001040	00001041
Model	CW - 94 ET	CW - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7,8	15,6
Wymiary rusztu mm	380 x 660	2x 380 x 660
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	71	109
Cena netto PLN	**13 407,-**	**19 191,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

CWKT - 98 ET

Indeks	00028397	00028398
Model	CWKT - 94 ET	CWKT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	5,415	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	85
Cena netto PLN	**14 893,-**	**20 759,-**

Grill wodny z szafką elektryczny

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- szafka otwarta

400/3N

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

CWK - 98 ET

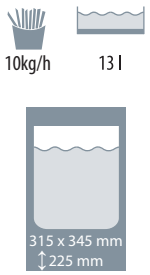
Indeks	00024090	00024091
Model	CWK - 94 ET	CWK - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,41	10,83
Wymiary rusztu mm	270 x 630	550 x 630
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	105
Cena netto PLN	**16 897,-**	**23 061,-**

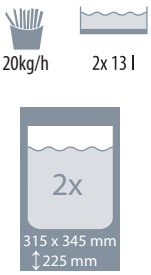
Frytownica gazowa

PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

F2/13T - 98 G





Indeks	00028404	00028408	00028406
Model	F13T - 94 G	F2/8T - 94 G	F2/13T - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	12	9	24
Moc kcal/h	10320	7740	20640
Wymiary wanny mm	1x 315 x 345 x 225	2x 150 x 350 x 230	2x 315 x 345 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 300 x 95	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Waga kg	60	58	81
Cena netto PLN	**14 797,-**	**20 118,-**	**23 371,-**

Kosze do frytownicy

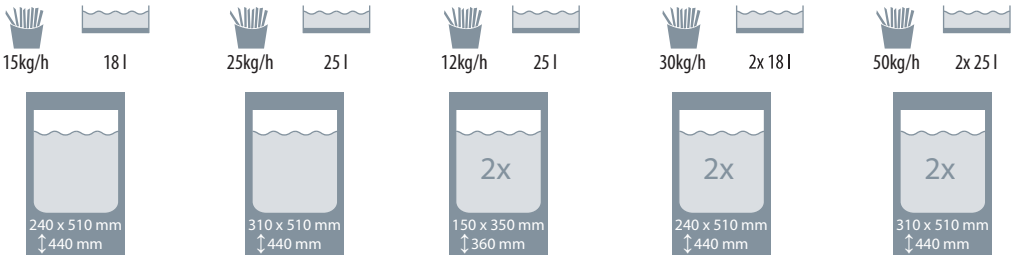
Indeks	00026154	00029752	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74G	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 300 x 95	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,7	0,7
Cena netto PLN	479,-	349,-	459,-

Frytownica z szafką gazowa

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny

PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

F2/18 - 98 G



Indeks	00001115	00001116	00024088	00001117	00001118
Model	F18 - 94 G	F25 - 94 G	F2/8 - 94 G	F2/18 - 98 G	F2/25 - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	15	20	10	30	40
Moc kcal/h	12900	17200	8600	25770	34360
Moc elektryczna kW	0,005	0,005	-	0,001	0,001
Wymiary wanny mm	1x 240 x 510 x 440	1x 310 x 510 x 440	2x 150 x 350 x 360	2x 240 x 510 x 440	2x 310 x 510 x 440
Ilość koszy	1x 210 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 210 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	25	2x 8	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	69	75	63	116	126
Cena netto PLN	**16 655,-**	**18 085,-**	**21 803,-**	**26 176,-**	**29 440,-**

Kosze do frytownicy

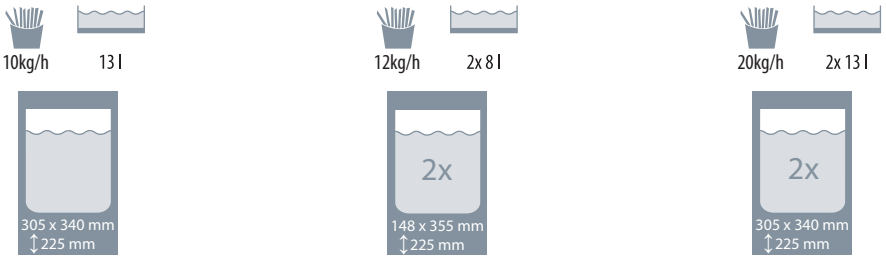
Indeks	00003037	00030498	00021684	00003038
Model	Kosz F - 1/1 do F18-G	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	210 x 450 x 150	135 x 450 x 150	120 x 300 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	1,5	0,8	0,7	1,5
Cena netto PLN	590,-	590,-	369,-	683,-

Frytownica elektryczna

DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- **blokada zaworu spustowego**

F2/13T - 98 ET



Indeks	00028403	00028407	00028405
Model	F13T - 94 ET	F2/8T - 94 ET	F2/13T - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	11,95	12	23,9
Wymiary wanny mm	305 x 340 x 225	2x 148 x 355 x 225	2x 305 x 340 x 225
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 100	2x 120 x 290 x 115	2x 280 x 290 x 100
Pojemność l	13	2x 8	2x 13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	55	58	75
Cena netto PLN	**13 340,-**	**17 236,-**	**19 230,-**

Kosze do frytownicy

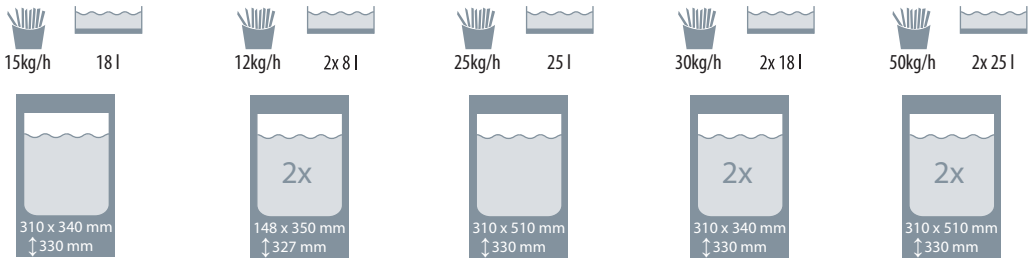
Indeks	00026154	00026617	00030495
Model	Kosz F - 1/1 do F13T-74G/ET	Kosz F - 1/1 do F2/8T-74ET	Kosz F - 1/2 do F13T-G/ET
Wymiary mm	280 x 290 x 100	120 x 290 x 115	135 x 290 x 90
Waga kg	1,5	0,8	0,8
Cena netto PLN	479,-	420,-	459,-

Frytownica z szafką elektryczna

DRAIN TANK COLD ZONE 400/3N 50-190 °C

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pokrywa wanny
- zawór spustowy
- pojemnik na fryturę z filtrem
- grzałka obrotowa
- drzwi w standardzie

F2/18 - 98 ET



Indeks	00001054	00001055	00001056	00001057	00001058
Model	F18 - 94 ET	F2/8 - 94 ET	F25 - 94 ET	F2/18 - 98 ET	F2/25 - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,9	12	22	31,8	44
Wymiary wanny mm	1x 310 x 340 x 330	2x 148 x 350 x 327	1x 310 x 510 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 510 x 330
Ilość koszy	1x 280 x 290 x 150	2x 120 x 300 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 280 x 290 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	18	2x 8	25	2x 18	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	63	63	66	106	114
Cena netto PLN	**14 822,-**	**19 392,-**	**16 127,-**	**23 175,-**	**25 789,-**

Kosz F

- kosz do frytownicy

Indeks	00003035	00021684	00030498	00003036
Model	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)	Kosz F - 1/1 do F2/18-74G/ET	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)
Wymiary mm	280 x 290 x 150	120 x 300 x 150	135 x 450 x 150	135 x 290 x 150
Waga	1,5	0,7	0,7	0,8
Cena netto PLN	**441,-**	**369,-**	**590,-**	**406,-**

RM Frytownice TouchFry

Elektroniczne sterowanie, zarządzanie i przetwarzanie informacji za pomocą 7-calowego ekranu dotykowego o rozdzielczością 800 x 480 pikseli. Perfekcyjną kontrolę temperatury pracy zapewnia możliwość ustawienia jej z dokładnością do 1°C.
Jedną z najważniejszych innowacji – w związku ze zwiększeniem wydajności - jest zdolność do filtrowania gorącego oleju (do 180°C) podczas pracy urządzenia. Przydatną funkcją urządzenia jest możliwość zapisania 100 różnych programów pracy urządzenia, krok po kroku. Użytkownik może powtarzać je w dowolnym momencie, dzięki czemu ma zawsze gwarancję uzyskania tego samego perfekcyjnego efektu.

W modelach gazowych system Pre-Mix zapewnia optymalne, bezpieczne i energooszczędne spalanie.

WERSJE

●○○ Sterowanie poprzez panel dotykowy
●●○ Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju
●●● Sterowanie poprzez panel dotykowy, z automatycznym filtrowaniem gorącego oleju i automatycznym podnoszeniem kosza.

SYSTEM OGRZEWANIA OLEJU

- Modele elektryczne: układ wewnętrzny z grzałką w wannie

FUNKCJE

- Pojemnik na fryturę ze wspornikiem na kółkach
- Czujnik obecności oleju
- Czujnik maksymalnego poziomu oleju
- Podnośnik koszy
- Pompa i zestaw do filtrowania oleju (5 mikronów)

MENU

PODGRZEWANIE

- System do topienia tłuszczów stałych: smalec, frytura, masło itp.

PROGRAMY

- Możliwość przechowywania w pamięci do 100 różnych programów smażenia (nazwa, temperatura, czas).

PRACA

- Tryb ręczny: zarządzanie temperaturą, czasem podnoszenia 1 lub 2 koszy (jednocześnie lub osobno)
- Tryb pamięci: możliwość zapamiętania zestawu danych podczas sekcji pracy.

CZYSZCZENIE

- Filtrowanie oleju
- Czyszczenie zbiornika
- Opróżnianie zbiornika

USTAWIENIA

- Sekcja przygotowania i instalacji frytkownicy.

INFORMACJE

- Tryb serwisowy - weryfikacji oprogramowania i instalacja nowego oprogramowania przez USB.

Frytownica elektroniczna

400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem
- pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

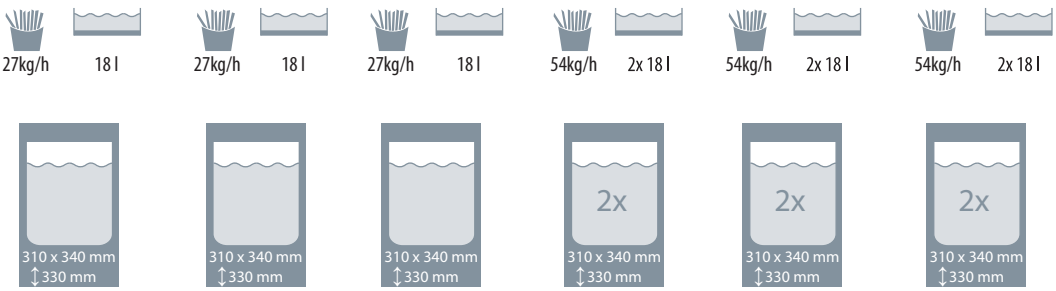
Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filtracyjny w zestawie: 100 szt.

F2/18-98 ETD



Indeks	00028777	00028778	00028779	00028780	00028781	00028782
Model	F18 - 94 ETD	F18 - 94 ETDP	F18-94 ETDPS	F2/18-98 ETD	F2/18-98 ETDP	F2/18-98 ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,95	16,20	16,55	31,90	32,40	33,10
Wymiary wanny mm	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330	2x 310 x 340 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	2x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150	4x 135 x 290 x 150
Pojemność l	18	18	18	2x 18	2x 18	2x 18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	69	79	89	118	138	158
Cena netto PLN	**30 892,-**	**47 227,-**	**58 619,-**	**55 526,-**	**88 124,-**	**111 041,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00003036	00003035
Model	Kosz F - 1/2 do F18-ET (stand. do F18-ETD)	Kosz F - 1/2 do F45, 1/1 do F18-ETD (stand. do F18-ET)
Wymiary mm	135 x 290 x 150	280 x 290 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**406,-**	**441,-**

Papier filtracyjny

Indeks	00029312
Model	KF -F-ETD S90
Do frytownicy	F18 - 94 ETDP, F18-94 ETDPS, F2/18-98 ETDP, F2/18-98 ETDPS F25-94 ETDP, F25-94 ETDPS, F2/25-98 ETDP, F2/25-98 ETDPS
Cena netto PLN	**1 849,-**

Frytownica elektryczna

400/3N

- sterowanie elektroniczne, 7-calowy ekran dotykowy
- możliwość przechowywania w pamięć do 100 programów
- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności wanny
- funkcja topienia tłuszczu stałego
- czujnik obecności oleju i czujnik maksymalnego poziomu oleju
- pojemniki na fryturę z podporą na kółkach i sitem (5 mikronów; 100 szt. w zestawie)
- sito, pokrywa i drzwi w standardzie
- **modele z dwoma komorami posiadają podwójne przyłącze elektryczne**

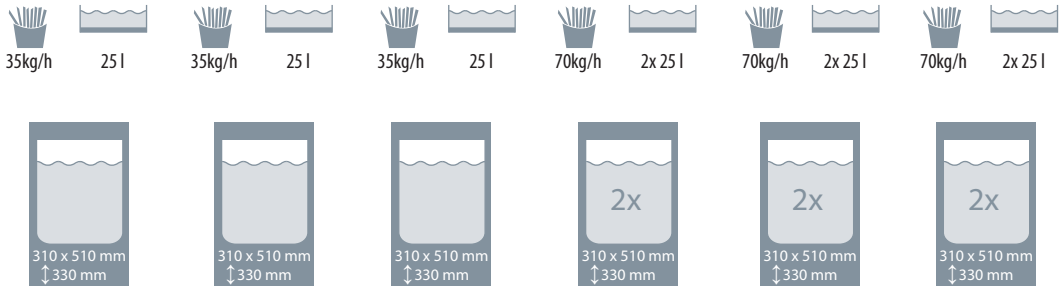
Modele TDP

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- papier filrtacyjny w zestawie: 100 szt.

Modele TDPS

- pompa do filtrowania gorącego oleju o temperaturze maks. 180°C; czyszczenie zbiornika i opróżnianie zbiornika
- zintegrowane podnośniki do koszy
- papier filrtacyjny w zestawie: 100 szt.

F2/25-98ETD



Indeks	00028783	00028784	00028785	00028786	00028787	00028788
Model	F25-94 ETD	F25-94 ETDP	F25-94 ETDPS	F2/25-98 ETD	F2/25-98 ETDP	F2/25-98 ETDPS
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	22,05	22,30	22,65	44,10	44,60	45,30
Wymiary wanny mm	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330	2x 310 x 510 x 330
Wymiary kosza mm	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	2x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150	4x 135 x 450 x 150
Pojemność l	25	25	25	2x 25	2x 25	2x 25
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz	2x 400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	82	92	126	146	166
Cena netto PLN	**32 081,-**	**48 410,-**	**59 868,-**	**57 962,-**	**90 495,-**	**113 346,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00030498	00003038
Model	Kosz F - 1/2 do F25-G/E + F25-ETD	Kosz F - 1/1 do F25-G/E + F25-ETD
Wymiary mm	135 x 450 x 150	280 x 450 x 150
Waga kg	0,8	1,5
Cena netto PLN	**590,-**	**683,-**

Papier filtracyjny

Indeks	00029312
Model	KF -F-ETD S90
Do frytownicy	F18 - 94 ETDP, F18-94 ETDPS, F2/18-98 ETDP, F2/18-98 ETDPS F25-94 ETDP, F25-94 ETDPS, F2/25-98 ETDP, F2/25-98 ETDPS
Cena netto PLN	**1 849,-**

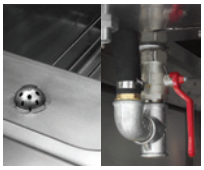
Podgrzewacz elektryczny

CERAMIC 30-90 230/1N

- lampa infra
- perforowana wkładka na dno
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	00028395
Model	BST - 94 EM
Wymiary mm	400 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	1,47
Wymiar wanny mm	305 x 510 x 165
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	48
Cena netto PLN	**8 113,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe



230/1N OUTLET COLD PIEZZO GAS

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 G / CPA - 98 G / CPPA - 94 G

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

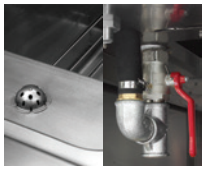
CP - 98 G

	40 l	40 l	40 l	40 l	2x 40 l	2x 40 l	80 l
Indeks	00001100	00017012	00028336	00028337	00001101	00017013	00001102
Model	CP - 94 G	CPA - 94 G	CPP - 94 G	CPPA - 94 G	CP - 98 G	CPA - 98 G	CPB - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95	23,50	23,50	27,9	27,9	31,5
Moc kcal/h	11997	11997	20210	20210	23994	23994	27060
Moc elektryczna kW	0,02	0,02	0,02	0,035	0,04	0,04	0,02
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	40	40	2x 40	2x 40	80
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	68	68	69	69	116	116	110
Cena netto PLN	**17 912,-**	**19 368,-**	**19 815,-**	**20 959,-**	**30 288,-**	**32 903,-**	**26 795,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie

<table>
<tr><td rowspan="3">1/1</td><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6</td><td>1/6</td><td>1/6</td><td>1/6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1/3</td><td rowspan="2">2/3</td><td>1/3</td><td colspan="2">1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td colspan="2">1/6 1/6</td></tr>
</table>

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



DRAIN TUBULAR COLD 30-110 400/3N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia

CPA - 94 ET / CPA - 98 ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

CP - 98 ET

	40 l	40 l	2x 40 l	2x 40 l	80 l
Indeks	00001037	00017010	00001038	00017011	00001039
Model	CP - 94 ET	CPA - 94 ET	CP - 98 ET	CPA - 98 ET	CPB - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5	27	27	27
Wymiary wanny mm	307 x 509 x 327 GN 1/1	307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	2x 307 x 509 x 327 GN 1/1	620 x 509 x 327 GN 2/1
Pojemność l	40	40	2x 40	2x 40	80
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	57	57	98	98	93
Cena netto PLN	**16 805,-**	**19 405,-**	**27 743,-**	**33 045,-**	**26 108,-**

Możliwe ułożenie koszy w wannie

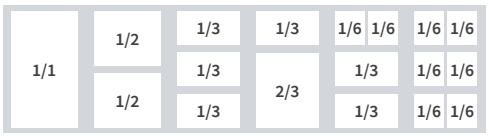
<table>
<tr><td rowspan="3">1/1</td><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6</td><td>1/6</td><td>1/6</td><td>1/6</td></tr>
<tr><td>1/3</td><td rowspan="2">2/3</td><td colspan="2">1/3</td><td>1/6</td><td>1/6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td colspan="2">1/3</td><td>1/6</td><td>1/6</td></tr>
</table>

Kosze do urządzeń do gotowania makaronu

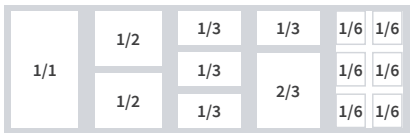
Indeks	Nazwa	Wymiary mm	CP-66/76	CPT-64/74	CPT-66/76	CP-74/78	CP-94/98	Cena netto PLN
00002803	Kosz 1/1 do CPT-66/76	490 x 290 x 150			1/1			1 005,-
00002804	Kosz 1/1 do CPT-64/74	290 x 290 x 150		1/1				828,-
00002802	Kosz 1/2 do CPT-64/74, 1/3 do CPT-66/76	145 x 290 x 150		1/2	1/3			676,-
00002805	Kosz 1/4 do CPT-66/76	115 x 290 x 150			1/4			641,-
00002806	Kosz 1/4 do CPT-64/74	140 x 160 x 150		1/4				472,-
00002807	Kosz 1/1 do CP-66/76	490 x 290 x 200	1/1					967,-
00005801	Kosz 1/3 do CP-66/76	160 x 290 x 200	1/3					697,-
00002808	Kosz 1/4 do CP-66/76	115 x 290 x 200	1/4					642,-
00002968	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	280 x 320 x 215				1/1S	2/3S	891,-
00002965	Kosz 1/2 do CP-74/78	140 x 320 x 200				1/2		611,-
00002966	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	280 x 160 x 215				1/2S	1/3S	640,-
00003061	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	135 x 160 x 215				1/4S	1/6S	492,-
00002967	Kosz 1/6 do CP-74/78	140 x 100 x 200				1/6		455,-
00003059	Kosz 1/1S do CP-94/98	280 x 490 x 215					1/1S	1 271,-
00003060	Kosz 1/2S do CP-94/98	280 x 240 x 215					1/2S	786,-

Możliwe ułożenie koszy w wannie

CP - 94
CP - 98



SCCP - 92 EM
(moduł automatycznego podnoszenia koszy)

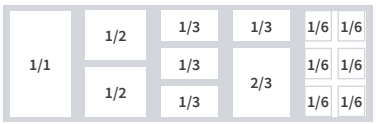


Moduł do automatycznego sterowania koszami w urządzeniach do gotowania makaronu

- umożliwia automatyczne opuszczanie i podnoszenie koszy w makaroniarkach
- ustawianie czasu gotowania
- 3 uchwyty

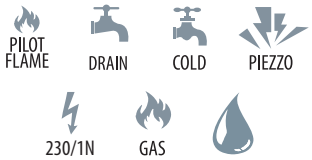
230/1N

Możliwe użycie koszy



Indeks	00024089
Model	SCCP - 92 EM
Wymiary mm	200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	0,525
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Cena netto PLN	**21 091,-**

Bemar wodny gazowy



- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

BMT - 98 G

Indeks	00028392	00028394
Model	BMT - 94 G	BMT - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny cm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 +2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	48	61
Cena netto PLN	**9 750,-**	**14 106,-**

Bemar wodny z szafką gazowy

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

BM - 98 G

Indeks	00001098	00001099
Model	BM - 94 G	BM - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	3,5	6,5
Moc kcal/h	3010	5590
Wymiary wanny mm	GN 1/1 głębokość 150 mm	GN 2/1 głębokość 150 mm
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Waga kg	56	81
Cena netto PLN	**11 990,-**	**17 262,-**

Bemar wodny elektryczny

DRAIN 30-90

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

BMT - 98 ET

230/1N

400/3N

Indeks	00028391	00028393
Model	BMT - 94 EM	BMT - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	39	54
Cena netto PLN	**8 871,-**	**12 494,-**

Bemar wodny z szafką elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- szafka otwarta

DRAIN 30-90 °C

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

BM - 98 ET

GN 1/1 150 mm — 230/1N

GN 2/1 150 mm — 400/3N

Indeks	00001035	00028338
Model	BM - 94 EM	BM - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	2,85	5,7
Pojemność GN	GN 1/1 + GN 1/3 - 150 mm	GN 2/1 + 2x GN 1/3 - 150 mm
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52	76
Cena netto PLN	**11 169,-**	**15 016,-**

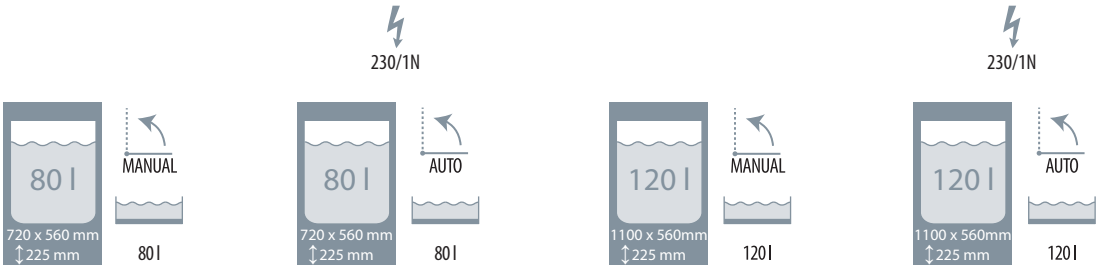
Patelnia uchylna gazowa

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnego stopu stali o gr. 12 mm
- przeznaczona do smażenia
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR80 - 98 G/N / BRM80 - 98 G/N / BR120 - 912 G/N / BRM120 - 912 G/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno patelni o grubości 12 mm
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

BRM80 - 98 G/N



Indeks	00001119	00001120	00001123	00001124	00001121	00001122	00001125	00001126
Model	BR80 - 98 G	BR80 - 98 G/N	BRM80 - 98 G	BRM80 - 98 G/N	BR120 - 912 G	BR120 - 912 G/N	BRM120 - 912 G	BRM120 - 912 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	22	22	30	30	30	30
Moc kcal/h	18920	18920	18920	18920	25800	25800	25800	25800
Moc elektryczna kW	-	-	0,1	0,1	-	-	0,1	0,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	-	-	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	159	159	165	165	208	208	214	214
Cena netto PLN	**22 624,-**	**25 590,-**	**27 507,-**	**30 157,-**	**28 135,-**	**32 939,-**	**33 190,-**	**38 040,-**

Patelnia uchylna elektryczna

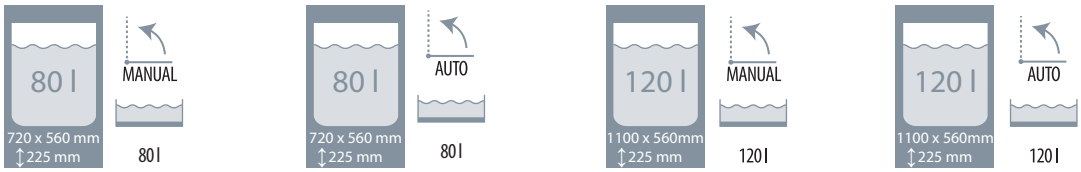
COLD | 50-300 | 12mm STAINLESS | 400/3N

- nierdzewna wanna - dno ze specjalnej stali trudnościeralnej o gr. 12 mm
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- udoskonalony kształt leja - szybsze i wygodniejsze opróżnianie patelni
- nierdzewna uchylna pokrywa
- ręczne mechaniczne uchylanie lub automatyczne uchylanie
- zawór do napuszczania wody

BR80 - 98 ET/N / BRM80 - 98 ET/N / BR120 - 912 ET/N / BRM120 - 912 ET/N

- nierdzewna wanna - nierdzewne dno
- przeznaczona do smażenia, duszenia, gotowania

BRM80 - 98 ET/N



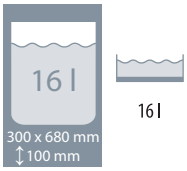
Indeks	00001059	00001060	00001061	00001062	00001063	00001064	00001065	00001066
Model	BR80 - 98 ET	BR80 - 98 ET/N	BRM80 - 98 ET	BRM80 - 98 ET/N	BR120 - 912 ET	BR120 - 912 ET/N	BRM120 - 912 ET	BRM120 - 912 ET/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	12	12	12,1	12,1	18	18	18,1	18,1
Pojemność l	80	80	80	80	120	120	120	120
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	156	156	162	162	205	205	211	211
Cena netto PLN	**21 641,-**	**24 340,-**	**25 769,-**	**28 817,-**	**27 588,-**	**32 560,-**	**31 993,-**	**36 976,-**

Patelnia multifunkcyjna gazowa

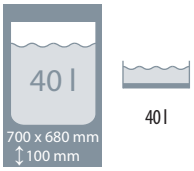
DRAIN TANK | 16mm STAINLESS | PIEZZO | GAS

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- piezzo zapalanie
- płomień pilotujący

BRF - 98 G



16 l



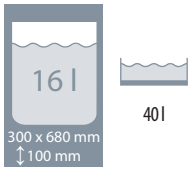
40 l

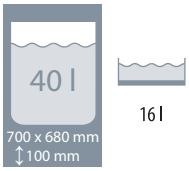
Indeks	00001127	00001128
Model	BRF - 94 G	BRF - 98 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	9	18
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Moc kcal/h	7740	15480
Pojemność l	16	40
Waga kg	79	129
Cena netto PLN	**21 473,-**	**30 684,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy

BRF - 98 ET





Indeks	00001067	00001068
Model	BRF - 94 ET	BRF - 98 ET
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100	700 x 680 x 100
Pojemność l	16	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	79	126
Cena netto PLN	**18 311,-**	**27 300,-**

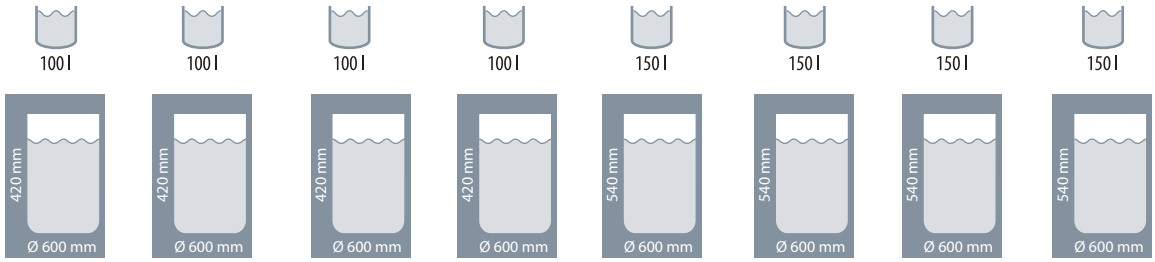
Kocioł gazowy

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 G / PIA100A - 98 G / BIA150 - 98 G / PIA150A - 98 G
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 G / PIA100A - 98 G / PI150A - 98 G / PIA150A - 98 G
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego

PI150A - 98 G



Indeks	00007764	00028340	00008748	00028711	00007692	00028342	00008749	00028344
Model	BI100 - 98 G	PI100A - 98 G	BIA100 - 98 G	PIA100A - 98 G	BI150 - 98 G	PI150A - 98 G	BIA150 - 98 G	PIA150A - 98 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	21	21	21	21	21	21	21	21
Moc kcal/h	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060	18060
Moc elektryczna kW	-	0,1	-	0,1	-	0,2	-	0,1
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz	-	230 V / 50 Hz
Waga kg	131	131	136	136	135	135	136	136
Cena netto PLN	**32 868,-**	**54 638,-**	**37 915,-**	**62 009,-**	**35 137,-**	**56 060,-**	**39 093,-**	**63 947,-**

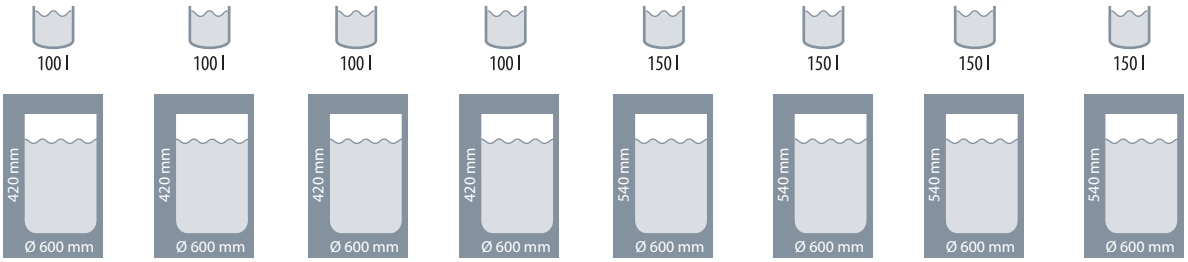
Kocioł elektryczny

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną i ciepłą wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- system ENERGY LOGIC - precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- ochrona przed przenikaniem wody
- zawór spustowy standardowo okrągły 2" (możliwość bezpłatnej wymiany na inny przekrój)
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

BIA100 - 98 ET / PIA100A - 98 ET / BIA150 - 98 ET / PIA150A - 98 ET
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy

PI100A - 98 ET / PIA100A - 98 ET / PI150A - 98 ET / PIA150A - 98 ET
- automatyczne dopuszczanie wody do płaszcza wodnego

BIA100 - 98 ET



Indeks	00007635	00028339	00008750	00028345	00007670	00028341	00008751	00028346
Model	BI100 - 98 ET	PI100A - 98 ET	BIA100 - 98 ET	PIA100A - 98 ET	BI150 - 98 ET	PI150A - 98 ET	BIA150 - 98 ET	PIA150A - 98 ET
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	16	16	16	16	18	18	18	18
Wymiary wewnętrzne mm	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 420	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540	Ø 600 x 540
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	107	107	113	113	110	116	116	116
Cena netto PLN	**30 528,-**	**52 791,-**	**35 329,-**	**60 362,-**	**30 963,-**	**54 615,-**	**36 750,-**	**62 319,-**

Płyta robocza bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PLST - 96

Indeks	00028475	00028471	00028472	00028473	00028474
Model	PLT - 92	PLST - 93	PLST - 94	PLST - 96	PLST - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 280	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Waga kg	18	22	23	29	35
Cena netto PLN	**3 354,-**	**3 490,-**	**3 556,-**	**5 569,-**	**6 106,-**

Płyta robocza z szafką, bez szuflady

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta

PLS - 98

Indeks	00028347	00028348	00028349	00028350	00028351
Model	PLS - 92	PLS - 93	PLS - 94	PLS - 96	PLS - 98
Wymiary mm	200 x 900 x 900	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	42	47	49	59	70
Cena netto PLN	**5 020,-**	**5 036,-**	**5 162,-**	**7 515,-**	**7 907,-**

Płyta robocza z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

PLT - 94 / PLT - 98

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PLT- 98)

PLT - 98

Indeks	00028476	00028477	00028478	00028479
Model	PLT - 93	PLT - 94	PLT - 96	PLT - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 280	400 x 900 x 280	600 x 900 x 280	800 x 900 x 280
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	25	28	38	46
Cena netto PLN	**4 897,-**	**4 761,-**	**6 774,-**	**7 580,-**

Płyta robocza z szafką i z szufladą

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- szafka otwarta

PL - 94 / PL - 98

- pojemnik z tworzywa wewnątrz szuflady (2 sztuki w PL- 98)

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

PL - 98

Indeks	00028352	00001003	00009831	00001004
Model	PL - 93	PL - 94	PL - 96	PL - 98
Wymiary mm	300 x 900 x 900	400 x 900 x 900	600 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Wymiary szuflady mm	190 x 500 x 150	GN 1/1 / 150 mm	490 x 500 x 150	2x GN 1/1 150 mm
Waga kg	50	54	70	82
Cena netto PLN	**6 470,-**	**6 337,-**	**8 950,-**	**9 589,-**

Podstawa zamknięta

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy
- drzwi nie są wliczone w cenę podstawy
- M-92 - brak możliwości montażu drzwi (posiada zabudowany front)

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

M-98

Indeks	00028442	00028443	00028444	00024420	00028446	00028440
Model	M-92	M-93	M-94	M-96	M-98	M-912
Wymiary mm	200 x 785 x 570	300 x 785 x 570	400 x 785 x 570	600 x 785 x 570	800 x 785 x 570	1200 x 785 x 570
Waga kg	14	16	19	23	26	38
Cena netto PLN	**2 600,-**	**2 534,-**	**2 760,-**	**3 211,-**	**3 351,-**	**4 464,-**

Drzwi

Indeks	00001005	00001006
Model	P - 94 DX	P - 94 SX
Typ	400 prawe	400 lewe
Wymiary mm	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4
Cena netto PLN	**994,-**	**994,-**

Szuflady

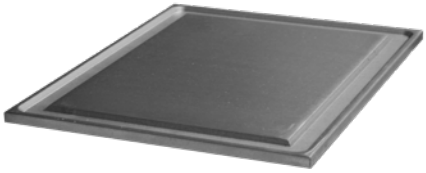
- do stosowania wyłącznie w modułach neutralnych PL
- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi

C - 76/96

Indeks	00028791	00000853	00000854	00000855
Model	C - 73/93	C - 74/94	C - 76/96	C - 78/98
Wymiary mm	295 x 590 x 475	395 x 590 x 475	595 x 590 x 475	795 x 590 x 475
Waga kg	16	18	22	26
Pojemność GN	-	2x GN 1/1 - 150	-	4x GN 1/1 - 150
Cena netto PLN	**3 538,-**	**3 801,-**	**5 247,-**	**5 379,-**

Płyta gładka

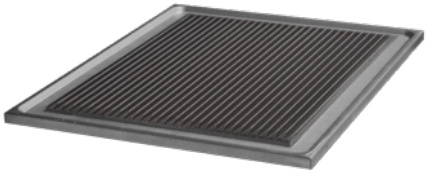
- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135
Model	PLF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**982,-**

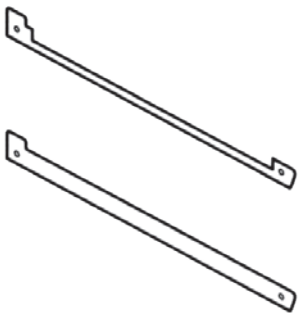
Płyta ryflowana

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001136
Model	PRF/9
Wymiary mm	360 x 390 x 30
Waga kg	11
Cena netto PLN	**1 298,-**

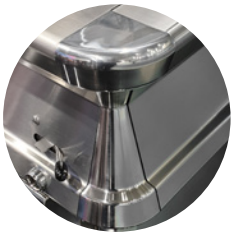
Listwa boczna



Indeks	00001141	00001140
Model	TPC - 9	TPA - 9
Wymiary mm	15 x 900 x 50	15 x 900 x 50
Waga kg	1	1
Cena netto PLN	**347,-**	**347,-**

Maskownica boczna profilowana

- narożniki zaokrąglone, polerowane
- panele oraz narożniki wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego



Indeks	00028798	00028799	00028801
Model	TMTA - 9 SX	TMTA - 9 DX	TMTA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	16	16	32
Cena netto PLN	**3 884,-**	**3 884,-**	**7 569,-**

Maskownica boczna

- panele wykonane ze stali nierdzewnej
- maskownica umożliwiająca estetyczne wykończenie prawego lub lewego boku urządzeń
- możliwość zastosowania także do centralnego bloku grzewczego

Indeks	00028355	00028356	00028357
Model	TMA - 9 SX	TMA - 9 DX	TMA - 99
Typ	lewa	prawa	lewa + prawa
Waga kg	10	10	20
Cena netto PLN	**1 281,-**	**1 281,-**	**2 492,-**

Podstawa zamknięta pod indukcję

Indeks	00028448	00028449
Model	MPI - 94	MPI - 98
Wymiary mm	400 x 810 x 570	800 x 810 x 570
Waga kg	24	29
Cena netto PLN	**4 041,-**	**4 595,-**

Płyta robocza ze zlewem

- bateria dźwigniowa

LAT - 94

- możliwość zestawiania z podstawą otwartą lub szafkową

Indeks	00028439	00028353
Model	LAT - 94	LA - 94
Wymiary mm	400 x 900 x 280	400 x 900 x 900
Wymiary wanny mm	300 x 350 x 150	300 x 350 x 150
Waga kg	24	53
Cena netto PLN	**5 932,-**	**7 482,-**

Marine System

Urządzenia RM GASTRO dedykowane dla jednostek morskich, wyposażone w podstawy lub jako moduły TOP, wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Dostępne są w głębokościach 60, 70 i 90 cm w postaci modułów w standardzie Lotus.

- Szafki wyposażone są w magnesy zapobiegające niespodziewanemu otwieraniu.
- Moduły wyposażone w uchwyty przeciwdziałające przemieszczaniu się przedmiotów.
- Frytownice wykonane zgodnie ze standardem SOLAS.

Regulowane uchwyty garnków we wszystkich kuchniach

Nóżki z flanszą służącą mocowaniu urządzenia do podłogi

Linia RM 900 Drop-in

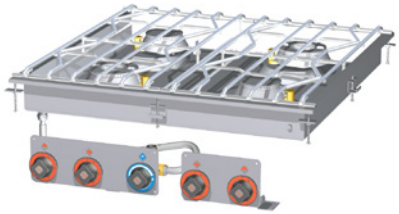
Kuchnie elektryczne 313
Kuchnie indukcyjne 314
Kuchnie gazowe 310
Płyty grillowe 315
Urządzenia do gotowania makaronu 322
Bemary wodne 323
Piekarnik elektryczny 323

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnia stołowa wodna gazowa

PILOT FLAME

- system przepływu wody pod palnikami (od przodu do tyłu urządzenia) zabezpiecza wannę przed zabrudzeniem
- budowa umożliwia podłączenie sieciowe wody (przepływ 0 - 4 l/min)
- korek przelewowy
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- specjalny nierdzewny ruszt - umożliwiający pracę na małych naczyniach bez stosowania redukcji
- zawór do napuszczania wody
- niezależne sterowanie
- stała świeczka
- przyłącze wody 3/4”
- odpływ wody Ø 25 mm



PCAD - 88 G

5,5 kW / 8,5 kW GAS

5,5 kW / 8,5 kW / 8,5 kW / 5,5 kW GAS

Indeks	00026942	00026943
Model	PCAD - 84 G	PCAD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 120	800 x 800 x 120
Moc gazowa kW	14	28
Moc kcal/h	12040	24080
Ilość palników	5,5 8,5 kW	2x 5,5 2x 8,5 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**10 452,-**	**17 093,-**

Kuchnia stołowa gazowa

PILOT FLAME

- solidne, żeliwne ruszty
- specjalny system wanny wodnej zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- ⊕ **palniki FireFlex**
- niezależne sterowanie
- stała świeczka

PCD - 88 G

7 kW / 4 kW GAS

10 kW / 7 kW / 7 kW / 4 kW GAS

Indeks	00026944	00026945
Model	PCD - 84 G	PCD - 88 G
Wymiary mm	400 x 800 x 110	800 x 800 x 110
Moc gazowa kW	11	28
Moc kcal/h	9460	24080
Ilość palników	4 kW 7 kW	4 kW 2x 7 kW 10 kW
Waga kg	55	75
Cena netto PLN	**8 245,-**	**14 238,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem

TPD - 89 G

Indeks	00029331	00029332
Model	TPD - 85 G	TPD - 89 G
Wymiary mm	500 x 800 x 310	900 x 800 x 310
Wymiary płyty mm	370 x 570	770 x 570
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	58	129
Cena netto PLN	**15 411,-**	**17 261,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

230/1N

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wskaźnik obecności płomienia
- wanna wodna z odpływem

TPD - 99 G

Indeks	00029333	00029334
Model	TPD - 95 G	TPD - 99 G
Wymiary mm	500 x 950 x 310	900 x 950 x 310
Wymiary płyty mm	390 x 730	790 x 730
Moc gazowa kW	7	12
Moc kcal/h	6020	10320
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Ilość palników	7 kW	12 kW
Waga kg	62	135
Cena netto PLN	**15 724,-**	**18 772,-**

Kuchnia stołowa elektryczna

- trójfazowa
- 2x kwadratowa płyta grzewcza: 4 kW

PCQD - 88 ET

Indeks	00026946	00026947
Model	PCQD - 84 ET	PCQD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 800 x 50
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość płyt grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**9 496,-**	**17 301,-**

Kuchnia stołowa ceramiczna elektryczna

- trójfazowa
- 2x lub 4x powierzchnia grzejna: 3,4 kW
- powierzchnia płyty ceramicznej 35 x 77 cm

CERAMIC

PCCD - 88 ET

Indeks	00026948	00026949
Model	PCCD - 84 ET	PCCD - 88 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 50	800 x 850 x 50
Moc elektryczna kW	6,8	13,6
Ilość pól grzewczych	2x 3,4 kW	4x 3,4 kW
Waga kg	24	48
Cena netto PLN	**11 782,-**	**20 474,-**

Kuchnia stołowa indukcyjna elektryczna

- trójfazowa
- strefa grzewcza: 5,0 kW
- wymiar szklanej płyty roboczej: 35 x 35 cm

DIGITAL CONTROL INDUCTION

PCID - 84 ET

5 5 400V | 5 5 400V | 5 5 5 5 400V

Indeks	00026950	00026952	00026954
Model	PCID - 44 ET	PCID - 84 ET	PCID - 88 ET
Wymiary mm	400 x 400 x 310	400 x 800 x 310	800 x 800 x 310
Moc elektryczna kW	5	10	20
Strefa grzewcza	1x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW
Waga kg	18	25	50
Cena netto PLN	**23 383,-**	**37 336,-**	**71 483,-**

Kuchnia stołowa żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna - umożliwia stosowanie garnków, patelni, rondli o różnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe do utrzymania czystości
- wymiar żeliwnej płyty roboczej: 70 x 68 cm
- 1x powierzchnia grzejna: 13 kW

3,4 3,4 3,4 3,4 400V

Indeks	00026956
Model	TPD - 88 ET
Wymiary mm	800 x 800 x 240
Moc elektryczna kW	13,6
Strefa grzewcza	4x 3,4 kW
Waga kg	93
Cena netto PLN	**18 871,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

°C 50-300 400/3N

- trójfazowa
- stała wanna w całości nierdzewna
- dobrze rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno
- odpływ do podstawy

Indeks	00026957
Model	BRFD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 280
Wymiary wanny mm	300 x 680 x 100
Moc elektryczna kW	5,2
Waga kg	60
Cena netto PLN	**13 153,-**

Płyta grillowa elektryczna

°C 50-300 400/3N

- 2x strefa grzewcza z osobnym sterowaniem
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne

Modele ETS (płyta chromowana):

- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii

FTLD - 84 ET

Indeks	00029320	00029321	00026958	00026959	00026960	00026961
Model	FTLD - 84 ET	FTLD - 84 ETS	FTLD - 88 ET	FTLD - 88 ETS	FTLRD - 88 ET	FTLRD - 88 ETS
Wymiary mm	400 x 800 x 220	400 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220	800 x 800 x 220
Wymiary płyty mm	360 x 680	360 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680	760 x 680
Moc elektryczna kW	7,5	15	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5	7,5 + 7,5
Płyta grzewcza	gładka	gładka chromowana	gładka	gładka chromowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana	1/2 gładka - 1/2 ryflowana chromowana
Waga kg	45	45	90	90	90	90
Cena netto PLN	**11 001,-**	**13 624,-**	**15 930,-**	**19 538,-**	**16 732,-**	**20 277,-**

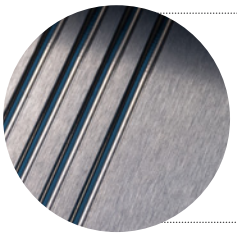
Płyta grillowa gazowa

230/1N

- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTRD - 85 GS

Indeks	00029335	00029336	00029343	00029344
Model	FTLD - 85 GS	FTRD - 85 GS	FTLD - 95 GS	FTRD - 95 GS
Wymiary mm	500 x 800 x 330	500 x 800 x 330	500 x 950 x 330	500 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	390 x 535	390 x 535	390 x 685	390 x 685
Moc gazowa kW	7	7	9	9
Moc gazowa kcal/h	6020	6020	7440	7440
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	ryflowana chromowana	gładka chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	53	53	61	61
Cena netto PLN	**14 153,-**	**14 677,-**	**16 039,-**	**16 774,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

230/1N

- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

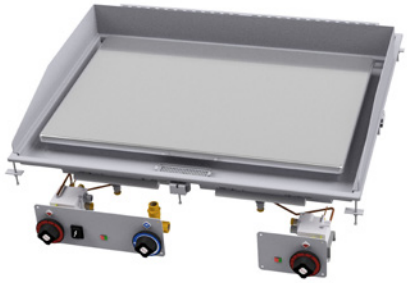
FTLD - 87 GS

Indeks	00029337	00029338	00029339
Model	FTLD - 87 GS	FTLRD - 87 GS	FTRD - 78 GS
Wymiary mm	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330	700 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	590 x 535	590 x 535	590 x 535
Moc gazowa kW	10,5	10,5	10,5
Moc gazowa kcal/h	9030	9030	9030
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	62	62	62
Cena netto PLN	**14 678,-**	**15 410,-**	**15 738,-**

Płyta grillowa gazowa

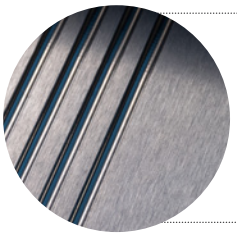
230/1N

- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTLD - 89 GS

Indeks	00029340	00029341	00029342
Model	FTLD - 89 GS	FTLRD - 89 GS	FTRD - 89 GS
Wymiary mm	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330	900 x 800 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 535	790 x 535	790 x 535
Moc gazowa kW	2x 7	2x 7	2x 7
Moc gazowa kcal/h	12040	12040	12040
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	98	98	98
Cena netto PLN	**18 875,-**	**19 505,-**	**20 249,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

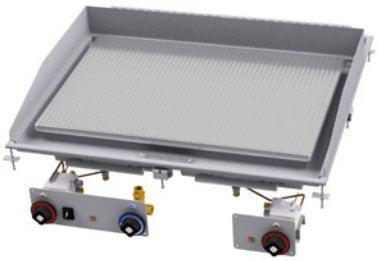
Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa gazowa

230/1N

- dwie strefy grzewcze
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50 - 300°C
- wanna wodna z odpływem
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA



FTRD - 99 GS

Indeks	00029345	00029346	00029347
Model	FTLD - 99 GS	FTLRD - 99 GS	FTRD - 99 GS
Wymiary mm	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330	900 x 950 x 330
Wymiary płyty mm	790 x 685	790 x 685	790 x 685
Moc gazowa kW	2x 9	2x 9	2x 9
Moc gazowa kcal/h	15480	15480	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001	0,001
Płyta grzewcza	gładka chromowana	gładko-ryflowana chromowana	ryflowana chromowana
Waga kg	102	102	102
Cena netto PLN	**22 655,-**	**23 813,-**	**24 136,-**

Grill lawowy gazowy

PILOT FLAME

GAS

- regulowany poziom rusztu
- ⊕ **uniwersalny ruszt do mięsa i ryb**
- wykonanie nierdzewne
- kamienie lawowe: 5 kg (CWD- 79 G: 10 kg)

CWD - 79 G

5 KG STONE

10 KG STONE

Indeks	00029329	00029330
Model	CWD - 75 G	CWD - 79 G
Wymiary mm	500 x 700 x 330	900 x 700 x 330
Wymiary rusztu mm	380 x 520	2x 380 x 520
Moc gazowa kW	9	18
Moc gazowa kcal/h	7740	15480
Moc elektryczna kW	0,001	0,001
Waga kg	51	94
Cena netto PLN	**10 790,-**	**15 727,-**

Grill wodny elektryczny

400/3N

- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego

Indeks	00029318
Model	CWKD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 300
Wymiary rusztu mm	270 x 630
Moc elektryczna kW	5,415
Waga kg	35
Cena netto PLN	**15 623,-**

KOSZE DO MAKARONIARKI

Kosze do urządzeń do gotowania makaronu

Indeks	00002968	00002966	00003061	00003059	00003060
Nazwa	Kosz 1/1S do CP-74/78, 2/3S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-74/78, 1/3S do CP-94/98	Kosz 1/4S do CP-74/78, 1/6S do CP-94/98	Kosz 1/1S do CP-94/98	Kosz 1/2S do CP-94/98
Wymiary mm	280 x 320 x 215	280 x 160 x 215	135 x 160 x 215	280 x 490 x 215	280 x 240 x 215
CP-94/98	2/3S	1/3S	1/6S	1/1S	1/2S
Cena netto PLN	**891,-**	**640,-**	**492,-**	**1 271,-**	**786,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

SECURE DRAIN TAP 400/3N

- trójfazowa
- wymiary wanny: 30,7 x 50,9 x 32,7 cm
- pojemność wanny: 40 l
- zawór spustowy

CPAD - 84 ET:

- automatyczne napuszczanie wody

Możliwe ułożenie koszy w wannie

<table>
<tr><td rowspan="3">1/1</td><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/3</td><td rowspan="2">2/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
</table>

Indeks	00026962	00026963
Model	CPD - 84 ET	CPAD - 84 ET
Wymiary mm	400 x 800 x 510	400 x 800 x 510
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 110	50 - 110
Waga kg	30	30
Cena netto PLN	**12 781,-**	**14 920,-**

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

230/1N

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- zapłon elektryczny
- wskaźnik obecności płomienia

CPAD- 94 G:

- automatyczne napuszczanie wody

Możliwe ułożenie koszy w wannie

<table>
<tr><td rowspan="3">1/1</td><td rowspan="2">1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/3</td><td rowspan="2">2/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
<tr><td>1/2</td><td>1/3</td><td>1/3</td><td>1/6 1/6</td></tr>
</table>

Indeks	00029327	00029328
Model	CPD - 94 G	CPAD - 94 G
Wymiary mm	400 x 900 x 650	400 x 900 x 650
Wymiary wanny cm	30,7 x 50,9 x 32,7	30,7 x 50,9 x 32,7
Pojemność l	40	40
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc gazowa kcal/h	11997	11997
Ilość wanien	1	1
Waga kg	58	58
Cena netto PLN	**14 841,-**	**15 997,-**

Bemar wodny elektryczny

SECURE DRAIN TAP
230/1N

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- jednofazowy
- zawór spustowy

BMD - 84 EM

Indeks	00026964	00026965
Model	BMD - 82 EM	BMD - 84 EM
Wymiary mm	200 x 800 x 300	400 x 800 x 300
Moc elektryczna kW	1,65	2,85
Ilość wanien	1	1
Zakres temp. °C	50 - 90	50 - 90
Pojemność GN	7x GN 1/9, 150 gł.	GN 1/1 + GN 1/3, 150 gł.
Waga kg	16	21
Cena netto PLN	**7 089,-**	**8 530,-**

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Piekarnik elektryczny

SECURE DRAIN TAP
400/3N

- moduł piekarnika do zabudowy w linii Drop-In

Indeks	00026966	00026967	00026968
Model	FSD - 78 ET	FVD - 78 ET	FSD - 98 ET
Typ	statyczny	konwekcyjny	statyczny
Wymiary mm	800 x 690 x 486	800 x 615 x 486	800 x 855 x 486
Moc elektryczna kW	5	5,32	6,7
Zakres temp. °C	50 - 300	50 - 300	50 - 300
Wymiar piekarnika mm	670 x 550 x 340	550 x 360 x 340	670 x 730 x 340
Wymiar rusztu mm	650 x 530 - GN 2/1	530 x 325 - GN 1/1	670 x 710 - GN 2/1
Waga kg	40	45	45
Cena netto PLN	**8 543,-**	**10 441,-**	**8 937,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w liniach grzewczych
- możliwość używania zimnej wody

COLD

Indeks	00020008
Model	CEA
Waga kg	6
Cena netto PLN	**2 181,-**

Bateria kolumnowa

- do montażu w monoblock
- możliwość używania ciepłej i zimnej wody

HOT/COLD

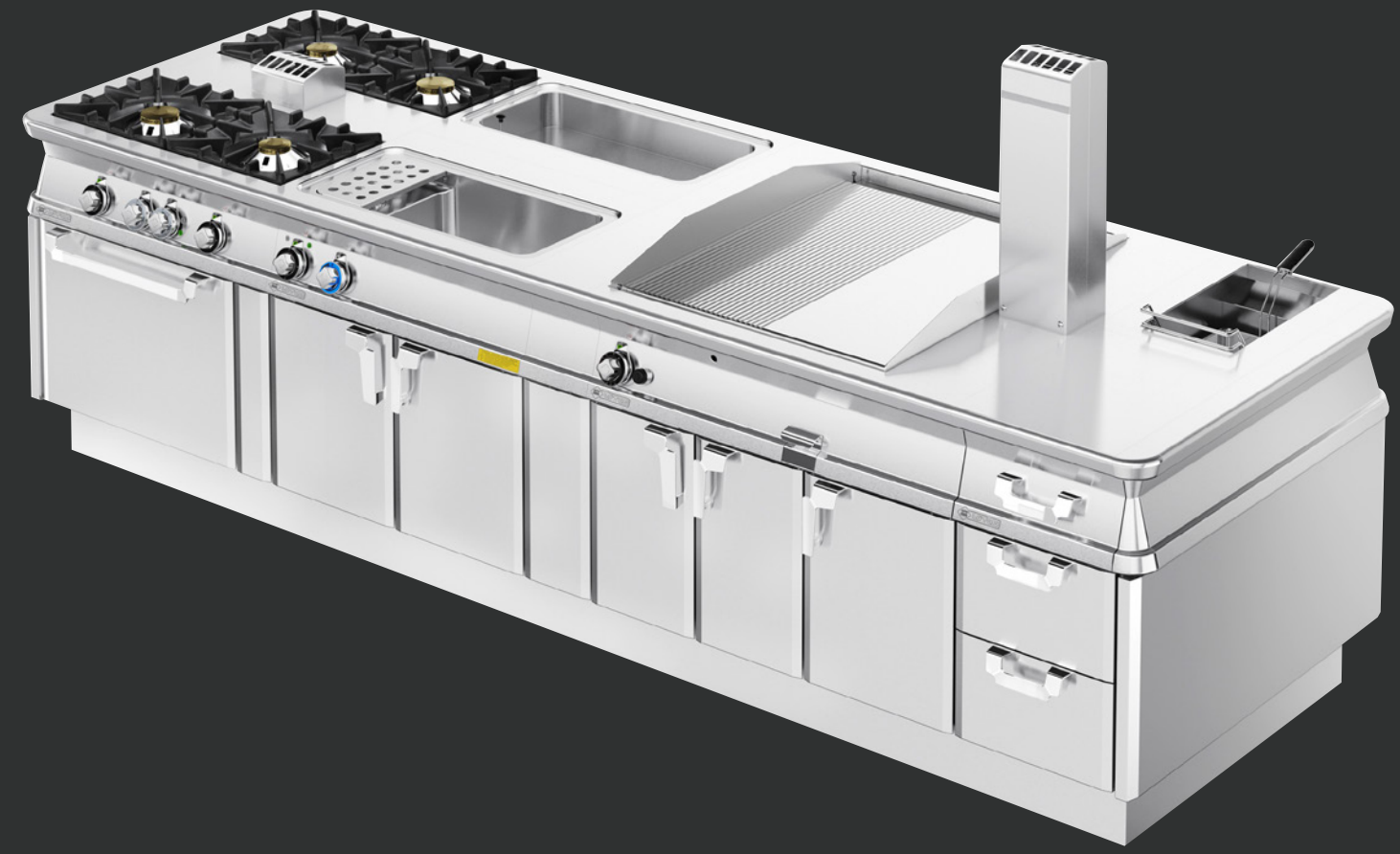
Indeks	00029348
Model	CEAMS
Wymiary mm	120 x 120 x 680
Waga kg	6
Cena netto PLN	**3 347,-**

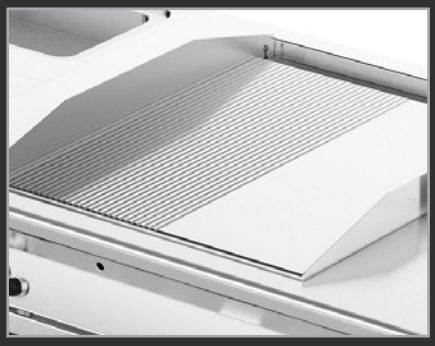
Linia RM 1100

	gazowe / elektryczne
Kuchnie z piekarnikiem	329 / 332
Kuchnie	329 / 332
Kuchnie Indukcyjne	337
Frytownice	342 / 343
Patelnie	347
Płyty grillowe	338 / 339
Urządzenia do gotowania makaronu	344 / 345
Grille	340
Bemary	346
Płyty robocze	348
Akcesoria	349

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia RM 1100





Możliwość lakierowania frontów

Możliwość lakierowania powierzchni drzwi i panelu sterowania w dowolnym kolorze z palety RAL.
Wybrany kolor oraz powierzchnia lakierowania kalkulowane są indywidualnie.

RAL 2004
Pomarańczowy

RAL 3000
Czerwony

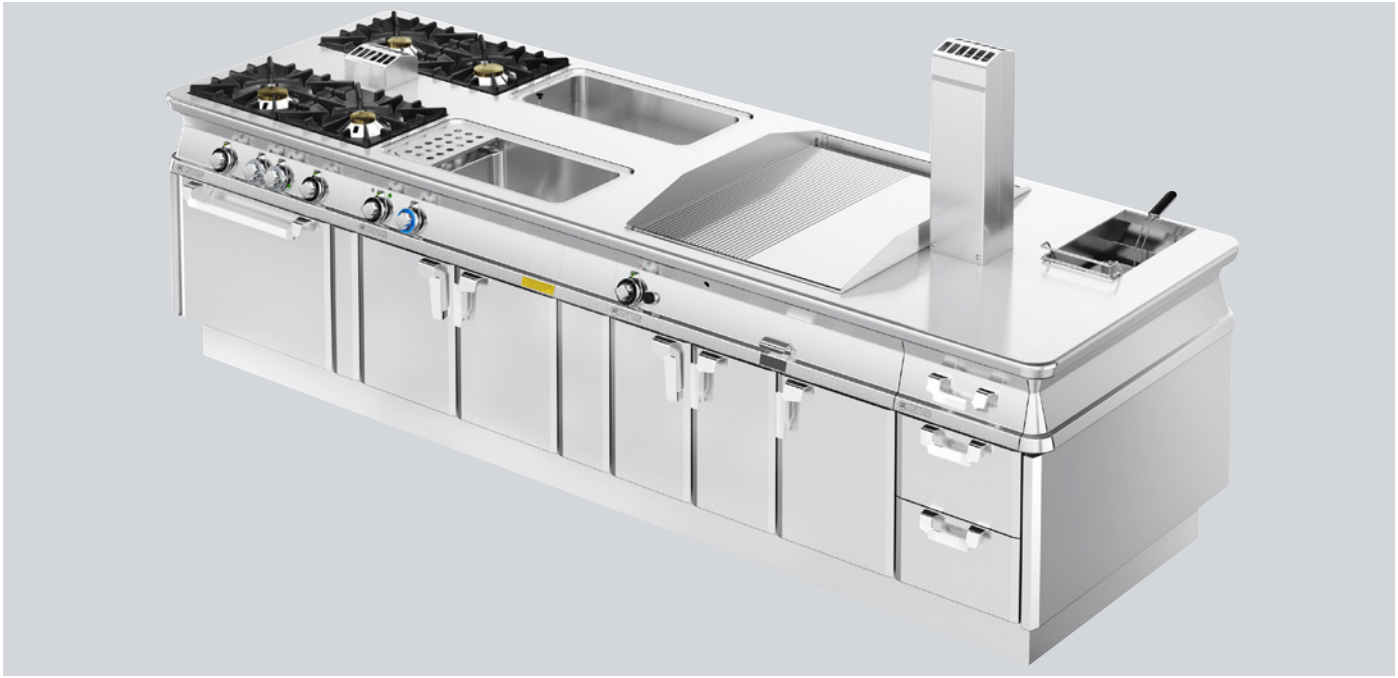
RAL 5015
Niebieski

RAL 7024
Szary

RAL 9005
Czarny

RAL 9016
Biały

RM 1100



RM 1100 to linia przeznaczona do lokali gastronomicznych, w których przygotowuje się do 400 dań dziennie. Jest złożona z urządzeń o szerokości 400, 800 oraz 1000 mm i głębokości 550 i 1100 mm. To co ją wyróżnia, to nie tylko wielkość i możliwość ustawienia jako wyspy.
Jest pierwszą „przelotową" linią, stworzoną, aby maksymalnie ułatwić dostęp do wszystkich zestawionych urządzeń.
Urządzenia występują w wersji elektrycznej i zasilanej gazem ziemnym (dołączone dysze na gaz propan-butan).

Piekarniki, płyty grillowe, szafki, wszystkie zamontowane urządzenia można obsługiwać z obu stron.
Cechami podkreślającymi jakości i niezawodność są stal nierdzewna AISI 304 oraz blat o grubości 2 mm. Modułowość, która daje nieocenione korzyści zestawiania urządzeń w niemal dowolnej konfiguracji, gwarantuje wydajność i funkcjonalność wyspy oraz daje szansę kucharzom dzielenia się swoją pasją gotowania z przyjaciółmi.

Kuchnia gazowa

- żeliwny ruszt - umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowa, otwarta szafka

PC-114 G / PC-118 G

- obustronne sterowanie

PC-118 G

Indeks	00030351	00030352	00030353	00030354
Model	PC-554 G	PC-558 G	PC-114 G	PC-118 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	17	20	34
Moc kcal/h	8600	14620	17200	29240
Ilość palników	10 kW	7 kW 10 kW	2x 10 kW	2x 7 kW 2x 10 kW
Waga kg	49	78	85	140
Cena netto PLN	**8 653,-**	**13 478,-**	**11 483,-**	**18 828,-**

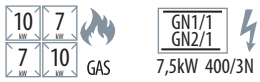
Kuchnia z piekarnikiem gazowa

- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik gazowy umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- regulacja temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie

Indeks	00030360
Model	CF4-118 G
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	44
Moc kcal/h	37840
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc piekarnika kW	10 kW
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	181
Cena netto PLN	**36 574,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

- żeliwny ruszt- umożliwia pracę z dużymi naczyniami
- system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem
- palniki FireFlex
- stała świeczka
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- obustronne sterowanie



Indeks	00030355
Model	CF4-118 GE
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	34
Ilość palników	2x 7 kW 2x 10 kW
Moc gazowa kcal/h	29240
Moc elektryczna kW	7,5
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	181
Cena netto PLN	**37 519,-**

Kuchnia elektryczna

- płyta szybkogrzejna
- powierzchnia płyty: 300 x 300 mm

PCQ-118ET

- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

PCQ-118 ET

Indeks	00030349	00030350
Model	PCQ-558 ET	PCQ-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	8	16
Ilość pól grzewczych	2x 4 kW	4x 4 kW
Wymiar płyty mm	300 x 300	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	60	115
Cena netto PLN	**13 373,-**	**23 973,-**

Kuchnia z piekarnikiem elektryczna

- płyty szybkogrzejne
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- zakres temperatur piekarnika: 50-300°C
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie

Indeks	00030359
Model	CFQ4-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	23,5
Ilość płyt grzewczych	4x 4 kW
Moc piekarnika kW	7,5
Wymiar piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Wymiar płyty mm	300 x 300
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	167
Cena netto PLN	**47 809,-**

Kuchnia żeliwna gazowa

PILOT FLAME

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc - duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

12 kW GAS

Obustronne sterowanie

Indeks	00030362
Model	TP-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	12
Moc kcal/h	10320
Ilość pól grzewczych	12 kW
Wymiary płyty mm	730 x 790
Waga kg	198
Cena netto PLN	**28 278,-**

Kuchnia żeliwna z piekarnikiem

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- przelotowy piekarnik elektryczny umożliwiający pieczenie dużych porcji np. mięsa
- wymiar piekarnika: 550 x 980 x 340 mm
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

PILOT FLAME

12 kW GAS

GN1/1 GN2/1 10kW GAS

Obustronne sterowanie

Indeks	00030363
Model	TPF-1110 G
Wymiary mm	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	22
Moc kcal/h	18 920
Wymiary płyty mm	730 x 790
Ilość palników	12 kW
Moc piekarnika kW	10
Wymiary piekarnika mm	550 x 980 x 340
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 1/1 + GN 2/1
Waga kg	245
Cena netto PLN	**39 829,-**

Kuchnia żeliwna elektryczna

- płyta żeliwna- umożliwia stosowanie garnków, patelni i rondli o dowolnej średnicy
- wysoka moc- duża wydajność
- łatwe utrzymanie czystości
- obustronne sterowanie
- przelotowa, otwarta szafka

Indeks	00030361
Model	TP-118 ET
Wymiary mm	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	13,6
Ilość pól grzewczych	13,6 kW
Wymiary płyty mm	700 x 680
Waga kg	153
Cena netto PLN	**32 239,-**

Kuchnia indukcyjna elektryczna

INDUCTION 400/3N

- łatwe utrzymanie czystości
- bezpieczny system grzewczy
- krótki czas przygotowania potraw
- do 60% mniejsze zużycie energii
- średnica strefy grzewczej: 300 mm

PCI-114ET / PCI-118ET

- obustronne sterowanie

PCI-118 ET

5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 400V

5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 400V

Obustronne sterowanie

Obustronne sterowanie

Indeks	00030356	00030357	00030358
Model	PCI-558 ET	PCI-114 ET	PCI-118 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	10	10	20
Ilość pól grzewczych	2x 5 kW	2x 5 kW	4x 5kW
Wymiary płyty mm	550 x 350	2x 350 x 350	2x 750 x 350
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	59	65	115
Cena netto PLN	**44 560,-**	**45 610,-**	**86 556,-**

Płyta grillowa gazowa

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

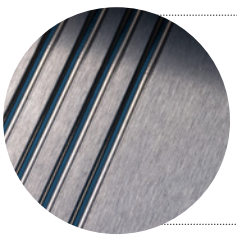
- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
- płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
- higiena i komfort pracy
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB
- szafka otwarta
- modele GS - płyta SUPERCHROM:
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL-1110GS / FTLR-1110GS

- przelotowa, otwarta szafka

FTLR-558 GS

Indeks	00030368	00030454	00030455	00030369
Model	FTL-558 GS	FTLR-558 GS	FTL-1110 GS	FTLR-1110 GS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	1000 x 1100 x 900	1000 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	10	10	24	24
Moc kcal/h	8 600	8 600	20 640	20 640
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Waga kg	96	96	190	190
Cena netto PLN	**17 783,-**	**18 624,-**	**28 698,-**	**30 063,-**



SUPERCHROM

Najlepsze chromowane płyty grillowe.

Chromowana płyta SUPERCHROM rozwiązuje wszystkie dotychczasowe ograniczenia tradycyjnych płyt chromowanych. Jej zalety to możliwość cięcia bezpośrednio na płycie, łatwiejsze czyszczenie przy wykorzystaniu łopatki, większa użyteczność i trwałość. Nowy i oryginalny system chromowania, z matowym wykończeniem, zapewnia doskonałą możliwość obróbki termicznej zarówno na gładkich, jak i ryflowanych powierzchniach.
Wykonanie certyfikowane pod względem poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wykończenie SUPERCHROM jest dostępne we wszystkich liniach RM.

Płyta grillowa elektryczna

16 mm | 50-300 °C | 230/1N | 400/3N

- 2x płyta grzejna z osobnym sterowaniem
- płyta robocza pokryta powłoką SUPERCHROM
- odpowiednia grubość płyty roboczej- 16 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- higiena i komfort pracy
- zakres temperatur: 50-300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- szafka otwarta
- Modele ETS - płyta SUPERCHROM
- wykończenie SUPERCHROM zapewnia wytrzymałość jeszcze większą niż tradycyjne powłoki chromowane
- powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka SUPERCHROM powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- posiada aprobatę MoCA

FTL-118 ETS / FTLR-118 ETS

- przelotowa, otwarta szafka

FTLR-118 ETS

Indeks	00030366	00030456	00030457	00030458
Model	FTL-558 ETS	FTLR-558 ETS	FTL-118 ETS	FTLR-118 ETS
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900	800 x 1100 x 900	800 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	6,6	6,6	17	17
Wymiary płyty mm	760 x 340	760 x 340	760 x 850	760 x 850
Rodzaj płyty	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana	gładka chromowana	½ gładka - ½ ryflowana chromowana
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	230 V / 400 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	84	84	160	160
Cena netto PLN	**17 678,-**	**18 729,-**	**26 178,-**	**27 438,-**

Grill lawowy gazowy

GAS PIEZZO

- regulowany poziom rusztu
- uniwersalny ruszt do mięsa i ryb
- wykonanie nierdzewne
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- przelotowa, otwarta szafka
- kamienie lawowe: 5 kg

5 KG STONE

Indeks	00030348
Model	CW-114 G
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc gazowa kW	9
Moc kcal/h	7 740
Wymiary rusztu mm	380 x 520
Waga kg	83
Cena netto PLN	**14 319,-**

Grill lawowy elektryczny

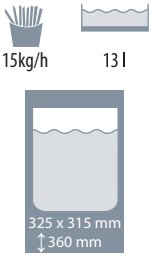
- urządzenie i ruszt wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w pojemnik wodny i specjalny system optymalizujący obieg ciepła
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na ruszt (grzałki), tłuszcz ścieka do pojemnika z wodą
- unoszony element grzewczy w celu łatwego czyszczenia
- blokada zaworu spustowego
- przelotowa, otwarta szafka

Indeks	00030347
Model	CWK-114 ET
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	4,8
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary rusztu mm	270 x 430
Waga kg	83
Cena netto PLN	**17 784,-**

Frytownica gazowa

PILOT FLAME GAS DRAIN TANK PIEZZO

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- piezzo zapalanie
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami



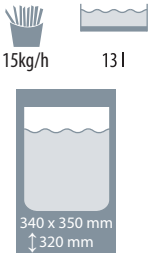
Indeks	00030346
Model	F13-554 G
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc gazowa kW	10,5
Moc kcal/h	9 030
Wymiary wanny mm	325 x 315 x 360
Ilość koszy	1x 300 x 275 x 120
Pojemność l	13
Waga kg	60
Cena netto PLN	**13 588,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00028822	00030476
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64G	Kosz F - 1/2 do F13-64G
Wymiary mm	300 x 275 x 120	150 x 270 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	439,-	408,-

Frytownica elektryczna

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- zakres temperatur: 50-180°C
- zimna strefa: 80°C
- zawór spustowy
- odpływ oleju do podstawy
- pokrywa wanny
- podstawa z drzwiami



Indeks	00030345
Model	F13-554 ET
Wymiary mm	400 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	10,95
Wymiary wanny mm	240 x 350 x 320
Ilość koszy	1x 210 x 300 x 120
Pojemność l	13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 HZ
Waga kg	52
Cena netto PLN	**12 748,-**

Kosze do frytownicy

Indeks	00002867	00003056
Model	Kosz F - 1/1 do F13-64ET	Kosz F - 1/2 do F13-64E / F10T-63E
Wymiary mm	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120
Waga kg	1,4	0,7
Cena netto PLN	339,-	323,-

Urządzenie do gotowania makaronu gazowe

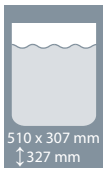
GAS DRAIN TANK

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- podstawa z drzwiami

CPA-558G

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

CP-558 G



40 l

40 l

Indeks	00030375	00030459
Model	CP-558 G	CPA-558 G
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc gazowa kW	13,95	13,95
Moc kcal/h	11 997	11 997
Moc elektryczna kW	0,02	0,035
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	84	84
Cena netto PLN	**20 934,-**	**22 509,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

400/3N DRAIN TANK

- komora wykonana ze stali AISI 316
- zawór do napuszczania wody
- otwór przelewowy
- zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
- kosze nie są wliczone w cenę urządzenia
- podstawa z drzwiami

CPA-558ET:

- automatyczne napuszczanie wody
- czujnik poziomu wody

CP-558 ET

40 l

40 l

Indeks	00030374	00030460
Model	CP-558 ET	CPA-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	13,5	13,5
Wymiary wanny mm	510 x 307 x 327	510 x 307 x 327
Ilość koszy	-	-
Pojemność l	40	40
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	72	72
Cena netto PLN	**20 199,-**	**22 614,-**

Bemar wodny z szafką elektryczny

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- zawór do napuszczania wody
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- przelotowa, otwarta szafka

Indeks	00030344
Model	BM-114 EM
Wymiary mm	400 x 1100 x 900
Moc elektryczna kW	2,85
Wymiary wanny mm	GN 1/1 + GN 1/3 150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 1N / 50 Hz
Waga kg	63
Cena netto PLN	**13 373,-**

Patelnia multifunkcyjna elektryczna

- stała wanna w całości nierdzewna
- dobre rozprowadzanie ciepła przez bimetalowe dno o gr. 16 mm
- odpływ do podstawy
- podstawa z drzwiami

400/3N DRAIN TANK

Indeks	00030365
Model	BRF-558 ET
Wymiary mm	800 x 550 x 900
Moc elektryczna kW	5,2
Wymiary wanny mm	680 x 300 x 100
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	80
Cena netto PLN	**22 824,-**

Płyta robocza z szafką i z szufladą

Drzwi nie są wliczone w cenę urządzenia!

- zastosowanie zwiększa komfort i ergonomię pracy

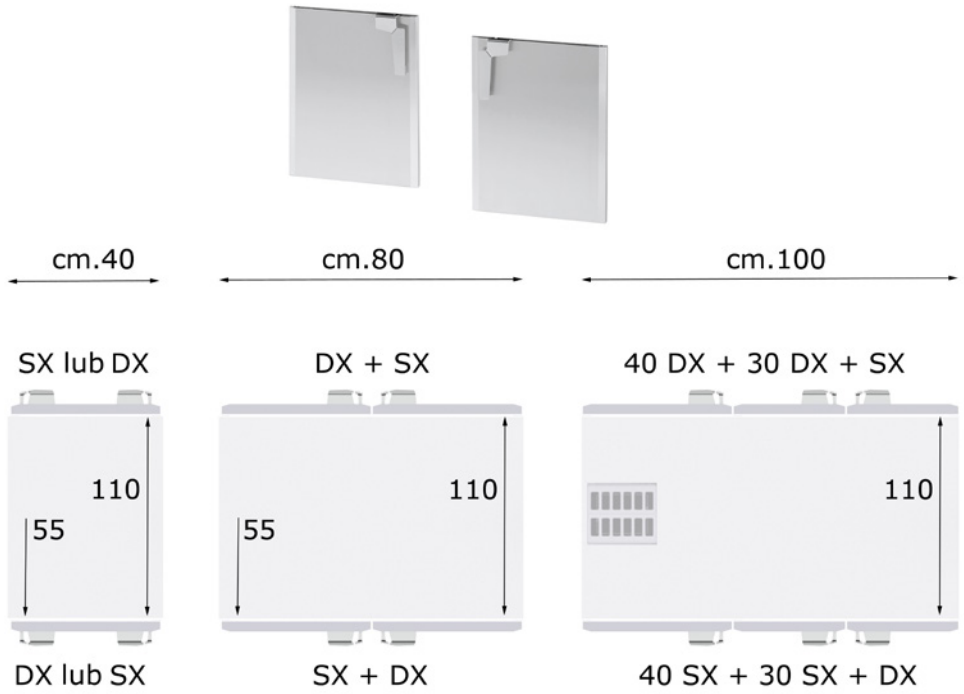
PL-112
- podstawa bez szafki

PL-554 / PL-558
- szafka otwarta

PL-114
- przelotowa, otwarta szafka

Indeks	00030370	00030371	00030372	00030373
Model	PL-112	PL-554	PL-558	PL-114
Wymiary mm	200 x 1100 x 900	400 x 550 x 900	800 x 550 x 900	400 x 1100 x 900
Waga kg	40	40	65	70
Cena netto PLN	**6 763,-**	**5 503,-**	**8 544,-**	**10 644,-**

Drzwi



Indeks	00000849	00000850	00000851	00000852
Model	P-73/93DX	P-73/93SX	P-74/94DX	P-74/94SX
Typ	prawe	lewe	prawe	lewe
Wymiary mm	295 x 25 x 475	295 x 25 x 475	395 x 25 x 475	395 x 25 x 475
Waga kg	4	4		
Cena netto PLN	**953,-**	**953,-**	**993,-**	**993,-**

Szuflady

- zestaw 2 szuflad z prowadnicami teleskopowymi

Indeks	00030461	00030462
Model	C-554	C-558
Wymiary mm	395 x 500 x 475	795 x 500 x 475
Pojemność GN	2x GN 1/1 - 150	2x GN 1/1 - 150
Waga kg	11	19
Cena netto PLN	**3 306,-**	**4 566,-**

Przegroda podwójna

- umożliwia podział podstawy w celu umieszczenia półek

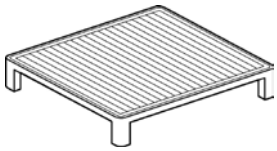
Indeks	00030463
Model	D-11
Wymiary mm	50 x 1010 x 420
Waga kg	4
Cena netto PLN	**1 416,-**

Przegroda

Indeks	00030464
Model	D-55
Wymiary mm	50 x 470 x 420
Waga kg	2
Cena netto PLN	**723,-**

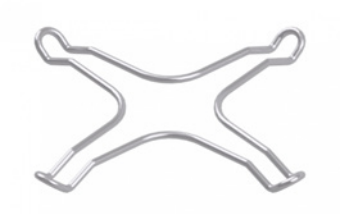
Płyta

- żeliwna płyta do grillowania
- możliwość ułożenia na palniku



Indeks	00001135	00001136	00030478	00030479
Model	PLF/9	PRF/9	PLFT/9	PRFT/9
Typ	gładka na ruszt żeliwny	ryflowana na ruszt żeliwny	gładka na ruszt nierdzewny	ryflowana na ruszt nierdzewny
Wymiary mm	360 x 390	360 x 390	360 x 390	360 x 390
Waga kg	11	11	11	11
Cena netto PLN	**982,-**	**1 298,-**	**933,-**	**1 206,-**

Redukcja krzyżowa



Indeks	00030480
Model	533009200
Wymiary mm	250 x 250
Waga kg	0,2
Cena netto PLN	**258,-**

Palnik WOK - komplet

- do stosowania z palnikami o mocy 10 kW
- w skład kompletu wchodzą: specjalna korona palnika - wytwarza pionowy płomień, zastępuje standardową koronę palnika 10 kW, nakładka na ruszt żeliwny - jej kształt zapewnia optymalne rozprowadzenie ciepła w ustawionej na niej patelni WOK

Indeks	00009829
Model	Kit-WOK
Wymiary mm	Ø 260 x 160
Waga kg	5
Cena netto PLN	**2 084,-**

Prowadnice na półki

- prowadnice 5 półek
- rozstaw prowadnic co 7 cm.

PT-114

- do urządzenia o głębokości 110 cm, pojemności GN 1/1 + GN 1/1 40 mm lub 3x GN 1/1 60 mm

PT-554

- do urządzenia o głębokość 55 cm, pojemność GN 2/3 40 mm lub GN 1/1 60 mm

Indeks	00030470	00030471
Model	PT-114	PT-554
Waga kg	5	2,5
Cena netto PLN	**3 253,-**	**1 941,-**

Półki

RRV-114

- nie pasuje do BM-114 E

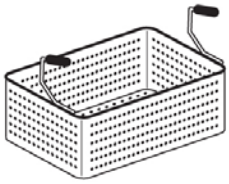
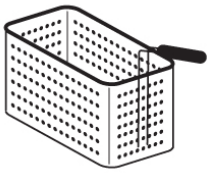
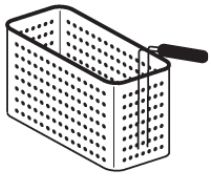
RRV-118

- nie pasuje do PC-118 G

Indeks	00030481	00030482	00030483	00030484
Model	RRV-114	RRV-118	RRV-1110	RRV-554
Wymiary mm	340 x 950 x 100	740 x 950 x 100	940 x 950 x 100	740 x 460 x 100
Waga kg	7	13	16	2,5
Cena netto PLN	**2 298,-**	**4 356,-**	**6 246,-**	**2 886,-**

Kosz do CP

- do urządzenia do gotowania makaronu

Indeks	00002807	00005801	00002808
Model	Kosz 1/1	Kosz 1/3	Kosz 1/4
Typ	1/1 do CP	1/3 do CP	1/4 do CP
Wymiary mm	490 x 290 x 200	160 x 290 x 200	115 x 290 x 200
Cena netto PLN	**967,-**	**697,-**	**642,-**

Kosz F

- do frytownicy

Indeks	00003056	00030476
Model	F-71213	F-13G
Typ	1/2 do F13-554 E	1/2 do F13-554 G
Wymiary mm	100 x 300 x 120	150 x 270 x 120
Cena netto PLN	**323,-**	**408,-**

Ruszt

Indeks	00030472	00030473	00030474
Model	RN 1100	R CW1	R CW 2
Typ	do S110	do CW-114 G	do CW-114 G
Wymiary mm	380 x 350 x 50	360 x 510	360 x 510
Waga kg	6	11	11
Cena netto PLN	**817,-**	**1 941,-**	**1 941,-**

Łopatka

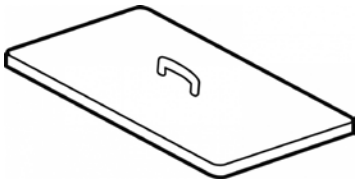
Indeks	00002897
Model	Łopatka do płyty grillowej ryflowanej
Cena netto PLN	**328,-**

Korek

- do płyty grillowej

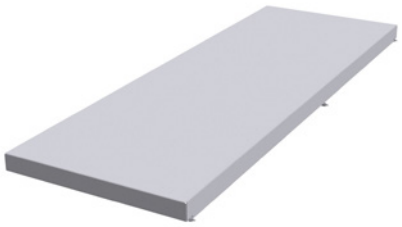
Indeks	00030475
Model	T-FT
Wymiary mm	100 x 20 x 50
Cena netto PLN	**1 206,-**

Pokrywa do BRF-114



Indeks	00030477
Model	P 1100
Typ	do BRF-114
Wymiary mm	320 x 700 x 50
Waga kg	2,5
Cena netto PLN	**681,-**

Półka

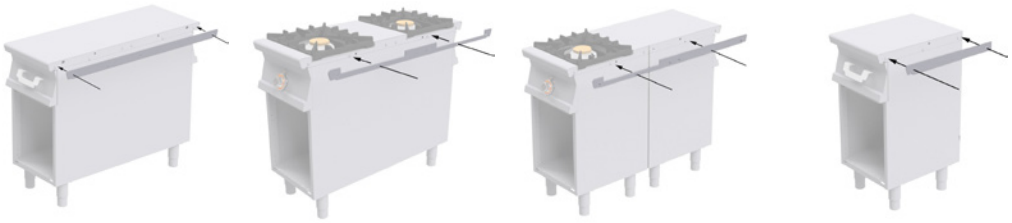


Indeks	00030465	00030466	00030467
Model	R-114	R-118	R-1110
Wymiary mm	350 x 1005 x 38	750 x 1005 x 38	950 x 1005 x 38
Waga kg	5	10	12
Cena netto PLN	**1 038,-**	**1 405,-**	**1 731,-**

Półka środkowa

Indeks	00030468	00030469
Model	R-554	R-558
Wymiary mm	350 x 470 x 38	750 x 470 x 38
Waga kg	2,5	5
Cena netto PLN	**618,-**	**786,-**

Listwa boczna



Indeks	00030485	00030486	00030487	00030488
Model	TPA-11	TPC-11	TPAC-11	TPA-55
Wymiary mm	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 1100 x 50	2 x 550 x 50
Waga kg	2	2	2	1
Cena netto PLN	**471,-**	**471,-**	**471,-**	**376,-**

Maskownica boczna

- profilowana maskownica do estetycznego zakończenia wyspy grzewczej

Indeks	00030364
Model	TM-TA-11
Wymiary mm	75 x 1100 x 740
Waga kg	24
Cena netto PLN	**6 561,-**

RM Zmywalnia

Zmywarki linii NT 361
Zmywarki linii TT 367
Zmywarki linii S - do garnków 376
Zmywarki linii CT - tunelowe 382
Zmywarki linii A - tunelowe HACCP 387
Zmywarki linii XT - tunelowe 390
Akcesoria do zmywarek 397
Chemia 399
Uzdatniacze wody 400

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

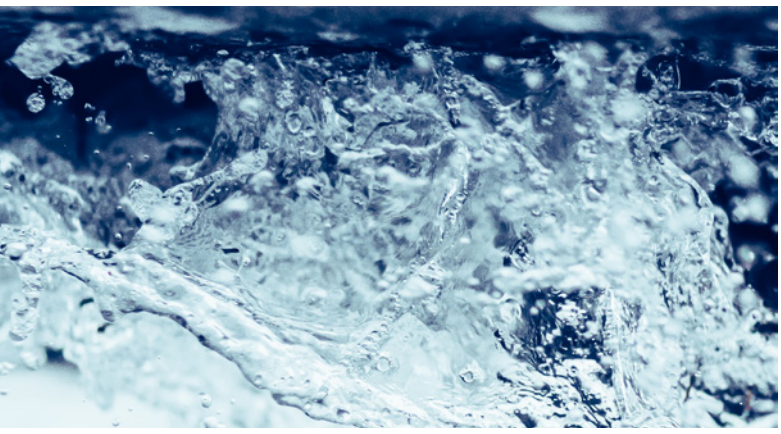
Zmywarki linii NT

Zmywarki RM z serii NT przeznaczone są do zmywania szkła, porcelany, naczyń i mniejszych garnków.

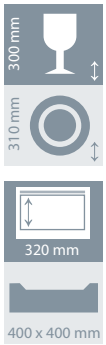
Wysoka jakość wykonania, łatwe sterowanie, skuteczna jakość mycia i cicha praca, to ważne atuty, które pozwalają na zastosowanie tych urządzeń w różnych typach obiektów gastronomicznych.

Atuty urządzenia to:

- pełna dwupłaszczowa konstrukcja ścian i drzwi,
- wanna z tłoczonym dnem, wyposażona w pełnowymiarowy, zintegrowany filtr powierzchniowy wykonany ze stali nierdzewnej,
- zaokrąglona w rogach komora mycia, wyposażona w górne i dolne ramiona myjąco-płuczące, wykonane ze specjalnego antybakteryjnego kompozytu.



Niewątpliwą zaletą jest także niezawodny, łatwy w użyciu, płaski panel sterujący, z czterema przyciskami i 4-znakowym wyświetlaczem LED oraz dwoma bocznymi wskaźnikami. Starannie dobrane kombinacje kolorów i symboli graficznych precyzyjnie pokazują aktualny stan pracy zmywarki i postępy cyklu mycia. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wanny i bojlera, czy liczba zakończonych cykli, wyświetlane są również wskazania systemu autodiagnostyki. Informacje prezentowane są w formie kodów, tekstu lub wskaźników graficznych i kolorów. Poprzez panel możliwe jest ustawianie temperatury wanny i bojlera oraz ilości dozowanego płynu myjącego i nabłyszczającego.



Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

NT42 **Zmywarka do naczyń i szkła** **9 235,-**
NT42P **Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową** **9 895,-**
NTA42 **Zmywarka do naczyń i szkła ze zmiękczaczem** **10 511,-**

- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90", 120", 150") + 2 programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi: 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 300 mm, talerza: 310 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

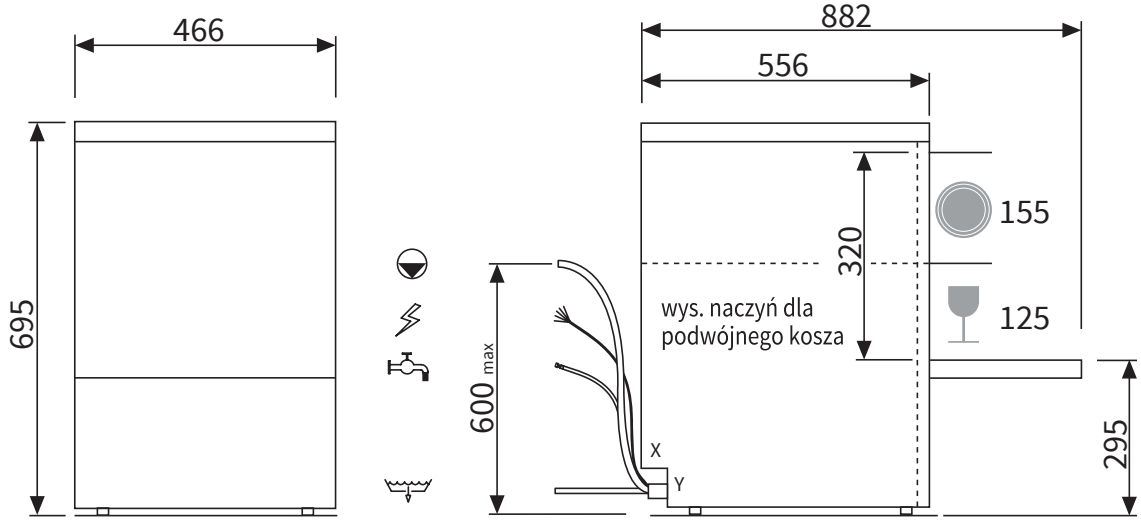
OPCJE:
- specjalny zestaw do mycia szkła na dwóch poziomach
- do zmywarki NT42 pasuje postawa PZ - 2 (00006452 z katalogu REDFOX)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025318	NT42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	9 235,-
00025320	NT42P	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	9 895,-
00025319	NTA42	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	10 511,-

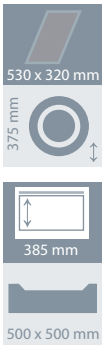
Dwupoziomowy zestaw do mycia szkła **855,-**

- możliwość mycia szkła na dwóch poziomach: 125 mm + 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029231	NT DUO	400 x 400 x 320	3	855,-



X: 77 mm - Y: 45 mm



NT52T	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**11 890,-**
NT52TP	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową**	**12 555,-**
NT52TB	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**15 350,-**
NT52T ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie**	**17 700,-**
NT52TP ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie**	**18 800,-**

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 385 mm (NT52T ABT, NT52TP ABT - 365 mm)
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 375 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,8 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

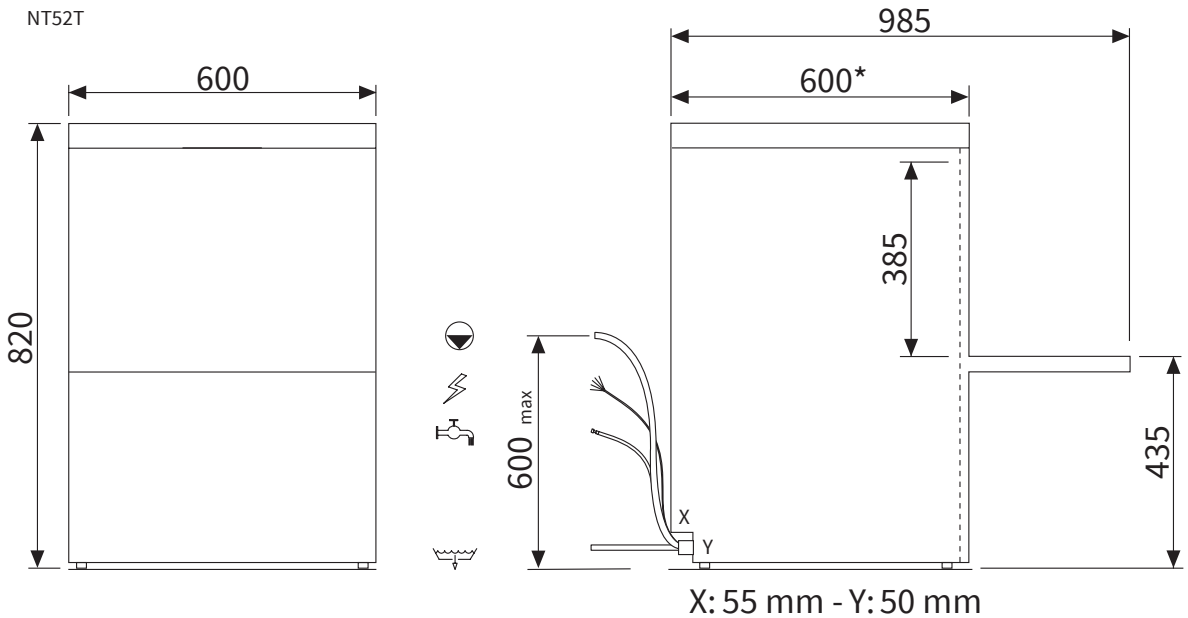
OPCJE
- do zmywarki NT52 pasuje postawa PZ - 3 (00006025 z katalogu REDFOX)

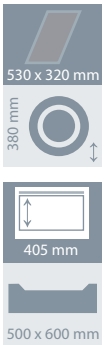
NT52T ABT, NT52TP ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **otwarty bojler atmosferyczny**

NT52TB:
- urządzenie o zwiększonej wysokości dla wygody obsługi

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025313	NT52T	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	11 890,-
00025321	NT52TP	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	12 555,-
00025322	NT52TB	600 x 600 x 1250	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	74	15 350,-
00025611	NT52T ABT	575 x 605 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	59	17 700,-
00025623	NT52TP ABT	575 x 605 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	59	18 800,-

NT52T





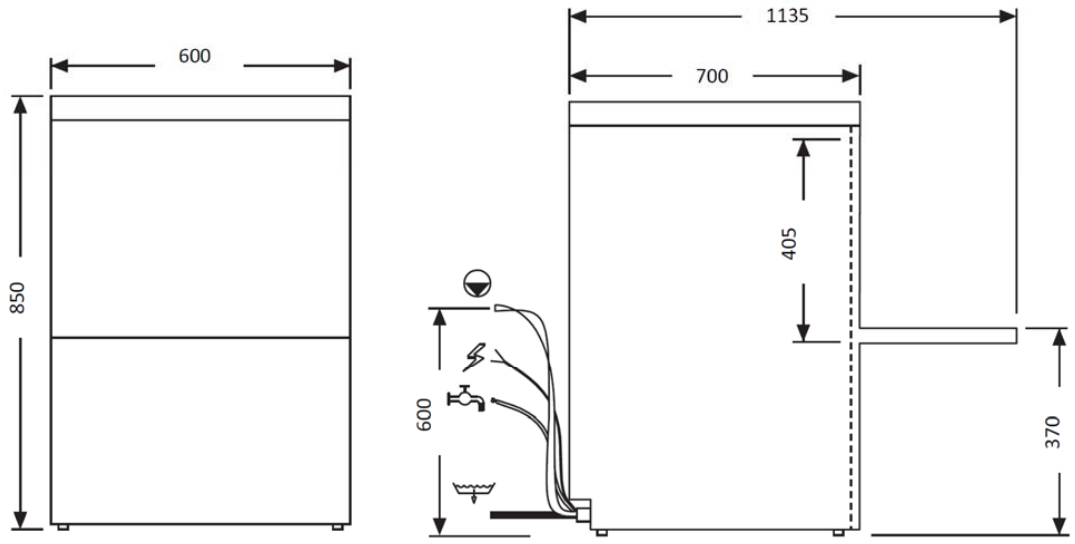
NT93T	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków**	**16 341,-**
NT93PT	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków z pompą spustową**	**17 221,-**
NT97	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków**	**17 991,-**
NT97P	**Zmywarka do tac, naczyń i garnków z pompą spustową**	**18 651,-**

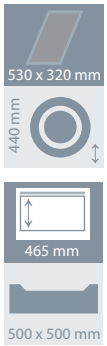
Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 5 programów standardowych (cykle: 120”, 240”, 360”, 480”, 600”) + 3 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 600 mm
- wysokość otworu drzwi: 405 mm
- maksymalna wysokość talerza: 380 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack” na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029371	NT93T	600 x 700 x 850	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	61	16 341,-
00029372	NT93PT	600 x 700 x 850	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	61	17 221,-
00029373	NT97	600 x 700 x 1290	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	71	17 991,-
00029374	NT97P	600 x 700 x 1290	400 V / 3N / 50 Hz	9,8	71	18 651,-

NT93





NT102	**Zmywarka do naczyń i szkła**	**17 578,-**
NT102P	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową**	**18 455,-**
NT102 ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą wspomagającą płukanie**	**27 608,-**
NT102P ABT	**Zmywarka do naczyń i szkła z pompą spustową i wspomagającą płukanie**	**28 850,-**

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProSelf
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProCold, ProWater, ProActive, ProSteel, ProSan, ProPlates

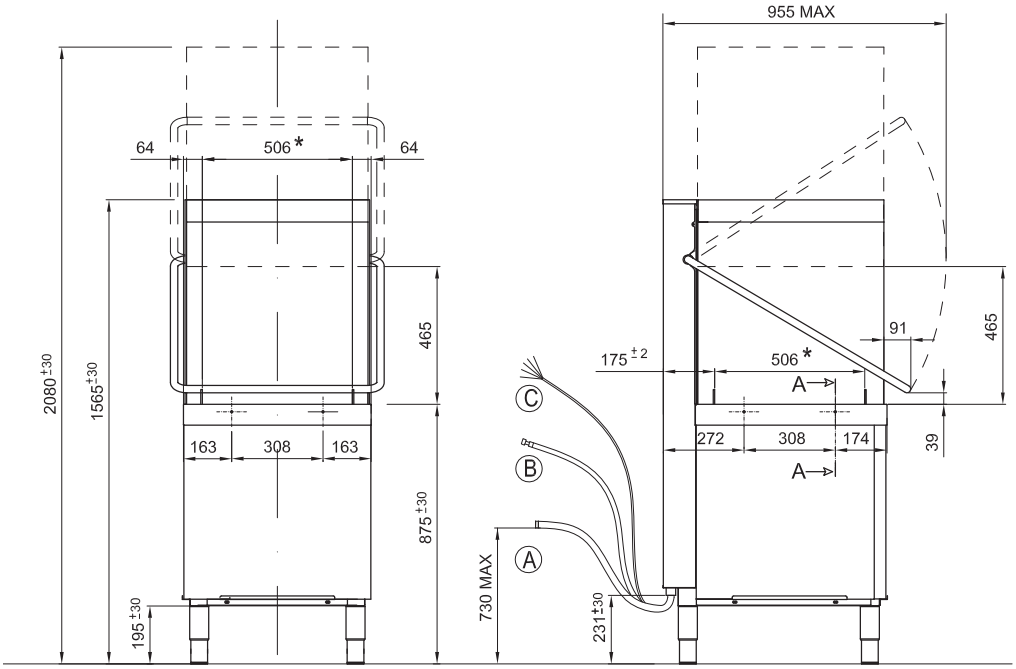
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60", 90", 180") + 4 programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm (NT102 ABT, NT102P ABT: 450 mm)
- maksymalna wysokość talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- jednoczęściowa obudowa kaptura
- zużycie wody: 2 l/cykl
- ramiona myjąco - płuczące typu „Click-clack" na potrójnych łożyskach grafitowych: prosta, jednolita budowa kompozytowa
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **tłoczona wanna**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

NT102 ABT, NT102P ABT:
- ⊕ **w wyposażeniu pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- panel sterowania znajduje się w dolnej części podstawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025323	NT102	720 x 835 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	17 578,-
00025324	NT102P	720 x 835 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	18 455,-
00025610	NT102 ABT	634 x 744 x 1529/2080	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	110	27 608,-
00025624	NT102P ABT	634 x 744 x 1529/2080	400 V / 3N / 50 Hz	9,6	110	28 850,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Specjalne programy w zmywarkach NT i TT:

NT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i czterocyfrowego wyświetlacza LED z dwoma bocznymi wskaźnikami. Starannie dobrane kombinacje kolorów i symboli graficznych zapewniają przegląd aktualnego stanu urządzenia i cyklu mycia. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze lub liczba wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlanie komunikatów systemu autodiagnostyki za pomocą kodów, tekstu lub wskaźników graficznych i kolorów.

TT - łatwa obsługa za pomocą czterech przycisków dotykowych i dużego podświetlanego, polichromatycznego wyświetlacza LCD. W przeciwieństwie do innych marek na rynku nie tylko przycisk, ale cały ekran zmienia kolor w zależności od bieżącego trybu pracy i fazy mycia. Ułatwia to podgląd wyświetlacza i rozpoznanie aktualnego cyklu pracy z dużej odległości. Oprócz parametrów roboczych, takich jak temperatura wody w wannie i bojlerze oraz liczby wykonanych cykli mycia, panel pozwala również na wyświetlenie komunikatów systemu autodiagnostyki (za pomocą tekstu i ikon).

Zarówno w zmywarkach NT jak i TT można ustawić temperaturę wody w komorze i bojlerze oraz ilość chemii do mycia i płukania, a autoryzowany serwis może dostosować wszystkie pozostałe parametry operacyjne.

Programy standardowe:

	NT	TT	
ProSpeed	PR1		Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	PR2		Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	PR3		Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	DRAIN	DRAIN	Cykl opróżniania. (NT z pompą)
ProClean	CLEAN	CLEAN	Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny i bojlera (zawartość 80%).

Programy specjalne:

	NT	TT	
ProEco	ECO	ECO	Program o zmniejszonym zużyciu energii, mycie w niższej temperaturze i mniejszej ilości wody niż w przypadku programów konwencjonalnych. Dobre rezultaty zmywania osiąga się przez dłuższy czas trwania programu.
ProNew	-		Polecany, jeśli chcemy myć z pełną wymianą wody w komorze. Szczególnie nadaje się do ciągłego mycia tłustych i brudnych naczyń. Całkowita wymiana wody zwiększa długość trwania cyklu.
ProLong	LONG		Jest to wydłużony cykl. Czas trwania zależy od modelu, można go zmienić naciskając START w dowolnym momencie podczas mycia, aby zatrzymać mycie i rozpocząć fazę płukania.
ProGlass	GLAS		Specjalny program do wyrobów ze szkła o nietypowych kształtach. Czas cyklu jest dłuższy (płukanie o 20%) w optymalnej temperaturze 65°C.
ProCold	COLD		Specjalny program płukania zimną wodą, po normalnym cyklu płukaniu gorącą wodą.
ProWater	WATER	OSMO	Specjalny cykl mycia szkła z wodą osmotyczną. Zaprojektowany do współpracy z filtrem odwróconej osmozy WS140, przy użyciu Pro-Wash Crystal i Pro-Rinse Crystal. Wszystkie parametry są modyfikowane, aby zoptymalizować ostateczny wynik mycia szkła.
ProActive	-		Bardzo intensywny cykl mycia bardzo brudnych, a nawet przypalonych naczyń. Program składa się z dwóch faz mycia i dwóch faz płukania.
ProSteel	-		Cykl mycia sztućców, obejmuje kilka etapów pracy w wyższej temperaturze mycia - do 70°C i końcowe płukanie w temperaturze 85°C. Zużycie wody wynosi 5,5 litra/cykl, a czas cyklu: 6 minut.
ProSan	-		Dezynfekcja termiczna zgodnie z EN ISO 15883-1 / 3; mycie w temperaturze 72°C i płukanie w temperaturze 85°C; czas cyklu jest regulowany elektronicznie i zależy od wybranej wartości A0 (z A0 = 30, około 12). poziom A0 regulowany w zakresie od 20 do 60.
ProPlates	PLAT		Cykl do mycia talerzy. Płukanie jest skrócone o 17%, a optymalna temperatura to 78°C.

Zmywarki linii TT

Profesjonalne zmywarki serii TT przeznaczone do wszystkich lokali wymagających perfekcyjnego mycia, przestrzegających norm HACCP, z wysokim standardem higienicznym i wysokim komfortem użytkownika.

Zmywarki serii TT o masywnej konstrukcji, wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 316, posiadają dwuwarstwowe dźwiękoszczelne drzwi.

Zmywarki mają tłoczoną wannę i zaokrąglone rogi w komorze myjącej, co ułatwia czyszczenie i pozwala na zachowanie maksymalnego poziomu higieny.

Sterowanie zmywarki jest realizowane za pomocą prostego i przejrzystego panelu dotykowego SmartButton, wyposażonego w cyfrowy wyświetlacz informujący obsługę o przebiegu cyklu mycia. Wyświetlacz pokazuje również komunikaty diagnostyczne dotyczące np. ilości detergentów, otwartych drzwi czy usterek (komunikaty o błędach).

Szybkie podgrzewanie wody podczas napuszczania – najpierw woda jest podgrzewana w bojlerze do 82°C, a dopiero potem dochodzi do napuszczenia podgrzanej w ten sposób wody do kąpieli (grzałki w bojlerze mają wyższą moc, dzięki czemu pierwsze rozgrzanie urządzenia jest przyspieszone), wymagana temperatura mycia wynosi ok. 82°C.

Program energooszczędny – opatentowany, sterowany elektronicznie proces umożliwiający rozgrzanie zmywarki do odpowiedniej temperatury o 30% szybciej, dzięki czemu dochodzi za każdym razem do zaoszczędzenia 10 minut.

- Sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- Elektroniczne sterowanie z wyświetlaczem cyfrowym
- Pompa odpływu
- Konstrukcja dwuwarstwowa
- Pompa dwukierunkowa – odrębny dopływ wody dla każdego ramienia natryskowego
- Regulowany termostat bojlera
- Pompa wspomagająca płukanie

UWAGA: Do wszystkich zmywarek kapturowych linii TT (oprócz zmywarek z rekuperatorem) należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProNew, ProCold, ProPlates, ProWater

TT42 ABT Zmywarka do szkła 14 911,-
TTA42 ABT Zmywarka do szkła ze zmiękczaczem 16 341,-

za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

- wydajność: 40/30/24 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 90", 120", 150") + programy specjalne
- wymiary kosza: 400 x 400 mm
- wysokość otworu drzwi: 320 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 300 mm, talerza: 320 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,5 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **program opłukiwania szkła zimną wodą**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJE:
- specjalny zestaw do mycia szkła na dwóch poziomach

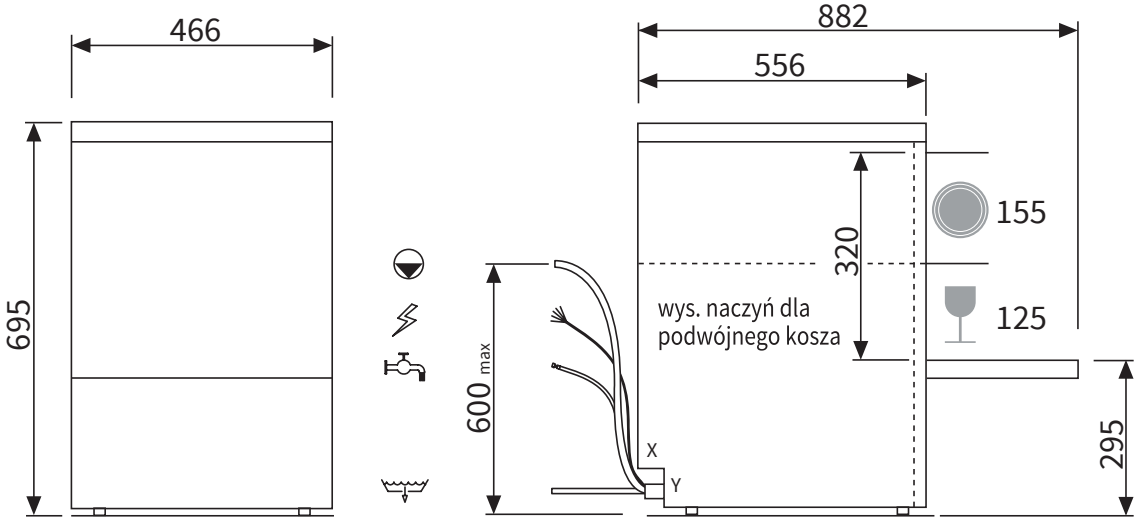
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025317	TT42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	14 911,-
00025325	TTA42 ABT	466 x 556 x 695	230 V / 50 Hz	3,5	42	16 341,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 230/1N

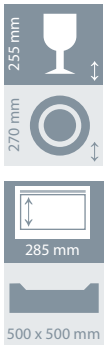
Dwupoziomowy zestaw do mycia szkła 855,-

- możliwość mycia szkła na dwóch poziomach: 125 mm + 155 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029474	TT DUO	400 x 400 x 320	3	855,-



X: 77 mm - Y: 45 mm



Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52TS ABT Zmywarka do szkła i sztućców — 17 441,-
TTA52TS ABT Zmywarka ze zmiękczaczem — 19 311,-

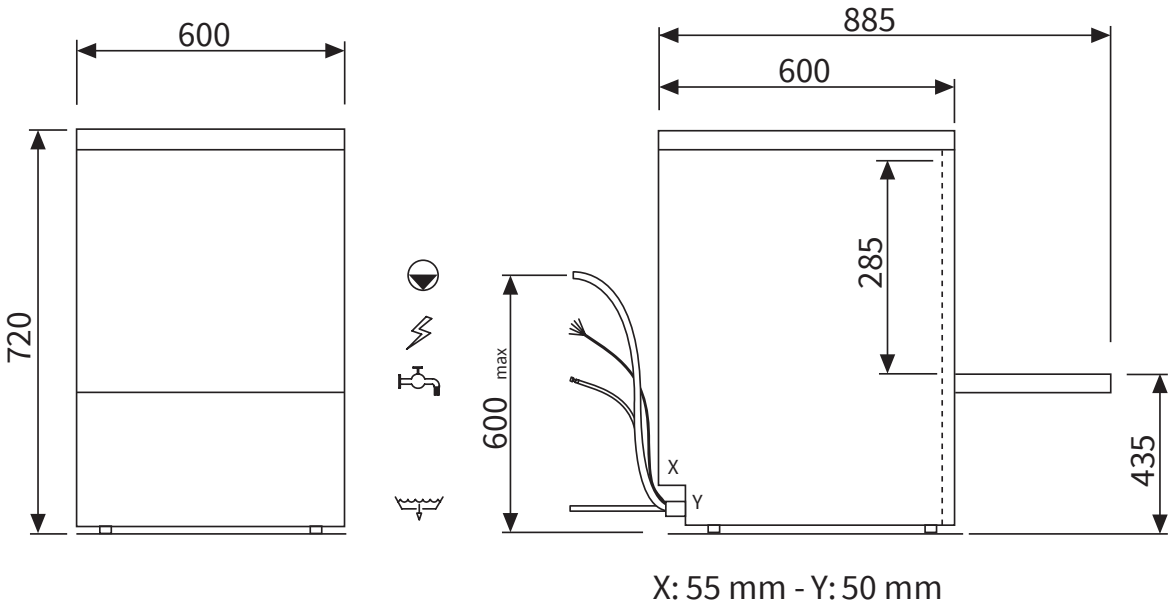
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 285 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 255 mm, talerza: 270 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, 4x pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025337	TT52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	50	17 441,-
00025326	TTA52TS ABT	600 x 600 x 720	400 V / 3N / 50 Hz	6,8	50	19 311,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



X: 55 mm - Y: 50 mm

Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT52T ABT **Zmywarka do naczyń i szkła** **18 990,-**
TTA52T ABT **Zmywarka ze zmiękczaczem** **20 250,-**

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 385 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 390 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

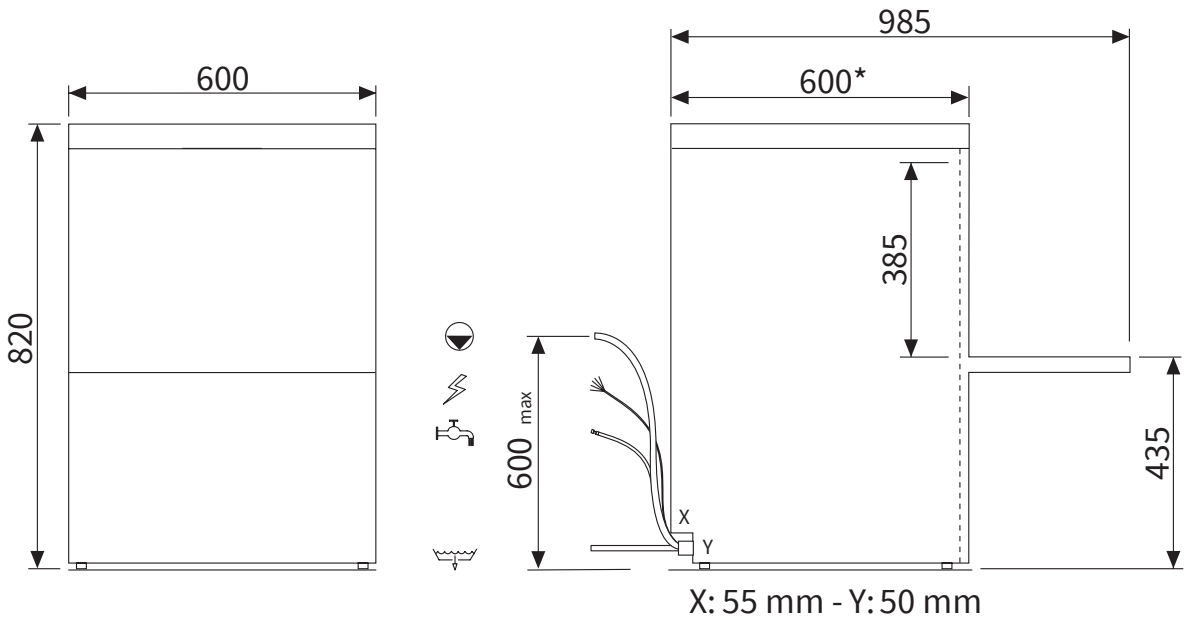
OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

za 1+1 zł

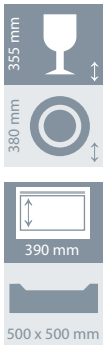
PAKIET CHEMII

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025314	TT52T ABT	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	18 990,-
00025327	TTA52T ABT	600 x 600 x 820	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	59	20 250,-

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



X: 55 mm - Y: 50 mm



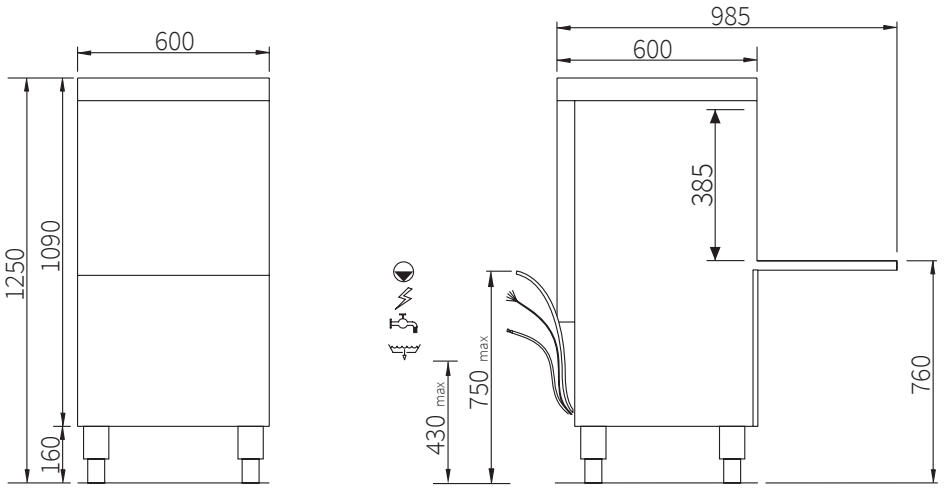
Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

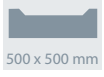
TT52TB ABT Zmywarka do naczyń i szkła

21 511,-

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + programy specjalne
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 390 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 355 mm, talerza: 380 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- pompa odpływu wbudowana
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00025328	TT50TB ABT	600 x 600 x 1250	400 V / 3N / 50 Hz	7,9	74





Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

TT112 ABT — Zmywarka kapturowa — 27 950,-
TTA112 ABT — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem — 29 431,-

za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

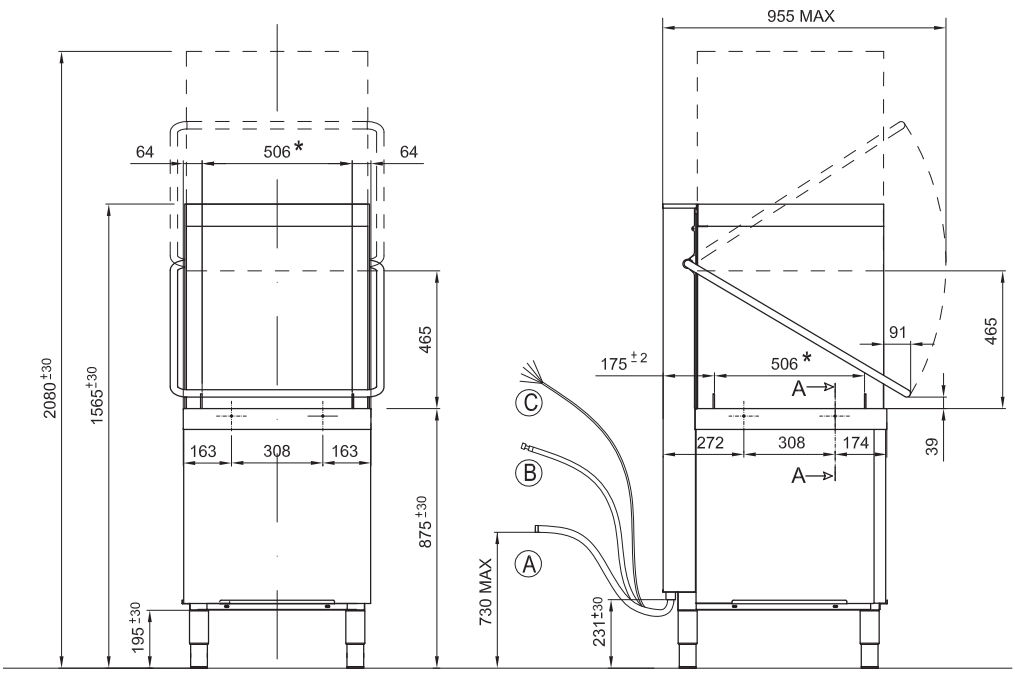
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 450 mm, talerza: 450 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJA:
- ⊕ **sonda płynów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025329	TT112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	27 950,-
00025331	TTA112 ABT	721 x 836 x 1565/2080	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	110	29 431,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

TT112 REC ABT — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 39 990,-

TTA112 REC ABT — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 41 890,-

TT112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 48 937,-

TTA112 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 50 834,-

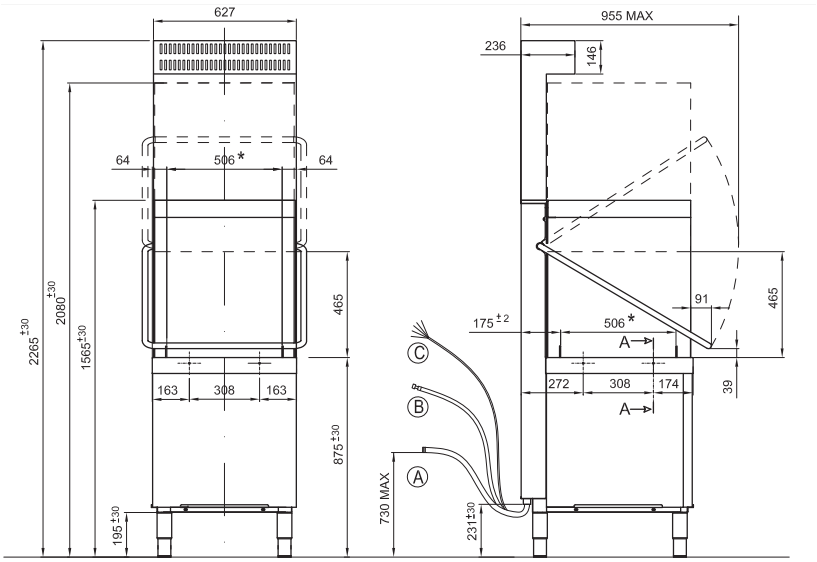
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- **⊕ ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- **⊕ sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- **⊕ podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- **⊕ licznik cykli mycia**
- **⊕ autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- **⊕ bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- **⊕ termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- **⊕ softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- **⊕ energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- **⊕ tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- **⊕ automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- **⊕ program samoczyszczenia**
- **⊕ dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- **⊕ pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

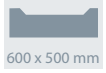
TT112 REC ABT OSMO / TTA112 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025330	TT112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	39 990,-
00025332	TTA112 REC ABT	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	41 890,-
00025551	TT112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	48 937,-
00025553	TTA112 REC ABT OSMO	721 x 836 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	10,2	128	50 834,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N





Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

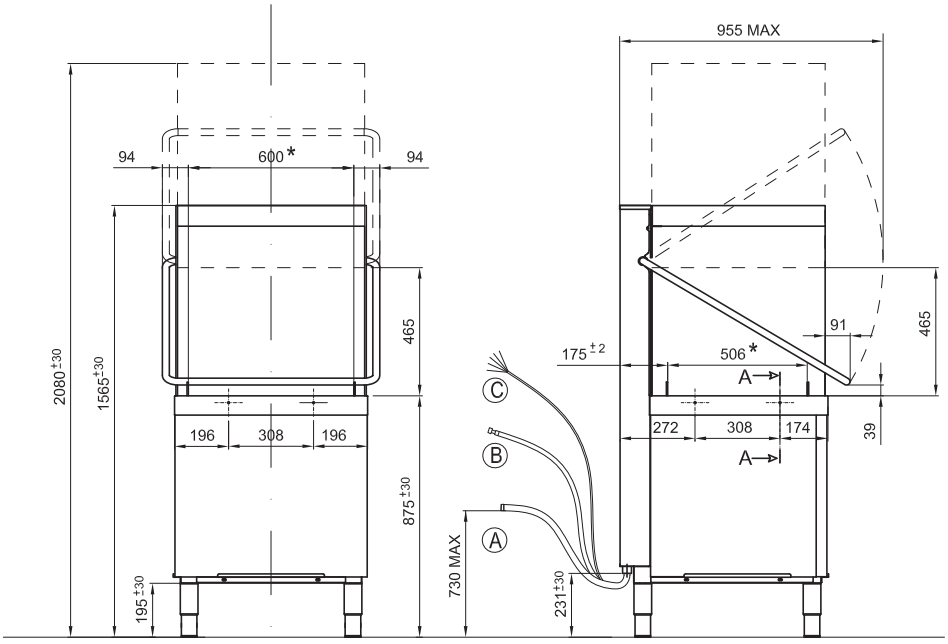
TT162 ABT — Zmywarka kapturowa — 37 219,-
TTA162 ABT — Zmywarka kapturowa za zmiękczaczem — 39 005,-

- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- ⊕ **wymiary kosza: 600 x 500 mm**
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025333	TT162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V / 3N / 50 Hz	11	120	37 219,-
00025335	TTA162 ABT	788 x 835 x 1565	400 V / 3N / 50 Hz	11	120	39 005,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



Standardowe programy:
ProSpeed, ProFessional, ProTemp, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProNew, ProLong, ProGlass, ProAcitve, ProSteel, ProSan, ProWater

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy wyparzaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką. Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.
Praca przy takiej zmywarce jest niezwykle komfortowa - brak pary nasyconej po uniesieniu kaptura.

TT162 REC ABT — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 48 490,-
TTA162 REC ABT — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 50 834,-
TT162 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa z rekuperacją — 58 308,-
TTA162 REC ABT OSMO — Zmywarka kapturowa ze zmiękczaczem i rekuperacją — 60 205,-

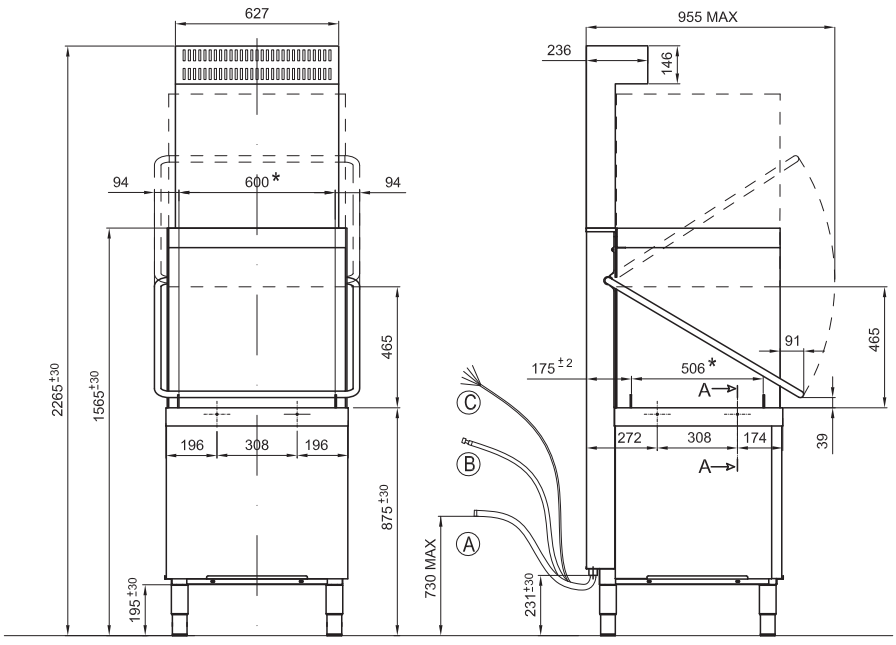
- wydajność: 60/40/20 koszy/h
- 3 programy standardowe (cykle: 60”, 90”, 180”) + 9 programów specjalnych
- wymiary kosza: 600 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi: 465 mm
- maksymalna wysokość szklanki: 430 mm, talerza: 440 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,2 l/cykl
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **ZMYWARKA Z JEDNOSTKĄ REKUPERACYJNĄ**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania umieszczony na górnej części kaptura**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **softstart - system płynnego zwiększania ciśnienia przy rozpoczęciu mycia**
- ⊕ **energy saving - oszczędzanie energii w czasie nieużywania zmywarki**
- ⊕ **tłoczona wanna z nierdzewnymi filtrami + potrójny filtr odpływu**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu kaptura**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny, 1x talerze, pojemnik na sztućce
- wbudowana pompa odpływu
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

TT162 REC ABT OSMO / TTA162 REC ABT OSMO
- zmywarki z systemem rekuperacji dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025334	TT162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	48 490,-
00025336	TTA162 REC ABT	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	50 834,-
00025554	TT162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	58 308,-
00025552	TTA162 REC ABT OSMO	788 x 835 x 2265	400 V / 3N / 50 Hz	11	143	60 205,-

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

2 EXTRA PACKET | DIGITAL CONTROL | 400/3N



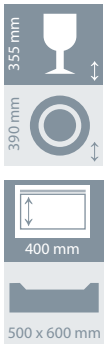
Zmywarki do garnków linii S

Nowa seria zmywarek do garnków o różnorodnym zastosowaniu, zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy. Zaprojektowana specjalnie na potrzeby większych placówek gastronomicznych jak piekarnie, cukiernie, rzeźnie, lokale zbiorowego żywienia. Urządzenie umożliwia mycie i wyparzenie naczyń o większej objętości w bardzo wysokiej temperaturze.

Główne cechy to dwuwarstwowa konstrukcja, tłoczone wanny, gładkie ściany i komora myjąca, nierdzewne filtry zbiornika głównego, nierdzewne filtry pompy, łatwo wyjmowane wyłapywacze zanieczyszczeń, masywne podwójne drzwi i zawiasy, zabezpieczona instalacja elektryczna.

- **Zmywarki z systemem rekuperacji**
- **Zmywarki z pompą odpływu**
- **ABT - pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- Sterowany elektronicznie dozownik środka do mycia i do płukania
- Sterowanie elektroniczne
- Górne i dolne obrotowe ramiona myjące
- Kontrolki pracy i nagrzewania
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z tłoczoną wanną
- Regulowany termostat bojlera

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii S (bez rekuperacji) należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.



Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7, ProPlates, ProSan, ProSteel

S97 ABT Zmywarka do garnków — 21 290,-

S97 P ABT Zmywarka do garnków — 23 420,-

za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 500 x 600 mm (możliwość używania koszy 500 x 500 mm)
- wysokość otworu drzwi: 405 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 2,4 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

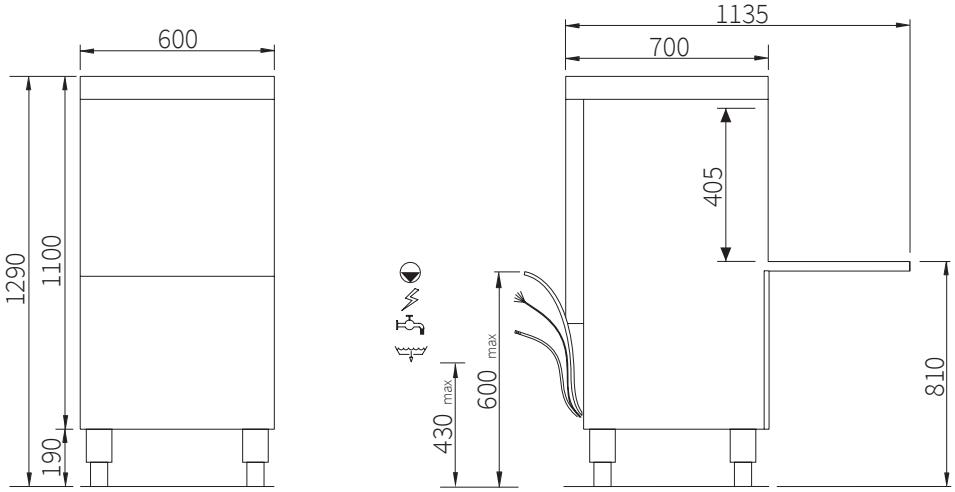
OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy

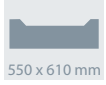
S97 P ABT:
- z pompą odpływu

Kosze do zmywarek S
str. 381

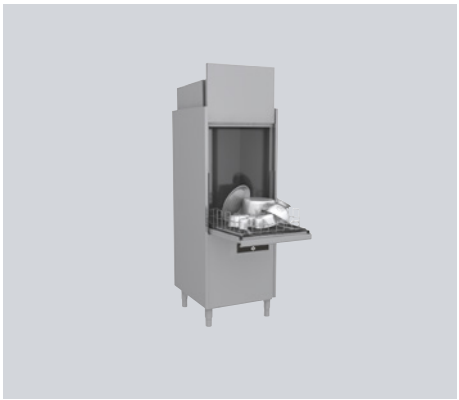
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027073	S97 ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V / 3N / 50 Hz	8,8	74	21 290,-
00026817	S97 P ABT	600 x 700 x 1290	500 x 600 x 405	400 V / 3N / 50 Hz	8,8	74	23 420,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N





Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S107 ABT Zmywarka do garnków 31 232,-
S107 P ABT Zmywarka do garnków 32 348,-
S107 REC ABT Zmywarka z rekuperacją do garnków 47 525,-

za 1+1 zł

PAKIET CHEMII

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 610 mm
- wysokość otworu drzwi: 650 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

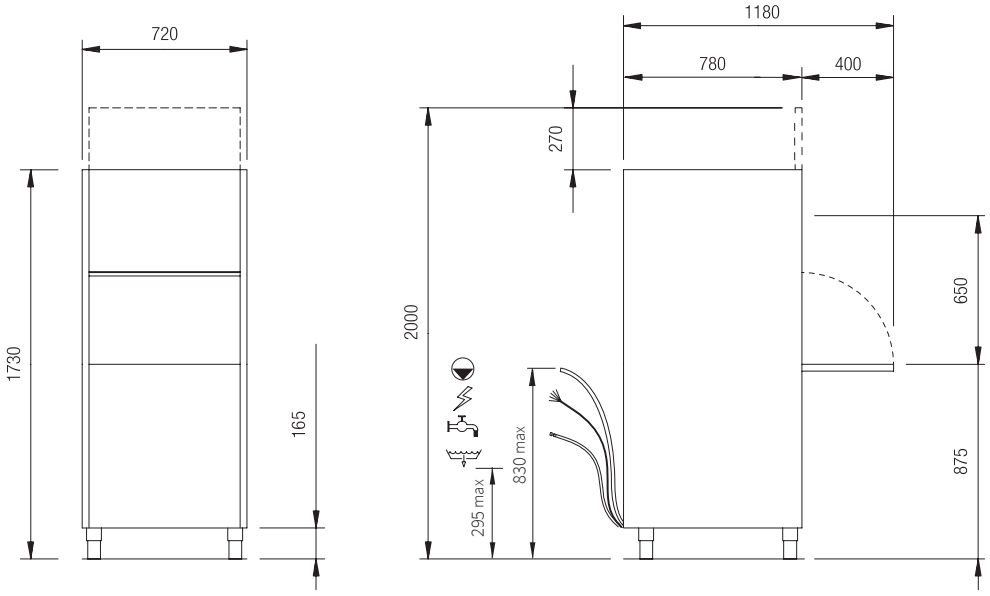
S107 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S107 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

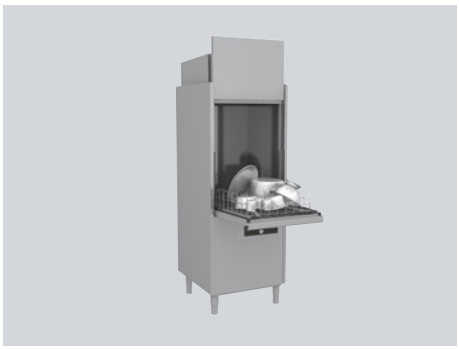
Kosze do zmywarek S
str. 381

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiar komory mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026818	S107 ABT	720 x 780 x 1730 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	148	31 232,-
00026819	S107 P ABT	720 x 780 x 1730 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	148	32 348,-
00026820	S107 REC ABT	720 x 780 x 1980 (2000)	560 x 630 x 650	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	174	47 525,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N



Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7



S157 ABT **Zmywarka do garnków** **35 696,-**

S157 P ABT **Zmywarka do garnków** **36 142,-**

S157 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **51 208,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 550 x 600 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

S157 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S157 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

za 1+1 zł

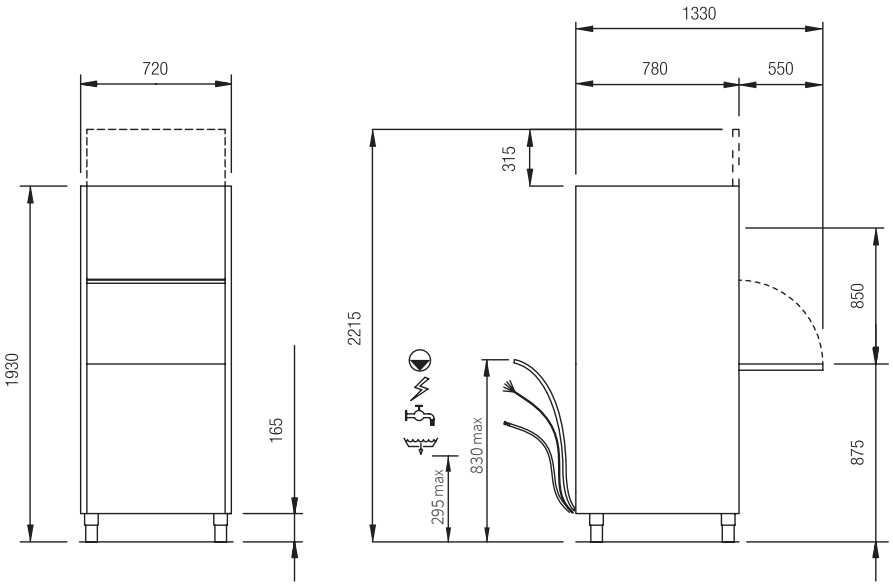
PAKIET CHEMII

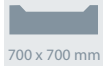
Kosze do zmywarek S

str. 381

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00026821	S157 ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	173	35 696,-
00026822	S157 P ABT	720 x 780 x 1930 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	173	36 142,-
00026823	S157 REC ABT	720 x 780 x 2150 (2243)	400 V / 3N / 50 Hz	10,5	199	51 208,-

DIGITAL CONTROL 400/3N





Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7

S202 ABT **Zmywarka do garnków** **53 003,-**
S202 P ABT **Zmywarka do garnków** **55 113,-**
S202 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **70 067,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120", 240", 360", 720") + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 700 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 3 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

S202 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S202 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

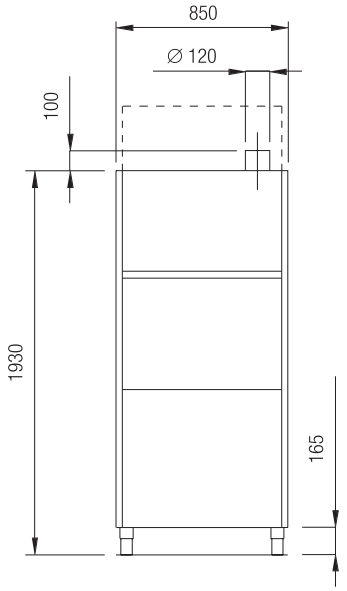
za **1+1** zł

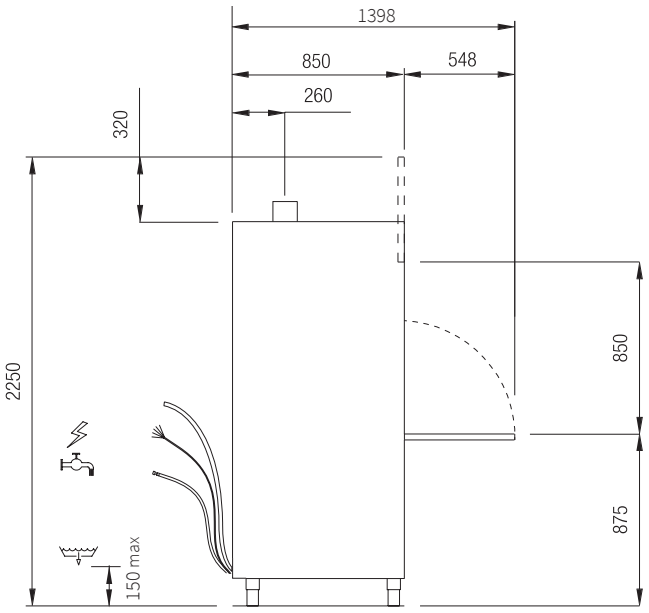
PAKIET CHEMII

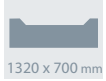
Kosze do zmywarek S
str. 381

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027074	S202 ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	181	53 003,-
00026824	S202 P ABT	850 x 850 x 1960 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	181	55 113,-
00026825	S202 REC ABT	850 x 850 x 2180 (2274)	400 V / 3N / 50 Hz	18,7	207	70 067,-

DIGITAL CONTROL | 400/3N







Standardowe programy:
ProFessional 2, 4 , 6, 8, 10, ProLong, ProDrain, ProClean
Specjalne programy:
ProEco, ProAcitve 5, 7

S302 ABT **Zmywarka do garnków** **80 778,-**

S302 P ABT **Zmywarka do garnków** **82 565,-**

S302 REC ABT **Zmywarka z rekuperacją do garnków** **98 411,-**

- wydajność: 30/15/10/5 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 120”, 240”, 360”, 720”) + 4 programy specjalne
- wymiary nierdzewnego kosza: 1320 x 700 mm
- wysokość otworu drzwi: 850 mm
- dwupłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 6 l/cykl
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ramiona górne i dolne ze stali nierdzewnej
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania oraz innych parametrów pracy na wyświetlaczu**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **pompa wzmacniająca ciśnienie płukania**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **program samoczyszczenia**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany czasowo**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 1x uniwersalny
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

OPCJONALNIE:
- stojak na gastropojemniki / blachy o wymiarach 600 x 400 mm

S302 P ABT:
- zmywarka z pompą odpływu

S302 REC ABT:
- zmywarka z systemem rekuperacji i pompą odpływu

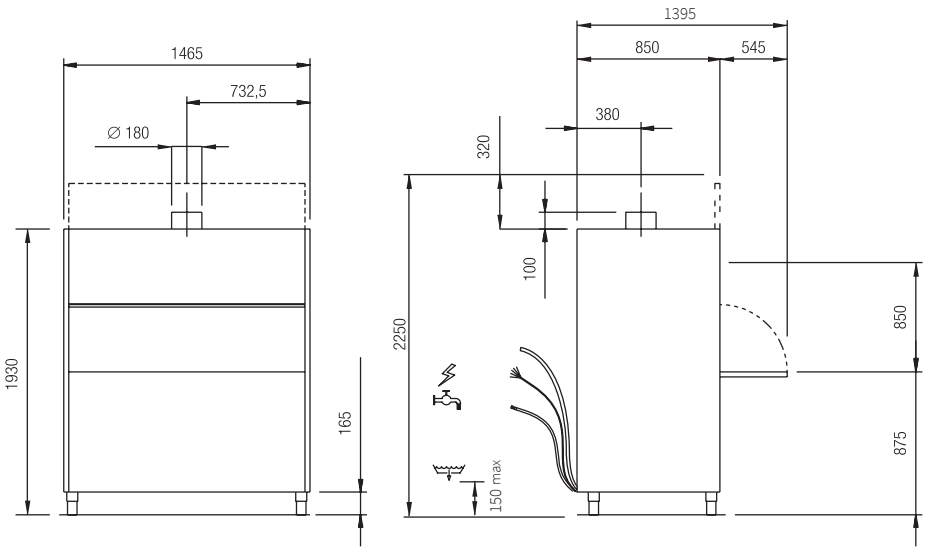
za 1+1 zł

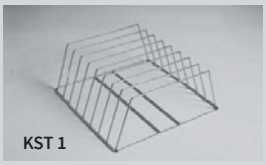
PAKIET CHEMII

Kosze do zmywarek S
str. 381

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PL
00026826	S302 ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	301	80 778,-
00026827	S302 P ABT	1465 x 850 x 1940 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	301	82 565,-
00026828	S302 REC ABT	1465 x 850 x 2180 (2250)	400 V / 3N / 50 Hz	15,9	327	98 411,-

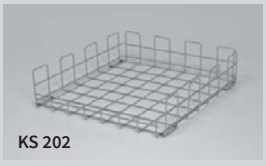
DIGITAL CONTROL 400/3N




KST 1

KS 107

KST 2


KS 202

KS 97

KS 302

Kosze do zmywarek S

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00026829	KST 1	500 x 500	tace o gr. 40 mm	848,-
00026830	KST 2	500 x 500	tace o gr. 65 mm	970,-
00026831	KS 97	500 x 600	zmywarka S-97	1 059,-
00026832	KS 107	560 x 630	zmywarka S-107	1 158,-
00026833	KS 202	700 x 700	zmywarka S-202	1 379,-
00026834	KS 302	1310 x 700	zmywarka S-302	2 806,-

Zmywarki tunelowe linii CT

Zmywarki tunelowe serii CT mają dużą wydajność mycia, przy jednoczesnych niewielkich wymaganiach dotyczących ich obsługi. Są przeznaczone do ekstremalnych obciążeń. Najlepiej sprawdzają się w kuchniach stołówkowych, szpitalnych i hotelowych. Potrafią umyć 120 do 270 koszy w ciągu godziny. Elektronicznie sterowany panel z prostymi symbolami ułatwia obsługę zmywarki.

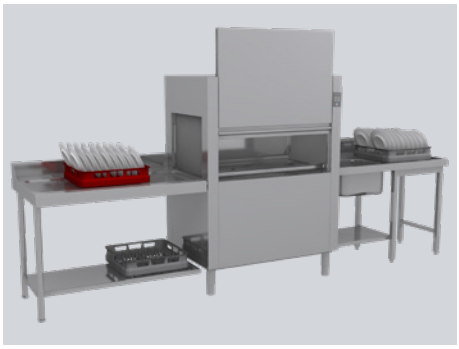
Oryginalne rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwą zmianę kierunku przesuwania koszy. Stół wyjściowy jest wyposażony w mikroprzełącznik służący do zakończenia mycia, jeśli kosz znajduje się na końcu toru. Mycie w zmywarkach serii CT jest ekonomiczne, a dzięki zastosowaniu systemu mycia czasowego i STAND-BY urządzenie CT 120 jest w stanie ciągłej gotowości do mycia. Płukanie realizowane jest przez bojler (z nową konstrukcją) zapewniający wodę do płukania o temperaturze ponad 80°C podczas mycia ciągłego.

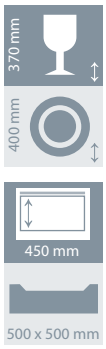
Dzięki automatycznemu włącznikowi płukania zużycie wody na jeden kosz wynosi ok. 1,3 litrów. Urządzenie jest wyposażone w duże przesuwne drzwi z mikroprzełącznikiem oraz w tłoczoną wannę ułatwiającą czyszczenie. Zmywarkę można wyposażyć w dodatkowe moduły, np. tunel suszący lub moduł mycia wstępnego. Dzięki narożnym elementom systemu myjącego stoły robocze można ustawić w kształcie litery L lub U.

Model CT-270 ABT dla podniesienia efektywności wyposażony jest w moduł mycia wstępnego w standardzie.

- Łatwa zmiana kierunku przesuwania koszy
- Sterowanie elektroniczne
- Mikroprzełącznik zakończenia mycia
- Płukanie ciągłe wodą o temperaturze ponad 90°C
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z tłoczoną wanną
- Możliwość uzupełnienia o dodatkowe moduły

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii CT należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.





CT 120 W RX Zmywarka tunelowa 51 812,-

- prędkość: 120/60 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (przedmycie, suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler ciśnieniowy
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

za 1+1 zł

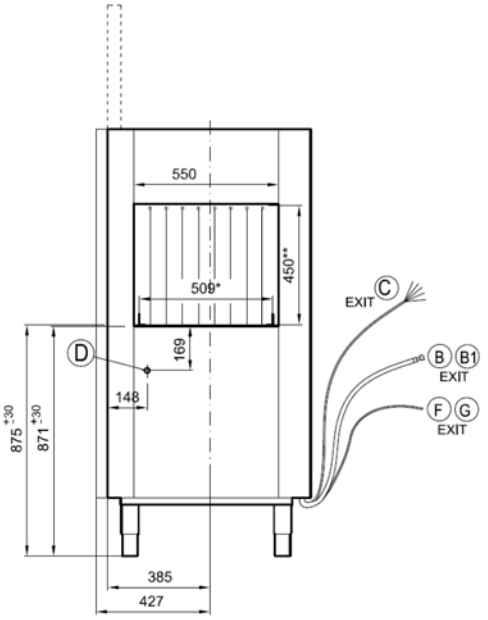
PAKIET CHEMII

CT 120 W LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

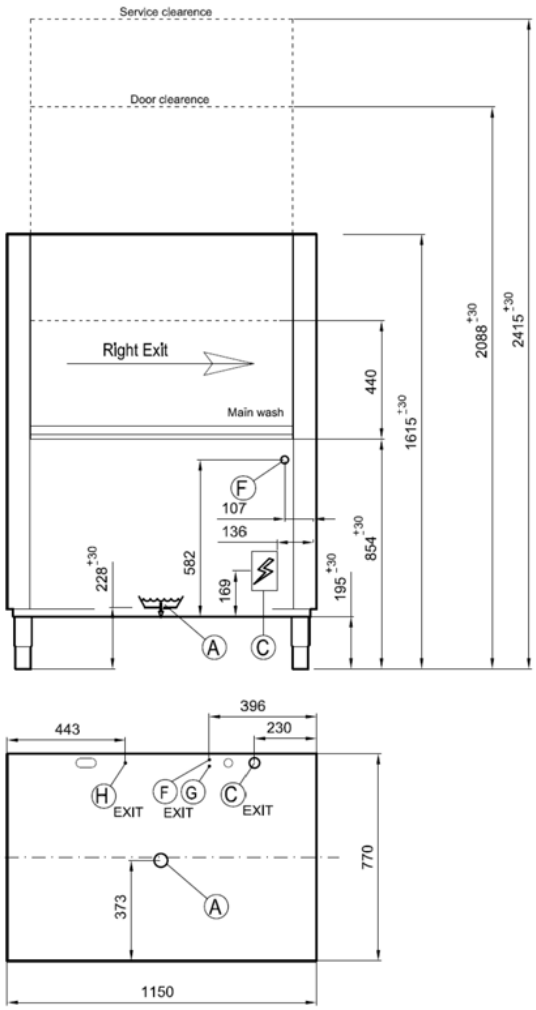
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

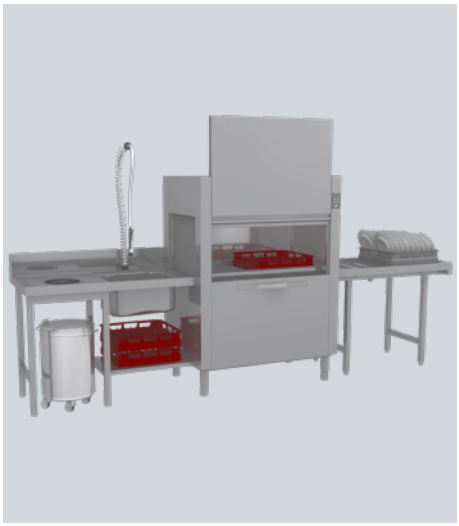
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022140	CT 120 W RX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**51 812,-**
00030299	CT 120 W LX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**51 803,-**

2 | DIGITAL | 400/3N



CT 120 W RX





CT 160 W ABT RX Zmywarka tunelowa 57 341,-

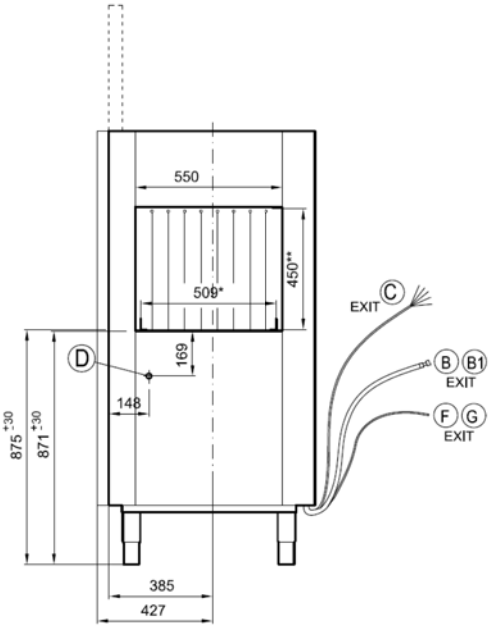
- prędkość: 160/120/80/60 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (przedmycie, suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

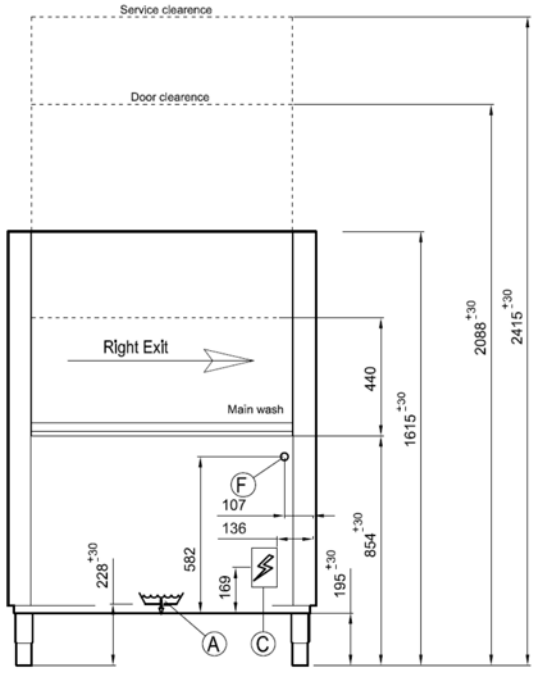
CT 160 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

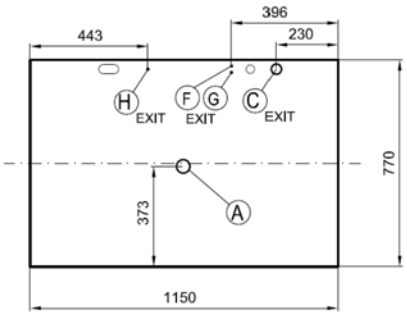
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022139	CT 160 W ABT RX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**57 341,-**
00030302	CT 160 W ABT LX	1150 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,5 (woda zimna)	200	500 x 500	**57 333,-**

2 DIGITAL 400/3N







CT 160 W ABT RX

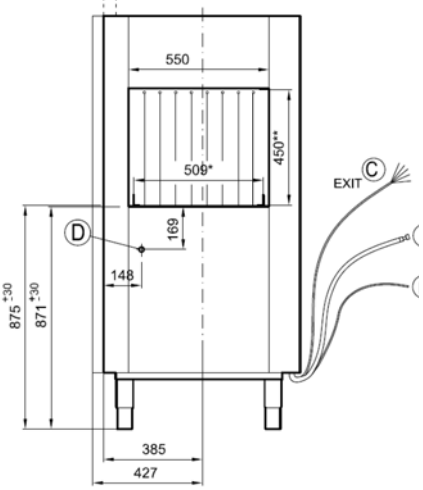
CT 270 W ABT RX Zmywarka tunelowa — 87 199,-

- prędkość: 270/200/135/110 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy
- bojler atmosferyczny z pompą płukania
- ⊕ **strefa przedmycia (820 mm)**
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

CT 270 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

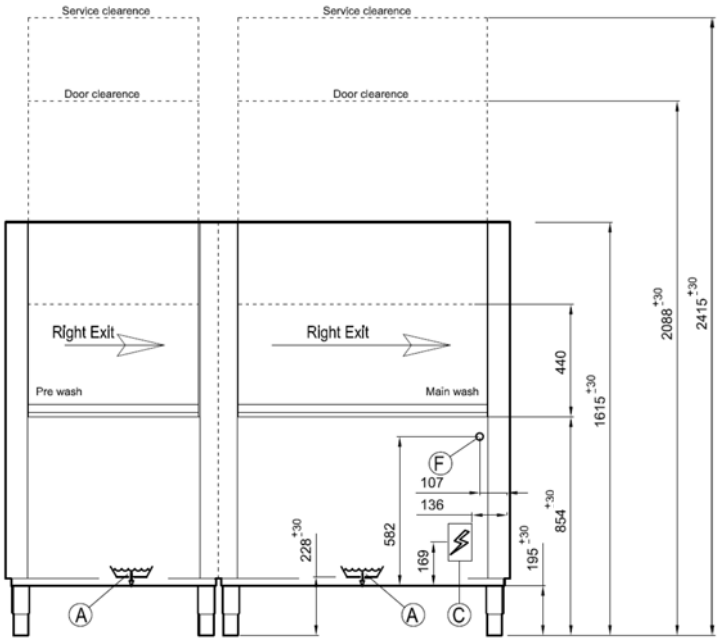
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

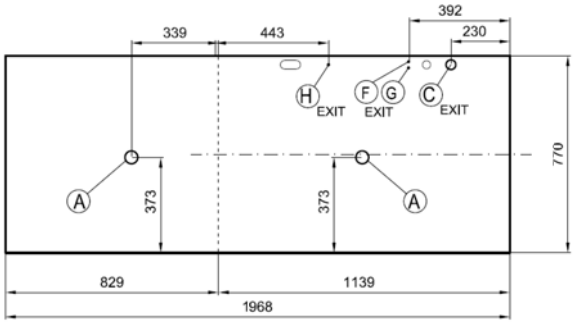
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022138	CT 270 W ABT RX	1968 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	41 (woda zimna)	260	500 x 500	**87 199,-**
00030305	CT 270 W ABT LX	1968 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	41 (woda zimna)	260	500 x 500	**87 190,-**



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

CT 270 W ABT RX



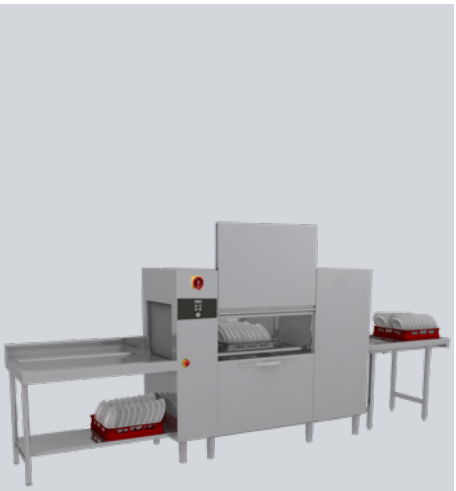


Zmywarki tunelowe linii A

Zmywarki serii A posiadają jedne z najbardziej kompleksowych rozwiązań. Możliwość rozwijania tego systemu poprzez dołączanie kolejnych modułów, spełnia wszelkie potrzeby klientów. w naszej ofercie. Modele zmywarek tunelowych A200 i A270 są wyposażone w trzy prędkości podawania, co daje maksymalną wydajność godzinową 270 koszy (A270) - do 5040 talerzy na godzinę. Przy tej wydajności zmywarki muszą być oczywiście wyposażone w strefę mycia wstępnego. Elektroniczna jednostka sterująca umożliwia podłączenie urządzenia do PC i monitorowanie wszystkich parametrów, związanych z wymogami HACCP. Zużycie wody to 1 l / kosz.

- Elektroniczny panel sterowania
- Możliwość podłączenia do PC w celu monitorowania wszystkich parametrów i danych
- Strefa mycia wstępnego
- Wykonanie ze stali nierdzewnej z powłoką powierzchniową odporną na zanieczyszczenia
- Możliwość podłączenia dodatkowych modułów

UWAGA: Do wszystkich zmywarek linii A należy w zmywalni zaplanować system wentylacji (pochłaniacz pary / okap) o odpowiedniej wydajności.



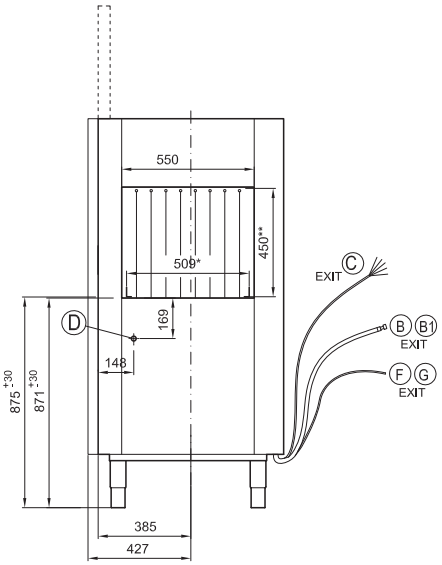
Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

A 200 W ABT RX Zmywarka tunelowa — 86 535,-

- prędkość: 200 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- moduł myjący wysokiej mocy
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy - elektroniczna kontrola prędkości
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

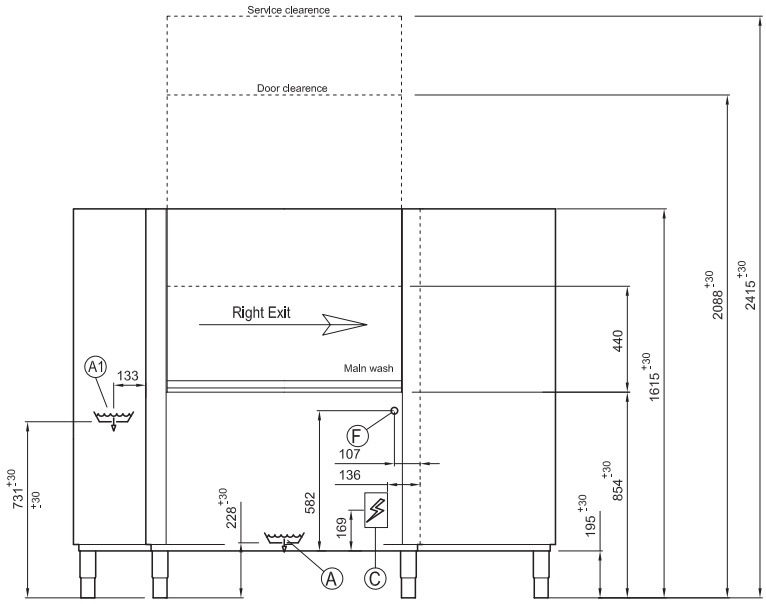
A 200 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

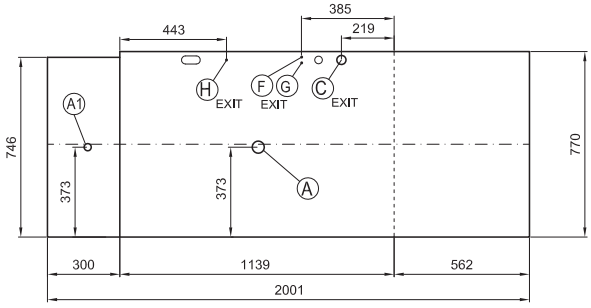
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022141	A 200 W ABT RX	2001 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	30,2 (woda zimna)	340	500 x 500	**86 535,-**
00030308	A 200 W ABT LX	2001 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	30,2 (woda zimna)	340	500 x 500	**86 527,-**



* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

A 200 W ABT RX





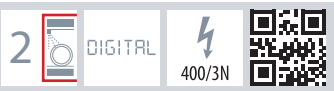
A 270 W ABT RX Zmywarka tunelowa 115 951,-

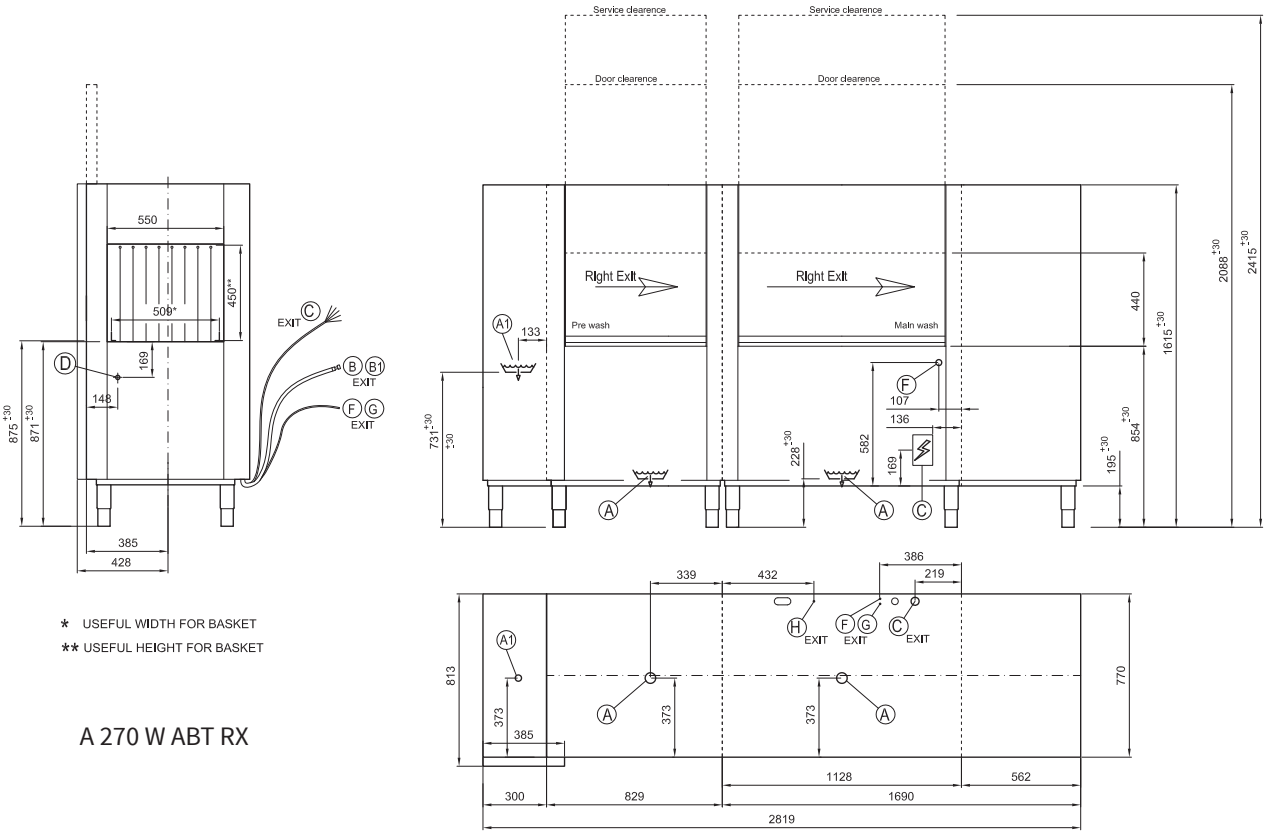
- prędkość: 270 koszy /h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja PROMONT moduł przedmycia - z prawej lub lewej strony
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional
- możliwość przyłączenia dodatkowych modułów (suszenie, rekuperacja, wentylacja)
- obustronny przesuw koszy - elektroniczna kontrola prędkości
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania (interfejs ProSmart)**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **bojler atmosferyczny z pompą wzmacniającą ciśnienie płukania**
- multipłukanie UltraRinse
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- cztery programy mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth

A 270 W ABT LX
- wyjście ze zmywarki z lewej strony

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

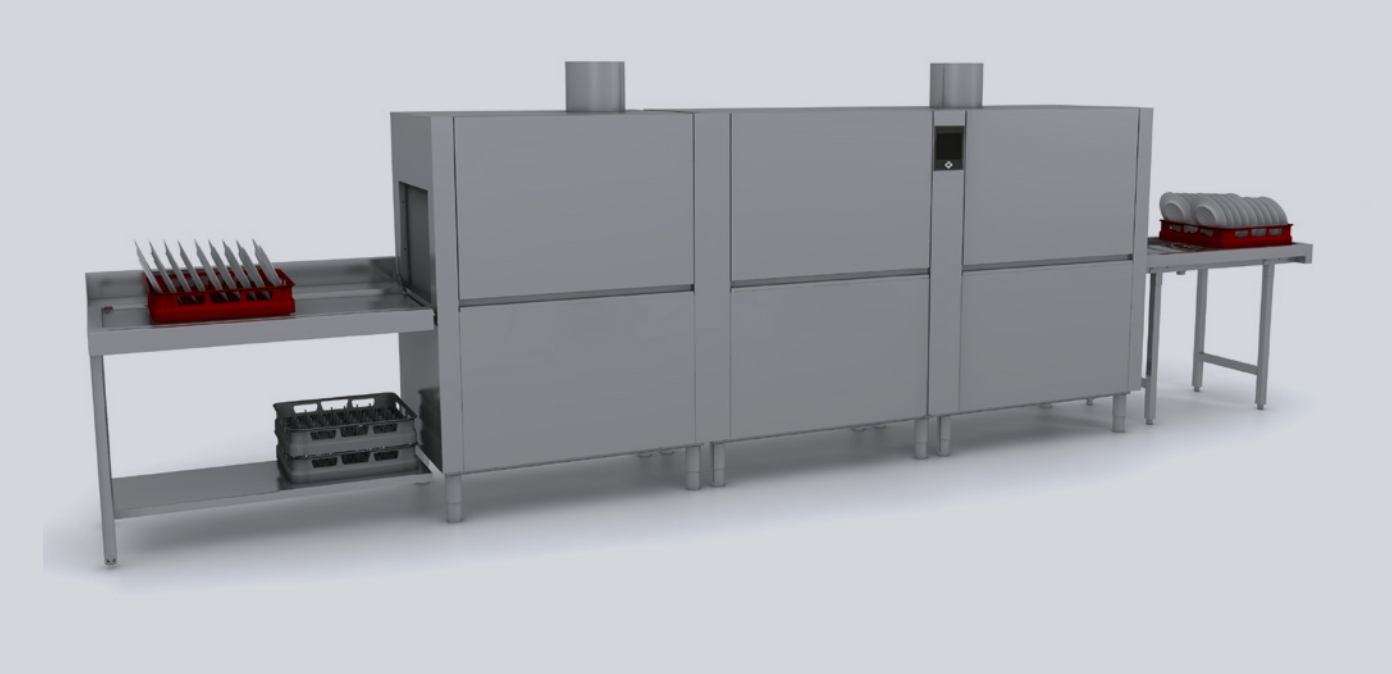
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza mm	Cena netto PLN
00022142	A 270 W ABT RX	2819 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,2 (woda ciepła) 37,7 (woda zimna)	400	500 x 500	**115 951,-**
00030311	A 270 W ABT LX	2819 x 770 x 1588	400 V / 3N / 50 Hz	28,2 (woda ciepła) 37,7 (woda zimna)	400	500 x 500	**115 942,-**





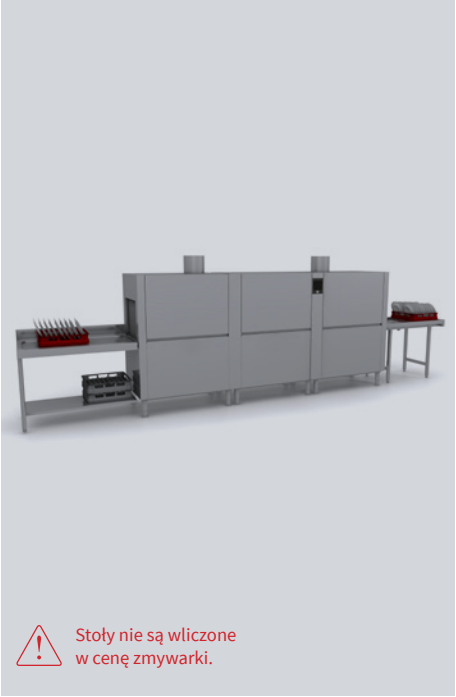
A 270 W ABT RX

Zmywarki tunelowe XT



Zmywarki linii XT to modele z najbardziej zaawansowaną technologią w całej gamie zmywarek RM.
W ofercie znajdują się urządzenia o różnej wydajności, wymiarach i konfiguracji, aby zapewnić optymalne rozwiązanie zmywania dla użytkowników wszystkich typów lokali gastronomicznych - od dużej stołówki firmowej po mały ośrodek zdrowia.
Zmywarki linii XT wyposażone są w system ProPortionalplus, jedyny taki system dostępny na rynku. Nie tylko reguluje on zużycie wody do płukania, w zależności od prędkości przenośnika koszowego, ale także umożliwia zróżnicowanie dystrybucji wody dostosowując ją do rodzaju mytych przedmiotów. Strumień wody kierowany jest od góry na talerze i sztućce, od dołu na szklanki i pojemniki oraz równomiernie dla mieszanych wsadów. Woda do płukania jest rozprowadzana skuteczniej niż w przypadku jakiegokolwiek innego systemu płukania dostępnego na rynku, co zapewnia lepszą wydajność i niższe koszty eksploatacji.

- Bardzo niskie zużycie wody (do 0,6 litra na kosz),
- Zintegrowane suszenie w module płukania ze strefą ociekową,
- System odzysku ciepła,
- Adaptacyjne zarządzanie energią,
- Dynamiczna kontrola różnych stref zmywania (pompy dwustrumieniowe, ramiona spryskujące z dyszami; systemy płukania zaprojektowane w celu zapewnienia znacznie niższych kosztów operacyjnych, poprzez zmniejszenie zużycia wody i detergentu);
- Konstrukcja dwupowłokowa,
- Drzwi z przeciwwagą, które otwierają się na całą szerokość, aby ułatwić dostęp do czyszczenia
- Potrójne filtrowanie z wyjmowanymi filtrami szufladowymi, które można wyjąć bez otwierania drzwi zmywarki,
- Inwerter do regulacji prędkości,
- Zaawansowana elektronika z wygodnym, intuicyjnym, 5'' panelem dotykowym (kontrola, raportowanie i wybór programów w jednym miejscu)



Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

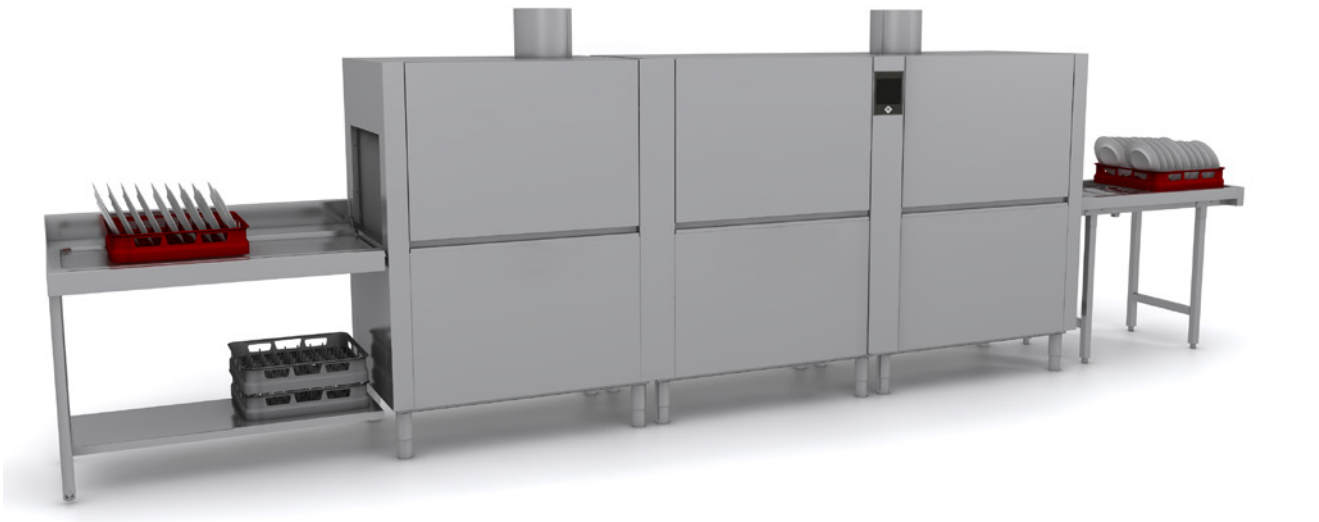
Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.

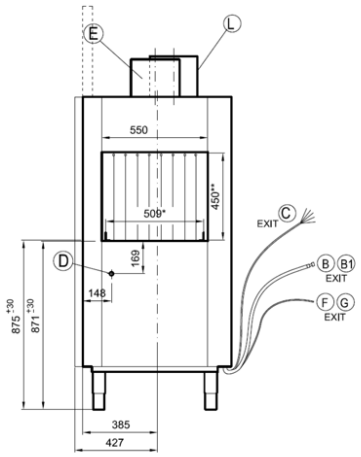
XT 270 R Zmywarka tunelowa 182 082,-

- maksymalna prędkość przesuwu: 270 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze, 1x koszyk na sztućce)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja- moduł przedmycia- z prawej lub lewej strony
- moduł przedmycia XL o wysokiej mocy
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional Plus
- wbudowany tunel suszenia
- ⊕ **wbudowany system odzysku ciepła**
- obustronny przesuw koszy (należy definiować przy zamówieniu)
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse 3
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- pięć programów mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth
- dozownik płynu myjącego i płuczącego
- wyjście z prawej lub lewej (należy definiować przy zamówieniu)
- standardowe przyłącze do zimnej wody
- zalecane zastosowanie systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Opis	Cena netto PLN
00030320	XT 270 R	3406 x 770 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	640	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony	**182 082,-**
00030321	XT 270 R XTRS	3643 x 880 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	690	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel suszenia rogowy	**205 416,-**
00030322	XT 270 R CTPWR	3096 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	640	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy	**194 256,-**
00030323	XT 270 R XTRS CTPWR	3333 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	44,1	690	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy, tunel suszenia rogowy	**217 590,-**

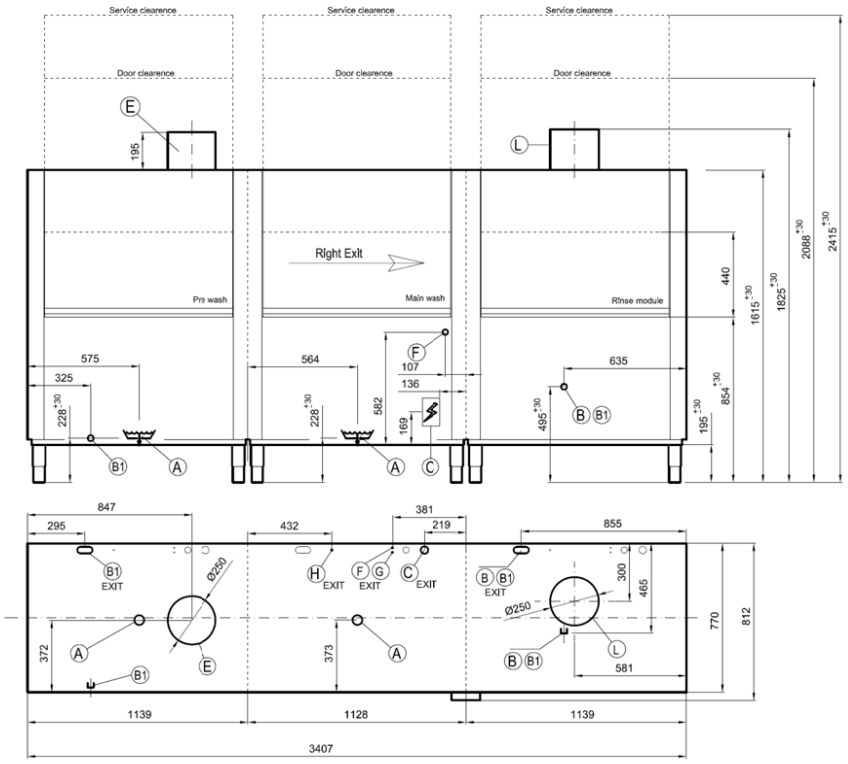
OPCJE:
R (L)- wyjście ze zmywarki z prawej strony (wyjście ze zmywarki z lewej strony)
XTRCO- zmywarka z systemem rekuperacji dostosowanej do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)
CTBVYP- zmywarka z wyłącznikiem bezpieczeństwa pod panelem sterowania

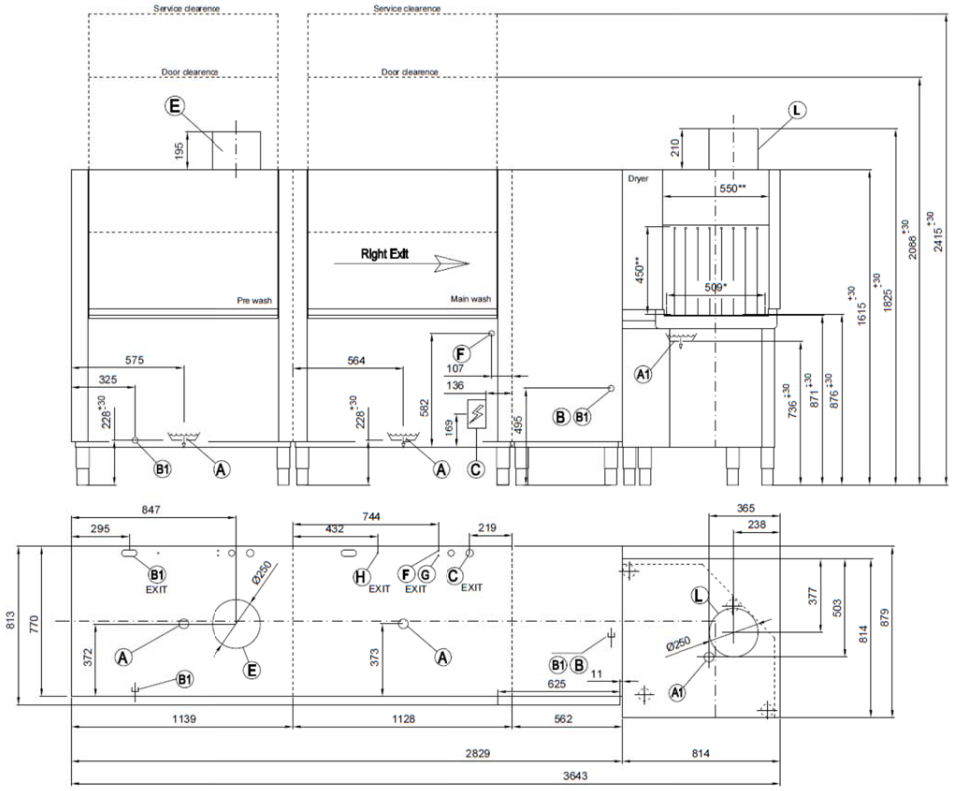


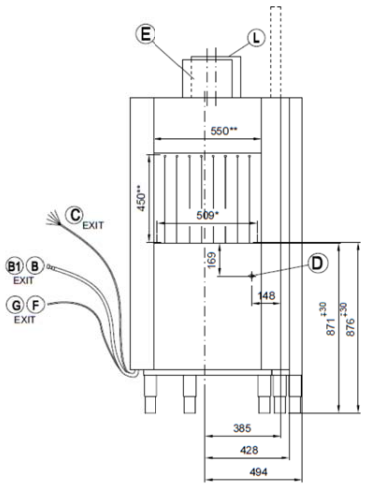


* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

XT 270 R

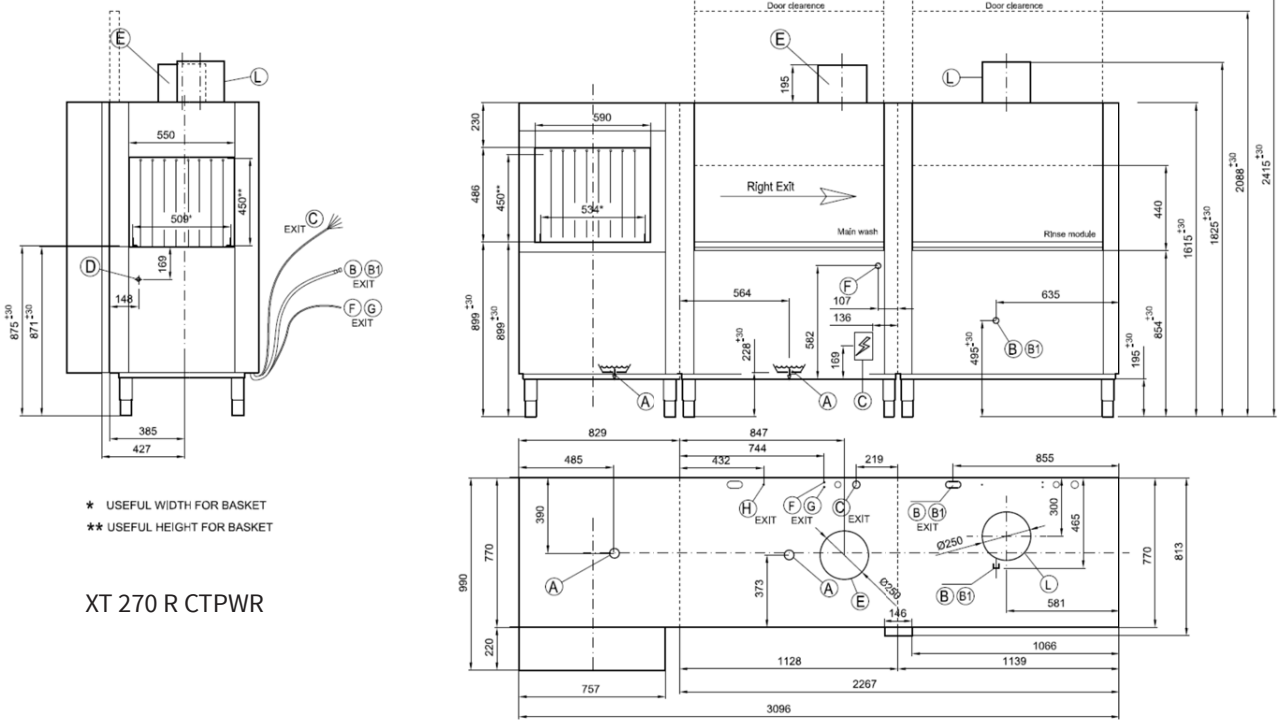




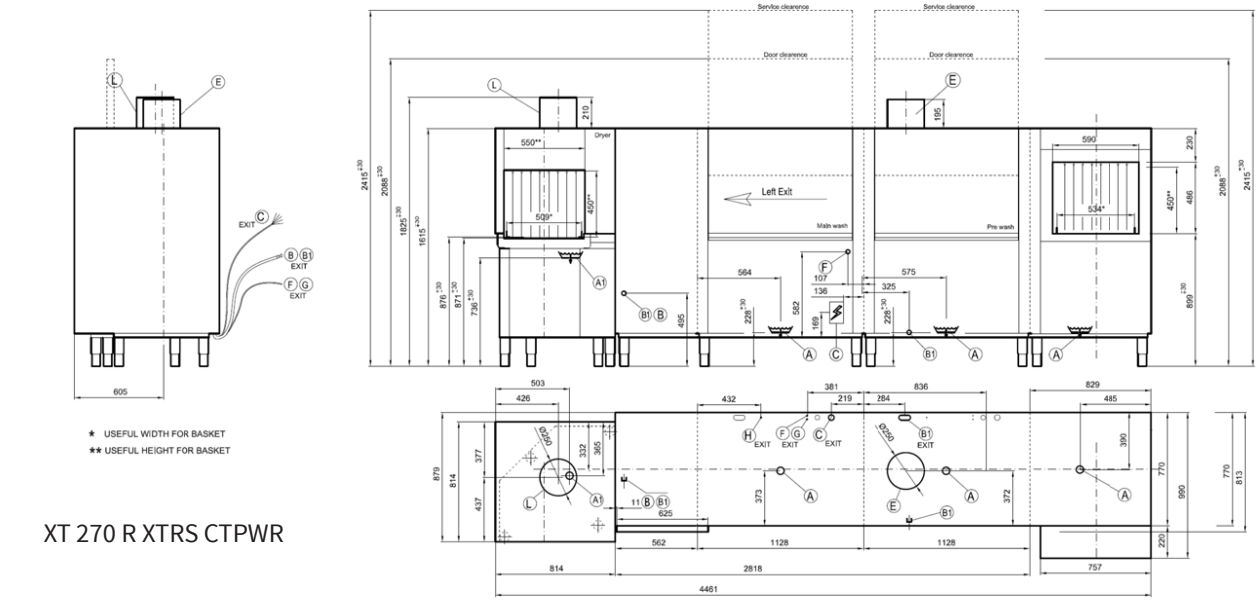


USEFUL WIDTH FOR BASKET *
USEFUL HEIGHT FOR BASKET **

XT 270 R XTRS



XT 270 R CTPWR



XT 270 R XTRS CTPWR

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

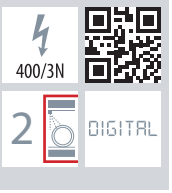
UWAGA!
ZASTOSOWANIE ZMYWARKI Z REKUPERACJĄ WRAZ Z SYSTEMEM ODWRÓCONEJ OSMOZY WYMAGA ZAMÓWIENIA SPECJALNEJ WERSJI URZĄDZENIA.

Kondensacja pary obecnej przy płukaniu powoduje podniesienie temperatury wody sieciowej o 25°C, dodatkowo eliminuje konieczność zastosowania okapu nad zmywarką.
Cały cykl kondensacji zajmuje tylko 30'' i jest w pełni automatyczny.

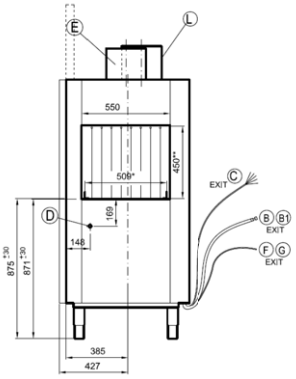
XT 300 R Zmywarka tunelowa 221 648,-

- maksymalna prędkość przesuwu: 300 koszy/h (elektroniczna kontrola prędkości przesuwu koszy)
- konstrukcja dwupłaszczowa, nierdzewna
- wymiary kosza: 50 x 50 cm (w zestawie: 1x na szkło, 1x na talerze, 1x koszyk na sztućce)
- wysokość otworu wsadowego: 450 mm (wysokość szklanki: 370 mm, talerza: 400 mm)
- modułowa konstrukcja- moduł przedmycia- z prawej lub lewej strony
- moduł przedmycia XL o wysokiej mocy
- moduł myjący wysokiej mocy
- płukanie adaptacyjne ProPortional Plus
- wbudowany tunel suszenia
- ⊕ **wbudowany system odzysku ciepła**
- obustronny przesuw koszy (należy definiować przy zamówieniu)
- ⊕ **sterowanie elektroniczne - inteligentny panel sterowania**
- ⊕ **wyświetlacz LCD**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg HACCP**
- ⊕ **pompa płukania dla zagwarantowania właściwego ciśnienia**
- multipłukanie UltraRinse 3
- automatyczny czas sterowania myciem AutoTimer
- pięć programów mycia
- automatyczny start po wsunięciu kosza
- wanny głębokotłoczone
- filtry bezpieczeństwa pomp ssących
- system myjący – szczotka wodna
- zintegrowany port USB, WiFi / Bluetooth
- dozownik płynu myjącego i płuczącego
- wyjście z prawej lub lewej (należy definiować przy zamówieniu)
- standardowe przyłącze do zimnej wody
- zalecane zastosowanie systemu wentylacji

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Opis	Cena netto PLN
00030336	XT 300 R	4535 x 770 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 470	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony	**221 648,-**
00030337	XT 300 R XTRS	4771 x 880 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 520	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel suszenia rogowy	**244 982,-**
00030338	XT 300 R CTPWR	4224 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	470 + 315	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy	**232 808,-**
00030339	XT 300 R XTRS CTPWR	4461 x 990 x 1615 / 2088	400 V / 3N / 50 Hz	46,8	520 + 315	na zimną wodę, wyjście ze zmywarki z prawej strony, tunel przedmycia rogowy, tunel suszenia rogowy	**256 142,-**

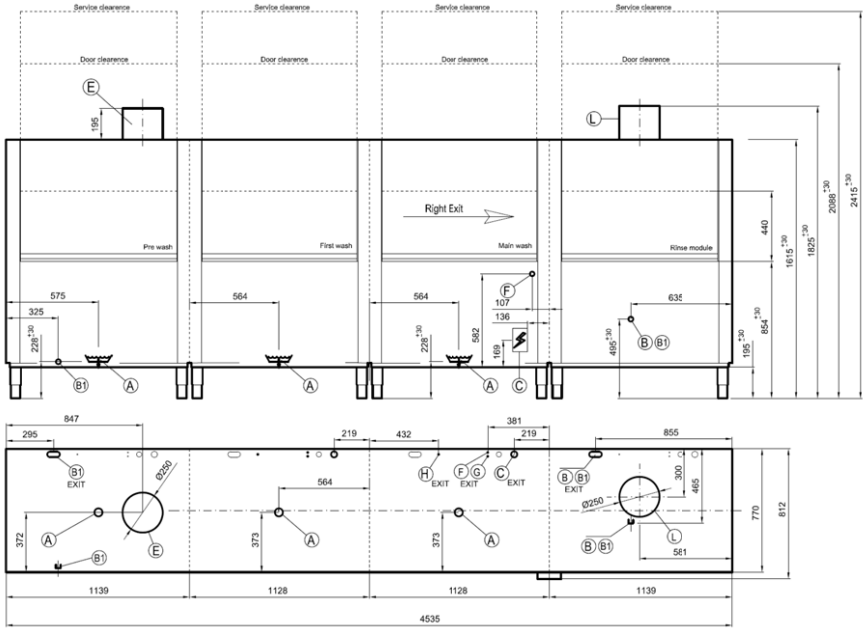


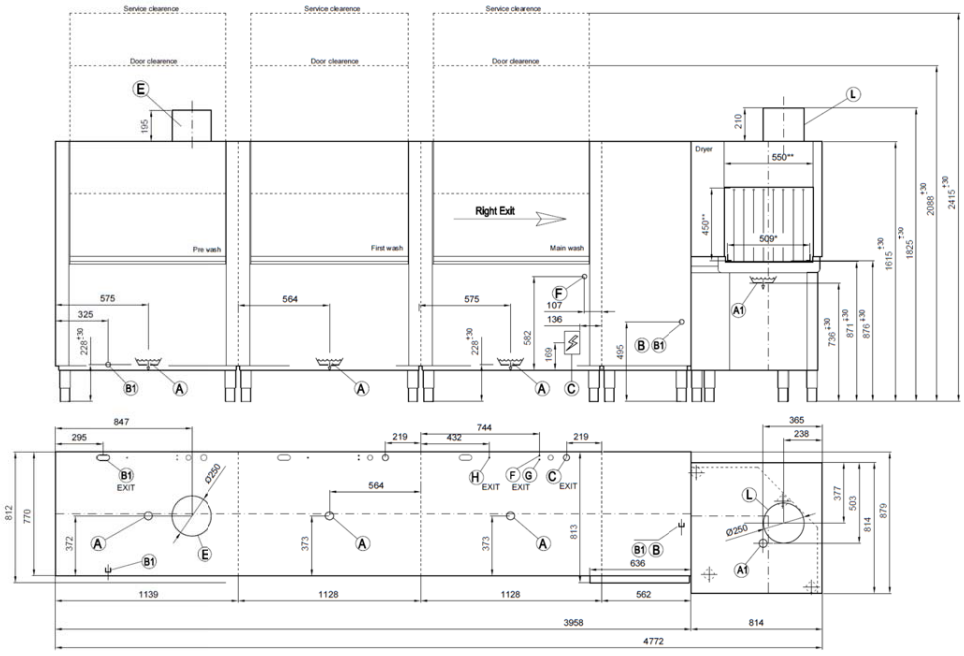
OPCJE:
R (L)- wyjście ze zmywarki z prawej strony (wyjście ze zmywarki z lewej strony)
XTRCO- zmywarka z systemem rekuperacji dostosowanej do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)
CTBVYP- zmywarka z wyłącznikiem bezpieczeństwa pod panelem sterowania

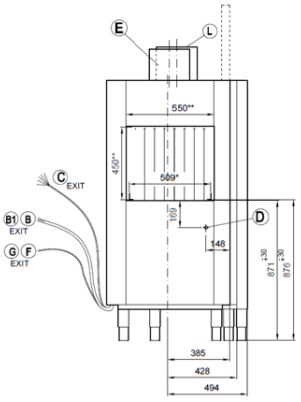


* USEFUL WIDTH FOR BASKET
** USEFUL HEIGHT FOR BASKET

XT 300 R

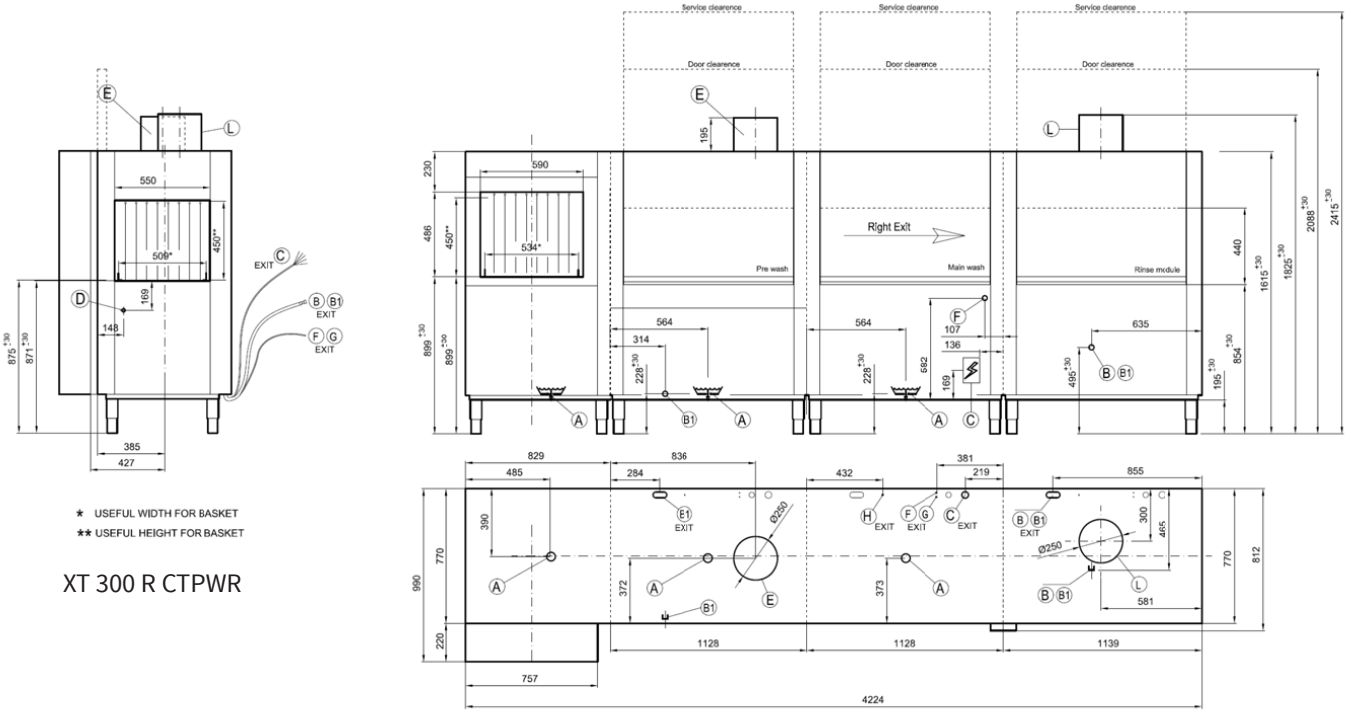




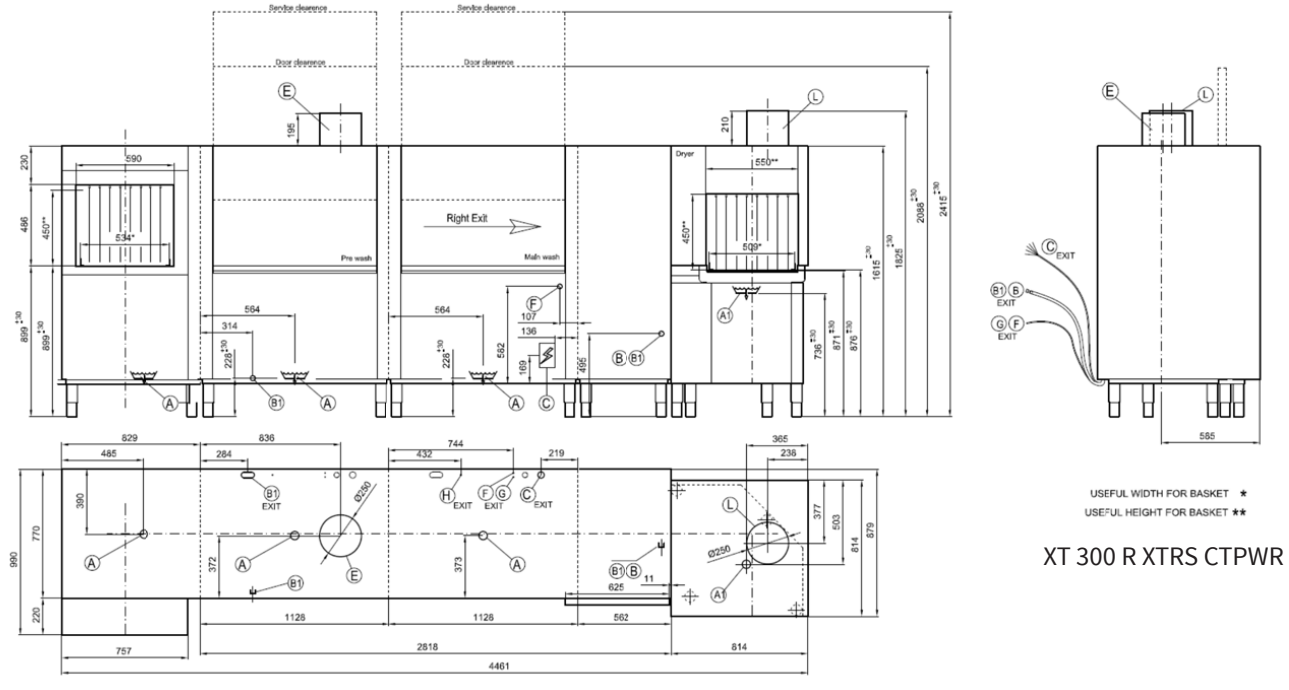


USEFUL WIDTH FOR BASKET ★
USEFUL HEIGHT FOR BASKET ★★

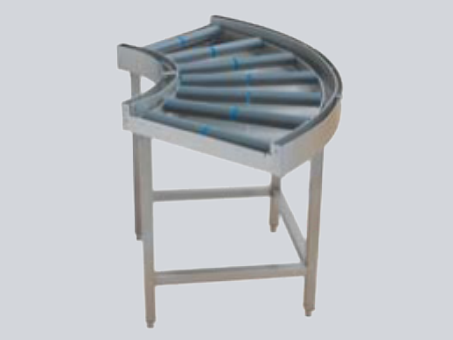
XT 300 R XTRS



XT 300 R CTPWR



XT 300 R XTRS CTPWR



CT - 168 Transporter rolkowy 90° 10 131,-

- wejściowy lub wyjściowy

Indeks	Model	Wymiary mm
00000203	CT - 168	1100 x 1100 x 875

CT - 166 Transportery wałeczkowe 6 938,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000204	CT - 166	1145 x 630 x 875	6 938,-
00000205	CT - 167	1645 x 630 x 875	9 421,-
00000206	CT - 186	2145 x 630 x 875	12 125,-

CT - 171 Transporter rolkowy 90° z podajnikiem 18 248,-

- wyjściowy
- wykonanie prawe lub lewe

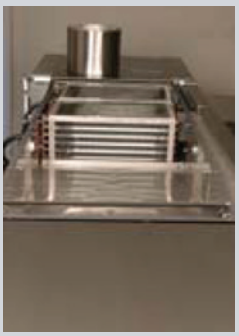
Indeks	Model	Wymiary mm
00000207	CT - 171	800 x 800 x 875

RMS - 1151 Stół załadowczy ze zlewem

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	1000 x 760 x870	wycena
00008308	RMS - 1151 / 12	1200 x 760 x870	wycena
00008309	RMS - 1151 / 14	1400 x 760 x870	wycena
00008310	RMS - 1151 / 16	1600 x 760 x870	wycena

RMS - 1152 Stół wyładowczy do zmywarki

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	1000 x 760 x870	wycena
00008312	RMS - 1152 / 12	1200 x 760 x870	wycena
00008313	RMS - 1152 / 14	1400 x 760 x870	wycena
00008314	RMS - 1152 / 16	1600 x 760 x870	wycena



CTRC **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT/A** **18 759,-**
CTRC Z1 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla CT** **33 165,-**
CTRC Z2 **Jednostka kondens. i rekuperacyjna dla A** **39 861,-**

- wentylator elektryczny 0,18 kW

CTRC Z1 / CTRC Z2

- dostosowane do używania z wodą osmotyczną (system odwróconej osmozy)

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000208	CTRC	18 759,-
00028710	CTRC Z1	33 165,-
00028709	CTRC Z2	39 861,-

CTAV **Jednostka wentylacyjna** **5 710,-**

- do wyciągania wilgoci
- wentylator elektryczny 0,18 kW

Indeks	Model
00000209	CTAV

CTPWR **Tunel rogowy przedmycia** **12 123,-**

- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 400)**

Indeks	Model	Wymiary mm
00000210	CTPWR	820 x 990 x 1565±300

CTTA **Tunel suszenia** **22 629,-**

- wydajność 1400 m³/h
- moc grzałek 6 kW + 0,55 kW (wentylator)
- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 400)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00000211	CTTA	600 x 770 x 1775±300	70	6,55

400/3N

CTTAR **Tunel suszenia rogowy** **43 088,-**

- wydajność 1400 m³/h
- moc grzałek 6 kW + 0,55 kW (wentylator)
- **przy zastosowaniu tunelu rogowego należy dobrać odpowiednie kosze (str. 400)**

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00000212	CTTAR	820 x 879 x 1775±300	100	6,55

400/3N

RM - C RM Myjący - 12 kg 219,-
RM - C 25 RM Myjący - 25 kg 419,-

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

DOZOWANIE:

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego, w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	219,-
00009751	RM - C 25	25	419,-

RM - R RM Płuczący - 10 kg 209,-

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

DOZOWANIE:

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego, w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10

RM - S RM Kamień Wodny - 2x 5 kg 199,-

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15 - 30 ml środka na 1 l wody, w zależności od grubości osadów mineralnych

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	2x 5

RM - G RM Grill - 2x 5 kg 199,-

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

- równomiernie polać albo spryskać - rozgrzaną do 50°C - czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne, albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą.
- w celu usunięcia pozostałości środka należy dodać do wody trochę octu przy ostatnim płukaniu.
- Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne.

Produkt z katalogu REDFOX Dział: Zmywalnia

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	2x 5

Kosze do zmywarek CT/A

- przeznaczone do zmywarek tunelowych CT oraz A
- stosowanie w przypadku użycia tuneli rogowych

Możliwość dobrania także innych koszy (na zamówienie).

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00010712	780072	500 x 500 x 100	kosz na talerze 18 szt. Ø240	355,-
00029475	780073	500 x 500 x 125	kosz na talerze 15 szt. Ø280	323,-
00029476	780106	500 x 500 x 100	kosz na tace 6 szt. 530 x 370	375,-
00027897	780080	500 x 500 x 100	kosz uniwersalny	355,-
00027899	780090	500 x 500 x 140	kosz na szkło 25 szt. wys. 130 Ø90	558,-
00027898	780092	500 x 500 x 140	kosz na szkło 49 szt. wys. 130 Ø63	558,-

Uzdatniacze wody

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- skuteczna ochrona przed osadami kamienia
- znaczne zredukowanie środka myjącego
- mniejsze zużycie energii

Pełna oferta urządzeń do uzdatniania wody dostępna jest w katalogu REDFOX.

Produkt z katalogu REDFOX
Dział: Uzdatnienie wody

warunki handlowe REDFOX

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]					Cena netto PLN
			10°	15°	20°	30°	40°	
00024065	J - 8M	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375	1 099,-
00025809	R - 8B	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 399,-
00024066	R - 8M	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 719,-
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375	1 899,-
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600	1 869,-
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250	3 559,-
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675	4 199,-

WARUNKI HANDLOWE REDFOX

RM Chłodnictwo

Szafy do sezonowania mięsa 402
Kostkarki do lodu 404
Łuskarki 408
Zestaw do czyszczenia kostkarek 408
Stoły chłodnicze 410
Stoły mroźnicze 412
Szafy chłodnicze 414
Szafy mroźnicze 416
Szafy chłodnicze specjalne 418
Akcesoria do szaf 419

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Szafy do sezonowania mięsa

Ekstremalna miękkość i intensywny smak, zapach i niepowtarzalny kolor sprawiają, że umiejętnie sezonowany produkt jest wymarzonym wyborem dla najbardziej wyrafinowanych podniebień konsumentów.
To mądra inwestycja, gwarantująca doskonałą jakość produktów i znaczne oszczędności.
Idealnie dopasowany system wentylacji, kontrola wilgotności i temperatury, częste cykle sterylizacji gwarantują najwyższą jakość przygotowanego mięsa.

Stopniowo dojrzewające mięso staje się wyśmienitym jakościowo produktem. Szafa do sezonowania mięsa dedykowana jest dla wyspecjalizowanych restauratorów i rzeźników, którzy nie zadowalają się dobrym produktem, ale dążą do doskonałości.

Akcesoria

Indeks	Model	Cena netto PLN
00031080	MD PP Prowadnice GN 2/1 (2 szt.)	159,-
00031075	MD P Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1	389,-
00031076	MD PW Półka ze stali nierdzewnej AISI 304 GN 2/1 (wzmocniona)	489,-
00031077	MD ZH Zestaw do montażu haków do mięsa	1 190,-
00031078	MD H Hak do mięsa (długość 10 mm)	79,-
00031079	MD MPH Przenośny cyfrowy miernik ph	4 149,-

MD - 700 Szafa do sezonowania mięsa 30 422,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 3 półki ze stali nierdzewnej oraz zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- elektroniczne sterowanie
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)
- wewnętrzne oświetlenie LED

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030293	MD - 700	733 x 867 x 2090	0,13	458	116	230 V / 50 Hz

MD - 700G Szafa do sezonowania mięsa 37 523,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- drzwi przeszklone
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 3 półki ze stali nierdzewnej oraz zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030292	MD - 700G	733 x 847 x 2090	0,13	458	124	230 V / 50 Hz

MD - 1400 Szafa do sezonowania mięsa 40 567,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 6 półek ze stali nierdzewnej oraz 2x zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)
- wewnętrzne oświetlenie LED

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030295	MD - 1400	1466 x 867 x 2090	0,175	916	194	230 V / 50 Hz

MD - 1400G Szafa do sezonowania mięsa 53 756,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- drzwi przeszklone
- przystosowana do GN 2/1
- w standardzie 6 półek ze stali nierdzewnej oraz 2x zestaw z hakami do zawieszenia mięsa
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 90 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- regulowane nóżki
- zakres temperatur: -2°C / +7°C
- czynnik chłodniczy: R290
- ozonator do sterylizacji komory (3 min co 3 godziny)

OPCJE:
- kółka
- kolor RAL (front górny oraz front drzwi)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00030294	MD - 1400G	1466 x 847 x 2090	0,175	916	209	230 V / 50 Hz

Kostkarki do lodu

Kostkarki do lodu są niezastąpionym pomocnikiem małych i dużych lokali gastronomicznych. Znajdują szerokie zastosowanie, poczynając od bezpośredniego wykorzystania podczas przygotowania potraw lub napojów aż po krótkotrwałe zewnętrzne chłodzenie pojemników gastronomicznych. Kostkarki do lodu są dostępne w dwóch opcjach w zależności od typu lodu - kostki lub lód kruszony.

Jeśli w lokalu panują warunki niekorzystne dla chłodzenia za pomocą powietrza, istnieje możliwość dostarczenia identycznych modeli z chłodzeniem za pomocą wody.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Drzwiczki z tworzywa sztucznego ABS.
- Chłodzenie za pomocą powietrza lub wody.
- Ilość produkowanego lodu na dobę podawana szacunkowo przy temperaturze wody 15°C i temperaturze otoczenia 21°C

IMC - 2104 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 5 499,-
IMC - 2104 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 5 499,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 21 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 4 kg / 310 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006301	IMC - 2104 A	355 x 404 x 590	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,35	4,5	5 499,-
00006302	IMC - 2104 W	355 x 404 x 590	wodą	230 V / 50 Hz	0,35	20	5 499,-

R290 230/1N

IMC - 2809 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 6 499,-
IMC - 2809 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 6 499,-
IMC - 2809 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 7 299,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 29 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 9 kg / 530 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 2809 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006242	IMC - 2809 A	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	6 499,-
00006311	IMC - 2809 W	390 x 460 x 690	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	14	6 499,-
00026969	IMC - 2809 ADP	390 x 460 x 690	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	5,1	7 299,-

R290 230/1N

IMC - 3316 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 7 499,-
IMC - 3316 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 7 499,-
IMC - 3316 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 399,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 38 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 16 kg / 950 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 3316 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006312	IMC - 3316 A	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	7 499,-
00006313	IMC - 3316 W	500 x 580 x 820	wodą	230 V / 50 Hz	0,37	13	7 499,-
00026970	IMC - 3316 ADP	500 x 580 x 820	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,37	3,3	8 399,-

R290 230/1N

IMC - 4625 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 8 449,-
IMC - 4625 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 8 449,-
IMC - 4625 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 9 599,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 48 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 25 kg / 1470 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 4625 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006316	IMC - 4625 A	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	8 449,-
00006341	IMC - 4625 W	500 x 580 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,5	14	8 449,-
00026971	IMC - 4625 ADP	500 x 580 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,5	4	9 599,-

R290 230/1N

40 kg
2350 szt.
72 kg/24h

IMC - 6540 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 049,-
IMC - 6540 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 11 049,-
IMC - 6540 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 12 999,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 72 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.
- ⊕ **AWS - system mycia automatycznego**

IMC - 6540 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006318	IMC - 6540 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	11 049,-
00006319	IMC - 6540 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	12,8	11 049,-
00026972	IMC - 6540 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	2,8	12 999,-

R290 230/1N

40 kg
2350 szt.
80 kg/24h

IMC - 8040 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 11 999,-
IMC - 8040 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 11 999,-
IMC - 8040 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 13 799,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 80 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 40 kg / 2350 szt.

IMC - 8040 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006320	IMC - 8040 A	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	11 999,-
00006321	IMC - 8040 W	738 x 600 x 1050	wodą	230 V / 50 Hz	0,8	14,4	11 999,-
00026973	IMC - 8040 ADP	738 x 600 x 1050	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,8	2,6	13 799,-

R290 230/1N

65 kg
3830 szt.
130 kg/24h

IMC - 13065 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 599,-
IMC - 13065 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 17 599,-
IMC - 13065 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 999,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 130 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 13065 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

IMC - 13065 W:
- czynnik chłodniczy R452A

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006342	IMC - 13065 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 599,-
00006325	IMC - 13065 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,05	15,3	17 599,-
00026974	IMC - 13065 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,05	2,8	17 999,-

R290 230/1N

65 kg
3830 szt.
155 kg/24h

IMC - 15565 A Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 17 999,-
IMC - 15565 W Kostkarka do lodu chłodzona wodą 17 999,-
IMC - 15565 ADP Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem 18 499,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- produkcja kostek metodą natryskową
- zdolność mrożenia: 155 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- pojemność zbiornika kostek: 65 kg / 3830 szt.

IMC - 15565 ADP:
- ⊕ kostkarka z pompą odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006326	IMC - 15565 A	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	17 999,-
00006327	IMC - 15565 W	840 x 740 x 1205	wodą	230 V / 50 Hz	1,4	13	17 999,-
00026975	IMC - 15565 ADP	840 x 740 x 1205	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,4	2,6	18 499,-

R452A 230/1N

20 kg
3000 szt.
od 45 kg/24h

N - 50 A — Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem — 8 799,-
N - 70 A — Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem — 11 299,-
N - 60 W — Kostkarka do lodu chłodzona wodą — 9 399,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie amerykańskiego lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zbiornika kostek: 20 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: od 45 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)

N - 60 W:
- czynnik R-452a

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Wydajność kg/dobę	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029390	N - 50 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	45	230 V / 50 Hz	0,615	48	8 799,-
00029391	N - 70 A	535 x 595 x 894 / 944	powietrzem	76	230 V / 50 Hz	1,007	48	11 299,-
00009862	N - 60 W	535 x 595 x 900 / 950	wodą	53	230 V / 50 Hz	0,43	52	9 399,-

R290 | 230/1N

215 kg/24h

N - 215 A — Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem — 18 199,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009863	N - 215 A	760 x 620 x 500	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	18 199,-

R290 | 230/1N

200 kg
30000 szt.

N - zasobnik — Zasobnik do N - 215 — 8 999,-

- wykonanie nierdzewne
- pojemność: 200 kg / 3000 kostek

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00009865	N - zasobnik	762 x 820 x 1071	80

200 kg
30000 szt.
215 kg/24h

N - 215 AC — Kostkarka chłodzona powietrzem + zasobnik — 27 198,-

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem lub wodą
- pojemność zasobnika: 200 kg / 3000 kostek
- zdolność mrożenia: 215 kg na 24 h

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00009866	N - 215 AC	762 x 820 x 1571	powietrzem	230 V / 50 Hz	1,2	27 198,-

R290 | 230/1N

IMG - 9030 A Łuskarka chłodzona powietrzem 15 699,-

IMG - 9030 W Łuskarka chłodzona wodą 16 299,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 113 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 30 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006350	IMG - 9030 A	500 x 660 x 930	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,55	1	15 699,-
00006351	IMG - 9030 W	500 x 660 x 930	wodą	230 V / 50 Hz	0,55	6,3	16 299,-

R290 230/1N

IMG - 15055 A Łuskarka chłodzona powietrzem 17 999,-

IMG - 15055 W Łuskarka chłodzona wodą 17 999,-

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwi z tworzywa
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- urządzenie do produkcji łusek
- zdolność mrożenia: 153 kg na 24 h (przy temp. wody 15°C i otoczenia 21°C)
- pojemność zbiornika łusek: 55 kg
- urządzenie idealnie sprawdza się w supermarketach, sklepach rybnych, przetwórniach a także restauracjach, dyskotekach i barach

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zużycie wody l/kg	Cena netto PLN
00006352	IMG - 15055 A	738 x 690 x 1150	powietrzem	230 V / 50 Hz	0,65	1	17 999,-
00006353	IMG - 15055 W	738 x 690 x 1150	wodą	230 V / 50 Hz	0,65	6,4	17 999,-

R290 230/1N

ZESTAW DO CZYSZCZENIA KOSTKAREK

KPS Zestaw do czyszczenia kostkarek 599,-

W skład zestawu wchodzą:

- 1 litr środka czyszczącego i 1 litr środka dezynfekującego (czyli 60 l środka po rozcieńczeniu według instrukcji)
- gąbka i szczotka
- rękawice i okulary ochronne
- instrukcja obsługi

Indeks	Model
00009860	KPS

Stoły chłodnicze i mroźnicze
Szafy chłodnicze i mroźnicze

Stoły chłodnicze i mroźnicze są przeznaczone do wszystkich lokali gastronomicznych, poszukujących kompleksowych rozwiązań, które łączą w sobie powierzchnie robocze z technologią chłodzenia lub mrożenia.

Podstawowym elementem klasyfikacji stołów jest liczba drzwi w poszczególnych modelach. W ofercie znajdą Państwo stoły dwu-, trzy- i czterodrzwiowe, a także stoły z szufladami. Powierzchnia przechowywania wyposażona jest w prowadnice do umieszczenia rusztów lub GN 1/1.
Blaty stołów wykonane są ze stali nierdzewnej z dwiema opcjami zakończenia tylnej części blatu – z rantem lub bez.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Miejsce do umieszczenia pojemników gastronomicznych o wymiarach GN 1/1.
- Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C.
- Agregat chłodniczy umieszczony z prawej lub lewej strony.
- Izolacja o grubości 70 mm.
- Elektroniczna jednostka sterująca.

Oferta szaf chłodniczych i mroźniczych dopasowana jest do wszystkich typów lokali gastronomicznych. Dostępne są pojemności od 560 do 1400 litrów.

Szafy LS oraz MS wykonane są ze stali nierdzewnej, mają agregat umieszczony na górze urządzenia. W komorach znajduje się od 2 do 4 rusztów z możliwością regulacji wysokości. Poszczególne komory z 2-4 zasuwami z rusztami i możliwością regulacji wysokości. Dużą zaletą wymienionych szaf jest funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony.
Chłodzenie powierzchni przechowywania we wszystkich modelach zapewnia wymuszony obieg powietrza.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 43°C.
- Agregat chłodniczy umieszczony na górze.
- Monoblokowa jednostka chłodnicza.
- Izolacja o grubości 70 mm.
- Elektroniczna jednostka sterująca

Wszystkie urządzenia posiadają jednostkę sterowania z nowym panelem.

2x GN 1/1
265 L

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 2D DH **Stół chłodniczy dwudrzwiowy bez rantu** **12 888,-**
SCH 2D DL **Stół chłodniczy dwudrzwiowy z rantem** **12 916,-**
SCH 2D DSL **Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem i rantem** **14 665,-**
SCH 2D-4Z DL **Stół chłodniczy czteroszufladowy z rantem** **17 528,-**
SCH 2D-4Z DSL **Stół chłodniczy czteroszufladowy ze zlewem i rantem** **19 315,-**

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / +8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029375	SCH 2D DH	1380 x 700 x 850	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	99	12 888,-
00008713	SCH 2D DL	1380 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	100	12 916,-
00008714	SCH 2D DSL	1380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	102	14 665,-
00029376	SCH 2D-4Z DL	1380 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	106	17 528,-
00029377	SCH 2D-4Z DSL	1380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,32	107	19 315,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N

3x GN 1/1
420 L

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 3D DH **Stół chłodniczy trzydrzwiowy bez rantu** **15 455,-**
SCH 3D DL **Stół chłodniczy trzydrzwiowy z rantem** **15 749,-**
SCH 3D DSL **Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem i rantem** **17 489,-**
SCH 3D-6Z DL **Stół chłodniczy sześcioszufladowy z rantem** **22 836,-**
SCH 3D-6Z DSL **Stół chłodniczy sześcioszufladowy ze zlewem z rantem** **24 604,-**

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / +8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
-

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029378	SCH 3D DH	1880 x 700 x 850	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	119	15 455,-
00008716	SCH 3D DL	1880 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	120	15 749,-
00008717	SCH 3D DSL	1880 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,38	122	17 489,-
00029379	SCH 3D-6Z DL	1880 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	129	22 836,-
00029380	SCH 3D-6Z DSL	1880 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	24 604,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

SCH 4D DH **Stół chłodniczy czterodrzwiowy bez rantu** **19 030,-**

SCH 4D DL **Stół chłodniczy czterodrzwiowy z rantem** **19 047,-**

SCH 4D DSL **Stół chłodniczy czterodrzwiowy ze zlewem i rantem** **20 701,-**

SCH 4D-8Z DL **Stół chłodniczy ośmioszufladowy z rantem** **28 720,-**

SCH 4D-8Z DSL **Stół chłodniczy ośmioszufladowy ze zlewem i rantem** **30 862,-**

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 2°C / +8°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zlewu cm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029381	SCH 4D DH	2380 x 700 x 850	-	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	149	19 030,-
00008719	SCH 4D DL	2380 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	150	19 047,-
00008720	SCH 4D DSL	2380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	152	20 701,-
00029382	SCH 4D-8Z DL	2380 x 700 x 850	-	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	162	28 720,-
00029383	SCH 4D-8Z DSL	2380 x 700 x 850	40 x 40 x 25	ze zlewem i rantem	230 V / 50 Hz	0,43	163	30 862,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N

Model	SCH 2D		SCH 3D		SCH 4D	
Korpus SCH	00009812	6 755,-	00009814	7 765,-	00009816	8 755,-
Drzwi - 1szt.	00009818 755,-					
Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2	00001469 2 655,-					
Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3	00001470 3 455,-					
Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3	00008908 2 995,-					
Płyta z tylnym rantem	00009875	1 655,-	00009876	2 055,-	00009877	2 355,-
Płyta ze zlewem	00009881	2 475,-	00009882	2 885,-	00009883	3 135,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 159,-					
Agregat chłodzący po lewej stronie	00001486 390,-					
Prowadnica rusztu	00001490 139,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 135,-					

Zestaw 2 szuflad: 1/2 + 1/2

Zestaw 3 szuflad: 1/3 + 1/3 +1/3

Zestaw 2 szuflad: 2/3 (na butelki) + 1/3

2x GN 1/1
265 L

SM 2D DH **Stół mroźniczy dwudrzwiowy bez rantu** **14 508,-**

SM 2D DL **Stół mroźniczy dwudrzwiowy z rantem** **14 419,-**

- przystosowane do GN 1/1 (2 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029384	SM 2D DH	1380 x 700 x 850	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,32	109	14 508,-
00008722	SM 2D DL	1380 x 700 x 850	z rantem	230 V / 50 Hz	0,32	110	14 419,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

3x GN 1/1
420 L

SM 3D DH **Stół mroźniczy trzydrzwiowy bez rantu** **17 525,-**

SM 3D DL **Stół mroźniczy trzydrzwiowy z rantem** **17 616,-**

- przystosowane do GN 1/1 (3 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029386	SM 3D DH	1880 x 700 x 850	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,38	129	17 525,-
00008725	SM 3D DL	1880 x 700 x 850	z rantem	230 V / 50 Hz	0,38	130	17 616,-

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

4x GN 1/1

575 L

SM 4D DH **Stół mroźniczy czterodrzwiowy bez rantu** **20 824,-**

SM 4D DL **Stół mroźniczy czterodrzwiowy z rantem** **20 699,-**

- przystosowane do GN 1/1 (4 ruszty w standardzie)
- zakres temperatur: - 18°C / -24°C
- chłodzenie wentylowane
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **agregat chłodzący w standardzie po prawej stronie (po lewej stronie dostępny jako opcja na zamówienie, bez dopłaty)**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- większa perforacja z przodu oraz dodatkowa perforacja w tylnej ścianie urządzenia
- brak możliwości instalacji szuflad oraz zlewu

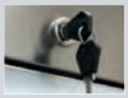
Inne modyfikacje stołu - dotyczące rodzaju lub braku blatu, umiejscowienia lub braku agregatu, zlewu, ilości i kierunku otwierania drzwi, ilości i rodzaju szuflad - dostępne są na specjalne zamówienie, po wcześniejszej konsultacji z Biurem Obsługi Klienta.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wersja blatu	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00029388	SM 4D DH	2380 x 700 x 850	bez rantu	230 V / 50 Hz	0,43	159	20 824,-
00008728	SM 4D DL	2380 x 700 x 850	z rantem	230 V / 50 Hz	0,43	160	20 699,-

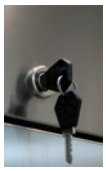
R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

Model	SM 2D		SM 3D		SM 4D	
Korpus SM	00009813	7 765,-	00009815	8 925,-	00009817	10 155,-
Drzwi - 1szt.	00009818 755,-					
Płyta z tylnym rantem	00009878	1 655,-	00009879	2 055,-	00009880	2 374,-
Zamek do drzwi stołu	00001471 159,-					
Prowadnica rusztu	00001490 139,-					
Ruszt nierdzewny GN 1/1 - 53 x 32,5 x 3	00001487 135,-					

Szuflada + prowadnica rusztu + ruszt GN 1/1



Zamek do drzwi stołu

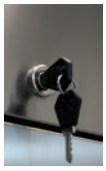


LS 50 Szafa chłodnicza — 11 175,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024043	LS 50	710 x 700 x 2000	0,43	450	140	230 V / 50 Hz

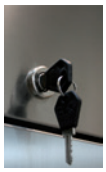


LS 50 SV Szafa chłodnicza przeszklona — 13 428,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024044	LS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,43	450	150	230 V / 50 Hz

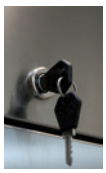


LS 70 Szafa chłodnicza GN 2/1 — 11 949,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001482	LS - 70	710 x 800 x 2000	0,43	650	150	230 V / 50 Hz

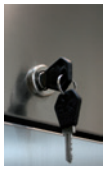


LS 70 SV Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 — 14 084,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024045	LS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	160	230 V / 50 Hz

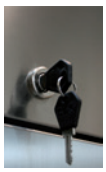


LS 140 Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 18 152,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00001484	LS 140	1420 x 800 x 2000	1300	230 V / 50 Hz	0,64	250



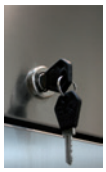
LS 140 SV Szafa chłodnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 22 230,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- izolacja o grubości 70 mm
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024046	LS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,53	1300	250	230 V / 50 Hz

3x
530 x 550
450 L



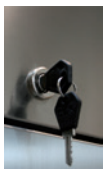
MS 50 Szafa mroźnicza 13 575,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024047	MS 50	710 x 700 x 2000	0,5	450	152	230 V / 50 Hz

3x
530 x 550
450 L



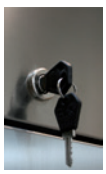
MS 50 SV Szafa mroźnicza przeszklona 18 163,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **w standardzie 3 ruszty 530 x 550 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024048	MS 50 SV	710 x 700 x 2000	0,5	450	160	230 V / 50 Hz

4x
GN 2/1
650 L



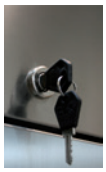
MS 70 Szafa mroźnicza GN 2/1 14 245,-

- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001483	MS 70	710 x 800 x 2000	0,6	650	162	230 V / 50 Hz

4x GN 2/1
650 L



MS 70 SV Szafa mroźnicza przeszklona GN 2/1 — 18 814,-

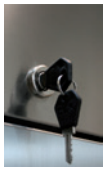
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 32°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024049	MS 70 SV	710 x 800 x 2000	0,43	650	170	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -22 | 230/1N

8x GN 2/1
1300 L



MS 140 Szafa mroźnicza dwudrzwiowa GN 2/1 — 20 501,-

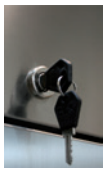
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- elektroniczna kontrola wilgotności
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -24°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00001485	MS 140	1420 x 700 x 2000	0,7	1300	245	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -24 | 230/1N

8x GN 2/1
1300 L



MS 140 SV Szafa mroźnicza przeszklona dwudrzwiowa GN 2/1 — 28 161,-

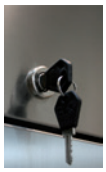
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **przystosowana do GN 2/1 (8 rusztów w standardzie)**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- wewnętrzne oświetlenie LED
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się szklane drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- regulowane U - wsporniki
- zakres temperatur: -18°C / -22°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024050	MS 140 SV	1420 x 800 x 2000	0,9	1300	270	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -18 / -22 | 230/1N

12x 600x400
505 L



LS 50 R Szafa chłodnicza na ryby 600x400 — 20 185,-

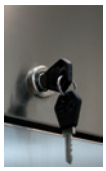
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **12x pojemnik PVC 600x400x70 mm**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -3°C /+10°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024053	LS 50 R	780 x 680 x 2000	0,43	505	140	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -3 / +10 | 230/1N

10x
650 L



LS 70 CAMP Szafa chłodnicza campingowa — 22 305,-

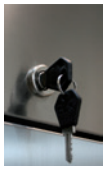
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **10x półka z zamkiem**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -2°C / +8°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024057	LS 70 CAMP	710 x 800 x 2000	0,425	650	180	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -2 / +8 | 230/1N

8x 600x800
770 L



MS 90 L Szafa mroźnicza 600x800 na lody — 23 775,-

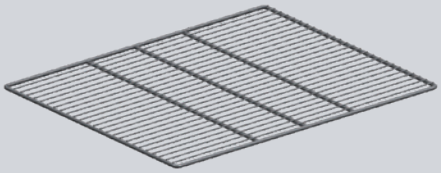
- wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora
- ⊕ **8x ruszt 600x800 mm z prowadnicami**
- ⊕ **max. temp. otoczenia: 43°C**
- ⊕ **monoblokowa jednostka chłodząca**
- ⊕ **izolacja o grubości 70 mm**
- elektroniczne sterowanie
- ⊕ **elektroniczna kontrola wilgotności**
- samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe
- wymienna uszczelka drzwi
- regulowane nóżki
- zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)
- wsporniki na pojemniki
- zakres temperatur: -5°C / -30°C
- czynnik chłodniczy: R290

OPCJE:
- kółka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Waga kg	Zasilanie el. V/Hz
00024056	MS 90 L	780 x 980 x 2000	0,7	770	180	230 V / 50 Hz

R290 | DIGITAL CONTROL | °C -5 / -30 | 230/1N

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis	Cena netto PLN
00029487	RSP1	530 x 550 x 30	Ruszt powlekany 530 x 550	211,-
00001489	LSP	650 x 530 x 30	Ruszt powlekany GN 2/1	188,-
00001488	LS	650 x 530 x 30	Ruszt nierdzewny GN 2/1	484,-
00001491	VL - LS		Prowadnica rusztów do szafy chłodniczej - 2 szt.	208,-
00001492	KS		Kółka - zestaw 2x z hamulcem + 2x bez hamulca	789,-



RM Schładzarko--zamrażarki szokowe

Schładzarko - zamrażarki 1Hundred 422
Schładzarko - zamrażarki szokowe IS 424
Multifunkcyjne urządzenia INFINITY 432
Akcesoria 440

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Schładzarko-zamrażarki 1Hundred

ŁATWA PRACA, GDZIEKOLWIEK JESTEŚ I KIEDY CHCESZ

Nowość na rynku! - jedno urządzenie, przeznaczone jednocześnie do gotowania i schładzania.

To najnowocześniejsza technologia, dostosowana do potrzeb każdego wymagającego użytkownika. 1Hundred jest idealnym urządzeniem dla centrów kulinarnych, cateringowych, gastronomii przemysłowej, miejsc w których jednocześnie przygotowywana jest bardzo duża ilość potraw.

Posiada możliwość przeprowadzenia całego procesu Cook & Chill, od funkcji Slow Cooking w 100°C do zamrażania w -40°C! Po wstępnym ustawieniu wykonuje i kontroluje cały cykl przetwarzania żywności i jest zdolny do pracy przez całą dobę (mniejsze zużycie, oszczędzanie energii, niższe koszty eksploatacji).
Dodatkowo zapewnia maksymalne bezpieczeństwo w przetwórstwie żywności, które można kontrolować za pomocą wykresów temperatur i rejestru HACCP.

szybkie schładzanie - zamrażanie - rozmrażanie - powolne gotowanie - garowanie - cykle łączone

- 9-calowy ekran dotykowy,
- monitorowanie danych: temperatura żywności, czas cyklu, temperatura powietrza, wilgotność powietrza, wentylacja,
- oprogramowanie dla gastronomii, cukiernictwa, piekarni,
- grafika HACCP,
- filmy demonstracyjne,
- autodiagnoza,
- kontrola zużycia.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

1Hundred Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 109 900,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- **cykl gotowania aż do 100°C**
- czujnik kontroli wilgotności z automatyczną regulacją
- bojler z generatorem pary
- ⊕ **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie
- garowanie
- gotowanie w niskich temperaturach- Slow Cooking

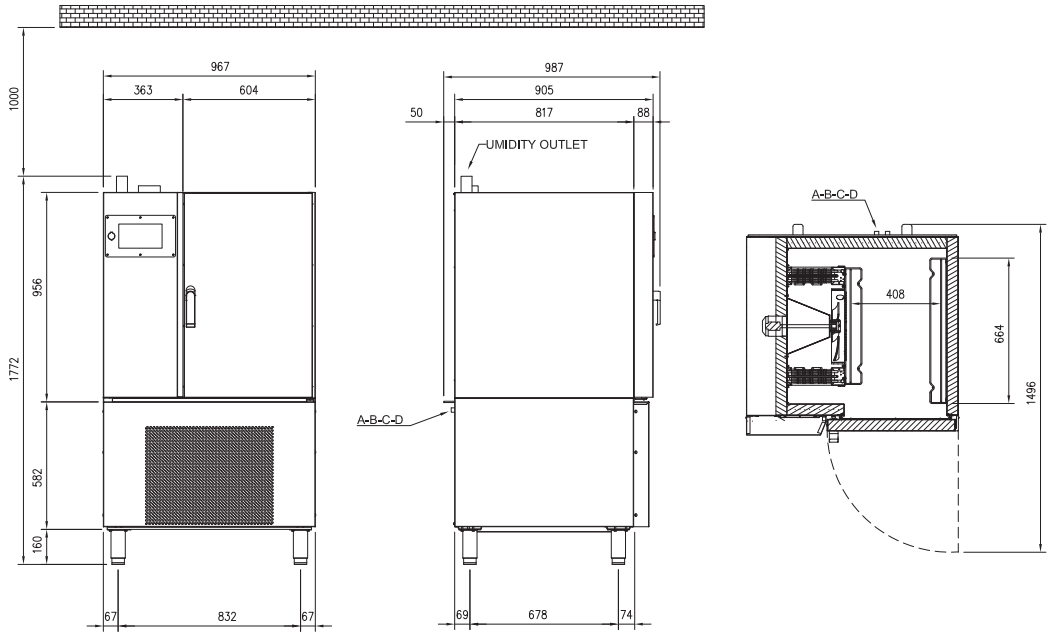
POZOSTAŁE FUNKCJE:

- suszenie
- konserwowanie
- konfitowanie
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- prowadnice na 10 blach piekarniczych EN 600 x 400

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	WIFI OPTION	USB SD	HACCP					DIGITAL	400/3N	
00030296	1Hundred	967 x 987 x 1772	2,39	254	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400										



Schładzarko-zamrażarki szokowe IS

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA

Od mrożenia do podgrzewania za pomocą jednego dotyku.

Schładzarko-zamrażarka RM to wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze o wysokiej mocy i oszczędnej eksploatacji. Funkcje urządzenia zaspokajają oczekiwania nawet najbardziej wymagających Klientów.
Jej zastosowanie gwarantuje wysoką jakość potraw oraz świeżość i wartości odżywcze. Dzięki funkcji przechowywania chłodzonej lub mrożonej żywności przez dłuższy czas, użytkownik nie traci powierzchni przechowywania w innych szafach chłodniczych. Wszystkie typy oferowanych schładzarko-zamrażarek szokowych umożliwiają pracę w trybie chłodzenia lub zamrażania, a po zakończeniu cyklu pracy przełączają się na tzw. tryb utrzymywania.

Żywność przechowywana w schładzarko-zamrażarkach szokowych umieszczona jest w pojemnikach gastronomicznych o głębokości 40 lub 65 mm, w zależności od typu urządzenia. W przypadku produktów o większej objętości, do kontroli temperatury można wykorzystać sondę, która zapewnia wyłączenie schładzarko-zamrażarki po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rdzenia potrawy.
Masywna konstrukcja i wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantują długą żywotność urządzenia. Wentylatory o maksymalnych rozmiarach i przemyślana konstrukcja prowadnic umożliwiają swobodną cyrkulację powietrza, zapewniając wysokiej jakości szybkie schładzanie i zamrażanie potraw.

- **Szybkie obniżanie temperatury produktu - schładzanie, mrożenie**
- **Niskotemperaturowa obróbka termiczna**
- **Kontrolowane rozmrażanie**
- **Duży - 9”, dotykowy, kolorowy panel sterujący**
- **Prosta autodiagnostyka, bez przerywania pracy urządzenia**
- **Wysoka wydajność - schładzanie szokowe do 200 kg żywności w ciągu 90 min**
- **Funkcja FOOD SCAN z wielopunktową, sondą potrawy**

- **Dotykowy panel LCD**
  9 - calowy, intuicyjny ekran dotykowy ze złączem USB do pobierania danych HACCP.
- **Obudowa ze stali nierdzewnej**
  Całe urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304.
- **Przemyślana konstrukcja**
  Urządzenia zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby zapewnić maksimum wydajności i komfortu użytkowania.
- **Modułowość i wszechstronność**
  Różnorodna gama modeli - pojemność od 5 GN do komór chłodniczych na wózki.
- **Izolacja**
  Pianowa izolacja PUR wykonana pod wysokim ciśnieniem, wolna od halonów FCKW.
- **Nogi**
  Kompaktowe, mocne nogi o regulowanej wysokości.

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

IS 0511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 — 34 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

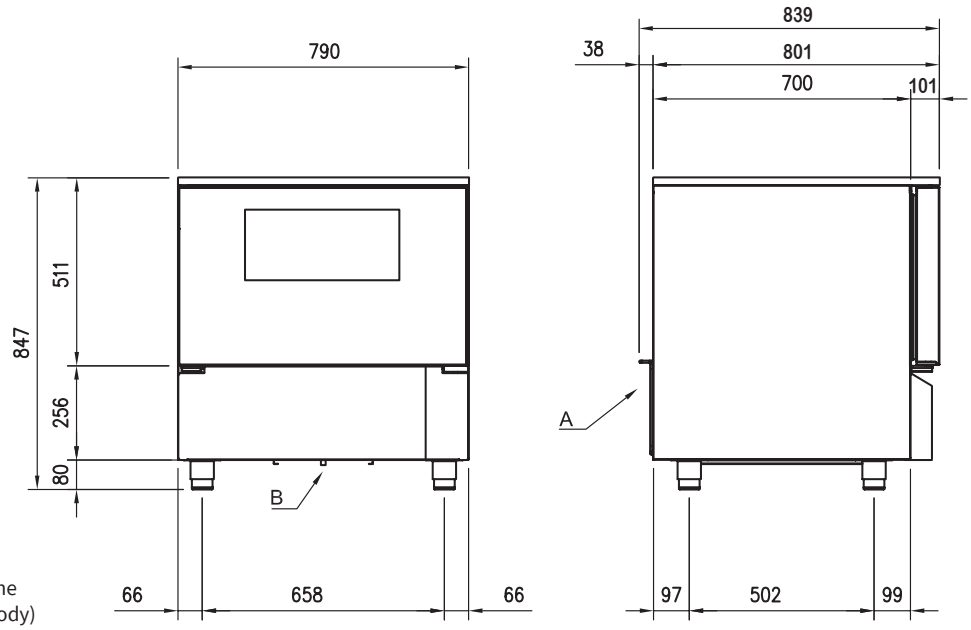
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016785	IS 0511	790 x 839 x 847	0,578	100	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | DIGITAL | 230/1N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

IS 0811 Schładzarko-zamrażarka szokowa 8x GN 1/1 42 490,-

- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65 mm lub 8x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 35 kg /cykl
- zamrażanie: 25 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

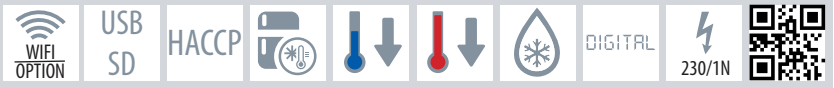
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

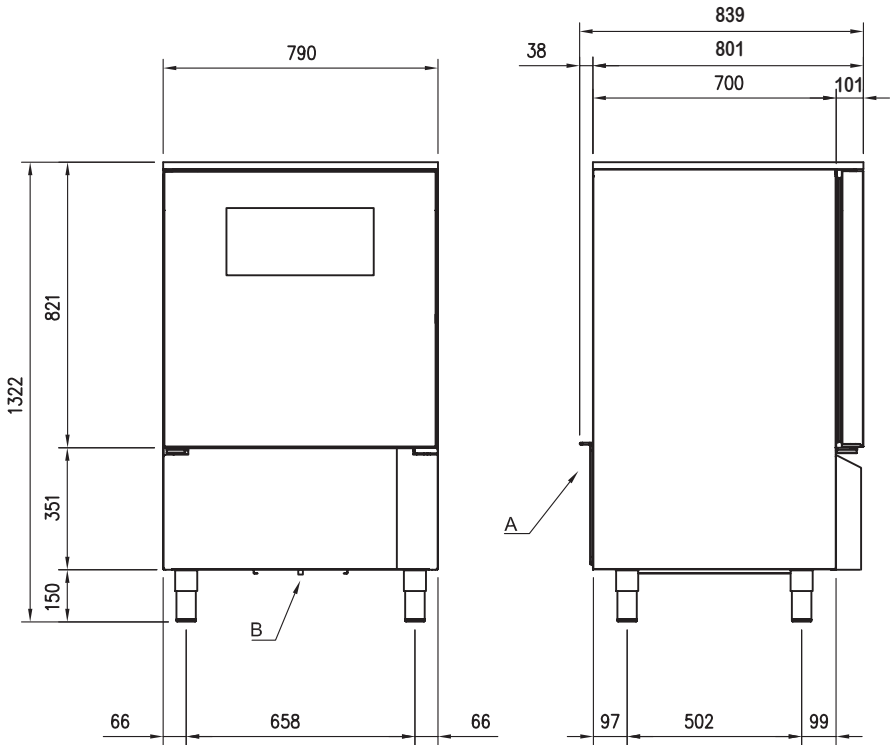
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 13 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016638	IS 0811	790 x 839 x 1322	0,9	126	8x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

IS 1011 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 56 900,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 45 kg /cykl
- zamrażanie: 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:

- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:

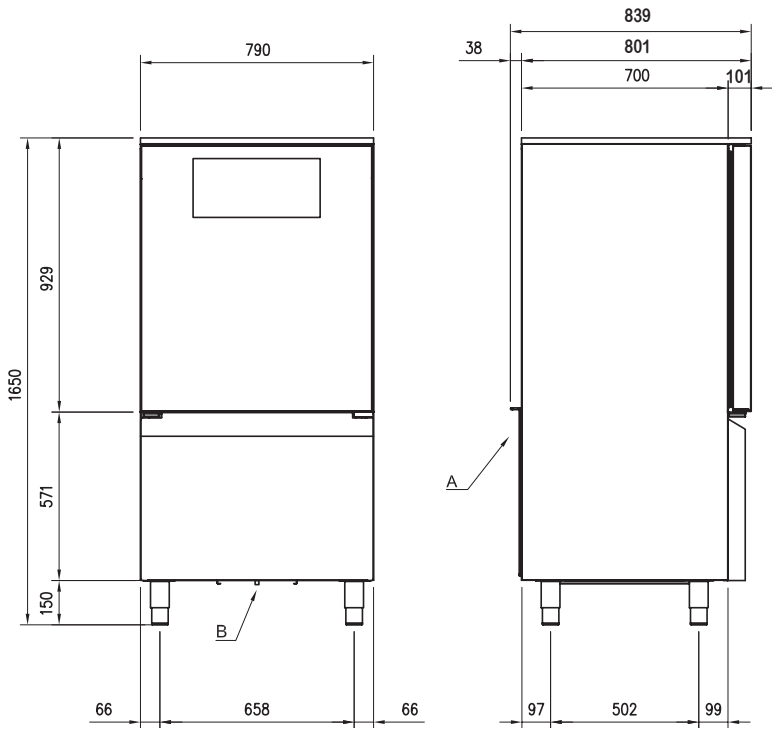
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna
- ⊕ **karta SD z filmami instruktażowymi**
- ⊕ **oświetlenie komory roboczej diodami LED**
- ⊕ **filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)**

OPCJE ZA DOPŁATĄ:

- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016594	IS 1011	790 x 839 x 1650	1,6	179	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | DIGITAL | 400/3N



A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

IS 1021 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1 75 900,-

- pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

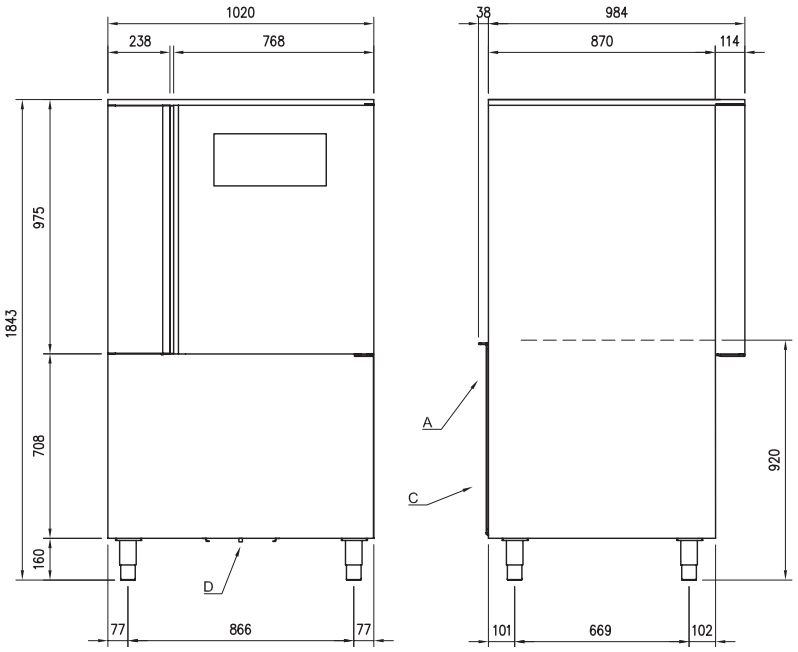
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00024005	IS 1021	1020 x 1022 x 1843	2,39	190	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800

WIFI OPTION | USB SD | HACCP | TOUCH CONTROL | 400/3N



A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody)

IS 1511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 15x GN 1/1 67 500,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 70 kg /cykl
- zamrażanie: 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

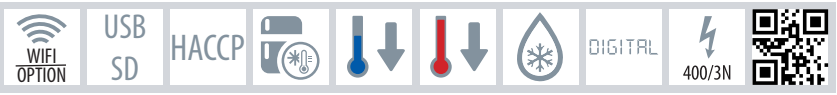
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

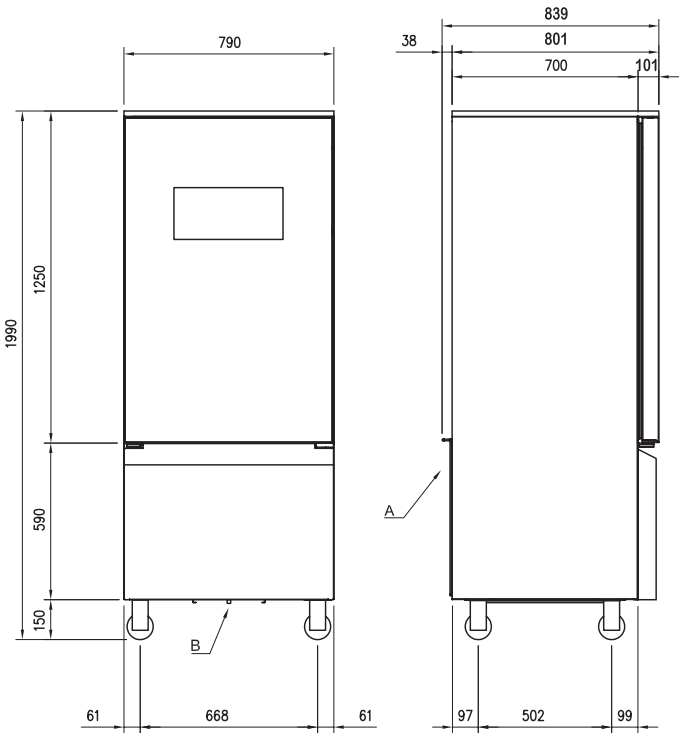
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 25 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00016897	IS 1511	790 x 839 x 1990	2,39	225	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

80 kg
+90°C » +3°C
90 min.

65 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 2011 4HP **Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1** **149 000,-**

IS 2011 4HP SILENT **Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1** **159 000,-**

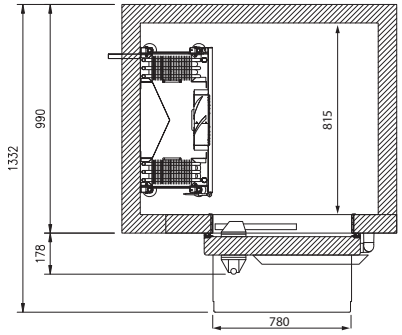
- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie: 110 kg /cykl**
- zamrażanie: 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

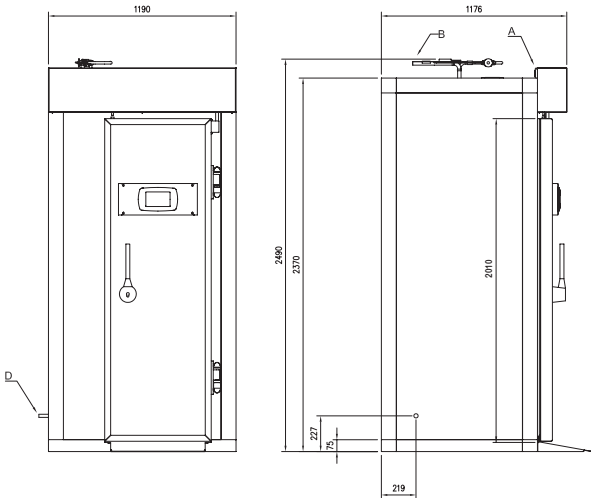
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

IS 2011 4HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**



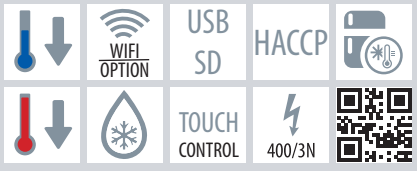


A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026794	IS 2011 4HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/169	wózek 20x GN1/1	149 000,-
00026795	IS 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	404/260	wózek 20x GN1/1	159 000,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.

IS 4011 9HP **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **189 000,-**

IS 4011 9HP SILENT **Schładzarko-zamrażarka szokowa 40x GN 1/1** **199 000,-**

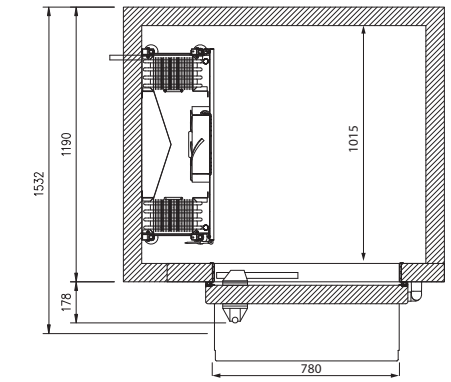
- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie: 200 kg /cykl**
- zamrażanie: 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9" HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

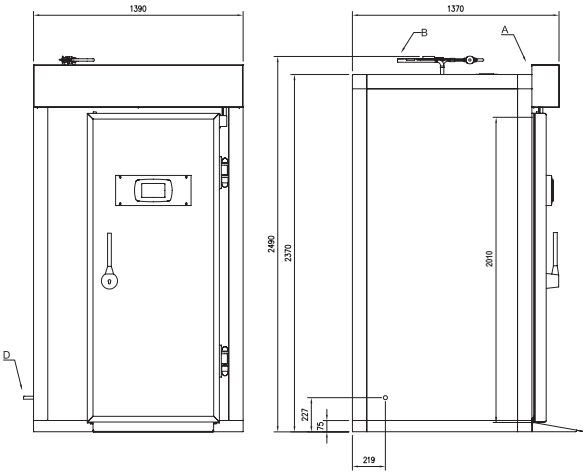
FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

IS 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**



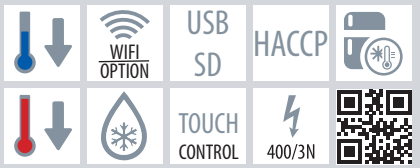


A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN*
00026798	IS 4011 9HP	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/169	wózek 40x 1/1	189 000,-
00026799	IS 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	461/260	wózek 40x 1/1	199 000,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory



Multifunkcyjne urządzenia INFINITY

Gotowanie czy pieczenie? INFINITY pozwala wybrać program, który najlepiej pasuje do Twojej pracy. Dwa warianty oprogramowania i siedem cykli pozwalają na nieskończone możliwości obróbki. Możesz zaufać doświadczeniu INFINITY, wybierając automatyczny program chłodzenia lub zamrażania dla poszczególnych produktów. Możesz również ręcznie ustawić wszelkie parametry, a nawet połączyć cykle, aby przejść z niskotemperaturowego gotowania wprost w cykl schładzania, a następnie mrożenia szokowego. Od efektu końcowego dzieli Cię tylko kilka kroków, które ustawiasz po włożeniu produktu.

Rozmrażanie, utrzymywanie, wolne gotowanie, chłodzenie, mrożenie szokowe i przechowywanie – jednym słowem INFINITY. To urządzenie świetnie poradzi sobie z niskotemperaturowym gotowaniem nawet rozpoczynając proces od produktu głęboko zamrożonego, co pozwoli nie tylko oszczędzić czas kucharza, ale też zmniejszyć obciążenie pieca konwekcyjno-parowego. Równie doskonale potrafi przygotować produkty zapakowane próżniowo, automatycznie włączając obróbkę w czasie przestojów lub nocą, kiedy korzystać można z tańszej energii. Wszystko po to, by uczynić pracę w kuchni sprawną i ekonomiczną.

To jednak nie wszystko. Wiemy, że w interesie naszych klientów leży zadowolenie ich klientów, toteż dostarczamy urządzenia pozwalające na obróbkę najwyższej jakości – zdrową, smaczną i dającą doskonały efekt. Lecz to jeszcze nie koniec korzyści, jakie niesie INFINITY. Gotowanie niskotemperaturowe pozwala zmniejszyć o 20% ubytek masy produktów w porównaniu z tradycyjnym pieczeniem, jednocześnie pozwalając obniżyć zużycie energii nawet do 50%.

- **Dotykowy panel sterujący o wielkości 9” z 16 mln kolorów, rozdzielczością 800x480 WVGA i pamięcią DDR RAM 128MB.**
  - **szybsze ustawianie parametrów**
  - **dokładny podgląd przebiegających procesów**
- Łatwa konserwacja, bez zatrzymywania pracy urządzenia.
- Wysoka wydajność – chłodzenie szokowe do 200 kg w ciągu 90 min.
- Cykl obróbki cieplnej oraz utrzymywania w cieple w modelu INFINITY.
- Funkcja FOOD SCAN przy użyciu wielopunktowej sondy funkcyjnej.
- Duży wyświetlacz pokazuje cykl, czas i temperaturę w czasie rzeczywistym.
- Zużycie energii jest zawsze pod kontrolą.
- Stała jakość produktów spożywczych i niezawodna praca.

Infinity 0511 Multifunkcyjne urządzenie 5x GN 1/1 — 40 990,-

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

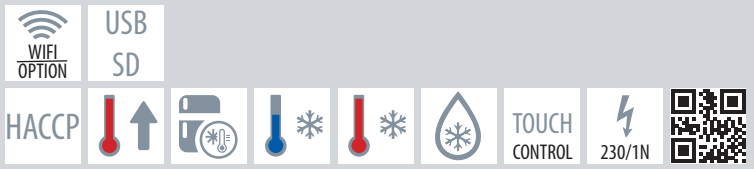
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

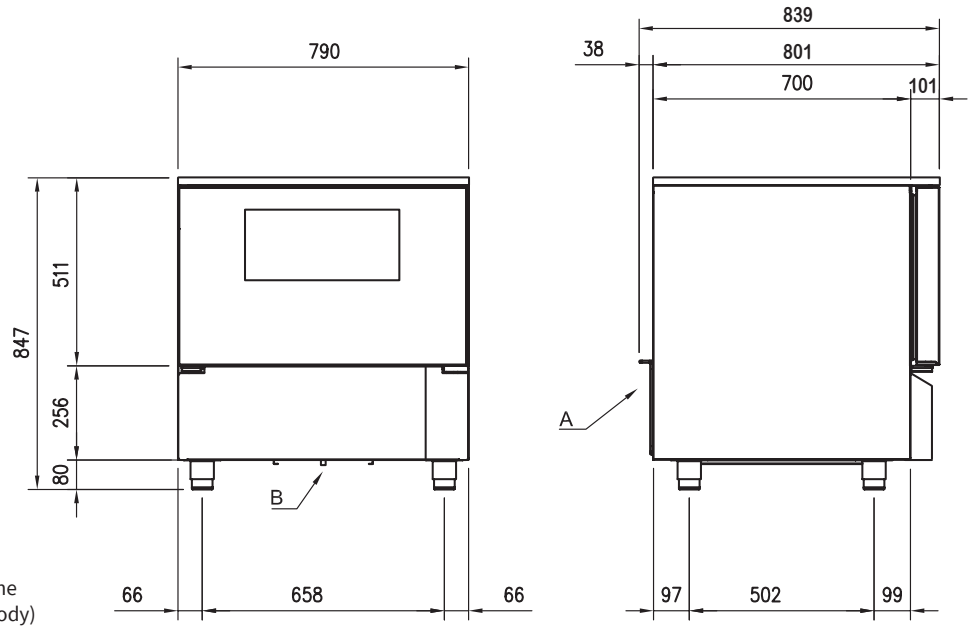
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024002	Infinity 0511	790 x 839 x 847	0,578	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	100





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Infinity 0811 Multifunkcyjne urządzenie 8x GN1/1 — 49 990,-

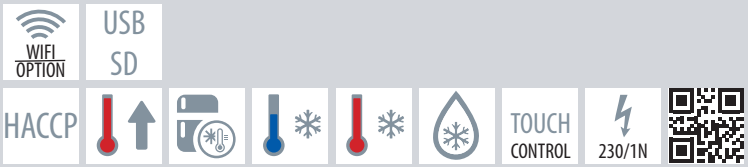
- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65 mm lub 8x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 35 kg /cykl
- zamrażanie: 25 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

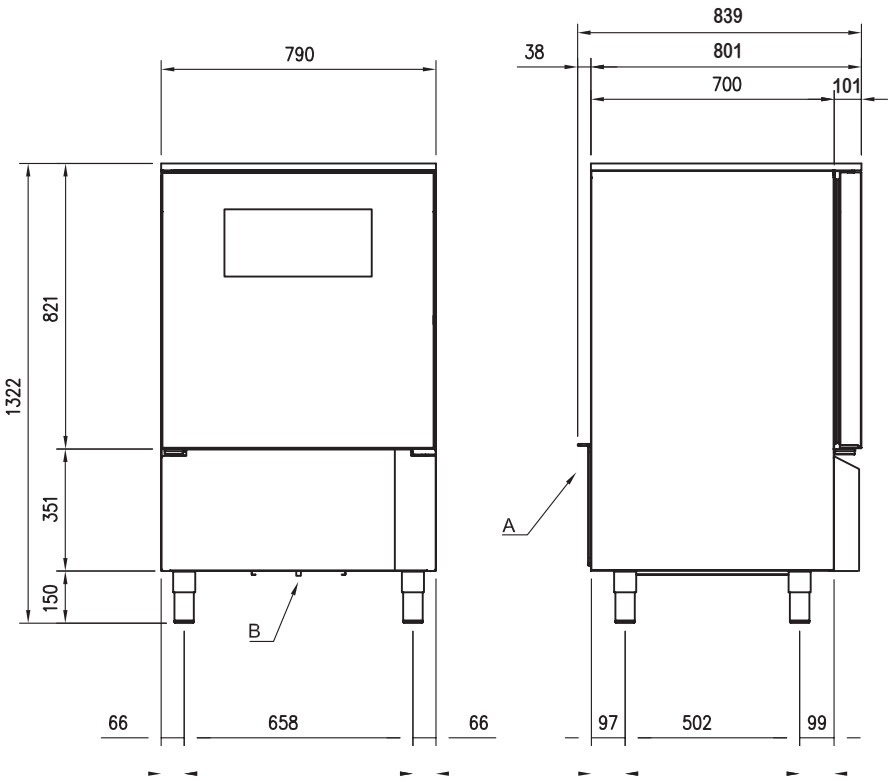
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 13 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024003	Infinity 0811	790 x 839 x 1322	0,9	8x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	126





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Infinity 1011 Multifunkcyjne urządzenie 10x GN1/1 — 68 990,-

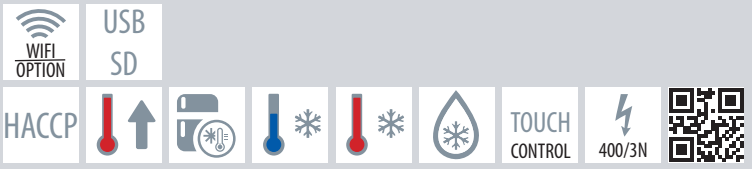
- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 45 kg /cykl
- zamrażanie - 30 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

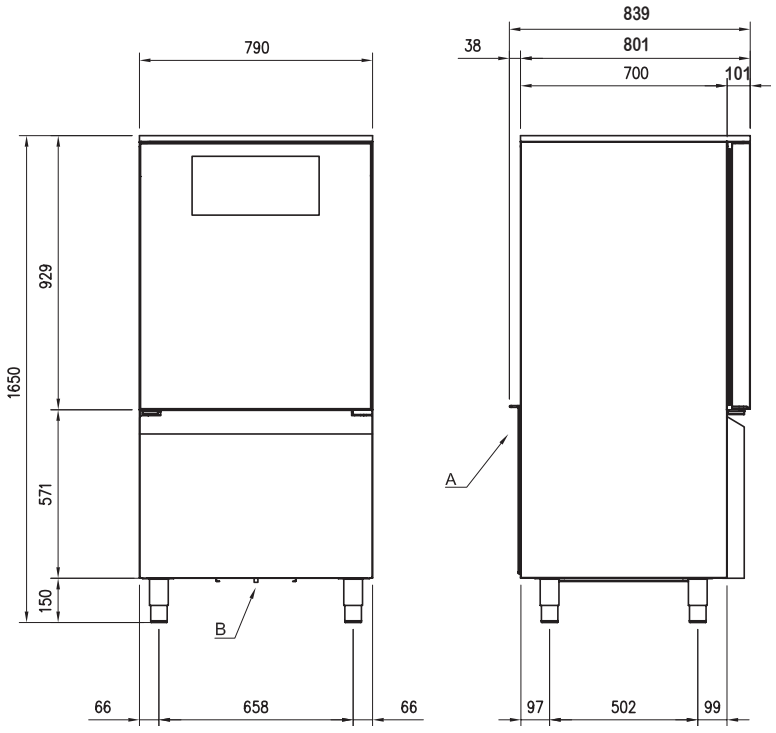
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024004	Infinity 1011	790 x 839 x 1650	1,6	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	179





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Infinity 1021 Multifunkcyjne urządzenie 10x GN2/1 93 990,-

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

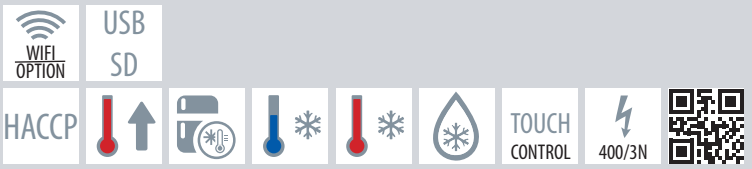
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

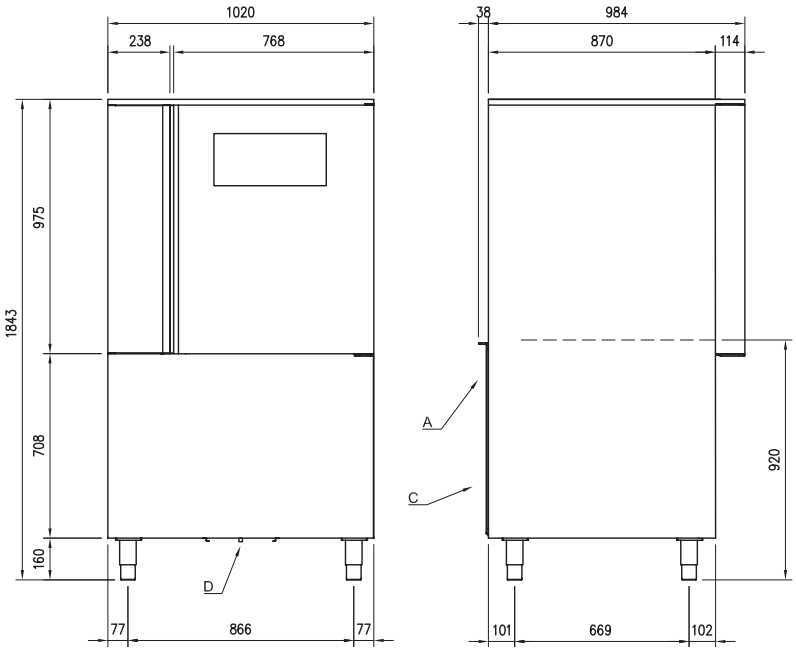
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024006	Infinity 1021	1020 x 1022 x 1843	2,39	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800	190





A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Infinity 1511 Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1 84 990,-

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie - 70 kg /cykl
- zamrażanie - 50 kg /cykl
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a

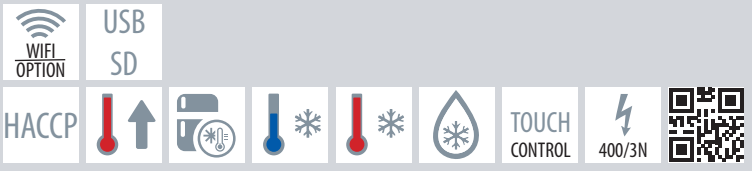
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

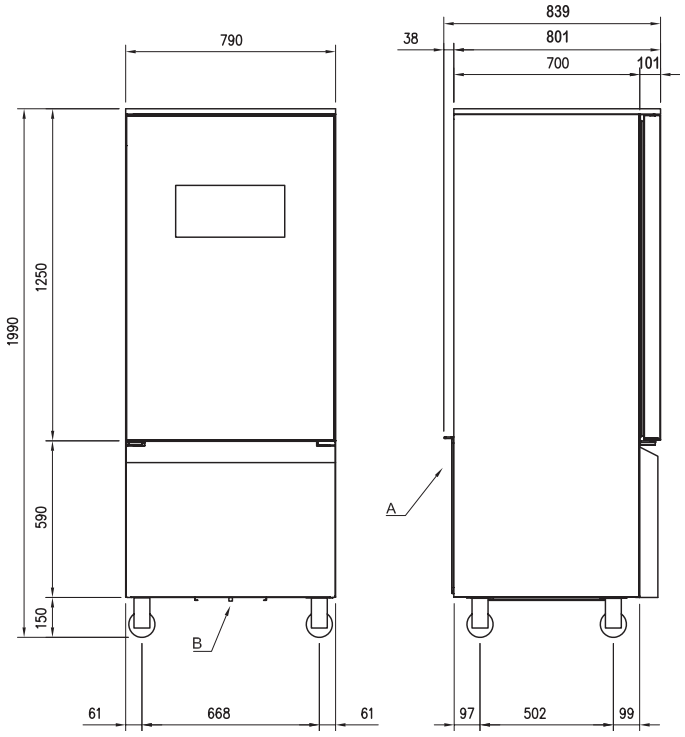
POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 25 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024007	Infinity 1511	790 x 839 x 1990	2,39	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	225





A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody) Ø14 Ø18

110 kg
+90°C » +3°C
90 min.

95 kg
+90°C » -18°C
240 min.

Infinity 2011 4HP — **Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1** — **162 990,-**

Infinity 2011 4HP SILENT — **Multifunkcyjne urządzenie 20x GN1/1** — **176 990,-**

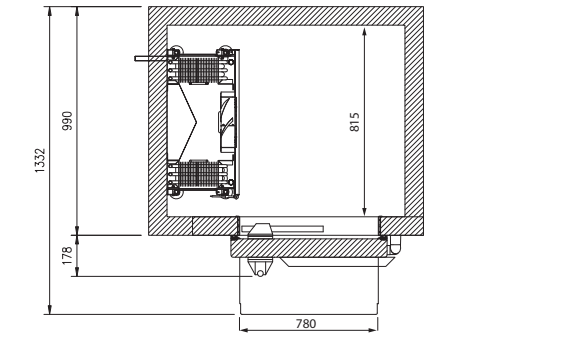
- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie - 110 kg /cykl**
- zamrażanie - 95 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

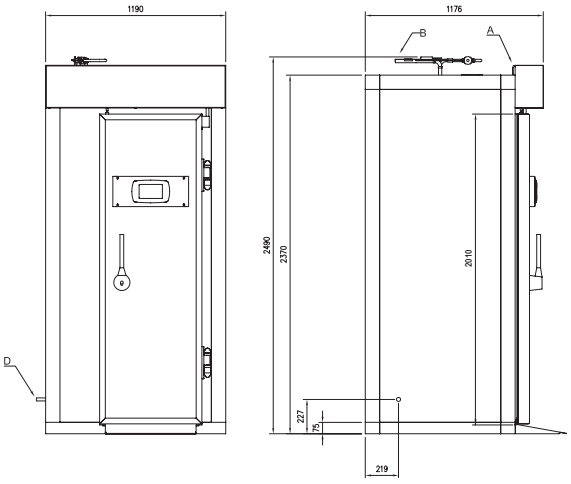
FUNKCJE:
- niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52°C do 85°C
- garowanie
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400

Infinity 2011 4HP SILENT / Infinity 2011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (45 dB)**





A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

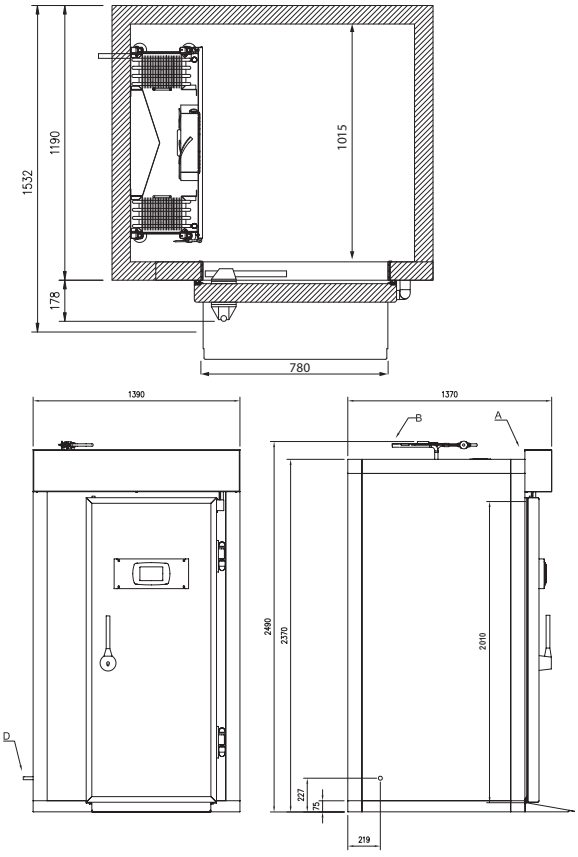
Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026800	Infinity 2011 4HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/169	162 990,-
00026801	Infinity 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	558/260	176 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory

200 kg
+90°C » +3°C
90 min.

175 kg
+90°C » -18°C
240 min.



Infinity 4011 9HP — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **234 990,-**

Infinity 4011 9HP SILENT — **Multifunkcyjne urządzenie 40x GN1/1** — **249 990,-**

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie - 200 kg /cykl**
- zamrażanie - 175 kg /cykl**
- ⊕ **dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami**
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- czynnik chłodniczy: R452a*

FUNKCJE CHŁODZENIA:
- schładzanie szokowe
- zamrażanie szokowe do -40°C
- sterowane rozmrażanie
- utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

POZOSTAŁE FUNKCJE:
- dowolnie programowany cykl Kombi
- możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy)
- HACCP Real Time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia
- wizualizacja aktualnego zużycia energii
- system autodiagnostyki błędów
- wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania
- regulowana prędkość wentylatora i temperatury
- funkcja Multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

OPCJE ZA DOPŁATĄ:
- wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach
- program Wifi Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400

Infinity 4011 9HP SILENT:
- ⊕ **urządzenie z cichym agregatem (60 dB)**

A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu chłodniczego
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Przy zakupie urządzenia szkolenie kulinarne GRATIS!

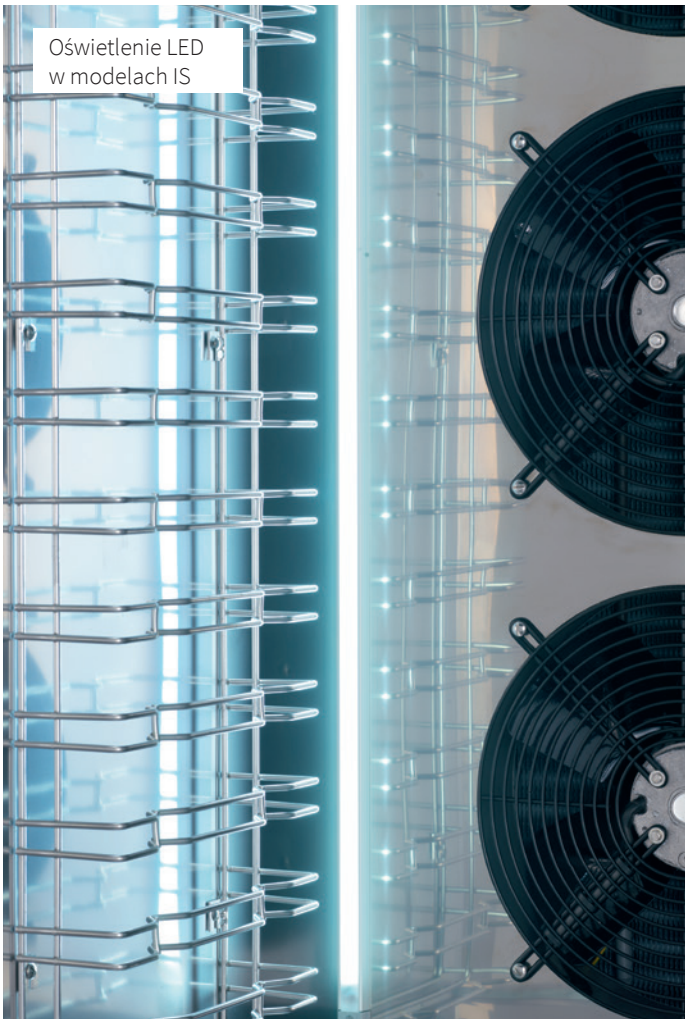
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg	Cena netto PLN*
00026804	Infinity 4011 9HP	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/169	234 990,-
00026805	Infinity 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/260	249 990,-

* - cena nie zawiera czynnika chłodniczego i elementów montażowych
** - wydajność dla urządzenia z agregatem umieszczonym w odległości do 10 m od komory

Akcesoria

Indeks	Model	Nazwa	Cena netto PLN
00016902	HISON	Podgrzewana sonda termiczna*	1 990,-
00024175	WISON	Sonda bezprzewodowa*	3 790,-
00016903	ISTRL	Sterylizator*	3 190,-
00024178	IRO 0515	Odwrotne drzwi dla Infinity 0511 - 1511*	1 950,-
00024179	IRO 2040	Odwrotne drzwi dla Infinity 2011 i 4011*	1 791,-
00016911	ITRA	PC Software Tracer	1 350,-
00024188	IKOL 0508	Zestaw kółek 0511 - 1511	590,-
00024189	IKOL 1011	Zestaw kółek 1011	590,-
00024191	IVZ 11	Wózek GN 1/1 (383x540x1750 mm)	5 900,-
00024192	IVZ 21	Wózek GN 2/1 (590x660x1750 mm)	6 900,-
00024193	IVZ EN	Wózek EN 400x600 (460x624x1750 mm)	5 900,-

* należy określić przy zamówieniu urządzenia



RM Pizza System

Piece do pizzy 442
Piece do pizzy gazowe 449
Podstawy pod piece do pizzy 450
Miksery spiralne 452
Wałkownice 454

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Piece do pizzy

Piece do pizzy to urządzenia nadające się do wszelkiego rodzaju placówek. Najlepsze zastosowanie znajdują w pizzeriach oraz lokalach oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju potrawy.
Piece do pizzy serii P są dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej. Są to piece umożliwiające maksymalną eksploatację. Oznaczenie numeryczne pieców wskazuje na liczbę pizz o średnicy od 25 do 35 cm, które można umieścić na jednym poziomie. Każda komora posiada samodzielne sterowanie, górną i dolną grzałkę, górny i dolny termostat z temperaturą wyłączania 450°C oraz samodzielne oświetlenie poszczególnych komór. Na górnej i dolnej ścianie komory osadzone są płyty szamotowe. Panel sterowania wyposażony jest w termometr.
Dzięki niezależnym termostatom dla poszczególnych grzałek można indywidualnie regulować temperaturę i zagwarantować dzięki temu równomierne pieczenie pizzy od góry i od dołu. W razie potrzeby do poszczególnych pieców można zamówić podstawy.

- Górna i dolna płyta szamotowa
- Kominek odprowadzający parę
- Niezależnie sterowane grzałki
- Tłoczone, doskonale uszczelnione drzwiczki
- Termometr
- Oświetlenie wewnętrzne
- Szerokie uchwyty

P - 4 Piec do pizzy 7 919,-

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00010236	P - 4	983 x 906 x 412	4,8	80,8

P - 6 Piec do pizzy 10 656,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019379	P - 6	982 x 1252 x 412	7,2	114,6

P - 6 L Piec do pizzy 10 915,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 700 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019380	P - 6 L	1313 x 910 x 412	8	118

P - 9 Piec do pizzy 14 260,-

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 1050 x 150 mm
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019381	P - 9	1313 x 1253 x 412	12	145,3

P - 8 Piec do pizzy — 13 928,-

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 2x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00015995	P - 8	983 x 902 x 763	9,6	160

P - 12 Piec do pizzy — 18 420,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (700 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019383	P - 12	983 x 1255 x 763	14,4	205,3

P - 12 L Piec do pizzy — 18 797,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 700 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 2x górna, 2x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00018934	P - 12 L	1313 x 903 x 763	16	211,1

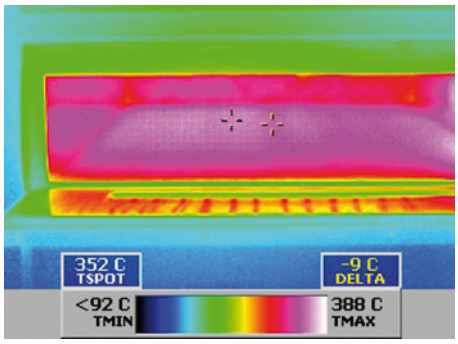
P - 18 Piec do pizzy — 24 418,-

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1050 x 1050 x 150 mm)
- piec dwupoziomowy
- regulacja temperatury, 4x termostat 50-450°C
- ⊕ **grzałki w każdej komorze: 3x górna, 3x dolna**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i dolne**
- ⊕ **termometr**
- oświetlenie komory
- komora wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00019040	P - 18	1313 x 1273 x 763	24	288,6

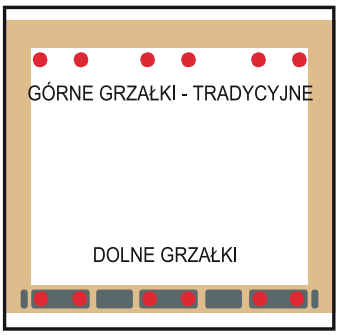
Innowacyjna technologia nagrzewania komory

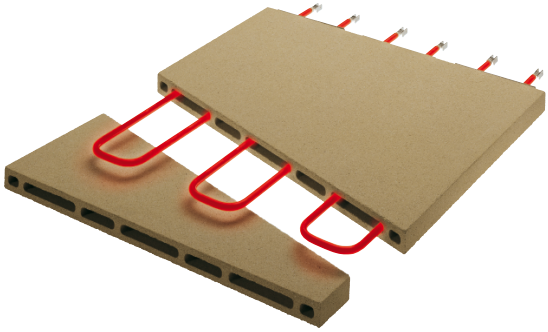
25 % mniejsze zużycie energii,
dzięki nowemu systemowi izolacji oraz rozmieszczenia grzałek.



Badanie termograficzne w komorze ogrzewanej:

obraz podkreśla doskonałe rozprowadzenie ciepła i krótszy czas osiągnięcia żądanej temperatury.

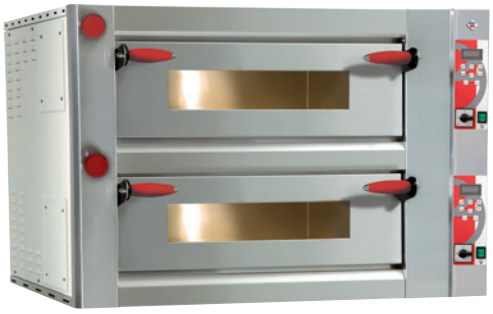




Cyfrowe sterowanie

Piece są zaprojektowane i wykonane, aby pracować z najwyższą wydajnością i efektywnością, zużywając jednocześnie minimum energii i oszczędzając maksimum czasu (szybkie nagrzewanie, łatwy dostęp do wszystkich części = łatwa konserwacja i czyszczenie).

1. Front ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej, pojedyncze lub podwójne komory na 4 - 18 ciast. Wymiar powierzchni roboczej będący wielokrotnością 33 cm.
2. Termostat regulacji temperatury, niezależny dla górnych i dolnych grzałek. Dla ułatwienia pracy piece wyposażone w cyfrowy termometr oraz elektroniczny panel sterowania, umożliwiający między innymi zaprogramowanie opóźnionego startu, zakończenie pieczenia dla każdej komory z osobna i dwa programy pracy.
3. Izolowany panel sterowania gwarantuje niezawodną pracę i funkcjonalność, dzięki chłodzeniu wentylatorem.
4. Komory pieczenia o wysokości 15 cm wykonane ze stali pokrytej aluminium. Dno i górna część komory wykonane z płyt certyfikowanych do pracy z żywnością.
5. Stalowe drzwi z szybą, nienagrzewające się uchwyty.
6. Podwójne oświetlenie komory pieczenia (poza modelem 4- i 8-półkowym), manualne otwieranie klapki odprowadzania pary.
7. Płyty szamotowe umieszczone na wszystkich ściankach komory.



D-4 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 16 483,-

- pojemność: 4x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 670 x 685 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024131	D - 4 P	1090 x 1010 x 400	6,6	136

D-6 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 19 188,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 670 x 1035 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024132	D-6 P	1090 x 1360 x 400	8,88	158

D-6L P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 20 660,-

- pojemność: 6x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1020 x 685 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024133	D-6L P	1440 x 1010 x 400	9	168

D-9 P — Piec do pizzy jednopoziomowy — 24 106,-

- pojemność: 9x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 1020 x 1035 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024134	D-9 P	1440 x 1360 x 400	13,32	200

D-8 P Piec do pizzy dwupoziomowy 28 300,-

- pojemność: 8x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (670 x 685 x 150 mm)
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 6x górna, 6x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024135	D-8 P	1090 x 1010 x 720	13,2	225

D-12 P Piec do pizzy dwupoziomowy 33 319,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (670 x 1035 x 150 mm)
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024136	D-12 P	1090 x 1360 x 720	17,76	275

D-12L P Piec do pizzy dwupoziomowy 37 403,-

- pojemność: 12x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1020 x 685 x 150 mm)
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024137	D-12L P	1440 x 1010 x 720	18	289

D-18 P Piec do pizzy dwupoziomowy 42 553,-

- pojemność: 18x pizza Ø 330 mm
- wewnętrzny wymiar: 2x (1020 x 1035 x 150 mm)
- zakres temperatur: 50-450°C
- ⊕ **elektroniczny panel sterowania**
- ⊕ **grzałki: 9x górna, 9x dolna**
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne ActiveStone o grubości 22 mm**
- ⊕ **płyty szamotowe górne i boczne - tradycyjne**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- ⊕ **regulowane odprowadzenie pary**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00024138	D-18 P	1440 x 1360 x 720	26,64	372

SZAMOT

700x700x150

FL - 4 Piec do pizzy gazowy - Flame 4 — 19 433,-

- pojemność: 4x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 700 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-420°C
- średnie zużycie gazu: GZ 1,21kg/h; PB 0,94kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja - niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
- średnica kominka: 150 mm

- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009838	FL - 4	1130 x 1070 x 470	14	132	19 433,-
00022017	Zestaw łączeniowy FL - 4 + FL - 4	-	-	5	1 044,-

DIGITAL | THERMOSTAT | 4x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N

SZAMOT

700x1050x150

FL - 6 Piec do pizzy gazowy - Flame 6 — 21 681,-

- pojemność: 6x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar: 700 x 1050 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-420°C
- średnie zużycie gazu: GZ 2,12kg/h; PB 1,58kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja - niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
- średnica kominka: 150 mm

- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009839	FL - 6	1130 x 1450 x 470	20	164	21 681,-
00026736	Zestaw łączeniowy FL - 6 + FL - 6	-	-	6	1 044,-

DIGITAL | THERMOSTAT | 6x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N

SZAMOT

1050x1050x150

FL - 9 Piec do pizzy gazowy - Flame 9 — 25 166,-

- pojemność: 9x pizza Ø 350 mm
- wewnętrzny wymiar: 1050 x 1050 x 150 mm
- zakres temperatur: 50-420°C
- średnie zużycie gazu: GZ 2,85kg/h; PB 2,12kg/h
- manualny panel sterowania
- energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
- oświetlenie wewnętrzne halogenowe
- ⊕ **płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm**
- ⊕ **cyfrowy termometr**
- szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
- specjalna izolacja - niskie starty ciepła
- precyzyjny dobór temperatury pieczenia
- płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali lakierowanej
- specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
- termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
- średnica kominka: 180 mm

- **urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009840	FL - 9	1480 x 1400 x 470	29	196	25 166,-
00029439	Zestaw łączeniowy FL - 9 + FL - 9 pod okap	-	-	8	709,-
00029441	Zestaw łączeniowy FL - 9 + FL - 9 do wentylacji	-	-	9	2 323,-

DIGITAL | THERMOSTAT | 9x Ø35cm | 50-420 | GAS | 230/1N

PC - 46 Płyta utrzymująca do pizzy 2 190,-

- ceramiczna płyta robocza
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zakres temp. °C
00000480	PC - 46	440 x 660 x 70	0,35	60 - 90

CERAMIC | 60-90 | 230/1N

ES Podstawy pod piec do pizzy P

- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo

Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00029479	ES4	Podstawa pod piec do pizzy P - 4	950 x 780 x 950	24,2	1 999,-
00029480	ES6	Podstawa pod piec do pizzy P - 6	950 x 1130 x 950	28,9	2 399,-
00029482	ES9	Podstawa pod piec do pizzy P - 9	1300 x 1130 x 950	45,6	2 999,-
00029483	ES8	Podstawa pod piec do pizzy P - 8	950 x 780 x 850	22,8	1 999,-
00029484	ES12	Podstawa pod piec do pizzy P - 12	950 x 1130 x 850	28,1	2 499,-
00029486	ES18	Podstawa pod piec do pizzy P - 18	1300 x 1130 x 850	40,5	2 999,-

SN/DS Podstawy nierdzewne - piec elektryczny

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiar min / max mm	Waga kg	Cena netto PLN
00007958	S/D - 4	1070 x 890 x 1010/1070	34	2 890,-
00007959	S/D - 6	1070 x 1240 x 1010/1070	44	3 090,-
00007960	S/D - 6S	1420 x 890 x 1010/1070	44	3 090,-
00007961	S/D - 9	1420 x 1240 x 1010/1070	50	3 090,-
00009841	S/D - 8	1070 x 890 x 810/870	31	3 119,-
00009842	S/D - 12	1070 x 1204 x 810/870	42	2 990,-
00009843	S/D - 12S	1420 x 890 x 810/870	42	3 479,-
00009844	S/D - 18	1420 x 1240 x 810/870	48	3 390,-

S/FL Podstawy nierdzewne - piec gazowy Flame

- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiar min / max mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008775	S/FL - 4	1120 x 890 x 1010/1080	34	2 890,-
00008776	S/FL - 6	1120 x 1240 x 1010/1080	40	3 090,-
00008777	S/FL - 9	1470 x 1240 x 1010/1080	42	3 790,-
00009849	S/FL - 44	1120 x 890 x 810/880	32	2 690,-
00009850	S/FL - 66	1120 x 1240 x 810/880	38	2 990,-
00009851	S/FL - 99	1470 x 1240 x 810/880	40	3 790,-

Miksery do ciasta
Wałkownice do ciasta

Miksery do ciasta są urządzeniami specjalizującymi się w przygotowaniu różnorodnych rodzajów ciężkich ciast. Dzięki wytrzymałej i prostej konstrukcji potrafią dokonać obróbki znacznych ilości ciasta. Ciasto jest przygotowywane w obracającej się dzieży nierdzewnej, w której spirala do ugniatania rotuje wokół własnej osi.

- Wyjmowana dzieża
- Uchylana pokrywa ochronna

Wałkownice ciasta to urządzenia przeznaczone do wałkowania ciasta na odpowiednią grubość przy określonej strukturze. Znajdą one zastosowanie w każdej placówce, w której często przygotowywane są różne rodzaje ciast. Oszczędzają czas i zwiększają efektywność pracy w lokalach z dużą mocą przerobową.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Proste lub ukośne ustawienie wałka

HTS 15 **Mikser spiralny 15 l** **7 199,-**
HTS 15 T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l** **7 199,-**
HTS 15 2T **Mikser spiralny trójfazowy 15 l dwubiegowy** **8 315,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022143	HTS 15	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,9	78	1	7 199,-
00022147	HTS 15 T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,75	78	1	7 199,-
00022146	HTS 15 2T	350 x 690 x 690	ø31,7 x 21 h	0,6 / 0,8	78	2	8 315,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N

HTS 20 **Mikser spiralny 20 l** **7 565,-**
HTS 20 T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l** **7 565,-**
HTS 20 2T **Mikser spiralny trójfazowy 20 l dwubiegowy** **8 691,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022144	HTS 20	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,9	83	1	7 565,-
00022149	HTS 20 T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,75	83	1	7 565,-
00022148	HTS 20 2T	390 x 715 x 690	ø36 x 21 h	0,6 / 0,8	83	2	8 691,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N

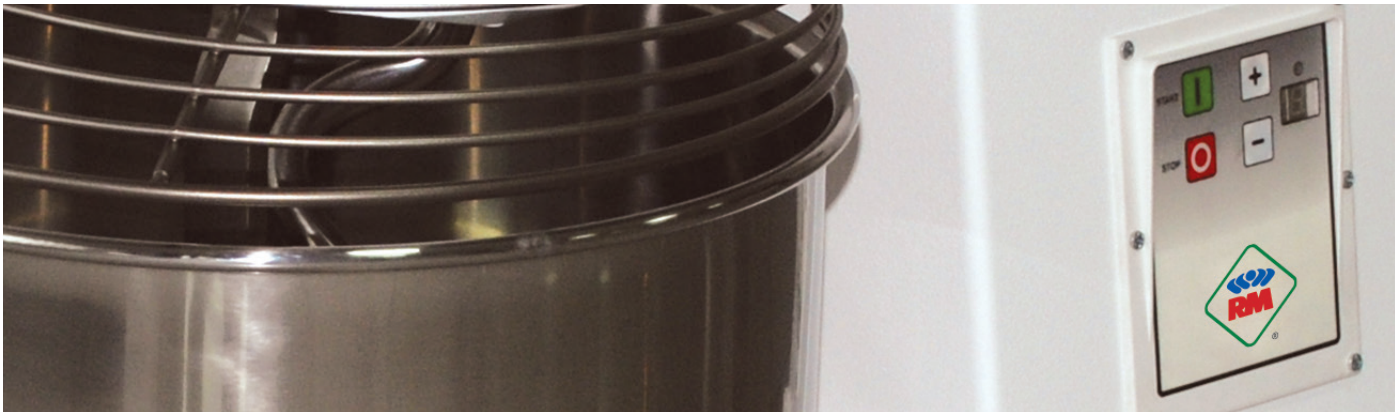
HTS 33 **Mikser spiralny 33 l** **9 187,-**
HTS 33 T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l** **9 187,-**
HTS 33 2T **Mikser spiralny trójfazowy 33 l dwubiegowy** **10 340,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:
- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022145	HTS 33	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 187,-
00022150	HTS 33 T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1,1	113	1	9 187,-
00022151	HTS 33 2T	430 x 780 x 770	ø40 x 26 h	1 / 1,4	113	2	10 340,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N | 230/1N



HTS 42 T **Mikser spiralny trójfazowy 42 l** **10 343,-**

HTS 42 2T **Mikser spiralny trójfazowy 42 l dwubiegowy** **11 370,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022152	HTS 42 T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5	128	1	10 343,-
00022153	HTS 42 2T	480 x 838 x 770	ø45,2 x 26 h	1,5 / 2,2	128	2	11 370,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N

HTS 53 T **Mikser spiralny trójfazowy 53 l** **11 240,-**

HTS 53 2T **Mikser spiralny trójfazowy 53 l dwubiegowy** **12 250,-**

- ⊕ **wyjmowana dzieża**
- ⊕ **uchylna głowica**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022154	HTS 53 T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5	128	1	11 240,-
00022155	HTS 53 2T	530 x 878 x 770	ø50 x 27 h	1,5 / 2,2	138	2	12 250,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N

HTS 75 2T **Mikser spiralny trójfazowy 75 l dwubiegowy** **26 560,-**

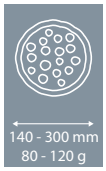
- ⊕ **stała dzieża**
- 4 kółka (2 z hamulcem)
- ⊕ **timer, przycisk START/STOP**
- jedna prędkość

2T:

- ⊕ **dwie prędkości**
- ⊕ **dwa timery**
- automatyczne przełączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Prędkości	Cena netto PLN
00022156	HTS 75 2T	583 x 966 x 847	ø55 x 37 h	2,6 / 3,4	270	2	26 560,-

2 SPEED | 1 SPEED | TIMER | 400/3N

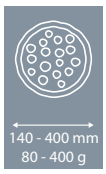


DL-30 Wałkownica — 4 799,-

- średnica pizzy: 14 - 30 cm
- waga pizzy: 80 - 210 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009855	DL-30	420 x 450 x 650	0,375	35

230/1N

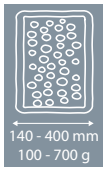


DL-40 Wałkownica — 5 699,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 80 - 400 g
- wykonanie nierdzewne
- górny wałek ułożony skośnie
- sterowanie przyciskiem nożnym - opcja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009856	DL-40	520 x 450 x 712	0,375	45

230/1N



DL-40P Wałkownica — 5 999,-

- średnica pizzy: 14 - 40 cm
- waga pizzy: 100 - 700 g
- wykonanie nierdzewne
- wałki ułożone poziomo i równolegle
- sterowanie przyciskiem nożnym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00009857	DL-40P	520 x 450 x 750	0,375	45

230/1N

WN Włącznik nożny — 185,-

- służy do uruchamiania urządzenia

Indeks	Model
00010119	WN

RM Urządzenia dynamiczne

Miksery zanurzeniowe	456
Pakowarki próżniowe	461
Krajalnice	463
Wilki do mięsa	466
Miksery uniwersalne	468
Akcesoria do mikserów uniwersalnych	472
Obieraczki do ziemniaków	475
Szatkownica RG-50S i RG-50	478
Szatkownica RG-100	480
Szatkownica RG-200	482
Szatkownica RG-250	484
Szatkownica RG-350	486
Szatkownica RG-300i	488
Szatkownica RG-400i	490
Combi Cutter CC-32S i CC-34	496
Kuter/blender VCB-32, VCM-41 i VCM-42	498
Blender SB-4	500
Kuter PSP	501

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Miksery zanurzeniowe

Miksery zanurzeniowe RM PMF to profesjonalne urządzenia do szerokiej gamy prac gastronomicznych w dużych stołówkach, restauracjach, hotelach, barach, kawiarniach i cukierniach.

Solidne, trwałe urządzenie, które posiada:
- Pokrywę silnika ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie termiczne przed przeciążeniem
- Wentylowany silnik
- Wysokiej jakości złącza wykonane z polimeru

Wygodne użytkowanie oszczędza czas i zapewnia wygodę użytkownika:
- Ergonomiczny uchwyt miksera
- W opcji do dokupienia uchwyty do umieszczenia miksera na kotle lub dużym garnku, ułatwiające pracę przy dłuższym użytkowaniu
- Wsporniki do zawieszenia na ścianie
- Szeroka precyzyjna nakrętka do montażu nasadek, zapewniająca idealne dopasowanie i stabilność całego zestawu.
- Cyfrowy wyświetlacz LED pokazujący ustawioną prędkość mieszania

Optymalne urządzenie do każdej kuchni:
- Szeroka gama modeli do mniejszych, jak i większych zapleczy gastronomicznych
- Bogata gama akcesoriów, różne rozmiary i rodzaje przystawek pozwalające na stworzenie delikatnego przecieru, doskonale ubitej śmietany lub dokładnie wymieszanej emulsji
- Możliwość zastosowania jednego urządzenia do różnych operacji przy pomocy przystawki do ubijania, homogenizatora, przystawki emulsyjnej

Zawsze doskonały wynik nawet podczas mieszania mocno mrożonych potraw:
- Elektronicznie sterowana technologia zasilania SRS, zapewniająca stałą prędkość mieszania, nawet w przypadku potraw o bardzo twardych cząstkach, zapewniająca stabilną i bezawaryjną pracę urządzenia
- Sprzęgło bagnetowe w kształcie gwiazdy, zapewniające doskonałe przenoszenie momentu obrotowego, odporne na pękanie
- Wysokowydajne ostrze ze stali nierdzewnej

Silnik do miksera

1 308,-

- pokrywa silnika wykonana ze specjalnego tworzywa
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania

PMF M25

- regulator prędkości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/ min	Cena netto PLN
00028367	PMF M25	Ø75 x 285	0,25	1,4	15 000	2 500 - 15 000	1 308,-
00028368	PMFF M25	Ø75 x 285	0,25	1,45	15 000	-	1 073,-

230/1N

Przystawka miksująca do PMF M

479,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270 mm
- do miksowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028369	PMF N20	Ø75 x 220	0,45	479,-
00028370	PMF N25	Ø75 x 270	0,45	554,-

Przystawka homogenizująca do PMFF M

859,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 220, 270 mm
- do homogenizowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028374	PMF H20	Ø45 x 220	0,35	859,-
00028375	PMF H25	Ø45 x 270	0,4	929,-

Przystawka ubijająca do PMF M i PMFF M

924,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 290 mm
- do ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028371	PMF SM	Ø90 x 290	10	0,45	924,-

Silnik do miksera

1 786,-

- pokrywa silnika wykonana ze stali nierdzewnej
- silnik wentylowany
- termiczne zabezpieczenie przed przeciążeniem
- ergonomiczny uchwyt do wygodnego użytkowania
- wyświetlacz cyfrowy
- 9 stopniowy regulator prędkości
- przełącznik obrotów mikser / rózga
- możliwość zamocowania przystawki do miksowania, homogenizowania i ubijania
- płyta sterująca wyposażona w urządzenie SRS (samoregulujące prędkość) do stabilizacji mocy i prędkości

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Dla miksera obr/min	Dla rózgi obr/min	Cena netto PLN
00028358	PMF M35	130 x 130 x 360	0,35	2,8	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	1 786,-
00028359	PMF M45	130 x 130 x 380	0,45	3,3	2 000 - 11 000	2 000 - 17 000	2 259,-
00028360	PMF M55	130 x 130 x 390	0,55	3,4	2 000 - 9 000	2 000 - 15 000	2 559,-
00028361	PMF M65	130 x 130 x 400	0,65	3,9	2 000 - 9 000	2 000 - 13 000	2 884,-

230/1N

Przystawka miksująca do PMF

780,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600 mm
- do i szybkiego przygotowania zup, sosów, dipów, miksów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028362	PMF N30	95 x 330	30 - 80	1,3	780,-
00028363	PMF N40	95 x 430	80 - 120	1,5	870,-
00028364	PMF N50	95 x 530	150 - 230	1,75	982,-
00028365	PMF N60	95 x 630	250 - 330	1,95	1 062,-

Nadstawka homogenizująca do PMF M

1 317,-

- ramię przystawki wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300, 400, 500, 600 mm
- do homogenizowania płynów
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

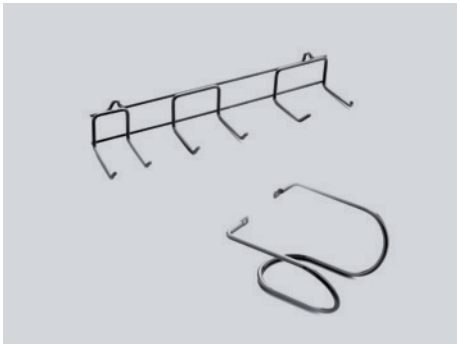
Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00028376	PMF H30	Ø60 x 330	1,2	1 317,-
00028377	PMF H40	Ø60 x 430	1,5	1 403,-
00028378	PMF H50	Ø60 x 530	1,7	1 520,-
00028379	PMF H60	Ø60 x 630	1,9	1 607,-

Przystawka ubijająca do PMF

1 097,-

- elementy ubijające wykonane ze stali nierdzewnej
- ramię o długości 300 mm
- do ubijania np. śmietany, białka
- bardzo łatwe utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Wydajność l	Waga kg	Cena netto PLN
00028366	PMF S	120 x 300	80	0,9	1 097,-

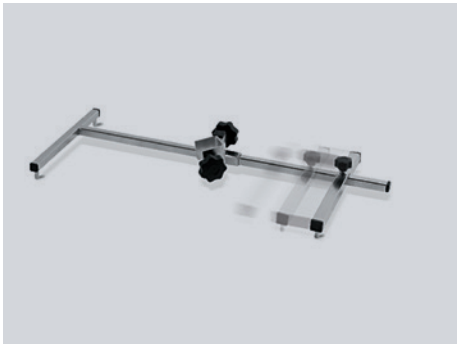


Uchwyt ścienny

116,-

- uchwyty do zawieszania mikserów lub zestawów mikserów na ścianie

Indeks	Model	Zastosowanie	Cena netto PLN
00028381	PMF PSM	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M25 lub PMFF M25	116,-
00028382	PMF PS	pojedynczy uchwyt do miksera PMF M35 - M65	155,-
00028380	PMF PCM	uchwyt do zestawu - mikser PMF M25 lub PMFF M25	171,-
00028383	PMF PC	uchwyt do zestawu - mikser PMF M35 - M65	209,-



Uchwyt na kocioł PMF K

1 195,-

- nasadka na duże garnki i kotły
- regulowana szerokość
- możliwość montażu miksera
- ułatwia pracę, zmniejszając obciążenie rąk

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028384	PMF K04	400	1 195,-
00028385	PMF K06	600	1 195,-
00028386	PMF K08	800	1 417,-
00028387	PMF K10	1000	1 417,-
00028388	PMF K12	1200	1 417,-

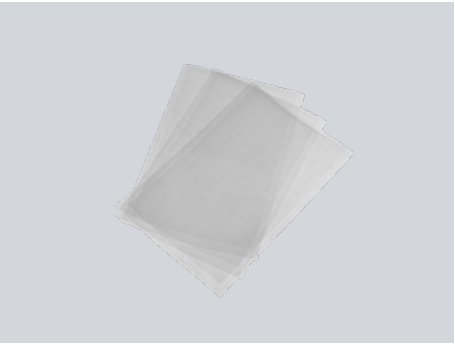
Pakowarki próżniowe

Zapewniają doskonałą ochronę żywności. Wyroby pakowane próżniowo są hermetycznie zamknięte w torebce, wykonanej z nieprzepuszczalnej folii. Główną zaletą jest fakt, że w zamkniętej torebce nie ma powietrza. W przypadku żywności oznacza to spowolniony rozwój mikroorganizmów, co znacząco przedłuża jej trwałość. Towar pakowany próżniowo jest chroniony przed zepsuciem, wyschnięciem, zmianą smaku, zanieczyszczeniem i utratą masy.

Pakowarki próżniowe można wykorzystać do przygotowania poszczególnych porcji surowców przed rozpoczęciem właściwej obróbki, podczas przygotowań do bankietów czy w celu przyspieszenia realizacji zamówień, do pakowania wędlin, serów, ryb i warzyw. Urządzenia te mają szerokie zastosowanie również w przypadku pakowania obranych ziemniaków i suchych owoców. Coraz częściej wykorzystywane są w gastronomii do gotowania sous vide i pakowania półproduktów, gotowych dań, zup czy sosów. W ofercie znajdują się także urządzenia z możliwością podłączenia gazu. Odpowiednie mieszanki gazów, dobrane w zależności od rodzaju produktu przedłużają dodatkowo jego trwałość.

GAZ - jaki i do czego?

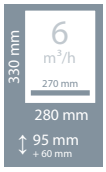
Produkt	Skład mieszanin gazowych [%]		
	Tlen	Dwutlenek węgla	Azot
Mięso czerwone	60-85	15-40	-
Gotowane/ konserwowane mięso	-	20-35	65-80
Drób	-	25	75
Ryby (białe)	30	40	30
Ryby (w oleju)	-	60	40
Łosoś	20	60	20
Sery twarde	-	100	-
Sery miękkie	-	30	70
Chleb	-	60-70	30-40
Ciastka bez składników mleczarskich	-	60	40
Ciastka ze składnikami mleczarskimi	-	-	100
Żywność suszona i prażona	-	-	100



WPP - 1 Worki do pakowarki próżniowej

- przezroczyste
- specjalna folia dostosowana do pakowarek próżniowych
- **opakowanie 100 szt**.

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007927	WPP - 1	160 x 240	31,-
00000323	WPP - 2	237 x 318	64,-
00007928	WPP - 3	400 x 400	126,-



VBD - 6 **Pakowarka próżniowa 6 m³/h** **9 399,-**

VBD - 6 SB **Pakowarka próżniowa 6 m³/h + gaz** **10 999,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 270 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027062	VBD - 6	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	9 399,-
00028496	VBD - 6 SB	355 x 445 x 420	280 x 330 x 95 + 60 h	0,25	35	10 999,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N

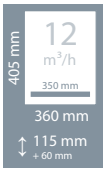
VBD - 8 **Pakowarka próżniowa 8 m³/h** **10 199,-**

VBD - 8 SB **Pakowarka próżniowa 8 m³/h + gaz** **12 099,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 310 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028497	VBD - 8	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	10 199,-
00028498	VBD - 8 SB	395 x 465 x 450	320 x 350 x 115+ 60 h	0,35	47	12 099,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N



VBD - 12 **Pakowarka próżniowa 12 m³/h** **11 199,-**

VBD - 12 SB **Pakowarka próżniowa 12 m³/h + gaz** **12 999,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 350 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028499	VBD - 12	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	11 199,-
00028500	VBD - 12 SB	435 x 520 x 450	360 x 405 x 115 + 60 h	0,45	55	12 999,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N

VBD - 20 **Pakowarka próżniowa 20 m³/h** **13 999,-**

VBD - 20 SB **Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz** **15 499,-**

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 410 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028501	VBD - 20	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	13 999,-
00028502	VBD - 20 SB	510 x 570 x 525	435 x 455 x 115 + 60 h	0,75	80	15 499,-

TIMER | DIGITAL CONTROL | 230/1N

VBD - 20B Pakowarka próżniowa 20 m³/h 16 599,-
VBD - 20B SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 18 499,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 460 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028503	VBD 20B	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	16 599,-
00028504	VBD 20B SB	545 x 655 x 540	470 x 530 x 115 + 95 h	0,75	90	18 499,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N

VBD - 20C Pakowarka próżniowa 20 m³/h 17 999,-
VBD - 20C SB Pakowarka próżniowa 20 m³/h + gaz 20 499,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028505	VBD - 20C	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	17 999,-
00028506	VBD - 20C SB	605 x 655 x 525	530 x 530 x 115 + 95 h	0,75	98	20 499,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N

VBD - 25 Pakowarka próżniowa 25 m³/h 22 999,-
VBD - 25 SB Pakowarka próżniowa 25 m³/h + gaz 25 199,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028507	VBD - 25	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	22 999,-
00028508	VBD - 25 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	0,90	120	25 199,-

TIMER DIGITAL CONTROL 230/1N

VBD - 40 Pakowarka próżniowa 40 m³/h 31 199,-
VBD - 40 SB Pakowarka próżniowa 40 m³/h + gaz 33 799,-

- wykonanie nierdzewne
- bardzo wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- sterowanie cyfrowe
- 10 programów użytkownika
- ustawienie czasu opróżniania
- ustawienie czasu zgrzewania
- wyłącznik główny
- ciśnieniomierz
- wyłącznik krańcowy pokrywy
- listwa zgrzewająca 520 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00028509	VBD - 40	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	31 199,-
00028510	VBD - 40 SB	605 x 655 x 1050	530 x 530 x 115 + 95 h	1,1	120	33 799,-

TIMER DIGITAL CONTROL 400/3N

Krajalnice

W kompleksowej ofercie krajalnic znajdą Państwo urządzenia z przekładnią ślimakową oraz krajalnice półautomatyczne.

Podstawowa seria krajalnic GMS oferuje, za przystępną cenę, przekładnię ślimakową i nierdzewny nóż ze specjalną powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów. Kwestią oczywistą są w tej serii silniki z wentylatorem oraz zabezpieczeniem przed przegrzaniem. Otwarta konstrukcja ułatwia okresową konserwację i czyszczenie. Budowa wyłącznika zapobiega samowolnemu ponownemu uruchomieniu maszyny w razie przerwy w dostawie prądu.

- Przekładnia ślimakowa
- Ukośna pozycja noża

GMS - 220 **Krajalnica - nóż gładki** **4 499,-**
NG 220 **Nóż gładki** **419,-**
NZ 220 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **619,-**
NT 220 **Nóż teflonowy do sera** **749,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 19 x 20
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000412	GMS - 220	380 x 445 x 370	220	0,14	4 499,-
00008829	NG 220		220		419,-
00008833	NZ 220		220		619,-
00008827	NT 220		220		749,-

GMS - 250 **Krajalnica - nóż gładki** **5 299,-**
NG 250 **Nóż gładki** **549,-**
NZ 250 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **799,-**
NT 250 **Nóż teflonowy do sera** **799,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 21,5 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000413	GMS - 250	425 x 525 x 380	250	0,16	5 299,-
00008830	NG 250		250		549,-
00008834	NZ 250		250		799,-
00007703	NT 250		250		799,-

GMS - 275 XL **Krajalnica - nóż gładki** **7 299,-**
NG 275 XL **Nóż gładki** **1 199,-**
NZ 275 XL **Nóż zębaty do twardych wędlin** **1 749,-**

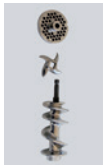
- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00010672	GMS - 275 XL	480 x 510 x 400	275	0,23	7 299,-
00011290	NG 275 XL		275		1 199,-
00011291	NZ 275 XL		275		1 749,-

GMS - 300 **Krajalnica - nóż gładki** **8 399,-**
NG 300 **Nóż gładki** **999,-**
NZ 300 **Nóż zębaty do twardych wędlin** **1 499,-**

- konstrukcja aluminiowa
- wymiar stołu w cm: 23 x 22
- stół ułożony skośnie
- ⊕ **napęd ślimakowy**
- nóż tnący gładki o wysokiej twardości 58-59 HRC
- specjalna nieprzywierająca powierzchnia noża
- ⊕ **proste i bezpieczne mocowanie osłony noża**
- dołączany system ostrzący
- ⊕ **włącznik główny ze wskaźnikiem świetlnym**
- ⊕ **silnik z wentylatorem zapobiegający przegrzaniu**
- ⊕ **precyzyjna regulacja grubości cięcia + blokada przesuwu**

Indeks	Model	Wymiary mm	ø noża mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000415	GMS - 300	480 x 580 x 515	300	0,22	8 399,-
00008832	NG 300		300		999,-
00008836	NZ 300		300		1 499,-

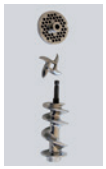


S - 12 Wilk do mięsa — 4 499,-

- ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- korpus mielący - polerowane aluminium
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 100 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000305	S - 12	400 x 250 x 500	230 V / 50 Hz	0,75

1 | 100kg/h | 230/1N



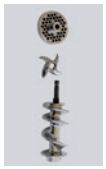
TS - 12 / 230V Wilk do mięsa — 4 999,-
TS - 12 / 400V Wilk do mięsa — 4 999,-
TS - 12D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 5 799,-
TS - 12D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 5 999,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 100 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 7 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

TS - 12D:
- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000306	TS - 12 / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	4 999,-
00000307	TS - 12 / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	4 999,-
00000308	TS - 12D / 230V	400 x 290 x 510	230 V / 50 Hz	0,75	5 799,-
00000309	TS - 12D / 400V	400 x 290 x 510	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	5 999,-

2 UNGER | 1 | 100kg/h | 400/3N | 230/1N



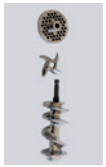
TE - 22 / 230V Wilk do mięsa — 5 799,-
TE - 22 / 400V Wilk do mięsa — 5 499,-
TE - 22D / 230V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 6 799,-
TE - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 6 599,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- wydajność: do 150 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 8 cm
- obudowa napędu - polerowane aluminium

TE - 22D:
- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000312	TE - 22 / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	5 799,-
00000314	TE - 22 / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	5 499,-
00000313	TE - 22D / 230V	450 x 290 x 520	230 V / 50 Hz	1,1	6 799,-
00000315	TE - 22D / 400V	450 x 290 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	6 599,-

2 UNGER | 1 | 150kg/h | 400/3N | 230/1N



TS - 22 / 400V Wilk do mięsa — 8 199,-

TS - 22D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 9 299,-

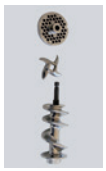
- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 150 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 8 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne

TS - 22D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000310	TS - 22 / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	8 199,-
00000311	TS - 22D / 400V	420 x 300 x 520	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	9 299,-

2 UNGER | 1 | 150kg/h | 400/3N



TS - 32 / 400V Wilk do mięsa — 10 299,-

TS - 32D / 400V Wilk do mięsa dwuzakresowy — 11 399,-

- korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne
- ⊕ **demontowany korpus mielący - łatwe utrzymanie czystości**
- sitko z otworami o Ø 6 mm
- kołek dociskowy z tworzywa
- przycisk: włącz/wyłącz
- ⊕ **prawe / lewe obroty**
- wydajność: do 300 kg/h
- pojemnik na mięso
- Ø sitka - 10 cm
- obudowa napędu - wykonanie nierdzewne

TS - 32D:

- ⊕ **system Unger** - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00000316	TS - 32 / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	10 299,-
00000317	TS - 32D / 400V	520 x 320 x 550	400 V /3N/ 50 Hz	2,2	11 399,-

2 UNGER | 1 | 300kg/h | 400/3N

Sitka i noże do wilków jednozakresowych

Model wilka	S -12, TS-12		TE-22, TS-22		TS-32	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002438	265,-	00002472	325,-	00002504	465,-
3	00002439	195,-	00002473	238,-	00002505	316,-
3,5	00006573	193,-	00008789	238,-	00008794	315,-
4,5	00002440	180,-	00002474	207,-	00002506	266,-
6	00002441	180,-	00002475	207,-	00002507	266,-
8	00002442	180,-	00002476	207,-	00002508	266,-
nóż	00002449	105,-	00002483	118,-	00002516	143,-

Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

Sitka i noże do wilków dwuzakresowych

Model wilka	TS-12D		TE-22D, TS-22D		TS-32D	
Ø otworu [mm]	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto	Indeks	Cena netto
2	00002459	219,-	00002481	254,-	00002517	326,-
2,5	00008796	217,-	00008801	256,-	00008805	325,-
3	00002460	179,-	00002497	187,-	00002518	256,-
3,5	00008797	176,-	00008802	188,-	00008806	256,-
4,5	00002461	162,-	00002498	167,-	00002519	203,-
5	-	-	00002495	167,-	-	-
6	00002462	162,-	00002499	167,-	00002520	203,-
8	00002463	162,-	00002496	167,-	00002521	203,-
szarpak	00002466	219,-	00002494	217,-	00002526	231,-
nóż	00002458	150,-	00002493	177,-	00002515	217,-

Sitka o innej średnicy otworu - informacja telefoniczna.

Miksery uniwersalne

- Miksery uniwersalne RM to seria urządzeń o pojemności dzieży od 8 do 80 litrów, spośród których klienci mogą wybrać mikser dostosowany do własnych potrzeb.
- Zestaw obejmuje dzieżę, rózgę, mieszadło i hak, wystarczy rozpakować urządzenie, podłączyć je do sieci elektrycznej, dokonać podstawowego czyszczenia i zacząć z niego korzystać. Do wszystkich mikserów, z wyjątkiem RM 800, można dokupić dodatkowe akcesoria – przystawkę do szatkowania warzyw i do mielenia mięsa. Dzięki takiemu wyposażeniu urządzenie staje się jeszcze bardziej wszechstronnym pomocnikiem kuchennym.
- Masywna konstrukcja zapewnia dobrą stabilność i wytrzymałość. Urządzenia z dzieżą o pojemności 50, 60 i 80 litrów są dostarczane wraz z wózkiem na dzieżę. Do poszczególnych urządzeń, poczynając od RM 200 i wyżej, można dokupić dzieże redukcyjne, których użycie jest korzystne podczas obróbki mniejszych porcji żywności. Dzieże redukcyjne są dostarczane z trzema narzędziami i zaczepem redukcyjnym. Podczas obróbki żywności pojemnik pozostaje stabilny, a narzędzie obraca się planetarnie.
- Wybrane modele wyposażone w timer
- Masywna konstrukcja

- Możliwość podłączenia dodatkowego wyposażenia
- Pokrywa ochronna z wsypem

RM - 800 Mikser uniwersalny 5 790,-

- ⊕ **cyfrowy timer**
- 3 stopnie prędkości (132/235/421 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- napęd za pomocą przekładni zębatej
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- poliwęglanowa pokrywa dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000045	RM - 800	346 x 442 x 579	8	0,18	25,5

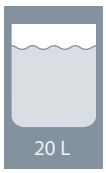
MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N

RM - 100 Mikser uniwersalny 9 999,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000046	RM - 100	431 x 488 x 766	10	0,25	78

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N

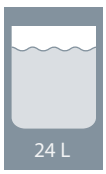


RM - 200 Mikser uniwersalny 10 999,-

- 3 stopnie prędkości (106/196/358 obr./min)
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000047	RM - 200	513 x 523 x 874	20	0,375	92

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N



RM - 22/230V Mikser uniwersalny 12 399,-

- 3 stopnie prędkości (108/183/352 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: dzieża, mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 10 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000054	RM - 22/230V	540 x 557 x 922	24	0,565	116	12 399,-
00000048	RM - 22	540 x 557 x 922	24	0,565	116	12 399,-

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 3 SPEED | 230/1N | 400/3N

RM - 30 Mikser uniwersalny 17 999,-

- 3 stopnie prędkości
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000049	RM - 30	576 x 668 x 1172	30	0,75	195

RM - 50 Mikser uniwersalny 25 999,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 20 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000050	RM - 50	638 x 738 x 1316	50	1,5	275

RM - 60 Mikser uniwersalny 27 999,-

- 3 stopnie prędkości (99/176/320 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 30 l z redukcją

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000051	RM - 60	638 x 778 x 1316	60	2,25	285

RM - 80A Mikser uniwersalny 52 999,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- automatyczne unoszenie dzieży
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- automatyczne (elektryczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000052	RM - 80A	788 x 1088 x 1559	80	2,24	400

AUTO | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N

RM - 80B Mikser uniwersalny 45 999,-

- 4 stopnie prędkości (69/121/204/356 obr./min)
- timer
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- manualne unoszenie dzieży (dźwignia)
- wyjmowana nierdzewna dzieża
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, rózga, wózek do dzieży
- nierdzewna pokrywa dzieży
- ⊕ **umieszczone czołowo wejście na przystawki**
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
- ręczne (mechaniczne) podnoszenie dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00000053	RM - 80B	788 x 1088 x 1559	80	2,24	392

MANUAL | SAFETY microSwitch | TOTAL STOP | 4 SPEED | 400/3N

WKK Wózek do dzieży RM 729,-

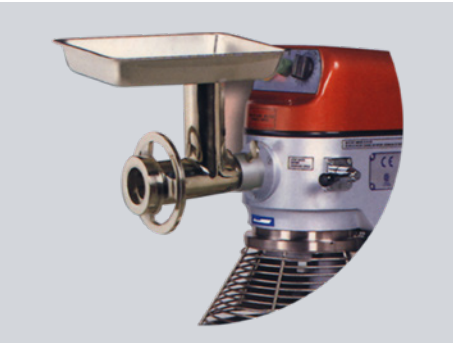
- do dzieży 40/50/60/80 l

Indeks	Model
00000055	WKK

V 99 S Przystawka szatkująca do RM 5 399,-

- zestaw tarcz: tnące na plasterki (grubości cięcia: 2, 3, 8 mm)
- szatkujące (Ø otworu: 2, 3, 4, 7, 12 mm)

Indeks	Model
00000068	V 99 S



VH - 12 Przystawka do mielenia mięsa 2 499,-

Indeks	Model	Wymiary mm
00000065	VH - 12	205 x 300 x 290

Hak do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003089	RM-800	339,-
00003111	RM-100	519,-
00003125	RM-200	639,-
00003141	RM-22	749,-
00003163	RM-30	929,-
00003189	RM-50	1 059,-
00003212	RM-60	1 339,-
00003213	RM-80	1 879,-

Mieszadło do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003088	RM-800	339,-
00003113	RM-100	519,-
00003114	RM-200	639,-
00007739	RM-30	929,-
00003190	RM-50	1 059,-
00007938	RM-80	1 899,-
00007817	RM-60	1 399,-

Rózga do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00003090	RM-800	399,-
00003115	RM-100	689,-
00003142	RM-22	939,-
00003164	RM-30	1 149,-
00003191	RM-50	1 299,-
00003214	RM-60	1 599,-
00003215	RM-80	2 199,-
00003126	RM-200	809,-

Dzieża do miksera RM

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00003091	D - RM-800	8l do RM- 800	579,-
00003116	D - RM-100	10l do RM-100	879,-
00003127	D - RM-200	19l do RM-200	989,-
00003143	D - RM-22	24l do RM-22	1 119,-
00003165	D - RM-30	30l do RM-30	1 879,-
00003192	D - RM-50	50l do RM-50	2 299,-
00003216	D - RM-60	60l do RM-60	2 499,-
00006126	D - RM-80	80l do RM-80	3 599,-

Redukcja do miksera RM

Indeks	Model	Cena netto PLN
00000056	10l - RM-200	3 290,-
00000057	10l - RM-22	3 290,-
00000063	20l - RM-50	5 990,-
00000064	30l - RM-60	7 990,-
00007940	40l - RM-80	9 599,-

Ze względu na różne wymiary mocowań akcesoriów, nie stosuje się ich zamiennie pomiędzy różnymi modelami.

Prędkości pracy poszczególnych narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Rózga	1-2-3
Mieszadło	1-2
Hak	1-2

UWAGA

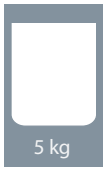
Prędkość zmieniamy przy zatrzymanym urządzeniu!
Półprodukty należy dodawać sukcesywnie!

Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purée ziemniaczane	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,7 kg
Biszkopt	1,4 kg	3 kg	5 kg	9,5 kg	11 kg	17 kg	22 kg	28 kg
Ubijane kremy	2,31 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	2,3 l	2,5 l	7 l	11 l	15 l	18 l	22 l	25 l
Ciasto chlebowe	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizzę ciężkie	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizzę średnie	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	40,7 kg
Ciasto na pizzę lekkie	1,8 kg	5 kg	9,1 kg	11 kg	18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta	2 l	6 l	11 l	13 l	11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołacze	3 kg	5 kg	7 kg	9 kg	14 kg	21 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe	4 kg	6 kg	8 kg	10 kg	12 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,4 l	0,5 l	1 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	1 kg	2 kg	3 kg	5 kg	8 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Dobór urządzenia i prędkości pracy do planowanego typu obróbki:

Produkt	RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80		
Prędkość	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Purée ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•	
Biszkopt	•	•		•	•		•				•		•			•			•			•		
Ubijane kremy	•			•			•			•			•			•			•			•		
Majonez	•			•			•			•			•			•			•			•		
Ciasto chlebowe			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę ciężkie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę średnie			•			•			•			•			•			•			•			•
Ciasto na pizzę lekkie		•			•				•			•			•			•			•			•
Wafle i gorące ciasta		•			•			•			•			•			•			•			•	
Kołacze		•			•		•	•			•		•	•		•	•		•	•		•	•	
Ciasto drożdżowe		•			•			•			•			•			•			•			•	
Piana z białek	•			•			•			•			•			•			•			•		
Makarony			•			•			•			•			•			•			•			•



C/E PP5 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 9 999,-
C/E PP5-1 Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 10 599,-
C/E PP5T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 10 999,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 100 -150 kg / h
- (przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Waga kg	Cena netto PLN
00009890	C/E PP5	402 x 610 x 561	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	26	9 999,-
00024210	C/E PP5-1	402 x 610 x 561	5	230 V/ 50 Hz	0,42	1355	26	10 599,-
00010541	C/E PP5T	402 x 610 x 800	5	400 V /3N/ 50 Hz	0,27	1355	29	10 999,-

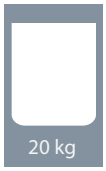
2-3 min. | 230/1N | 400/3N

C/E PP10T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 11 999,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 200-300 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00009892	C/E PP10T	442 x 686 x 945	10	400 V /3N/ 50 Hz	0,735	45	1429

2-3 min. | 400/3N



C/E PP20T Obieraczka nierdzewna do ziemniaków 12 999,-

- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- powierzchnia wnętrza walca i dna pokryta materiałem ściernym
- nastawianie czasu pracy
- wyłącznik bezpieczeństwa w górnej pokrywie
- zawór wody
- zalecane montowanie do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- łatwy dostęp do silnika
- opcjonalny filtr odpływu
- wydajność - 400-600 kg / h
(przy założeniu, że cały proces załadunku, obierania i opróżnienia trwa max. 3 min)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Prędkość obr./min
00010542	C/E PP20T	505 x 737 x 1078	20	400 V /3N/ 50 Hz	1,1	59	1389

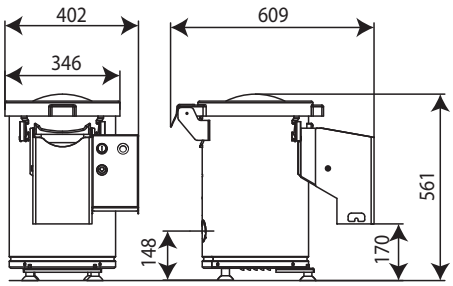
2-3 min. | 400/3N

LS 3N Separator do obierzyn 1 690,-

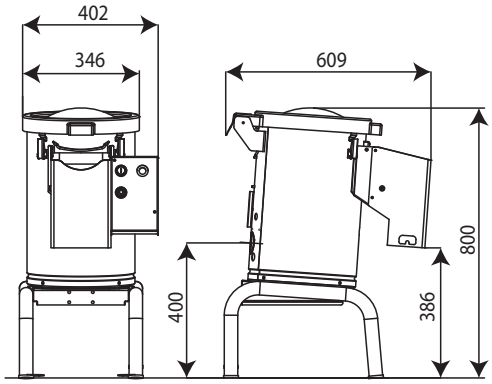
- do oddzielania obierzyn z obieraczki
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model
00010543	LS 3N

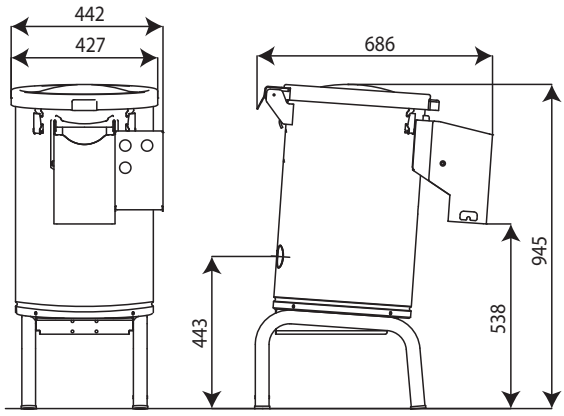
Wymiary obieraczek



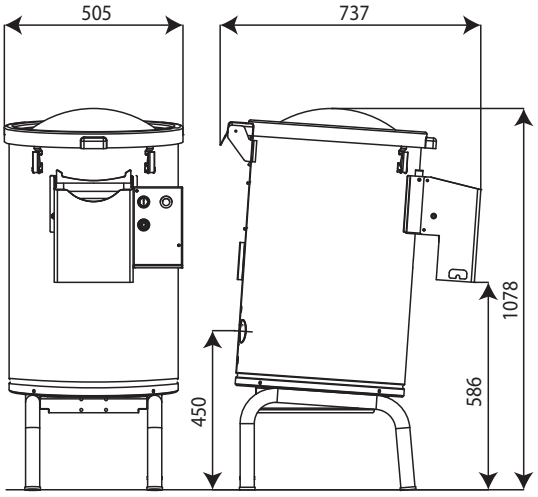
C/E PP5 ▪ C/E PP5-1



C/E PP5T



C/E PP10T



C/E PP20T

Panel sterujący obieraczek

przycisk START

przycisk STOP

regulator czasowy

Szatkownice do warzyw, kutry i blendery

CC-32S
– 80 porcji
– 2 kg/min

RG-50S
– 80 porcji
– 2 kg/min

RG-50
– 80 porcji
– 2 kg/min

HALLDE oferuje cztery rodzaje maszyn do użytku profesjonalnego
Szatkownice, Kutry, Kombi Kutry i Blendery ze szczególną uwagą poświęconą:

- Wyjątkowej jakości
- Wzorowemu bezpieczeństwu
- Wybitnie ergonomicznym i przyjaznym dla użytkownika rozwiązaniom konstrukcyjnym
- Szerokiemu zakresowi zastosowania
- Bardzo wysokiej pojemności
- Doskonałym wynikom przetwarzania
- Szybkiemu i prostemu czyszczeniu
- Praktycznemu przenoszeniu i przechowywaniu

Wszystkie produkty HALLDE spełniają wymogi standardów higieny, bezpieczeństwa i jakości (NSF, UL, EEC, CE).

Szatkownice do warzyw przeznaczone są do szybkiej i prostej obróbki warzyw w lokalach gastronomicznych.
Znajdują one zastosowanie wszędzie tam, gdzie oferowany jest szeroki asortyment różnego rodzaju sałatek warzywnych, półmisków z przekąskami i dodatków warzywnych. Urządzenie ułatwia pracę i zapewnia estetyczne podanie potraw. Wykonanie ze stali nierdzewnej z głowicą z anodowanego odlewu z aluminium gwarantuje długą żywotność całego urządzenia.
Do dyspozycji jest ponad 70 rodzajów tarcz umożliwiających tarcie, rozdrabnianie i krojenie w plastry, paski, kostki lub słupki.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Mikroprzełącznik zabezpieczający w odchylanej głowicy i dźwigni dociskowej

RG-100
– 400 porcji
– 5 kg/min

RG-200
– 700 porcji
– 7 kg/min

RG-250
– 1000 porcji
– 10 kg/min

RG-250 diwash
– 1000 porcji
– 10 kg/min

RG-350
– 1500 porcji
– 15 kg/min

RG-300i
– 3000 porcji
– 40 kg/min

RG-400i
– 5000 porcji
– 60 kg/min

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

RG-50S Szatkownica 4 016,-

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium
- jedna prędkość

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa abs
- komora robocza z plastiku

AKCESORIA
- do urządzenia RG-50S pasują tarcze z modelu RG-50 oraz RG-100 (oprócz tarcz do krojenia w kostkę)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00022114	RG-50S	350 x 285 x 465	podajnik: 0,9	1	24680	do 2	13	4 016,-

230/1N

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

RG-50 Szatkownica 4 681,-

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

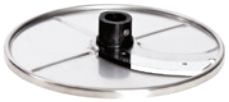
CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 10 do 80 porcji dziennie
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium
- jedna prędkość

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS
- komora robocza z anodowanego aluminium

AKCESORIA
- do urządzenia RG-50 pasują wszystkie tarcze z modelu RG-50S oraz RG-100

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009055	RG-50	350 x 285 x 465	podajnik: 0,9	1	24730	do 2	13	4 681,-

230/1N



Tarcza do krojenia w cienkie plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009405	85001	Plastry 1 mm	239,-
00009406	85002	Plastry 2 mm	239,-
00009426	85004	Plastry 4 mm	239,-
00009407	85006	Plastry 6 mm	239,-

Tarcza do wiórków

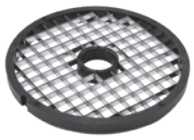
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009410	85044	Wiórki 2 mm	239,-
00009344	85040	Wiórki 4 mm	239,-
00009411	85045	Wiórki 6 mm	239,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009389	85057	Słupki 2x2 mm	299,-
00009408	85050	Słupki 4x4 mm	299,-

Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009409	85048	Plastry karbowane 4 mm	239,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry z modelu RG-100
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	933,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	933,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	933,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-

Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009646	63159	Plastry 0,5 mm	541,-
00009647	63157	Plastry 1 mm	570,-
00009648	63109	Plastry 1,5 mm	570,-
00009649	63114	Plastry 2 mm	570,-
00009650	63161	Plastry 3 mm	570,-
00009651	63089	Plastry 4 mm	570,-
00009652	63163	Plastry 5 mm	570,-
00009653	63094	Plastry 6 mm	570,-
00009654	63165	Plastry 7 mm	570,-
00009655	63099	Plastry 8 mm	570,-
00009656	86030	Plastry 9 mm	570,-
00009657	63104	Plastry 10 mm	570,-
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 369,-

Akcesoria do szatkownicy **RG-50S** i **RG-50**

1076 **Wieszak ścienny na trzy tarcze** **105,-**

Indeks	Model
00009151	1076

RG-100 **Szatkownica 230 V** **6 564,-**
RG-100 **Szatkownica 400 V** **6 635,-**

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 20 do 400 porcji dziennie
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz akcesoria
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- metalowe lub wykonane z acetalu albo poliuretanu tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie
- jedna prędkość

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009178	RG-100	425 x 215 x 495	podajnik: 1,65	230 V / 50 Hz	0,25	1002	do 5	16	6 564,-
00009179	RG-100	425 x 215 x 495	podajnik: 1,65	400 V /3N/ 50 Hz	0,25	1504	do 5	16	6 635,-

230/1N 400/3N

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-100**

1076 **Wieszak ścienny na trzy tarcze** **105,-**

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	105,-

1345 **Podajnik do cięcia pod kątem** **2 430,-**

Indeks	Model	Zastosowanie
00009180	1345	RG-100 / 200

40721 **Wózek z pojemnikiem** **2 856,-**

Indeks	Model
00009183	40721

25270 **Podstawa pod maszynę** **2 546,-**

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

Tarcze do krojenia w plastry

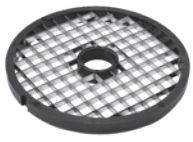
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009646	63159	Plastry 0,5 mm	541,-
00009647	63157	Plastry 1 mm	570,-
00009648	63109	Plastry 1,5 mm	570,-
00009649	63114	Plastry 2 mm	570,-
00009650	63161	Plastry 3 mm	570,-
00009651	63089	Plastry 4 mm	570,-
00009652	63163	Plastry 5 mm	570,-
00009653	63094	Plastry 6 mm	570,-
00009654	63165	Plastry 7 mm	570,-
00009655	63099	Plastry 8 mm	570,-
00009656	86030	Plastry 9 mm	570,-
00009657	63104	Plastry 10 mm	570,-
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 369,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009641	63122	Słupki 2x2 mm	626,-
00016930	63350	Słupki 3x3 mm	626,-
00010741	63346	Słupki 2x6 mm	626,-
00009659	63128	Słupki 4x4 mm	626,-
00009642	63138	Słupki 6x6 mm	626,-
00009660	63146	Słupki 8x8 mm	626,-
00009661	63154	Słupki 10x10 mm	626,-

Tarcza do plastrów delikatnych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022166	83373	Delikatne plastry 15 mm	1 369,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	933,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	933,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	933,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-

Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016923	63362	Plastry karbowane 2 mm	570,-
00016926	63363	Plastry karbowane 3 mm	570,-
00009658	63141	Plastry karbowane 4 mm	570,-
00016929	63365	Plastry karbowane 5 mm	570,-
00009637	63149	Plastry karbowane 6 mm	570,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009198	83215	Tarcza do dokładnego rozdrabniania, drobna	448,-
00009172	83284	Tarcza do dokładnego rozdrabniania, bardzo drobna	711,-
00009173	83249	Tarcza do ścierania twardego sera	448,-

Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022185	83375	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	810,-
00022342	83364	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	810,-
00022186	83385	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	810,-
00022343	83383	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	810,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009187	83210	Tarcza do wiórków 1,5 mm	448,-
00009026	83211	Tarcza do wiórków 2 mm	448,-
00009195	83212	Tarcza do wiórków 3 mm	448,-
00009196	83213	Tarcza do wiórków 4,5 mm	448,-
00009027	83216	Tarcza do wiórków 6 mm	448,-
00009197	83214	Tarcza do wiórków 8 mm	448,-
00009171	83272	Tarcza do wiórków 10 mm	448,-

RG-200 Szatkownica 10 963,-

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie do 700 porcji dziennie
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- dostępny podajnik do krojenia pod kątem - patrz odwrotna strona
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- uchwyt z tyłu ułatwia przenoszenie
- jedna prędkość

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN	
00009036	RG-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	230 V / 50 Hz	0,25	1204	do 7	18,6	10 963,-	400/3N 230/1N
00028834	RG-200	475 x 215 x 515	podajnik: 3	400 V / 3N / 50 Hz	0,25	12020	do 7	18,6	11 902,-	

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-200**

1076 Wieszak ścienny na trzy tarcze 105,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	105,-

1345 Podajnik do cięcia pod kątem 2 430,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009180	1345	RG-100 / 200

40721 Wózek z pojemnikiem 2 856,-

Indeks	Model
00009183	40721

25270 Podstawa pod maszynę 2 546,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

plastry

plastry karbowane

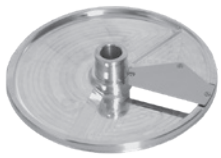
słupki

wiórki

kostki

Tarcze do krojenia w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009662	63133	Plastry 0,5 mm	626,-
00009663	63058	Plastry 1 mm	626,-
00009664	63111	Plastry 1,5 mm	626,-
00009665	63116	Plastry 2 mm	626,-
00009667	63162	Plastry 3 mm	626,-
00009668	63091	Plastry 4 mm	626,-
00009669	63164	Plastry 5 mm	626,-
00009673	63096	Plastry 6 mm	626,-
00010125	86028	Plastry 7 mm	626,-
00010047	63101	Plastry 8 mm	626,-
00009680	86036	Plastry 9 mm	626,-
00009681	63106	Plastry 10 mm	626,-
00022167	82519	Delikatne plastry 15 mm	1 140,-
00022168	82395	Plastry standardowe 20 mm	1 140,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022187	82532	Plastry do miękkich warzyw 8 m	877,-
00022081	82510	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	877,-
00019219	82557	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	877,-
00022188	82554	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	877,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010752	83428	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	626,-
00010753	83429	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	626,-
00010754	83430	Tarcza do ścierania twardego sera	626,-

Tarcza do plastrów karbowanych

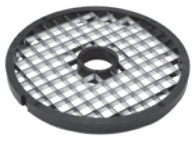
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016921	63352	Plastry karbowane 2 mm	626,-
00016924	63353	Plastry karbowane 3 mm	626,-
00009682	63117	Plastry karbowane 4 mm	626,-
00016927	63355	Plastry karbowane 5 mm	626,-
00009683	63177	Plastry karbowane 6 mm	626,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009684	63132	Słupki 2x2 mm	707,-
00016931	63351	Słupki 3x3 mm	707,-
00010742	63347	Słupki 2x6 mm	707,-
00009685	63130	Słupki 4x4 mm	707,-
00009686	63140	Słupki 6x6 mm	707,-
00009687	63148	Słupki 8x8 mm	707,-
00009688	63156	Słupki 10x10 mm	707,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010743	83421	Tarcza do wiórków 1,5 mm	626,-
00010744	83422	Tarcza do wiórków 2 mm	626,-
00010745	83423	Tarcza do wiórków 3 mm	626,-
00010746	83424	Tarcza do wiórków 4,5 mm	626,-
00010749	83425	Tarcza do wiórków 6 mm	626,-
00010750	83426	Tarcza do wiórków 8 mm	626,-
00010751	83427	Tarcza do wiórków 10 mm	626,-



Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	933,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	933,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	933,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-

RG-250	**Szatkownica 230 V**	**14 816,-**
RG-250	**Szatkownica 400 V**	**14 816,-**
RG-250 diwash	**Szatkownica 230 V**	**17 202,-**
RG-250 diwash	**Szatkownica 400 V**	**17 202,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 50 do 800 porcji dziennie
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop" w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- solidny uchwyt z tyłu urządzenia i uchwyt przy wylocie umożliwiają łatwe i bezpieczne przenoszenie urządzenia
- model stacjonarny
- jedna prędkość

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu
- szatkownice diwash - możliwość mycia wszystkich wyjmowanych części w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00009206	RG-250	450 x 285 x 586	podajnik: 4	230 V / 50 Hz	0,55	25005	do 8	22	14 816,-
00009205	RG-250	450 x 285 x 586	podajnik: 4	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	25021	do 8	22	14 816,-
00028713	RG-250 diwash	450 x 285 x 586	podajnik: 4	230 V / 50 Hz	0,55	25050	do 8	22	17 202,-
00028565	RG-250 diwash	450 x 285 x 586	podajnik: 4	400 V /3N/ 50 Hz	0,55	25060	do 8	22	17 202,-

230/1N 400/3N

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-250**

1076 Wieszak ścienny na trzy tarcze 105,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009151	1076	105,-

40721 Wózek z pojemnikiem 2 856,-

Indeks	Model
00009183	40721

25270 Podstawa pod maszynę 2 546,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

diwash

Wszystkie zdejmowane części diwash RG-250 diwash można myć w zmywarce.

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

Tarcze do krojenia w plastry

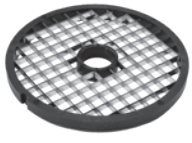
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009662	63133	Plastry 0,5 mm	626,-
00009663	63058	Plastry 1 mm	626,-
00009664	63111	Plastry 1,5 mm	626,-
00009665	63116	Plastry 2 mm	626,-
00009667	63162	Plastry 3 mm	626,-
00009668	63091	Plastry 4 mm	626,-
00009669	63164	Plastry 5 mm	626,-
00009673	63096	Plastry 6 mm	626,-
00010125	86028	Plastry 7 mm	626,-
00010047	63101	Plastry 8 mm	626,-
00009680	86036	Plastry 9 mm	626,-
00009681	63106	Plastry 10 mm	626,-
00022167	82519	Delikatne plastry 15 mm	1 140,-
00022168	82395	Plastry standardowe 20 mm	1 140,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009684	63132	Słupki 2x2 mm	707,-
00016931	63351	Słupki 3x3 mm	707,-
00010742	63347	Słupki 2x6 mm	707,-
00009685	63130	Słupki 4x4 mm	707,-
00009686	63140	Słupki 6x6 mm	707,-
00009687	63148	Słupki 8x8 mm	707,-
00009688	63156	Słupki 10x10 mm	707,-

Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025226	86510	Tarcza do frytek - plastry 10 mm	1 289,-



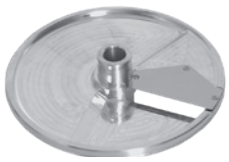
Tarcza do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00017522	83290	Kratka do krojenia w kostkę 6x6 mm	Plastry 3-6 mm	933,-
00017573	83291	Kratka do krojenia w kostkę 8x8 mm	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm	933,-
00017653	83292	Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018284	83293	Kratka do krojenia w kostkę 12x12 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00022184	83295	Kratka do krojenia w kostkę 15x15 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018600	83297	Kratka do krojenia w kostkę 20x20 mm	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm	933,-
00018598	83294	Kratka do krojenia w kostkę, niski 12x12 mm	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	933,-
00018599	83296	Kratka do krojenia w kostkę, niski 15x15 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-
00018601	83298	Kratka do krojenia w kostkę, niski 20x20 mm	Delikatne plastry 15 mm / Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm	933,-
00022189	83299	Kratka do krojenia w kostkę, X-niski 20x20 mm do RG-250	-	933,-

Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016921	63352	Plastry karbowane 2 mm	626,-
00016924	63353	Plastry karbowane 3 mm	626,-
00009682	63117	Plastry karbowane 4 mm	626,-
00016927	63355	Plastry karbowane 5 mm	626,-
00009683	63177	Plastry karbowane 6 mm	626,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022187	82532	Plastry do miękkich warzyw 8 m	877,-
00022081	82510	Plastry do miękkich warzyw 10 mm	877,-
00019219	82557	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	877,-
00022188	82554	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	877,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010752	83428	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	626,-
00010753	83429	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	626,-
00010754	83430	Tarcza do ścierania twardego sera	626,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010743	83421	Tarcza do wiórków 1,5 mm	626,-
00010744	83422	Tarcza do wiórków 2 mm	626,-
00010745	83423	Tarcza do wiórków 3 mm	626,-
00010746	83424	Tarcza do wiórków 4,5 mm	626,-
00010749	83425	Tarcza do wiórków 6 mm	626,-
00010750	83426	Tarcza do wiórków 8 mm	626,-
00010751	83427	Tarcza do wiórków 10 mm	626,-

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

frytki

RG-350 Szatkownica + ręczna przystawka 21 957,-

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 400 do 1 200 porcji dziennie
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- wyjątkowo mocna dźwignia dociskowa umożliwia łatwe przetwarzanie nawet większych produktów oraz produktów wymagających nacisku przy podawaniu, takich jak kapusta, marchew, ser, itp.
- dzięki zastosowaniu pochyłej konstrukcji podajnik i dźwignia dociskowa znajdują się na wygodnej wysokości, zapewniając ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia
- uchwyt dźwigni dociskowej „Hallde ErgoLoop" w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwala na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwia przenoszenie
- model stacjonarny
- jedna prędkość

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia i podajnik wykonane są z metalu
- przystawka do ciągłego podawania wykonana jest ze stali
- nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Kod	Wydajność kg/min	Opcjonalne wyposażenie	Waga kg	Cena netto PLN	230/1N	400/3N
00009248	RG-350	540 x 325 x 735	podajnik: 5,7	230 V / 50 Hz	0,75	40941	12	ręczny	32	21 957,-		
00009247	RG-350	540 x 325 x 735	podajnik: 5,7	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	40940	12	ręczny	32	21 957,-		

AKCESORIA DO SZATKOWNICY **RG-350**

40721 Wózek z pojemnikiem 2 856,-

Indeks	Model
00009183	40721

25270 Podstawa pod maszynę 2 546,-

Indeks	Model	Zastosowanie
00009182	25270	RG-100 / 200 / 250 / 300 / 350

Tarcze do krojenia w plastry

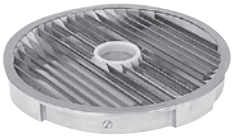
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	1 199,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	1 199,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	1 199,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	1 199,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	1 199,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	1 199,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	1 199,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	1 199,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	1 199,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	1 199,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	1 199,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	1 199,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 980,-

Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1 883,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1 883,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1 883,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1 883,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1 883,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1 883,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1 883,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1 883,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1 883,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	1 199,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	1 199,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	1 199,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 546,-

Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 546,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 546,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022039	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 536,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 546,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 546,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-

Tarcza do plastrów karbowanych

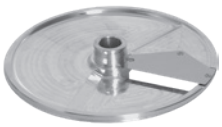
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	1 199,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	1 199,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	1 199,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	1 199,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 235,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 235,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 235,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 235,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 235,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	1 199,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	1 199,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	1 199,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	1 199,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	1 199,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	1 199,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	1 199,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 279,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 279,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 279,-

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

frytki

RG-300i/1 **Szatkownica z przystawką do ciągłego podawania** **38 336,-**

RG-300i/2 **Szatkownica z ręczną przystawką dociskową** **35 581,-**

RODZAJ OBRÓBKI
- krojenie w plastry, w kostkę, wiórki, frytki, słupki, plastry karbowane szatkowanie, krojenie w paski
- do owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA
- umożliwia przygotowywanie od 500 do 3 000 porcji dziennie
- kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego
- przystawka do ciągłego podawania umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- pneumatyczna przystawka dociskowa do automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu
- silny dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.
- podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy umożliwia ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.
- automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie
- model podłogowy

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są ze stali nierdzewnej.

RG-300i - elementy składowe*

Indeks	Model	Opis	Cena netto PLN
00028716	47330	**Podajnik do podawania ciągłego** Zawiera cylinder podawczy	15 694,-
00028714	47120	**Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop** Należy stosować z cylindrem podawczym 47129	4 830,-
00028715	47505	**Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze** Należy stosować z cylindrem podawczym 47129	6 105,-

* konfiguracja elementów składowych uzależniona od konfiguracji urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00028829	RG-300i/1	600 x 490 x 980 - 1240 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 23	0,75	280	do 40	48	38 336,-
00028566	RG-300i/2	600 x 490 x 980 - 1240 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 23	0,75	280	do 40	48,8	35 581,-

400/3N

Podajnik ręczny
– minimalny wysiłek dzięki efektowi dźwigni. Nadaje się do wszystkich rodzajów produktów. Konstrukcja wykorzystuje efekt dźwigni, co ułatwia także przygotowywanie twardych produktów. Wbudowany podajnik do długich warzyw ułatwia przygotowanie długich, cienkich produktów. W celu bezpiecznej i szybkiej pracy maszyna zatrzymuje się po otwarciu podajnika i uruchamia się automatycznie po zakryciu otworu cylindra podajnika.

Wkładka 4-tulejowa
– do długich i cienkich produktów
Do łatwego cięcia długich i cienkich produktów, okrągłych produktów pod określonym kątem i pęczków świeżych ziół stosuje się wkładkę 4-tulejową. Podczas korzystania z wkładki 4-tulejowej maszyna pracuje w sposób ciągły, ponieważ narzędzie tnące jest stale osłonięte podajnikiem.

Podajnik do pracy ciągłej
– praca ciągła, napełnianie w dużych pojemników. Pozwala na ciągłe napełnianie wiaderkiem przede wszystkim do przygotowywania niedużych, okrągłych produktów. Zapewnia to bardzo wysoką wydajność, ponieważ maszyna pracuje w sposób ciągły, grawitacyjnie popychając produkt w dół w kierunku narzędzia tnącego. RG-300i z tym podajnikiem pozwala na wyjątkową oszczędność czasu.

Tarcze do krojenia w plastry

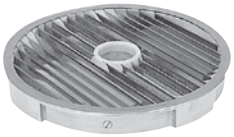
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	1 199,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	1 199,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	1 199,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	1 199,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	1 199,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	1 199,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	1 199,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	1 199,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	1 199,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	1 199,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	1 199,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	1 199,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 980,-

Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1 883,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1 883,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1 883,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1 883,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1 883,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1 883,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1 883,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1 883,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1 883,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	1 199,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	1 199,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	1 199,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 546,-

Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 546,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 546,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022039	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 536,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 546,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 546,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm LOW do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-

Tarcza do plastrów karbowanych

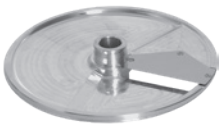
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	1 199,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	1 199,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	1 199,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	1 199,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 235,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 235,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 235,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 235,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 235,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	1 199,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	1 199,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	1 199,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	1 199,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	1 199,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	1 199,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	1 199,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 279,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 279,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 279,-

plastry

plastry karbowane

słupki

wiórki

kostki

frytki

RG-400i/1	**Szatkownica z przystawką do ciągłego podawania**	**58 326,-**
RG-400i/2	**Szatkownica z ręczną przystawką dociskową**	**54 836,-**
RG-400i/3	**Szatkownica z pneumatyczną przystawką dociskową**	**69 884,-**
RG-400i/4	**Szatkownica z wkładką 4-tulejową**	**55 418,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek, itp.

CHARAKTERYSTYKA

- umożliwia przygotowywanie od 500 do 3 000 porcji dziennie
- kompletny system przygotowywania żywności, pozwalający na maksymalnie szybkie przetwarzanie różnych surowców, przy zachowaniu ergonomii i maksymalnym zredukowaniu wysiłku fizycznego
- przystawka do ciągłego podawania umożliwia ciągłe krojenie ziemniaków, cebuli, pieczarek itp.
- pneumatyczna przystawka dociskowa do automatycznego podawania kapusty, sałaty, sera, marchwi i innych artykułów spożywczych wymagających dociskania przy podawaniu
- silny dźwigniowy ręczny podajnik dociskowy do łatwego przygotowywania artykułów wymagających docisku przy podawaniu – jak kapusta, marchew, ser itp.
- podajnik tulejowy z czterem tulejami o różnej średnicy umożliwia ciągłe krojenie ogórków, porów, pomidorów, owoców cytrusowych itp.
- automatyczna funkcja uruchamiania/zatrzymywania pozwala na szybkie i bezpieczne podawanie
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia
- dwa koła umieszczone z tyłu i uchwyt z przodu umożliwiają łatwe przenoszenie
- model podłogowy

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia, cylindryczne podajniki i przystawki wykonane są ze stali nierdzewnej

Wszystkie nowe RG-400i będą fabrycznie wyposażone w tackę (tray) nr katalogowy 37041, która umożliwia stosowanie tarcz do kostki z RG-350/300i. Klienci, którzy będą chcieli dokupić tarcze kostkujące do maszyn RG-400i zakupionych przed tą zmianą będą mogli je zamawiać do czasu wyczerpania magazynu, lub zakupić tackę w cenie 1475 zł, co umożliwi montaż tarcz kostkujących z RG-350/300i

RG-400i - elementy składowe*

Indeks	Model	Opis	Cena netto PLN
00022205	37062	**RG-400i - podstawa urządzenia**	39 944,-
00022206	37091	**Podajnik do podawania ciągłego** Zawiera cylinder podawczy	18 584,-
00022207	37063	**Cylinder podawczy A** Używać z podajnikiem 37105, 37060 lub 37106	8 871,-
00022208	37202	**Cylinder podawczy B** Używać z podajnikiem 37105, 37060 lub 37106	8 871,-
00022209	37060	**Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop** Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	6 260,-
00022210	37105	**Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze** Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	6 814,-
00022211	37106	**Przystawka dociskowa, pneumatyczna.** Stosować z cylindrem podawczym 37063 lub 37202 i sprężarką (10351)	21 288,-

* konfiguracja elementów składowych uzależniona od konfiguracji urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min	Waga kg	Cena netto PLN
00022201	RG-400i/1	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	75	58 326,-
00022202	RG-400i/2	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	70,5	54 836,-
00022203	RG-400i/3	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	75	69 884,-
00022204	RG-400i/4	715 x 580 x 1210 - 1690 (zależnie od konfiguracji)	cylinder: 9	1,5	200 / 400	do 40	68	55 418,-

400/3N

Tarcze do krojenia w plastry

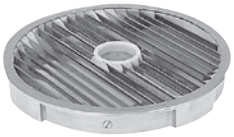
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009689	63082	Plastry 0,5 mm	1 199,-
00009690	63081	Plastry 1 mm	1 199,-
00009691	63023	Plastry 1,5 mm	1 199,-
00009692	63026	Plastry 2 mm	1 199,-
00009693	63045	Plastry 3 mm	1 199,-
00009694	63056	Plastry 4 mm	1 199,-
00009695	63083	Plastry 5 mm	1 199,-
00009696	63046	Plastry 6 mm	1 199,-
00009697	63084	Plastry 7 mm	1 199,-
00009698	63042	Plastry 8 mm	1 199,-
00009699	63085	Plastry 9 mm	1 199,-
00009700	63033	Plastry 10 mm	1 199,-
00022169	62320	Delikatne plastry 14 mm	1 980,-

Tarcze do krojenia w plastry WW

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00025582	65040	Plastry WW 2 mm	1 883,-
00028826	65045	Plastry WW 3 mm	1 883,-
00025583	65041	Plastry WW 4 mm	1 883,-
00024845	65042	Plastry WW 6 mm	1 883,-
00025584	65043	Plastry WW 8 mm	1 883,-
00025581	65044	Plastry WW 10 mm	1 883,-
00024846	65018	Plastry WW 12 mm	1 883,-
00025039	65021	Plastry WW 15 mm	1 883,-
00024430	65024	Plastry WW 20 mm	1 883,-

Tarcza do dokładnego rozdrabniania

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010765	62637	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - drobna	1 199,-
00010766	62638	Tarcza do dokładnego rozdrabniania - bardzo drobna	1 199,-
00010767	62639	Tarcza do ścierania twardego sera	1 199,-



Kratka do frytek

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022172	37176	Kratka do frytek RG-400i	2 546,-

Kratka do krojenia w kostkę

- tarcze do krojenia w kostkę łączą się wyłącznie z tarczami do krojenia w plastry
- cena obejmuje jedynie tarczę do krojenia w kostkę

Indeks	Model	typ	Łączą się z	Cena netto PLN
00021682	37177	Kostka 6x6 mm do RG-400i	Plastry 3-6 mm / Plastry WW 4-6 mm	2 546,-
00022174	37178	Kostka 8x8 mm do RG-400i	Plastry 3-8 mm / Plastry do miękkich warzyw 8 mm / Plastry WW 4-8 mm	2 546,-
00021685	37179	Kostka 10x10 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022175	37180	Kostka 12x12 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022039	37182	Kostka 15x15 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 536,-
00022176	37184	Kostka 20x20 mm do RG-400i	Plastry 3-10 mm / Plastry do miękkich warzyw 8-10 mm / Plastry WW 4-10 mm	2 546,-
00022179	37181	Kostka 12x12 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12 mm/ Plastry WW 12 mm	2 546,-
00022180	37183	Kostka 15x15 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-15 mm	2 546,-
00021683	37185	Kostka 20x20 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-
00022181	37187	Kostka 25x25 mm, niski do RG-400i	Plastry do miękkich warzyw 12-15 mm / Plastry WW 12-20 mm	2 546,-

Tarcza do plastrów karbowanych

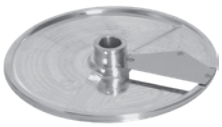
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016925	63343	Plastry karbowane 3 mm	1 199,-
00009701	63074	Plastry karbowane 4 mm	1 199,-
00016928	63345	Plastry karbowane 5 mm	1 199,-
00009702	63039	Plastry karbowane 6 mm	1 199,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00016932	63349	Słupki 3x3 mm	1 235,-
00009704	63061	Słupki 4x4 mm	1 235,-
00009705	63065	Słupki 6x6 mm	1 235,-
00009706	63073	Słupki 8x8 mm	1 235,-
00009707	63080	Słupki 10x10 mm	1 235,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00010758	62630	Tarcza do wiórków 1,5 mm	1 199,-
00010759	62631	Tarcza do wiórków 2 mm	1 199,-
00010760	62632	Tarcza do wiórków 3 mm	1 199,-
00010761	62633	Tarcza do wiórków 4,5 mm	1 199,-
00010762	62634	Tarcza do wiórków 6 mm	1 199,-
00010763	62635	Tarcza do wiórków 8 mm	1 199,-
00010764	62636	Tarcza do wiórków 10 mm	1 199,-



Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022182	62573	Plastry do miękkich warzyw 8 mm	1 279,-
00022183	62577	Plastry do miękkich warzyw 12 mm	1 279,-
00021603	62579	Plastry do miękkich warzyw 15 mm	1 279,-

3208 **Wózek na akcesoria** **8 181,-**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- do praktycznego przechowywania akcesoriów
- wózek na akcesoria to idealna pomoc w utrzymaniu porządku
- pozwala na szybkie, bezpieczne posługiwanie się narzędziami oraz ich przenoszenie
- wózek wyposażony jest w solidne kółka, z których dwa mają możliwość blokady

Indeks	Model
00009416	3208

10842 **Wózek basenowy 85 l** **8 509,-**

Indeks	Model
00028567	10842

10843 **Wózek na pojemniki do żywności** **2 061,-**
10844 **Pojemnik** **234,-**

Indeks	Model	Nazwa
00028568	10843	wózek
00028569	10844	pojemnik

40721 **Wózek na pojemniki** **2 856,-**

- stal nierdzewna z uchwytem
- blokowane kółka
- regulowany poziom załączonego pojemnika z poliwęglanu GN 1/1-200

Indeks	Model
00009183	40721

1076 **Wieszak ścienny na 3 tarcze** **105,-**

Indeks	Model
00009151	1076

10351 **Kompresor do pneumatycznej przystawki dociskowej RG-400i** **23 083,-**

Indeks	Model	Wymiary mm
00009260	10351	1060 x 370 x 963

RG-400i PRZYSTAWKI DO PODAWANIA

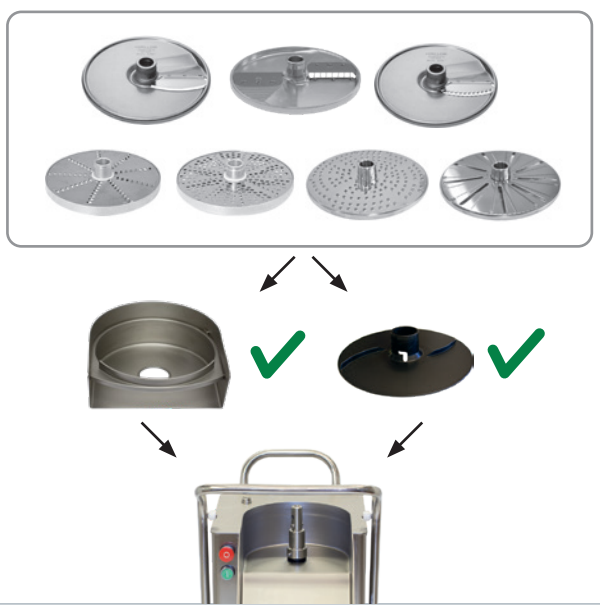
Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00022206	37091	Podajnik do podawania ciągłego, zawiera cylinder podawczy	18 584,-
00022207	37063	Cylinder podawczy A Używać z podajnikiem 37060, 37105 lub 37106.	8 871,-
00022208	37202	Cylinder podawczy B Używać z podajnikiem 37060 lub 37105.	8 871,-
00022209	37060	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop. Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202.	6 260,-
00022210	37105	Wkładka 4-tulejowa, zawiera dwa popychacze. Należy stosować ze cylindrem podawczym 37063 lub 37202	6 814,-
00022211	37106	Przystawka dociskowa, pneumatyczna. Stosować z cylindrem podawczym 37063 i sprężarką (10351).	21 288,-

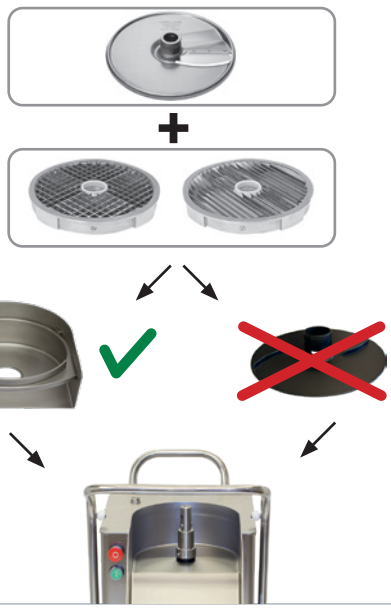
Ręczna przystawka dociskowa

Przystawka do ciągłego podawania

Wkładka 4-tulejowa

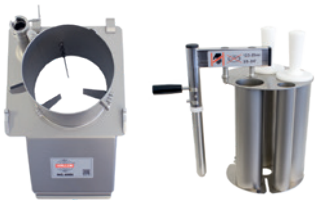
Pneumatyczna przystawka dociskowa





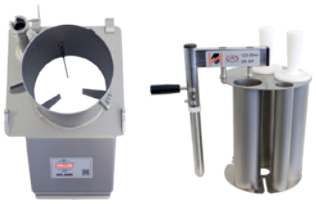
Zestaw	Nr. Kat	Opis	Zestaw startowy	Zestaw standardowy	Zestaw pełny
Maszyna RG-400i	37062	RG-400i Podstawa urządzenia	X	X	X
Przystawki do podawania	37063	Cylinder podawczy A	X	X	X
	37105	Wkładka 4-tulejowa zawiera dwa popychacze	X	X	X
	37060	Przystawka dociskowa obsługiwana ręcznie, Ergo Loop	X	X	
	37091	Podajnik do podawania ciągłego, zawiera cylinder podawczy		X	X
	37106	Przystawka dociskowa, pneumatyczna			X
Akcesoria	40721	Wózek z pojemnikiem	X	X	X
	3208	Wózek na akcesoria		X	X
	10351	Kompresor 230 1 50			X
Zestawy narzędzi tnących Wszystkie narzędzia są wykonane ze stali nierdzewnej i mogą być myte w zmywarce.	84023	6-pak Zawiera wieszak na narzędzia Plastry 1.5 mm Plastry 4 mm Plastry 6 mm Plastry 10 mm Wiórki 4.5 mm Kratka do krojenia w kostkę 10x10 mm	X		
	84024	9-pak Zawiera wieszak na narzędzia Plastry 1.5 mm Plastry 4 mm Plastry 6 mm Plastry 10 mm Słupki 4x4 mm Wiórki 2 mm Wiórki 8 mm Tarcza do rozdrabniania, Drobna Kratka do krojenia 10x10 mm		X	X

ZESTAW STARTOWY



ZESTAW STANDARDOWY

ZESTAW PEŁNY



CC-32S **Combi Cutter** **6 358,-**

CC-34 **Combi Cutter** **8 236,-**

PRZYGOTOWANIE
- umożliwia przygotowanie od 10 do 80 porcji dziennie
- przystawka do szatkowania warzyw
- krojenie w plastry, kostkę (wersja bez S), szatkowanie, tarcie i krojenie w słupki owoców, warzyw, suchego pieczywa, sera, orzechów, pieczarek

RODZAJ OBRÓBKI
- przystawka pionowa kuter/mikser
- służy do przygotowywania żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- urządzenie można zamówić razem z przystawką do szatkowania, przystawką pionowa kuter/mikser lub z obydwiema przystawkami
- automatyczne ustawienie prędkości z wykrywaniem typu zamontowanej przystawki
- przystawka do przygotowywania warzyw
- półokrągły podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia ogórków, pora, itp.
- podajnik wyposażony w automatyczną funkcję uruchomienia/zatrzymania, zapewniający szybkie i bezpieczne podawanie
- tarcze tnące z mocnego acetalu, polipropenu lub aluminium, z ostrzami, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia

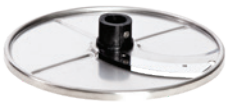
MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS, podstawa z metalu.
- przystawka pionowa kuter/mikser z misą ze stali nierdzewnej.

CHARAKTERYSTYKA CC-34:
- cztery prędkości umożliwiają osiągnięcie doskonałych rezultatów, lepszych niż w tradycyjnych urządzeniach wielofunkcyjnych. Funkcja automatycznego ustawienia prędkości rozpoznająca rodzaj zamontowanej przystawki.
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie.
- oryginalna funkcja PULSE bez opóźnienia umożliwiająca bezpośredni dostęp do 2 650 obr./min.
- w komplecie 1 wieszak ścienny na 3 tarcze (1076)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009400	CC-32S	350 x 285 x 465	misa: 3 / 0,9 płyn podajnik: 0,9	500 1500	24573	do 2 z przystawką do szatkowania	6 358,-
00009428	CC-34	350 x 285 x 465	misa: 3 / 1,5 płyn podajnik: 0,9	500 800 1450 2 650 puls 2650	24377	do 2 z przystawką do szatkowania	8 236,-

230/1N

Pasują wszystkie narzędzia z RG-100 (poza kostką do CC-32S).



Tarcza do krojenia w cienkie plastry

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009405	85001	Plastry 1 mm	239,-
00009406	85002	Plastry 2 mm	239,-
00009426	85004	Plastry 4 mm	239,-
00009407	85006	Plastry 6 mm	239,-

Tarcza do wiórków

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009410	85044	Wiórki 2 mm	239,-
00009344	85040	Wiórki 4 mm	239,-
00009411	85045	Wiórki 6 mm	239,-

Tarcza do plastrów karbowanych

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009409	85048	Plastry karbowane 4 mm	239,-

Tarcza do krojenia w słupki

Indeks	Model	typ	Cena netto PLN
00009389	85057	Słupki 2x2 mm	299,-
00009408	85050	Słupki 4x4 mm	299,-

VCB-32 Kuter/blender 6 684,-

RODZAJ OBRÓBKI
- przygotowanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie (VCB-32)
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z tworzywa ABS
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu i poliwęglanu, tworzyw wyjątkowo odpornych na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009144	VCB-32	335 x 285 x 440	3 / 1,4 płyn	1	1450 2650 puls 2650	24350	0,3 - 2	6 684,-

230/1N

VCM-41 Kuter/mikser 230 V 8 546,-
VCM-42 Kuter/mikser 400 V 8 546,-

RODZAJ OBRÓBKI
- przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowywanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C)

W KOMPLECIE
- miska 4 l i standardowy nóż

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009142	VCM-41	290 x 260 x 440	4 / 1,4 płyn	230 V / 50 Hz	0,55	1500 puls 1500	22304	0,5 - 2,5	8 546,-
00009143	VCM-42	290 x 260 x 440	4 / 1,4 płyn	400 V /3N/ 50 Hz	0,75	1500 3000 puls 1500	22370	0,5 - 2,5	8 546,-

230/1N 400/3N

VCB-61 **Kuter/blender 230 V** **12 933,-**

VCB-62 **Kuter/blender 400 V** **12 635,-**

RODZAJ OBRÓBKI

- przygotowywanie żywności w postaci mokrej, suchej i płynnej
- rozdrabnianie, mielenie, miksowanie i mieszanie, mięsa, ryb, owoców, warzyw, cebuli, pietruszki, orzechów, migdałów, parmezanu, pieczarek, czekolady, suchego pieczywa itp.
- przygotowanie dresingu, olejów ziołowych, zagęszczaczy, ubitych mieszanek, majonezu, sosów, zup, deserów, mielonego mięsa, purée, pasztetu, bułki tartej itp.

CHARAKTERYSTYKA

- innowacyjna, opatentowana sekcja miksująca zapewnia każdorazowo uzyskanie doskonałych rezultatów, dzięki zachowaniu minimalnego wzrostu temperatury i mniejszego stopnia rozdzielania tłuszczu i oleju
- opatentowany system zbierania zapobiega gromadzeniu się żywności na wewnętrznych ściankach misy i pokrywie
- podstawa urządzenia posiada dwa mocne uchwyty, umożliwiające łatwe przenoszenie

MATERIAŁY

- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu
- misa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- centralna piasta zespołu krojącego z aluminium, pokrywa i system zgarniania wykonane są z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i wysoką temperaturę (115°C)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Wydajność kg/min	Cena netto PLN
00009145	VCB-61	350 x 310 x 480	6 / 4,3 płyn	230 V / 50 Hz	0,9	1500 puls 1500	22617	0,5 - 3,5	12 933,-
00009149	VCB-62	350 x 310 x 480	6 / 4,3 płyn	400 V /3N/ 50 Hz	1,5	1500 3000 puls 1500	22646	0,5 - 3,5	12 635,-

230/1N 400/3N

SB-4 **Blender** **6 092,-**

Kompletny dzban z zespołem noży i pokrywką **1 813,-**

RODZAJ OBRÓBKI
- mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie, siekanie
- do przygotowywania dressingów, olejów ziołowych, sosów, zagęszczaczy, majonezu, zup, deserów, koktajli mlecznych i owocowych, soków, itp.

PRĘDKOŚĆ
- precyzyjna, płynna regulacja prędkości w zakresie od 700 do 15 000 obr./min.
- oddzielny włącznik funkcji Sprinter Pulse Function (chronionej patentem) zezwalającej na bezpośredni dostęp do maksymalnej prędkości (15 000 obr./min) w trakcie pracy blendera

CHARAKTERYSTYKA
- niewielka wysokość dzbana (355 mm) i umieszczenie silnika z tyłu zwiększa stabilność urządzenia i ułatwia jego napełnianie
- zawieszona na zawiasach pokrywka z wyłącznikiem zabezpieczającym umożliwia szybkie zamknięcie i otwarcie pojemnika oraz bezpieczną obsługę urządzenia
- wyjątkowo odporny na uderzenia, lekki dzban z przezroczystego tworzywa
- dzban można myć w zmywarkach bez konieczności wymontowania sekcji miksującej.
- długie noże (72 mm) i konstrukcja dzbana zapewniają maksymalną wydajność i wyjątkowe rezultaty przy obróbce zarówno dużych jak i małych ilości pożywienia
- lejek dozujący umożliwia stopniowe dodawanie płynu w trakcie pracy urządzenia

MATERIAŁY
- obudowa urządzenia wykonana jest z metalu
- dzban wykonany jest z polisulfonu, tworzywa wyjątkowo odpornego na uderzenia i działanie wysokiej temperatury (115°C)

W KOMPLECIE
- naczynie, zespół noży, pokrywa i naczynie do odmierzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Prędkość obr./min	Kod	Cena netto PLN
00009140	SB-4	365 x 270 x 455	4	1,35	700 - 15000 puls 15000	23010	6 092,-
00009436	SB-4 Akcesoria - naczynie, zespół noży i pokrywa		4			23307	1 813,-

230/1N

PSP - 500 / 230V Kuter 3,5 l 6 299,-

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 3,5 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000091	PSP - 500 / 230V	240 x 240 x 400	3,5	0,55	16	230/1N

PSP - 500 / 230V Kuter 6 l 7 599,-

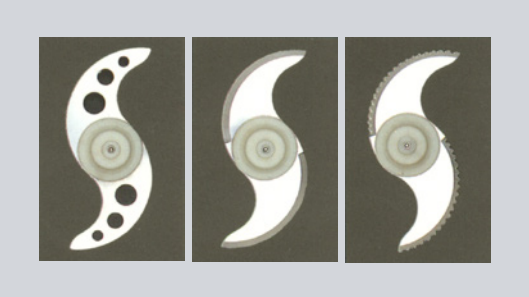
- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 6 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000092	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 440	6	1,1	22	230/1N

PSP - 500 / 230V Kuter 8 l 7 799,-

- wykonanie nierdzewne
- poliwęglanowa pokrywa
- pojemność pojemnika 8 l
- sterowanie 24 V, start, stop, puls
- gładki nóż w standardzie
- idealny do siekania, rozdrabniania i zagniatania
- mikrowyłącznik pokrywy
- możliwość zamówienia dodatkowego noża perforowanego lub zębatego
- urządzenie przeznaczone do produktów w temperaturze pokojowej
- 1400 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	
00000093	PSP - 500 / 230V	280 x 280 x 550	8	1,1	23	230/1N

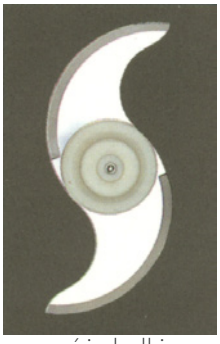


NK - P/G/Z Noże do kutra

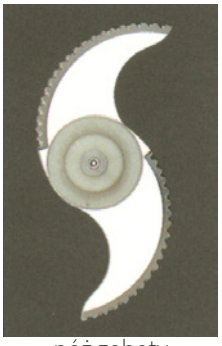
- dodatkowe noże na zamówienie

Indeks	Model	Pasuje do	Typ	Cena netto PLN
00002260	NK - 3,5 P	kuter 3,5 l	perforowany	396,-
00002261	NK - 3,5 G	kuter 3,5 l	gładki	402,-
00002259	NK - 3,5 Z	kuter 3,5 l	zębaty	450,-
00002263	NK - 6/8 P	kuter 6/8 l	perforowany	481,-
00002264	NK - 6/8 G	kuter 6/8 l	gładki	489,-
00002262	NK - 6/8 Z	kuter 6/8 l	zębaty	491,-

nóż perforowany
ubijanie
P



nóż gładki
siekanie
G

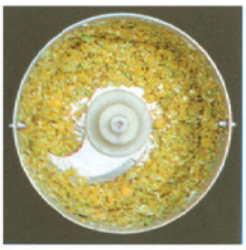


nóż zębaty
zagniatanie ciast
Z

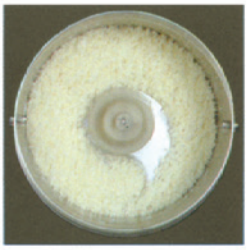
Przykłady przygotowanych potraw

bułka tarta

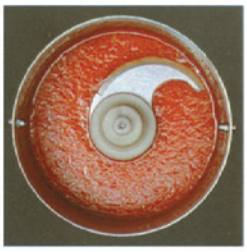
siekane warzywa



ser na pizzę



purée pomidorowe



mielone mięso

lekkie ciasto

siekana pietruszka

majonez

RM Salamandry

Salamandry cyfrowe 505

Salamandry cyfrowe automatyczne 506

Salamandry cyfrowe dotykowe 507

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

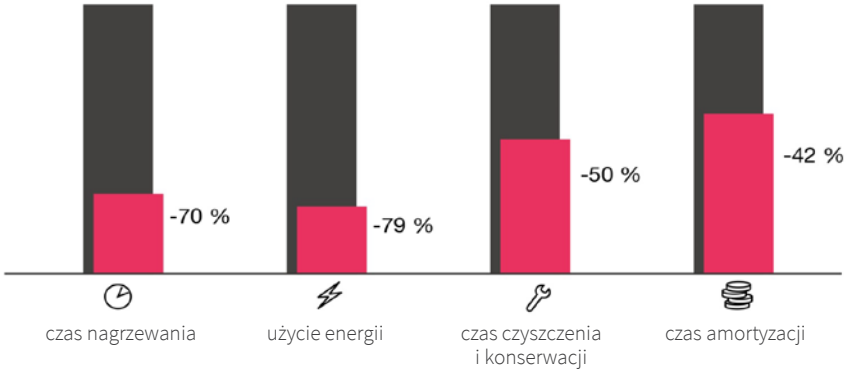
Salamandry

Salamandry to otwarte urządzenia, posiadające grzałki generujące ciepło przepływające przez komorę od góry do dołu. Dzięki specjalnej konstrukcji grzałek, możliwe jest ich obniżanie by zmniejszyć dystans między produktem spożywczym a źródłem ciepła. To pozwala skutecznie rozmrażać, podgrzewać i zapiekać, a nawet grillować produkty za pomocą jednego urządzenia.

Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej oraz cyfrowy panel sterowania sprawia, że urządzenie jest nie tylko trwałe, ale też łatwe w obsłudze i czyszczeniu. W połączeniu z wielofunkcyjnym zastosowaniem tworzy idealny element wyposażenia nowoczesnej, profesjonalnej kuchni.
Salamandry nie tylko w środowisku naturalnym, ale też w kuchni żyją w zgodzie z ekosystemem; osiągnęliśmy bardzo dobre dopasowanie termiczne, dzięki czemu sprawność cieplna została podniesiona bez zwiększenia zapotrzebowania energetycznego. To pozwala naszym salamandrom na oszczędności energii o 79%. Do tego łatwa konserwacja i czyszczenie podstawowymi środkami sprawia, że salamandry świetnie „współpracują” z każdym kucharzem.

salamandry tradycyjne

salamandry RM



- wysokie parametry termiczne umożliwiają osiągnięcie temperatury w rekordowo krótkim czasie
- do 79% oszczędności energii w stosunku do tradycyjnych salamandrów

SD 21 Salamander cyfrowy 8 999,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **2 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023995	SD 21	400 x 545 x 515	3	40	390 x 300

°C do 230 | DIGITAL | 230/1N

SD 32 Salamander cyfrowy 13 499,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023996	SD 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

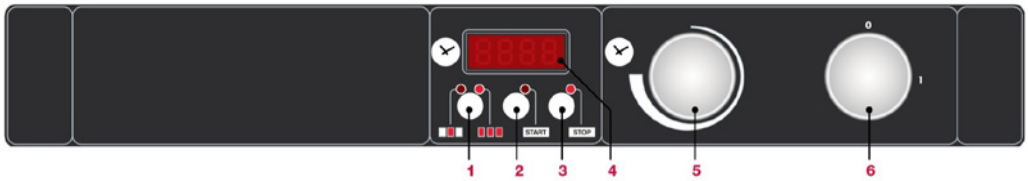
°C do 230 | DIGITAL | 400/3N

SD 42 Salamander cyfrowy 15 599,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023997	SD 42	735 x 580 x 520	5,3	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Start cyklu grzania/powtórzenie wcześniej ustawionego cyklu.
3. Przycisk zatrzymania cyklu grzania/wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej, która informuje o końcu ustawionego cyklu.
4. Wyświetlacz cyfrowy – informuje o czasie grzania.
5. Pokrętło ustawienia czasu - od 5 sekund do 15 minut (co 5 sekund).
6. Włącznik on/off.

SD 37 Salamander cyfrowy automatyczny 14 699,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 7 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023998	SD 37	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

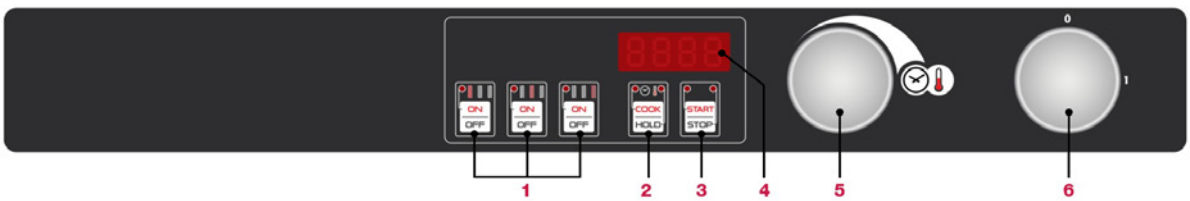
°C do 230 | DIGITAL | 400/3N

SD 46 Salamander cyfrowy automatyczny 19 899,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 6 wariantów grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00023999	SD 46	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N



1. Przycisk włączania/wyłączania elementów grzejnych.
2. Wybór trybu gotowania (z timerem) lub utrzymywania ciepła.
3. Cykle Cook/Hold - start/stop.
4. Wyświetlanie ustawień czasu.
5. Pokrętło ustawienia czasu - do 20 minut (co 1 sekundę) i możliwość ustawienia 1 z 8 stopni temperatury podtrzymania - pomiędzy 40-70 ° C.
6. Włącznik on/off.

SD 37

SD 46

Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzejne oraz 7 lub 6 wariantów grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

ST 32 Salamander cyfrowy dotykowy 15 999,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **3 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024000	ST 32	570 x 580 x 520	4,5	65	560 x 360

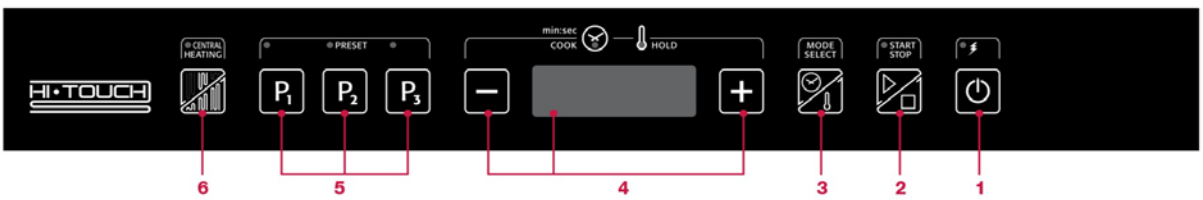
°C do 230 | DIGITAL | 400/3N

ST 42 Salamander cyfrowy dotykowy 20 999,-

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- ⊕ **4 elementy grzewcze, 2 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek**
- ⊕ **automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym**
- maksymalna temperatura pracy 230°C
- ⊕ **szybki przyrost temperatury do 200°C w ciągu 8 sekund**
- ⊕ **detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek**
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie
- dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej - GN 1/1 + GN 1/3
- ⊕ **funkcja HOLD utrzymywanie w temp. 40-70°C, 8 stopni regulacji**
- ⊕ **możliwość tworzenia własnych programów**

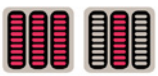
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary płyty mm
00024001	ST 42	735 x 580 x 520	6	80,5	725 x 360

°C do 230 | DIGITAL | 400/3N

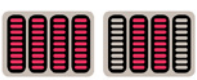


1. Przycisk włączania/wyłączania urządzenia.
2. Przycisk Start / Stop cyklu grzania / utrzymywania.
3. Wybór cyklu pracy urządzenia, czasu pracy.
4. Wyświetlacz cyfrowy – ustawianie czasu grzania, wybór jednej z 8 ustawionych temperatur (40-70°C).
5. Przyciski własnych ustawień programów.
6. Ustawianie wariantów stref grzania.

ST 32



ST 42



Warianty ustawienia elementów grzejnych:

- 3 lub 4 elementy grzewcze z 2 wariantami grzania
- zwiększenie wydajności ogrzewania i minimalizacja strat ciepła - w przypadku mniejszej porcji można aktywować tylko środkowy element

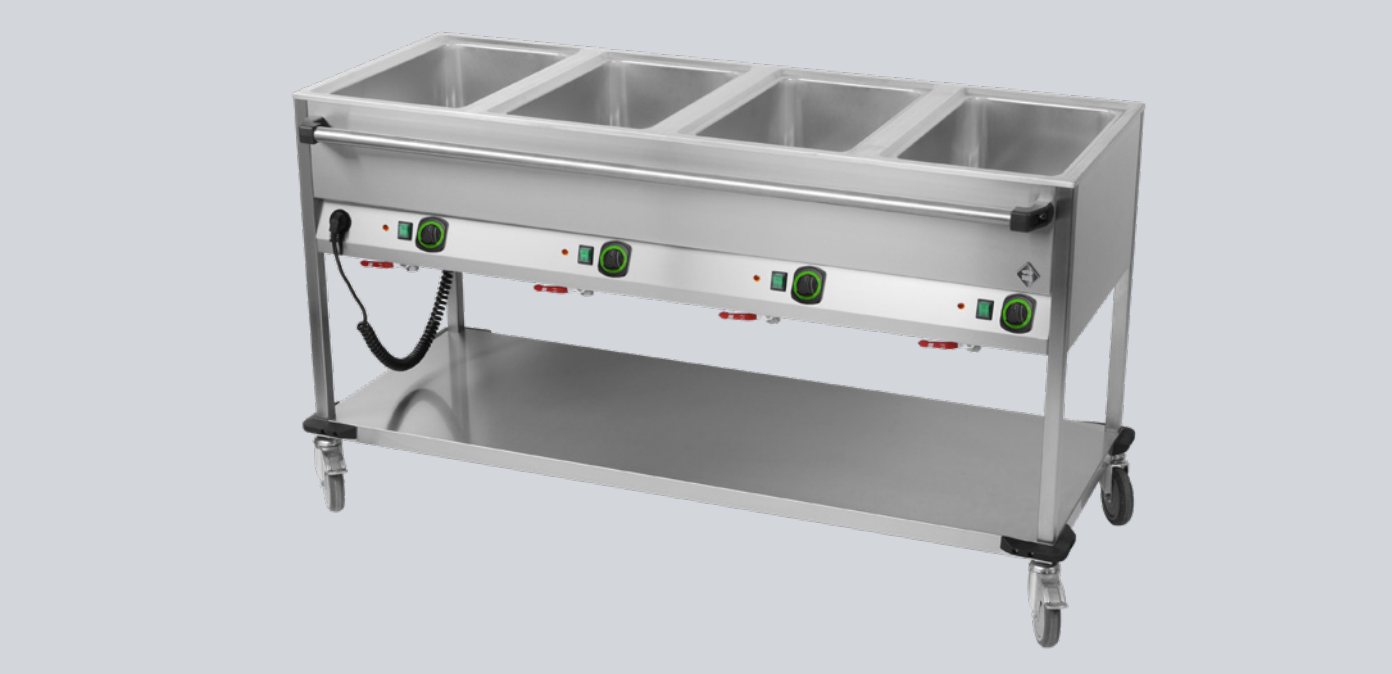
	Cyfrowy	Cyfrowy automatyczny	Cyfrowy dotykowy
Sterowanie	mechanicznie - pokrętła	mechanicznie - pokrętła	panel dotykowy
Detekcja potraw		•	•
Włączenie grzałek	wszystkie / centralne	wszystkie / centralne / skrajne / z prawej strony / z lewej strony	wszystkie / centralne
Programy			•
Funkcja utrzymywania		•	•

RM Bary sałatkowe i bemary

Bemary jezdne 511
Bemary stacjonarne 513
Witryny chłodnicze 516
Witryny grzewcze 518
Półki do witryn 519

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Bemary jezdne



Bemary są przeznaczone do transportu, przechowywania i wydawania ciepłych dań w restauracjach, stołówkach, fast-foodach itp.
Do dyspozycji dwa podstawowe warianty – jezdny i stacjonarny, z możliwością wyboru sterowania po krótszej lub dłuższej stronie. Oba warianty mają do dyspozycji 2, 3 lub 4 komory GN - 1/1-200.
Grzałki są umieszczone pod dnem komór, co wyraźnie ułatwia konserwację i czyszczenie. Każda komora jest wyposażona w wyłącznik sieciowy, kontrolkę pracy i termostat umożliwiający regulację temperatury do 90°C.
Wszystkie warianty posiadają kran spustowy pod każdą komorą ułatwiający wypuszczanie wody.

- Tłoczone komory o głębokości 230 mm
- Górna płyta z higienicznym przetłoczeniem dla każdej komory
- Duże przednie koła skrętne z hamulcem
- Grzałki umieszczone pod komorą
- Sterowanie po krótszej lub dłuższej stronie
- Kran spustowy pod każdą komorą

3x
GN 1/1
200 mm

BMPK - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 9 377,-
BMPD - 3120 CS Bemar jezdny 3-kom. zabudowany 9 377,-

- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- możliwość zamontowania drzwi z jednej lub z obu stron
- BMPK- 3120 CS - sterowanie na krótszym boku, BMPD- 3120 CS sterowanie na dłuższym boku

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00009786	BMPK - 3120 CS	1300 x 650 x 900	2,1	3	98,1	3x 1/1-200	9 377,-
00009787	BMPD - 3120 CS	1250 x 680 x 900	2,1	3	98,7	3x 1/1-200	9 377,-

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

5 559,-

2x
GN 1/1
200 mm

BMPD 2120 Bemar jezdny 2-komorowy

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000290	BMPD 2120	850 x 700 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

7 407,-

3x
GN 1/1
200 mm

BMPD 3120 Bemar jezdny 3-komorowy

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000291	BMPD 3120	1250 x 700 x 900	2,1	3	59,1	3x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

9 136,-

4x
GN 1/1
200 mm

BMPD 4120 Bemar jezdny 4-komorowy

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000292	BMPD 4120	1650 x 700 x 900	2,8	4	70,1	4x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

BMPK 2120 Bemar jezdny 2-komorowy 5 559,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000287	BMPK 2120	650 x 900 x 900	1,4	2	42	2x 1/1-200

BMPK 3120 Bemar jezdny 3-komorowy 7 407,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000288	BMPK 3120	650 x 1300 x 900	2,1	3	58,1	3x 1/1-200

BMPK 4120 Bemar jezdny 4-komorowy 9 322,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000289	BMPK 4120	650 x 1700 x 900	2,8	4	73	4x 1/1-200

BMSD 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy — 5 051,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Zakres temp. °C	Waga kg	Pojemność GN
00000270	BMSD 2120	800 x 670 x 900	1,4	2	30-90	38,9	2x 1/1-200

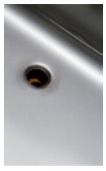
DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

BMSD 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy — 6 931,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000271	BMSD 3120	1200 x 670 x 900	2,1	3	55,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N



BMSD 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy — 8 808,-

- sterowanie na dłuższym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000272	BMSD 4120	1600 x 670 x 900	2,8	4	67,2	4x 1/1-200

DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

BMSK 2120 Bemar stacjonarny 2-komorowy 5 051,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 2x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000267	BMSK 2120	600 x 870 x 900	1,4	2	38,7	2x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N

BMSK 3120 Bemar stacjonarny 3-komorowy 6 931,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 3x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000268	BMSK 3120	600 x 1270 x 900	2,1	3	54,8	3x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N

BMSK 4120 Bemar stacjonarny 4-komorowy 8 808,-

- sterowanie na krótszym boku
- pojemność: 4x GN 1/1-200 (mm)
- zakres temperatur: 30 - 90°C
- tłoczone komory
- ⊕ **niezależne sterowanie komór - oszczędność energii**
- kran spustowy do każdej komory
- wykonanie nierdzewne
- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- ⊕ **dolna półka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość komór	Waga kg	Pojemność GN
00000269	BMSK 4120	600 x 1670 x 900	2,8	4	69,7	4x 1/1-200

DRAIN TAP 30-90 230/1N

Witryny chłodnicze i grzewcze

Witryny chłodnicze i grzewcze to najbardziej odpowiednie urządzenia do przechowywania i wydawania dań w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym. W przypadku witryn grzewczych ogrzewanie żywności zapewnia system łaźni wodnych oraz górne lampy halogenowe, dzięki którym można uzyskać temperaturę dań od 30 do 90°C.
Witryna chłodnicza jest wyposażona w jednostkę chłodzącą, zapewniającą temperaturę dań od 4 do 8°C. Urządzenie można z łatwością obsługiwać dzięki jednostce sterującej. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura komory. Witryny są najlepszym rozwiązaniem dla tych, którzy pragną urozmaicić i ulepszyć wyposażenie swojego lokalu gastronomicznego. Dają możliwość wyeksponowania dań w formie łatwo dostępnego bufetu.
Jest to produkt tylko pod indywidualne zamówienie klienta.

- Kółka jezdne z hamulcem
- Szeroka paleta kolorów RAL
- Wybrane modele z obudową z pleksiglasu
- Szkło ceramiczne
- Jednostka sterowania z wyświetlaczem
- Płaskie grzałki
- Możliwość użytkowania w formie bufetu

TR - green+ 3 W **Witryna chłodnicza** **24 493,-**
TR - green+ 4 W **Witryna chłodnicza** **25 894,-**
TR - green+ 6 W **Witryna chłodnicza** **29 431,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026976	TR - green+ 3 W	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	24 493,-
00027090	TR - green+ 3 H	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	24 229,-
00027091	TR - green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1448	0,229	1	cyfrowe	3x 1/1-200	26 937,-
00026977	TR - green+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	25 894,-
00027092	TR - green+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	25 673,-
00027093	TR - green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,229	1	cyfrowe	4x 1/1-200	28 492,-
00026978	TR - green+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	29 431,-
00027094	TR - green+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	29 128,-
00027095	TR - green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,275	1	cyfrowe	6x 1/1-200	34 508,-

TR - square+ 8 W **Witryna chłodnicza** **37 354,-**

- pojemność 8x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026979	TR - square+ 8 W	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	37 354,-
00027096	TR - square+ 8 H	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	37 072,-
00027097	TR - square+ 8 RAL	1494 x 1212 x 1488	0,28	1	cyfrowe	8x 1/1-200	40 751,-

TR - lime+ 3 W **Witryna chłodnicza** **23 687,-**

TR - lime+ 4 W **Witryna chłodnicza** **25 568,-**

TR - lime+ 6 W **Witryna chłodnicza** **29 502,-**

- pojemność 3x, 4x, 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026980	TR - lime+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	23 687,-
00027098	TR - lime+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	23 466,-
00027099	TR - lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	3x 1/1-20	26 298,-
00026981	TR - lime+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	25 568,-
00027100	TR - lime+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	25 340,-
00027101	TR - lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	4x 1/1-20	28 020,-
00026982	TR - lime+ 6 W	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	29 502,-
00027102	TR - lime+ 6 H	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	29 128,-
00027103	TR - lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	0,247	1	cyfrowe	6x 1/1-20	32 684,-

TR - blue+ 3 W **Witryna chłodnicza** **32 671,-**

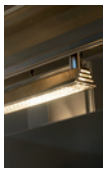
TR - blue+ 4 W **Witryna chłodnicza** **35 147,-**

TR - blue+ 6 W **Witryna chłodnicza** **44 640,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od 4°C do 8°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **elektrycznie opuszczana pokrywa z plexi**
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026983	TR - blue+ 3 W	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	32 671,-
00027104	TR - blue+ 3 H	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	32 670,-
00027105	TR - blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	3x 1/1-24/150	35 543,-
00026984	TR - blue+ 4 W	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	35 147,-
00027106	TR - blue+ 4 H	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	35 288,-
00027107	TR - blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	0,97	1	cyfrowe	4x 1/1-24/150	37 962,-
00026985	TR - blue+ 6 W	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	44 640,-
00027108	TR - blue+ 6 H	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	44 852,-
00027109	TR - blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	2,7	1	cyfrowe	6x 1/1-24/150	48 290,-



TR - red+ 3 W **Witryna grzewcza** **25 328,-**

TR - red+ 4 W **Witryna grzewcza** **28 370,-**

TR - red+ 6 W **Witryna grzewcza** **35 161,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna wodna
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad wanną - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od 60°C do 99°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

TR - red+ 6:
- zasilanie prądem trójfazowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026986	TR - red+ 3 W	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	25 328,-
00027110	TR - red+ 3 H	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	25 582,-
00027111	TR - red+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	2,2	1	cyfrowe	3x 1/1-200	27 407,-
00026987	TR - red+ 4 W	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	28 370,-
00027112	TR - red+ 4 H	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	27 303,-
00027113	TR - red+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	3,1	1	cyfrowe	4x 1/1-200	30 294,-
00026988	TR - red+ 6 W	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	35 161,-
00027114	TR - red+ 6 H	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	35 232,-
00027115	TR - red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	4,4	1	cyfrowe	6x 1/1-200	36 880,-

RAL COLOR | HALOGEN | 60-99 | 230/1N

TR - orange+ 3 W **Witryna grzewcza** **25 385,-**

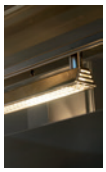
TR - orange+ 4 W **Witryna grzewcza** **28 582,-**

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna wodna
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad wanną - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od 60°C do 99°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027116	TR - orange+ 3 W	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	25 385,-
00027117	TR - orange+ 3 H	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	25 385,-
00027118	TR - orange+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	1,5 + 0,4	1	cyfrowe	3x 1/1-200	27 309,-
00027119	TR - orange+ 4 W	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	28 582,-
00027120	TR - orange+ 4 H	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	28 582,-
00027121	TR - orange+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	2 + 0,6	1	cyfrowe	4x 1/1-200	30 619,-

RAL COLOR | HALOGEN | 60-99 | 230/1N



TR - brown+ 3 W **Witryna grzewcza szklana** **25 880,-**
TR - brown+ 4 W **Witryna grzewcza szklana** **29 063,-**
TR - brown+ 6 W **Witryna grzewcza szklana** **35 868,-**

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1
- ceramiczna płyta grzewcza
- ⊕ **lampy halogenowe grzewcze nad płytą - możliwość regulacji mocy**
- utrzymywanie potraw od 60°C do 99°C
- sterowanie elektroniczne
- kolor wybierany przy zamówieniu: W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **podstawa z półką, z zabudowanymi bokami**
- ⊕ **stała nadstawka z półką odkładczą**
- możliwość montażu w linie wydawcze
- odpływ do podstawy
- czujnik poziomu wody

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Sterowanie	Pojemność GN	Cena netto PLN
00026989	TR - brown+ 3 W	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	25 880,-
00027122	TR - brown+ 3 H	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	25 912,-
00027123	TR - brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1488	1,6	cyfrowe	3x 1/1	31 372,-
00026990	TR - brown+ 4 W	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	29 063,-
00027124	TR - brown+ 4 H	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	29 212,-
00027125	TR - brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1488	2,2	cyfrowe	4x 1/1	31 154,-
00026991	TR - brown+ 6 W	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	35 868,-
00027126	TR - brown+ 6 H	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	36 024,-
00027127	TR - brown+ 6 RAL	2144 x 650 x 1488	3,1	cyfrowe	6x 1/1	38 338,-

RAL COLOR | HALOGEN | 60-99 | 230/1N

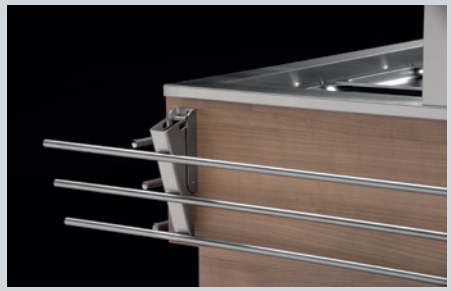
PÓŁKI DO WITRYN

SCOW3+ **Półka pełna 3** **1 287,-**
SCOW4+ **Półka pełna 4** **1 614,-**
SCOW6+ **Półka pełna 6** **1 823,-**
SCOSPAW+ **Półka pełna boczna** **1 097,-**
SCOSPAVW+ **Półka pełna boczna** **1 288,-**

- kolor wybierany przy zamówieniu:
- W- wenge (kolor standardowy), H- hemlock (opcja bez dopłaty), RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00026992	SCOW3+		1167 x 320 x 10	6	GN 3/1	1 287,-
00026993	SCOH3+		1167 x 320 x 10	6	GN 3/1	1 287,-
00026994	SCOR3+		1167 x 320 x 10	6	GN 3/1	1 478,-
00026995	SCOW4+		1492 x 320 x 10	6	GN 4/1	1 614,-
00026996	SCOH4+		1492 x 320 x 10	6	GN 4/1	1 614,-
00026997	SCOR4+		1492 x 320 x 10	6	GN 4/1	1 864,-
00026998	SCOW6+		2142 x 320 x 10	7	GN 6/1	1 823,-
00026999	SCOH6+		2142 x 320 x 10	7	GN 6/1	1 823,-
00027000	SCOR6+		2142 x 320 x 10	7	GN 6/1	1 905,-
00027001	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 097,-
00027002	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 097,-
00027003	SCOSPAR+		650 x 320 x 10	4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 287,-
00027004	SCOSPAVW+		760 x 320 x 10	5	Blue	1 288,-
00027005	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	5	Blue	1 288,-
00027006	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	5	Blue	1 491,-

RAL COLOR



SCOX3+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 468,-**
SCOSPAVX+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 247,-**
SCOSPAX+ **Półka z profili, nierdzewna** **1 455,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027007	SCOX3+		1167 x 320 x 10	5	GN 3/1	1 468,-
00027008	SCOX4+		1492 x 320 x 10	5	GN 4/1	1 857,-
00027009	SCOX6+		2142 x 320 x 10	6	GN 6/1	2 340,-
00027010	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	1 247,-
00027011	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	3	Blue	1 455,-

RAL COLOR

SCOSPASQW8+ **Półka pełna do witryn TR - square** **1 699,-**
SCOSQW8+ **Półka pełna do witryn TR - square** **1 614,-**

- kolor wybierany przy zamówieniu:
- W- wenge (kolor standardowy),
- H- hemlock (opcja bez dopłaty)
- RAL- inny dowolny kolor z palety RAL (opcja dodatkowo płatna + 10%)

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027012	SCOSPASQH8+		1214 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 699,-
00027013	SCOSPASQW8+		1214 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 699,-
00027014	SCOSPASQR8+		1214 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 938,-
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 614,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 614,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 855,-

RAL COLOR

SCOSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn TR - square** **1 857,-**

SCOSPAVSQX8+ **Półka z profili, nierdzewna do witryn TR - square** **1 588,-**

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	Waga kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027019	SCOSPAVSQX8+		1214 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 857,-
00027018	SCOSQX8+		1492 x 320 x 10	5	square+ 8 W	1 588,-

RAL COLOR

RM System regałowy

Regały wolnostojące 523 - 526

Regały narożne 527 - 529

System regałowy przesuwny 530 - 532

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Modułowy system regałowy

Modułowy system regałowy wykonany z twardego aluminium jest przeznaczony do wszystkich typów placówek korzystających z zasobów magazynowych. Poszczególne komponenty regałów składają się z walcowanych anodowanych profili aluminiowych oraz plastikowych form z tworzyw sztucznych o wysokiej wytrzymałości. Nogi są wyposażone w elementy regulujące, za pomocą których można zniwelować drobne nierówności. Wykonane z tworzywa, płaskie półki posiadają otwory odciążające, dzięki którym można umieszczać na nich wilgotne lub nawet mokre produkty. Wykorzystane materiały i rozwiązania techniczne gwarantują wysoką nośność półek, która w zależności od ich długości wynosi od 90 do 260 kg na każdą. System regałowy ma szeroki zakres zastosowania: w magazynach, pomieszczeniach chłodniczych (nie koroduje) lub jako regały sklepowe, również z ukośnie ułożonymi podstawami, jako wózki wydawcze i magazynowe.

System umożliwia ustawienie regałów w kształt litery L lub U oraz łączenie regałów o różnej wysokości itp. W przypadku wariantu regałów ustawionych w kształcie litery U czy L należy skorzystać z narożnych modułów łączących, które można zainstalować bez konieczności demontowania dotychczasowych zestawów.
Przy użyciu wariantu z najniższą wysokością do podstaw można przymocować nawet dziesięć półek o rozstawie 150 mm.
Wykonanie systemu umożliwia zastąpienie elementów półek pojemnikami gastronomicznymi o odpowiednich wymiarach.
Do regałów o długości ok. 1 m można włożyć do trzydziestu GN 1/1.
Jeśli lokal gastronomiczny korzysta z technologii schładzania i mrożenia szokowego, nie istnieje prawdopodobnie lepsze rozwiązanie niż układanie żywności w GN-ach w systemie regałowym, zainstalowanym bezpośrednio w pomieszczeniach chłodniczych lub mroźniczych.
Dzięki rozwiązaniu modułowemu regały można w dowolnym momencie uzupełnić o kolejne segmenty zwiększając przez to powierzchnię magazynową.

Ważną zaletą jest możliwość zdemontowania i ponownego zmontowania regałów w dowolnym momencie, w zależności od potrzeb. Kolejnym wariantem zastosowania systemu jest wykorzystanie go jako powierzchni do przechowywania butelek lub jako zestawu lekkiego, przenośnego blatu roboczego. Może również służyć jako wózek do podawania dań o szerokości 373 lub 577 mm, wózek ze skośnymi regałami do ruchomych regałów sklepowych, czy też wózek posiadający dużą powierzchnię magazynową do wykorzystania w magazynach żywności lub sklepach odzieżowych.
Ważną zaletą systemu są niewielkie wymagania dotyczące transportu, ponieważ regały dostarczane są w paczkach. Niski ciężar i łatwy montaż powodują, że nie jest potrzebna duża liczba techników montażowych a podstawowym narzędziem do złożenia zestawu jest śrubokręt.

- Wykonanie modułowe umożliwiające dostosowanie regału do dowolnych pomieszczeń
- Konstrukcja z twardego aluminium o wysokiej nośności i niskim ciężarze
- Możliwość rozbudowania zestawu lub łatwego demontażu i przemieszczenia w inne miejsce, w dowolnym momencie
- Możliwość montażu regału w kształt litery L lub U
- Półki z tworzywa można w prosty sposób zdemontować i umyć np. w zmywarce
- Nogi regału są regulowane z możliwością osadzenia kółek
- System 577 umożliwia umieszczenie pojemnika GN 1/1 zamiast półki

N373 Noga do regału 373

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001581	N373 / 1550	32 x 373 x 1550	324,-
00001582	N373 / 1700	32 x 373 x 1700	327,-
00001583	N373 / 2000	32 x 373 x 2000	354,-

N577 Noga do regału 577

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001609	N577 / 1550	32 x 577 x 1550	362,-
00001610	N577 / 1700	32 x 577 x 1700	365,-
00001611	N577 / 2000	32 x 577 x 2000	393,-

P532 - 373 Półka do regału 373

Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001584	P532 - 373	532	260	191,-
00001585	P620 - 373	620	250	204,-
00001586	P708 - 373	708	240	212,-
00001587	P798 - 373	798	230	231,-
00001588	P886 - 373	886	220	240,-
00001589	P974 - 373	974	210	250,-
00001590	P1062 - 373	1062	190	261,-
00001591	P1152 - 373	1152	170	282,-
00001592	P1240 - 373	1240	150	295,-
00001593	P1330 - 373	1330	140	316,-
00001594	P1505 - 373	1505	120	335,-

P532 - 577 Półka do regału 577

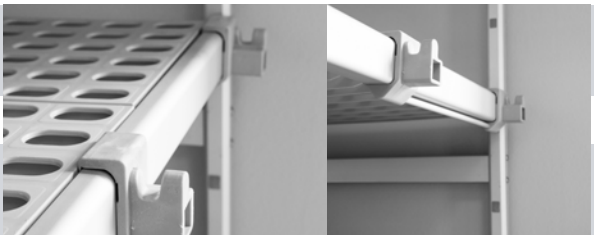
Indeks	Model	Szerokość mm	Nośność kg	Cena netto PLN
00001612	P532 - 577	532	260	209,-
00001613	P620 - 577	620	250	218,-
00001614	P708 - 577	708	240	231,-
00001615	P798 - 577	798	230	253,-
00001616	P886 - 577	886	220	266,-
00001617	P974 - 577	974	210	276,-
00001618	P1062 - 577	1062	190	286,-
00001619	P1152 - 577	1152	170	301,-
00001620	P1240 - 577	1240	150	328,-
00001621	P1330 - 577	1330	140	354,-
00001622	P1505 - 577	1505	120	376,-

MN - 373 Moduł narożny 373

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001634	MN - 373	78,-

MN - 577 Moduł narożny 577

Indeks	Model	Cena netto PLN
00001638	MN - 577	80,-



Dowolne ustawienie

System pozwala na ustawienie regału w kształt litery L, U oraz jako wolnostojące. Przy konstruowaniu regału w kształt L i U konieczny jest moduł narożny, który można zainstalować bez konieczności demontażu postawionych wcześniej regałów.

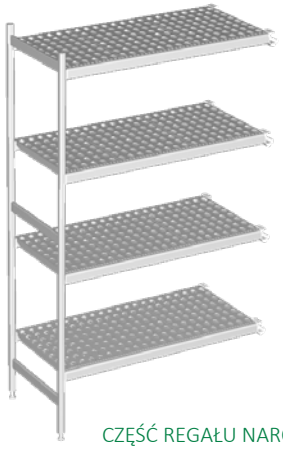
Modułowa konstrukcja

Dzięki modułowemu wykonaniu możliwe jest dołączenie dalszej części segmentów i w ten sposób zwiększenie przestrzeni regału. Jeśli zachodzi potrzeba regał można w prosty sposób zdemontować i powtórnie złożyć.

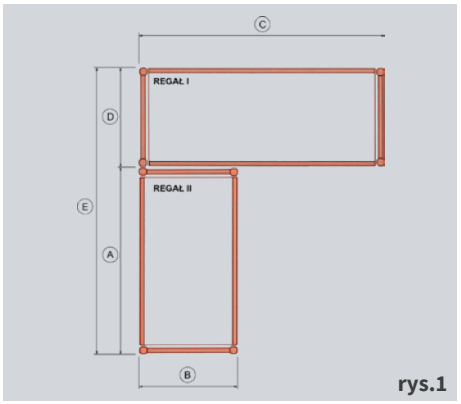
W przypadku zainteresowania systemem rogowym prosimy o kontakt telefoniczny. Zaproponujemy najlepsze rozwiązania i wyliczymy cenę.

Udostępnimy także program wspomagający projektowanie i wycenę systemów regałowych.

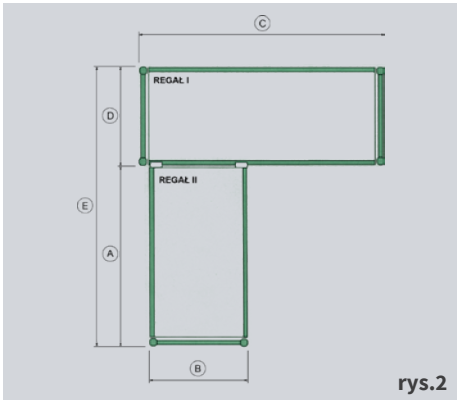
REGAŁ WOLNOSTOJĄCY
- nogi: 2szt.
- półki: 4 szt.



CZĘŚĆ REGAŁU NAROŻNEGO
- nogi: 1 szt.
- półki: 4 szt.
- moduł narożny: 4 szt.



rys.1



rys.2

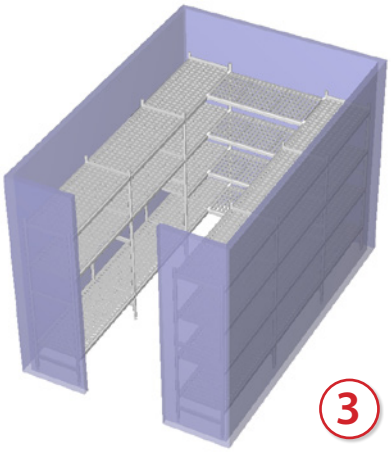
Przykładowe wyliczenie

- ceny i wymiary zestawu dwóch regałów ustawionych w rogu pomieszczenia
- seria 577, 4 półki, wysokość 2000 mm

Dwa regały postawione obok siebie	Cena netto PLN	
regał I - 1569 x 577 x 2000 mm		2 180,-
regał II - 1038 x 577 x 2000 mm	+	1 800,-
łącznie	=	3 980,-

Połączenie dwóch regałów za pomocą modułu narożnego wpływa na zwiększenie stabilności. Przy takim połączeniu - zamianie nogi na zestawy łączące - wymiar E (rys.2) zmniejsza się o 2,5 cm. Daje to możliwość lepszego dopasowania zestawu regałów w pomieszczeniach.

Dwa regały połączone razem	Cena netto PLN	
2 regały (1569 x 577 x 2000 mm + 1038 x 577 x 2000 mm)		3 980,-
1 noga	-	374,-
4 moduły narożne (MN -373, MN -575) - dla regału 4-półkowego	+	304,-
łącznie	=	3 910,-

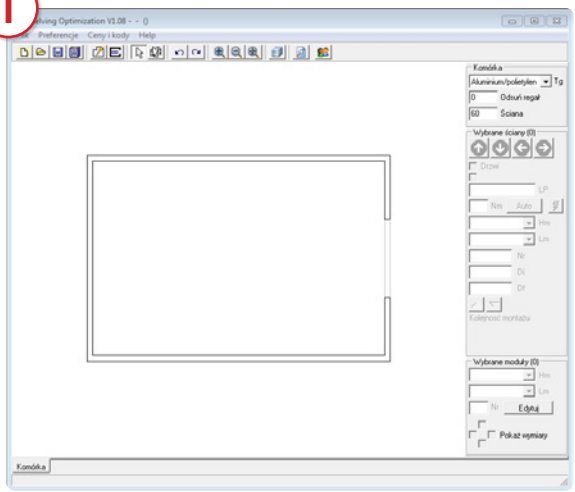


Program do projektowania systemu regałowego

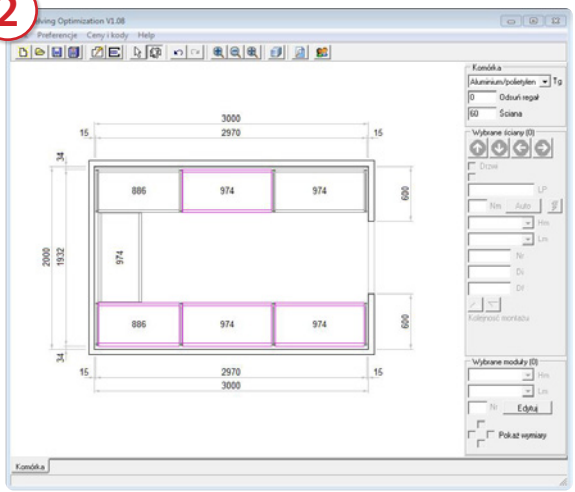
Na Państwa życzenie udostępniamy oprogramowanie służące do szybkiego projektowania i wyceny dowolnego systemu regałowego z oferty RM Gastro. Teraz kalkulacja i wizualizacja sprowadzają się do kilku prostych kroków:

1. utworzenie zarysu pomieszczenia
2. wstawienie regałów:
   - **automatyczne** - wybieramy ściany, przy których chcemy ułożyć regały, ustawiamy parametry: głębokość i wysokość regału, naciskamy przycisk **Auto**
   - **ręczne** - wybieramy każdy regał według ustawionych parametrów
3. wizualizacja 3D pomieszczenia z umieszczonymi regałami
4. wydruk kalkulacji z zestawieniem poszczególnych elementów i cen katalogowych netto
5. wydruk rysunku wymiarowego stworzonego projektu

1



2



4

Adresat

KOSZTORYS

Numer kosztorysu | Data: 8-04-2019 | Przez | Numer wykresu

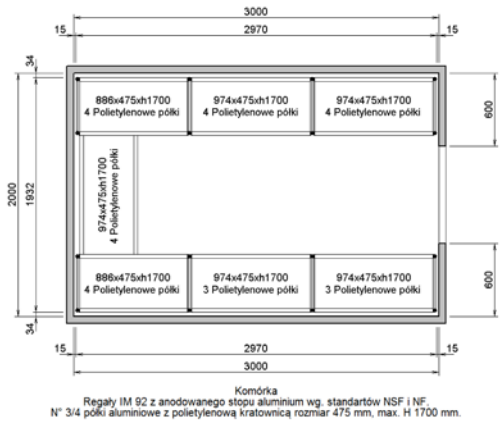
Ustawienia klienta

Kod	Opis	Wielkość	Ilość	Cena	Całkiem €
92.00081	Aluminiowe ściany końcowe	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00081D	Tymczasowy aluminiowy bok	475 x 1700	4	66,82	267,28
92.00114P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 886	8	44,75	358,00
92.00115P	Aluminiowa szafka z polietylenową kratownicą	475 x 974	18	46,78	842,04
92.00035	Aluminiowy łącznik narożny	475	8	14,23	113,84

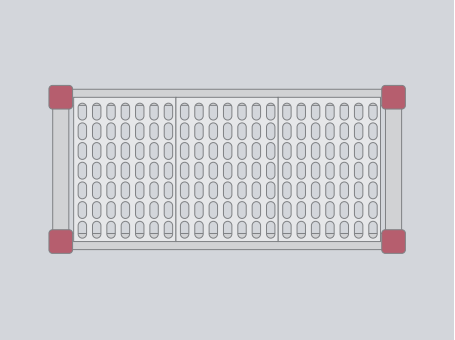
Notes		
	Całkiem €	1 848,44
	Rabat	
	Netto €	1 848,44

5

Klient
Ustawienia klienta
Numer wykresu
Numer kosztorysu



Komórka
Regały IM 92 z anodowanego stopu aluminium wg. standartów NSF i NF.
N° 3/4 półki aluminiowe z polietylenową kratownicą rozmiar 475 mm, max. H 1700 mm.



Regały wolnostojące

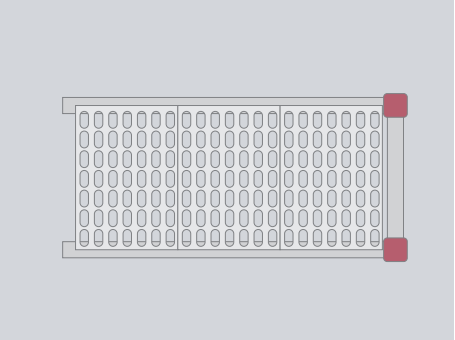
- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	1 227,-	1.	1 418,-	62.
684	1 266,-	2.	1 470,-	63.
772	1 290,-	3.	1 502,-	64.
862	1 347,-	4.	1 578,-	65.
950	1 374,-	5.	1 614,-	66.
1038	1 404,-	6.	1 654,-	67.
1126	1 437,-	7.	1 698,-	68.
1216	1 500,-	8.	1 782,-	69.
1304	1 539,-	9.	1 834,-	70.
1394	1 602,-	10.	1 918,-	71.
1569	1 659,-	11.	1 994,-	72.
1602	2 304,-	12.	2 745,-	73.
1690	2 343,-	13.	2 797,-	74.
1778	2 367,-	14.	2 829,-	75.
1868	2 424,-	15.	2 905,-	76.
1956	2 451,-	16.	2 941,-	77.
2044	2 481,-	17.	2 981,-	78.
2132	2 514,-	18.	3 025,-	79.
2222	2 577,-	19.	3 109,-	80.
2310	2 616,-	20.	3 161,-	81.
2400	2 679,-	21.	3 245,-	82.
2575	2 736,-	22.	3 321,-	83.
2663	2 769,-	23.	3 365,-	84.
2753	2 832,-	24.	3 449,-	85.
2841	2 871,-	25.	3 501,-	86.
2931	2 934,-	26.	3 585,-	87.
3106	2 991,-	27.	3 661,-	88.
3138	3 591,-	28.	4 352,-	89.
3226	3 624,-	29.	4 396,-	90.
3314	3 657,-	30.	4 440,-	91.
3404	3 720,-	31.	4 524,-	92.
3492	3 759,-	32.	4 576,-	93.
3582	3 822,-	33.	4 660,-	94.
3672	3 885,-	34.	4 744,-	95.
3762	3 948,-	35.	4 828,-	96.
3848	3 963,-	36.	4 848,-	97.
3938	4 026,-	37.	4 932,-	98.
4028	4 089,-	38.	5 016,-	99.
4118	4 152,-	39.	5 100,-	100.
4200	4 101,-	40.	5 032,-	101.
4290	4 164,-	41.	5 116,-	102.
4378	4 203,-	42.	5 168,-	103.
4468	4 266,-	43.	5 252,-	104.
4502	4 893,-	44.	5 979,-	105.
4590	4 923,-	45.	6 019,-	106.
4678	4 956,-	46.	6 063,-	107.
4768	5 019,-	47.	6 147,-	108.
4856	5 058,-	48.	6 199,-	109.
4946	5 121,-	49.	6 283,-	110.
5032	5 136,-	50.	6 303,-	111.
5120	5 175,-	51.	6 355,-	112.
5210	5 238,-	52.	6 439,-	113.
5302	5 325,-	53.	6 555,-	114.
5390	5 364,-	54.	6 607,-	115.
5480	5 427,-	55.	6 691,-	116.
5561	5 370,-	56.	6 615,-	117.
5649	5 400,-	57.	6 655,-	118.
5737	5 433,-	58.	6 699,-	119.
5827	5 496,-	59.	6 783,-	120.
5915	5 535,-	60.	6 835,-	121.
6005	5 598,-	61.	6 919,-	122.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
596	1 357,-	123.	1 566,-	184.
684	1 384,-	124.	1 602,-	185.
772	1 423,-	125.	1 654,-	186.
862	1 489,-	126.	1 742,-	187.
950	1 528,-	127.	1 794,-	188.
1038	1 558,-	128.	1 834,-	189.
1126	1 588,-	129.	1 874,-	190.
1216	1 633,-	130.	1 934,-	191.
1304	1 714,-	131.	2 042,-	192.
1394	1 792,-	132.	2 146,-	193.
1569	1 858,-	133.	2 234,-	194.
1602	2 550,-	134.	3 035,-	195.
1690	2 577,-	135.	3 071,-	196.
1778	2 616,-	136.	3 123,-	197.
1868	2 682,-	137.	3 211,-	198.
1956	2 721,-	138.	3 263,-	199.
2044	2 751,-	139.	3 303,-	200.
2132	2 781,-	140.	3 343,-	201.
2222	2 826,-	141.	3 403,-	202.
2310	2 907,-	142.	3 511,-	203.
2400	2 985,-	143.	3 615,-	204.
2575	3 051,-	144.	3 703,-	205.
2663	3 081,-	145.	3 743,-	206.
2753	3 126,-	146.	3 803,-	207.
2841	3 207,-	147.	3 911,-	208.
2931	3 285,-	148.	4 015,-	209.
3106	3 351,-	149.	4 103,-	210.
3138	3 974,-	150.	4 812,-	211.
3226	4 004,-	151.	4 852,-	212.
3314	4 034,-	152.	4 892,-	213.
3404	4 079,-	153.	4 952,-	214.
3492	4 160,-	154.	5 060,-	215.
3582	4 238,-	155.	5 164,-	216.
3672	4 250,-	156.	5 180,-	217.
3762	4 328,-	157.	5 284,-	218.
3848	4 412,-	158.	5 396,-	219.
3938	4 490,-	159.	5 500,-	220.
4028	4 568,-	160.	5 604,-	221.
4118	4 646,-	161.	5 708,-	222.
4200	4 574,-	162.	5 612,-	223.
4290	4 619,-	163.	5 672,-	224.
4378	4 700,-	164.	5 780,-	225.
4468	4 778,-	165.	5 884,-	226.
4502	5 332,-	166.	6 501,-	227.
4590	5 362,-	167.	6 541,-	228.
4678	5 392,-	168.	6 581,-	229.
4768	5 437,-	169.	6 641,-	230.
4856	5 518,-	170.	6 749,-	231.
4946	5 596,-	171.	6 853,-	232.
5032	5 680,-	172.	6 965,-	233.
5120	5 761,-	173.	7 073,-	234.
5210	5 839,-	174.	7 177,-	235.
5302	5 914,-	175.	7 277,-	236.
5390	5 995,-	176.	7 385,-	237.
5480	6 073,-	177.	7 489,-	238.
5561	6 007,-	178.	7 401,-	239.
5649	6 037,-	179.	7 441,-	240.
5737	6 067,-	180.	7 481,-	241.
5827	6 112,-	181.	7 541,-	242.
5915	6 193,-	182.	7 649,-	243.
6005	6 271,-	183.	7 753,-	244.



Regały narożne

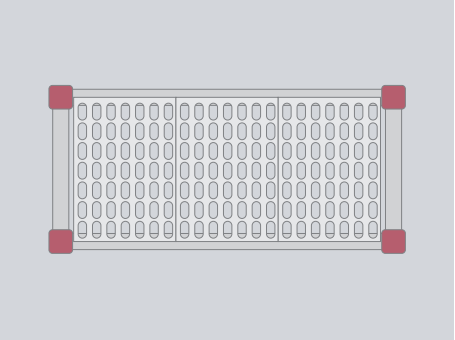
- ilość podpór / nóg uzależniona od długości regału (min. 2)
- wysokość: 1700 mm

Seria 373 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	1 134,-	245.	1 403,-	306.
658	1 173,-	246.	1 455,-	307.
746	1 197,-	247.	1 487,-	308.
836	1 254,-	248.	1 563,-	309.
924	1 281,-	249.	1 599,-	310.
1012	1 311,-	250.	1 639,-	311.
1100	1 344,-	251.	1 683,-	312.
1190	1 407,-	252.	1 767,-	313.
1278	1 446,-	253.	1 819,-	314.
1368	1 509,-	254.	1 903,-	315.
1543	1 566,-	255.	1 979,-	316.
1576	2 211,-	256.	2 730,-	317.
1664	2 250,-	257.	2 782,-	318.
1752	2 274,-	258.	2 814,-	319.
1842	2 331,-	259.	2 890,-	320.
1930	2 358,-	260.	2 926,-	321.
2018	2 388,-	261.	2 966,-	322.
2106	2 421,-	262.	3 010,-	323.
2196	2 484,-	263.	3 094,-	324.
2284	2 523,-	264.	3 146,-	325.
2374	2 586,-	265.	3 230,-	326.
2549	2 643,-	266.	3 306,-	327.
2637	2 676,-	267.	3 350,-	328.
2727	2 739,-	268.	3 434,-	329.
2815	2 778,-	269.	3 486,-	330.
2905	2 841,-	270.	3 570,-	331.
3080	2 898,-	271.	3 646,-	332.
3112	3 498,-	272.	4 337,-	333.
3200	3 531,-	273.	5 381,-	334.
3288	3 564,-	274.	4 425,-	335.
3378	3 627,-	275.	4 509,-	336.
3466	3 666,-	276.	4 561,-	337.
3556	3 729,-	277.	4 645,-	338.
3646	3 792,-	278.	4 729,-	339.
3736	3 855,-	279.	4 813,-	340.
3822	3 870,-	280.	4 833,-	341.
3912	3 933,-	281.	4 917,-	342.
4002	3 996,-	282.	5 001,-	343.
4092	4 059,-	283.	5 085,-	344.
4174	4 008,-	284.	5 017,-	345.
4264	4 071,-	285.	5 101,-	346.
4352	4 110,-	286.	5 153,-	347.
4442	4 173,-	287.	5 237,-	348.
4476	4 800,-	288.	5 964,-	349.
4564	4 830,-	289.	6 004,-	350.
4652	4 863,-	290.	6 048,-	351.
4742	4 926,-	291.	6 132,-	352.
4830	4 965,-	292.	6 184,-	353.
4920	5 028,-	293.	6 268,-	354.
5006	5 043,-	294.	7 698,-	355.
5094	5 082,-	295.	6 340,-	356.
5184	5 145,-	296.	6 424,-	357.
5276	5 232,-	297.	6 540,-	358.
5364	5 271,-	298.	6 592,-	359.
5454	5 334,-	299.	6 676,-	360.
5535	5 277,-	300.	6 600,-	361.
5623	5 307,-	301.	6 640,-	362.
5711	5 340,-	302.	6 684,-	363.
5801	5 403,-	303.	6 768,-	364.
5889	5 442,-	304.	6 820,-	365.
5979	5 505,-	305.	6 904,-	366.

Seria 577 mm, h-1700 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe	
	Cena netto PLN	Zestaw nr	Cena netto PLN	Zestaw nr
570	1 232,-	367.	1 521,-	428.
658	1 259,-	368.	1 557,-	429.
746	1 298,-	369.	1 609,-	430.
836	1 364,-	370.	1 697,-	431.
924	1 403,-	371.	1 749,-	432.
1012	1 433,-	372.	1 789,-	433.
1100	1 463,-	373.	1 829,-	434.
1190	1 508,-	374.	1 889,-	435.
1278	1 589,-	375.	1 997,-	436.
1368	1 667,-	376.	2 101,-	437.
1543	1 733,-	377.	2 189,-	438.
1576	2 425,-	378.	2 990,-	439.
1664	2 452,-	379.	3 026,-	440.
1752	2 491,-	380.	3 078,-	441.
1842	2 557,-	381.	3 166,-	442.
1930	2 596,-	382.	3 218,-	443.
2018	2 626,-	383.	3 258,-	444.
2106	2 656,-	384.	3 298,-	445.
2196	2 701,-	385.	3 358,-	446.
2284	2 782,-	386.	3 466,-	447.
2374	2 860,-	387.	3 570,-	448.
2549	2 926,-	388.	3 658,-	449.
2637	2 956,-	389.	3 698,-	450.
2727	3 001,-	390.	3 758,-	451.
2815	3 082,-	391.	3 866,-	452.
2905	3 160,-	392.	3 970,-	453.
3080	3 226,-	393.	4 058,-	454.
3112	3 849,-	394.	4 767,-	455.
3200	3 879,-	395.	5 911,-	456.
3288	3 909,-	396.	4 847,-	457.
3378	3 954,-	397.	4 907,-	458.
3466	4 035,-	398.	5 015,-	459.
3556	4 113,-	399.	5 119,-	460.
3646	4 125,-	400.	5 135,-	461.
3736	4 203,-	401.	5 239,-	462.
3822	4 287,-	402.	5 351,-	463.
3912	4 365,-	403.	5 455,-	464.
4002	4 443,-	404.	5 559,-	465.
4092	4 521,-	405.	5 663,-	466.
4174	4 449,-	406.	5 567,-	467.
4264	4 494,-	407.	5 627,-	468.
4352	4 575,-	408.	5 735,-	469.
4442	4 653,-	409.	5 839,-	470.
4476	5 207,-	410.	6 456,-	471.
4564	5 237,-	411.	6 496,-	472.
4652	5 267,-	412.	6 536,-	473.
4742	5 312,-	413.	6 596,-	474.
4830	5 393,-	414.	6 704,-	475.
4920	5 471,-	415.	6 808,-	476.
5006	5 555,-	416.	8 425,-	477.
5094	5 636,-	417.	7 028,-	478.
5184	5 714,-	418.	7 132,-	479.
5276	5 789,-	419.	7 232,-	480.
5364	5 870,-	420.	7 340,-	481.
5454	5 948,-	421.	7 444,-	482.
5535	5 882,-	422.	7 356,-	483.
5623	5 912,-	423.	7 396,-	484.
5711	5 942,-	424.	7 436,-	485.
5801	5 987,-	425.	7 496,-	486.
5889	6 068,-	426.	7 604,-	487.
5979	6 146,-	427.	7 708,-	488.



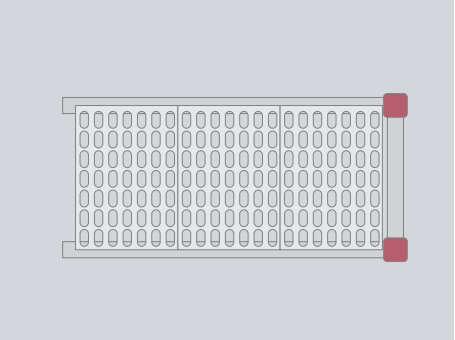
Regały wolnostojące - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
1.	2 N373 + 3 P532	62.	2 N373 + 4 P532
2.	2 N373 + 3 P620	63.	2 N373 + 4 P620
3.	2 N373 + 3 P708	64.	2 N373 + 4 P708
4.	2 N373 + 3 P798	65.	2 N373 + 4 P798
5.	2 N373 + 3 P886	66.	2 N373 + 4 P886
6.	2 N373 + 3 P974	67.	2 N373 + 4 P974
7.	2 N373 + 3 P1062	68.	2 N373 + 4 P1062
8.	2 N373 + 3 P1152	69.	2 N373 + 4 P1152
9.	2 N373 + 3 P1240	70.	2 N373 + 4 P1240
10.	2 N373 + 3 P1330	71.	2 N373 + 4 P1330
11.	2 N373 + 3 P1505	72.	2 N373 + 4 P1505
12.	3 N373 + 3 P974 + 3 P532	73.	3 N373 + 4 P974 + 4 P532
13.	3 N373 + 3 P974 + 3 P620	74.	3 N373 + 4 P974 + 4 P620
14.	3 N373 + 3 P974 + 3 P708	75.	3 N373 + 4 P974 + 4 P708
15.	3 N373 + 3 P974 + 3 P798	76.	3 N373 + 4 P974 + 4 P798
16.	3 N373 + 3 P974 + 3 P886	77.	3 N373 + 4 P974 + 4 P886
17.	3 N373 + 3 P974 + 3 P974	78.	3 N373 + 4 P974 + 4 P974
18.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1062	79.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1062
19.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1152	80.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1152
20.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1240	81.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1240
21.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1330	82.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1330
22.	3 N373 + 3 P974 + 3 P1505	83.	3 N373 + 4 P974 + 4 P1505
23.	3 N373 + 3 P1062 + 3 P1505	84.	3 N373 + 4 P1062 + 4 P1505
24.	3 N373 + 3 P1152 + 3 P1505	85.	3 N373 + 4 P1152 + 4 P1505
25.	3 N373 + 3 P1240 + 3 P1505	86.	3 N373 + 4 P1240 + 4 P1505
26.	3 N373 + 3 P1330 + 3 P1505	87.	3 N373 + 4 P1330 + 4 P1505
27.	3 N373 + 3 P1505 + 3 P1505	88.	3 N373 + 4 P1505 + 4 P1505
28.	4 N373 + 3 P1062 + 6 P974	89.	4 N373 + 4 P1062 + 8 P974
29.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P974	90.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P974
30.	4 N373 + 9 P1062	91.	4 N373 + 12 P1062
31.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1152	92.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1152
32.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1240	93.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1240
33.	4 N373 + 6 P1062 + 3 P1330	94.	4 N373 + 8 P1062 + 4 P1330
34.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1240	95.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1240
35.	4 N373 + 6 P1152 + 3 P1330	96.	4 N373 + 8 P1152 + 4 P1330
36.	4 N373 + 9 P1240	97.	4 N373 + 12 P1240
37.	4 N373 + 6 P1240 + 3 P1330	98.	4 N373 + 8 P1240 + 4 P1330
38.	4 N373 + 6 P1330 + 3 P1240	99.	4 N373 + 8 P1330 + 4 P1240
39.	4 N373 + 9 P1330	100.	4 N373 + 12 P1330
40.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1062	101.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1062
41.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1152	102.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1152
42.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1240	103.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1240
43.	4 N373 + 6 P1505 + 3 P1330	104.	4 N373 + 8 P1505 + 4 P1330
44.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P886	105.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P886
45.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P974	106.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P974
46.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1062	107.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1062
47.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1152	108.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1152
48.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1240	109.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1240
49.	5 N373 + 9 P1152 + 3 P1330	110.	5 N373 + 12 P1152 + 4 P1330
50.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1152	111.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1152
51.	5 N373 + 12 P1240	112.	5 N373 + 16 P1240
52.	5 N373 + 9 P1240 + 3 P1330	113.	5 N373 + 12 P1240 + 4 P1330
53.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1152	114.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1152
54.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1240	115.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1240
55.	5 N373 + 9 P1330 + 3 P1330	116.	5 N373 + 12 P1330 + 4 P1330
56.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P886	117.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P886
57.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P974	118.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P974
58.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1062	119.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1062
59.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1152	120.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1152
60.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1240	121.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1240
61.	5 N373 + 9 P1505 + 3 P1330	122.	5 N373 + 12 P1505 + 4 P1330

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
123.	2 N577 + 3 P532	184.	2 N577 + 4 P532
124.	2 N577 + 3 P620	185.	2 N577 + 4 P620
125.	2 N577 + 3 P708	186.	2 N577 + 4 P708
126.	2 N577 + 3 P798	187.	2 N577 + 4 P798
127.	2 N577 + 3 P886	188.	2 N577 + 4 P886
128.	2 N577 + 3 P974	189.	2 N577 + 4 P974
129.	2 N577 + 3 P1062	190.	2 N577 + 4 P1062
130.	2 N577 + 3 P1152	191.	2 N577 + 4 P1152
131.	2 N577 + 3 P1240	192.	2 N577 + 4 P1240
132.	2 N577 + 3 P1330	193.	2 N577 + 4 P1330
133.	2 N577 + 3 P1505	194.	2 N577 + 4 P1505
134.	3 N577 + 3 P974 + 3 P532	195.	3 N577 + 4 P974 + 4 P532
135.	3 N577 + 3 P974 + 3 P620	196.	3 N577 + 4 P974 + 4 P620
136.	3 N577 + 3 P974 + 3 P708	197.	3 N577 + 4 P974 + 4 P708
137.	3 N577 + 3 P974 + 3 P798	198.	3 N577 + 4 P974 + 4 P798
138.	3 N577 + 3 P974 + 3 P886	199.	3 N577 + 4 P974 + 4 P886
139.	3 N577 + 3 P974 + 3 P974	200.	3 N577 + 4 P974 + 4 P974
140.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1062	201.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1062
141.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1152	202.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1152
142.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1240	203.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1240
143.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1330	204.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1330
144.	3 N577 + 3 P974 + 3 P1505	205.	3 N577 + 4 P974 + 4 P1505
145.	3 N577 + 3 P1062 + 3 P1505	206.	3 N577 + 4 P1062 + 4 P1505
146.	3 N577 + 3 P1152 + 3 P1505	207.	3 N577 + 4 P1152 + 4 P1505
147.	3 N577 + 3 P1240 + 3 P1505	208.	3 N577 + 4 P1240 + 4 P1505
148.	3 N577 + 3 P1330 + 3 P1505	209.	3 N577 + 4 P1330 + 4 P1505
149.	3 N577 + 3 P1505 + 3 P1505	210.	3 N577 + 4 P1505 + 4 P1505
150.	4 N577 + 3 P1062 + 6 P974	211.	4 N577 + 4 P1062 + 8 P974
151.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P974	212.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P974
152.	4 N577 + 9 P1062	213.	4 N577 + 12 P1062
153.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1152	214.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1152
154.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1240	215.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1240
155.	4 N577 + 6 P1062 + 3 P1330	216.	4 N577 + 8 P1062 + 4 P1330
156.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1240	217.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1240
157.	4 N577 + 6 P1152 + 3 P1330	218.	4 N577 + 8 P1152 + 4 P1330
158.	4 N577 + 9 P1240	219.	4 N577 + 12 P1240
159.	4 N577 + 6 P1240 + 3 P1330	220.	4 N577 + 8 P1240 + 4 P1330
160.	4 N577 + 6 P1330 + 3 P1240	221.	4 N577 + 8 P1330 + 4 P1240
161.	4 N577 + 9 P1330	222.	4 N577 + 12 P1330
162.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1062	223.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1062
163.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1152	224.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1152
164.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1240	225.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1240
165.	4 N577 + 6 P1505 + 3 P1330	226.	4 N577 + 8 P1505 + 4 P1330
166.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P886	227.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P886
167.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P974	228.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P974
168.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1062	229.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1062
169.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1152	230.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1152
170.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1240	231.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1240
171.	5 N577 + 9 P1152 + 3 P1330	232.	5 N577 + 12 P1152 + 4 P1330
172.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1152	233.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1152
173.	5 N577 + 12 P1240	234.	5 N577 + 16 P1240
174.	5 N577 + 9 P1240 + 3 P1330	235.	5 N577 + 12 P1240 + 4 P1330
175.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1152	236.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1152
176.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1240	237.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1240
177.	5 N577 + 9 P1330 + 3 P1330	238.	5 N577 + 12 P1330 + 4 P1330
178.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P886	239.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P886
179.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P974	240.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P974
180.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1062	241.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1062
181.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1152	242.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1152
182.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1240	243.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1240
183.	5 N577 + 9 P1505 + 3 P1330	244.	5 N577 + 12 P1505 + 4 P1330



Regały narożne - opis zestawów

Seria 373 mm, h-1700 mm

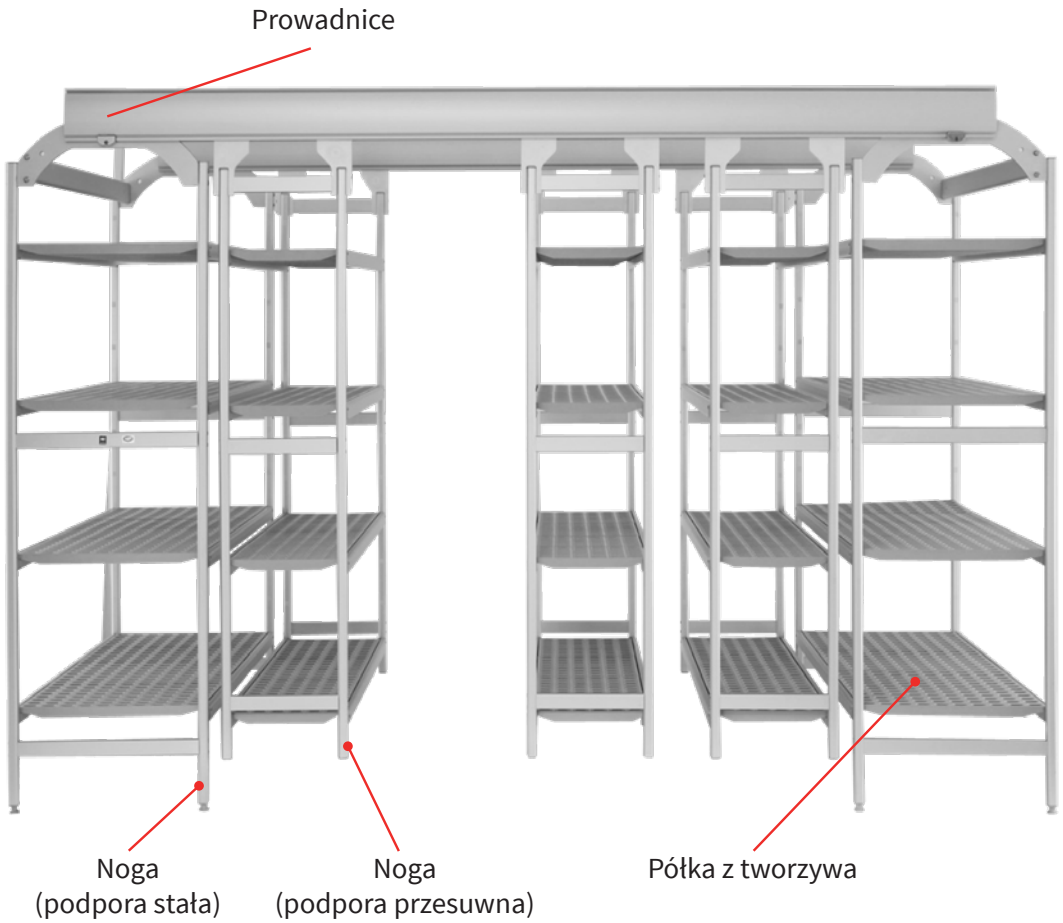
3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
245.	1 N373 + 3 P532 + 3 MN	306.	1 N373 + 4 P532 + 4MN
246.	1 N373 + 3 P620 + 3MN	307.	1 N373 + 4 P620 + 4MN
247.	1 N373 + 3 P708 + 3MN	308.	1 N373 + 4 P708 + 4MN
248.	1 N373 + 3 P798 + 3MN	309.	1 N373 + 4 P798 + 4MN
249.	1 N373 + 3 P886 + 3MN	310.	1 N373 + 4 P886 + 4MN
250.	1 N373 + 3 P974 + 3MN	311.	1 N373 + 4 P974 + 4MN
251.	1 N373 + 3 P1062 + 3MN	312.	1 N373 + 4 P1062 + 4MN
252.	1 N373 + 3 P1152 + 3MN	313.	1 N373 + 4 P1152 + 4MN
253.	1 N373 + 3 P1240 + 3MN	314.	1 N373 + 4 P1240 + 4MN
254.	1 N373 + 3 P1330 + 3MN	315.	1 N373 + 4 P1330 + 4MN
255.	1 N373 + 3 P1505 + 3MN	316.	1 N373 + 4 P1505 + 4MN
256.	2 N373 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	317.	2 N373 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
257.	2 N373 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	318.	2 N373 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
258.	2 N373 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	319.	2 N373 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
259.	2 N373 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	320.	2 N373 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
260.	2 N373 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	321.	2 N373 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
261.	2 N373 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	322.	2 N373 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
262.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	323.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
263.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	324.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
264.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	325.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
265.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	326.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
266.	2 N373 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	327.	2 N373 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
267.	2 N373 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	328.	2 N373 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
268.	2 N373 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	329.	2 N373 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
269.	2 N373 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	330.	2 N373 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
270.	2 N373 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	331.	2 N373 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
271.	2 N373 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	332.	2 N373 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
272.	3 N373 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	333.	3 N373 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
273.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	334.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
274.	3 N373 + 9 P1062 + 3MN	335.	3 N373 + 12 P1062 + 4MN
275.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	336.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
276.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	337.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
277.	3 N373 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	338.	3 N373 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
278.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	339.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
279.	3 N373 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	340.	3 N373 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
280.	3 N373 + 9 P1240 + 3MN	341.	3 N373 + 12 P1240 + 4MN
281.	3 N373 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	342.	3 N373 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
282.	3 N373 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	343.	3 N373 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
283.	3 N373 + 9 P1330 + 3MN	344.	3 N373 + 12 P1330 + 4MN
284.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	345.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
285.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	346.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
286.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	347.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
287.	3 N373 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	348.	3 N373 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
288.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	349.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
289.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	350.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
290.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	351.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
291.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	352.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
292.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	353.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
293.	4 N373 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	354.	4 N373 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
294.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	355.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
295.	4 N373 + 12 P1240 + 3MN	356.	4 N373 + 16 P1240 + 4MN
296.	4 N373 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	357.	4 N373 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
297.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	358.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
298.	4 N373 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	359.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
299.	4 N373 + 12 P1330 + 3MN	360.	4 N373 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
300.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	361.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
301.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	362.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
302.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	363.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
303.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	364.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
304.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	365.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
305.	4 N373 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	366.	4 N373 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

Seria 577 mm, h-1700 mm

3 poziomowe		4 poziomowe	
Zestaw nr	Elementy zestawu	Zestaw nr	Elementy zestawu
367.	1 N577 + 3 P532 + 3 MN	428.	1 N577 + 4 P532 + 4MN
368.	1 N577 + 3 P620 + 3MN	429.	1 N577 + 4 P620 + 4MN
369.	1 N577 + 3 P708 + 3MN	430.	1 N577 + 4 P708 + 4MN
370.	1 N577 + 3 P798 + 3MN	431.	1 N577 + 4 P798 + 4MN
371.	1 N577 + 3 P886 + 3MN	432.	1 N577 + 4 P886 + 4MN
372.	1 N577 + 3 P974 + 3MN	433.	1 N577 + 4 P974 + 4MN
373.	1 N577 + 3 P1062 + 3MN	434.	1 N577 + 4 P1062 + 4MN
374.	1 N577 + 3 P1152 + 3MN	435.	1 N577 + 4 P1152 + 4MN
375.	1 N577 + 3 P1240 + 3MN	436.	1 N577 + 4 P1240 + 4MN
376.	1 N577 + 3 P1330 + 3MN	437.	1 N577 + 4 P1330 + 4MN
377.	1 N577 + 3 P1505 + 3MN	438.	1 N577 + 4 P1505 + 4MN
378.	2 N577 + 3 P974 + 3 P532 + 3MN	439.	2 N577 + 4 P974 + 4 P532 + 4MN
379.	2 N577 + 3 P974 + 3 P620 + 3MN	440.	2 N577 + 4 P974 + 4 P620 + 4MN
380.	2 N577 + 3 P974 + 3 P708 + 3MN	441.	2 N577 + 4 P974 + 4 P708 + 4MN
381.	2 N577 + 3 P974 + 3 P798 + 3MN	442.	2 N577 + 4 P974 + 4 P798 + 4MN
382.	2 N577 + 3 P974 + 3 P886 + 3MN	443.	2 N577 + 4 P974 + 4 P886 + 4MN
383.	2 N577 + 3 P974 + 3 P974 + 3MN	444.	2 N577 + 4 P974 + 4 P974 + 4MN
384.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1062 + 3MN	445.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1062 + 4MN
385.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1152 + 3MN	446.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1152 + 4MN
386.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1240 + 3MN	447.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1240 + 4MN
387.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1330 + 3MN	448.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1330 + 4MN
388.	2 N577 + 3 P974 + 3 P1505 + 3MN	449.	2 N577 + 4 P974 + 4 P1505 + 4MN
389.	2 N577 + 3 P1062 + 3 P1505 + 3MN	450.	2 N577 + 4 P1062 + 4 P1505 + 4MN
390.	2 N577 + 3 P1152 + 3 P1505 + 3MN	451.	2 N577 + 4 P1152 + 4 P1505 + 4MN
391.	2 N577 + 3 P1240 + 3 P1505 + 3MN	452.	2 N577 + 4 P1240 + 4 P1505 + 4MN
392.	2 N577 + 3 P1330 + 3 P1505 + 3MN	453.	2 N577 + 4 P1330 + 4 P1505 + 4MN
393.	2 N577 + 3 P1505 + 3 P1505 + 3MN	454.	2 N577 + 4 P1505 + 4 P1505 + 4MN
394.	3 N577 + 3 P1062 + 6 P974 + 3MN	455.	3 N577 + 4 P1062 + 8 P974 + 4MN
395.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P974 + 3MN	456.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P974 + 4MN
396.	3 N577 + 9 P1062 + 3MN	457.	3 N577 + 12 P1062 + 4MN
397.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1152 + 3MN	458.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1152 + 4MN
398.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1240 + 3MN	459.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1240 + 4MN
399.	3 N577 + 6 P1062 + 3 P1330 + 3MN	460.	3 N577 + 8 P1062 + 4 P1330 + 4MN
400.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1240 + 3MN	461.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1240 + 4MN
401.	3 N577 + 6 P1152 + 3 P1330 + 3MN	462.	3 N577 + 8 P1152 + 4 P1330 + 4MN
402.	3 N577 + 9 P1240 + 3MN	463.	3 N577 + 12 P1240 + 4MN
403.	3 N577 + 6 P1240 + 3 P1330 + 3MN	464.	3 N577 + 8 P1240 + 4 P1330 + 4MN
404.	3 N577 + 6 P1330 + 3 P1240 + 3MN	465.	3 N577 + 8 P1330 + 4 P1240 + 4MN
405.	3 N577 + 9 P1330 + 3MN	466.	3 N577 + 12 P1330 + 4MN
406.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1062 + 3MN	467.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1062 + 4MN
407.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1152 + 3MN	468.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1152 + 4MN
408.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1240 + 3MN	469.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1240 + 4MN
409.	3 N577 + 6 P1505 + 3 P1330 + 3MN	470.	3 N577 + 8 P1505 + 4 P1330 + 4MN
410.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P886 + 3MN	471.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P886 + 4MN
411.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P974 + 3MN	472.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P974 + 4MN
412.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1062 + 3MN	473.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1062 + 4MN
413.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1152 + 3MN	474.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1152 + 4MN
414.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1240 + 3MN	475.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1240 + 4MN
415.	4 N577 + 9 P1152 + 3 P1330 + 3MN	476.	4 N577 + 12 P1152 + 4 P1330 + 4MN
416.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1152 + 3MN	477.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1152 + 4MN
417.	4 N577 + 12 P1240 + 3MN	478.	4 N577 + 16 P1240 + 4MN
418.	4 N577 + 9 P1240 + 3 P1330 + 3MN	479.	4 N577 + 12 P1240 + 4 P1330 + 4MN
419.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1152 + 3MN	480.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1152 + 4MN
420.	4 N577 + 9 P1330 + 3 P1240 + 3MN	481.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1240 + 4MN
421.	4 N577 + 12 P1330 + 3MN	482.	4 N577 + 12 P1330 + 4 P1330 + 4MN
422.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P886 + 3MN	483.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P886 + 4MN
423.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P974 + 3MN	484.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P974 + 4MN
424.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1062 + 3MN	485.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1062 + 4MN
425.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1152 + 3MN	486.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1152 + 4MN
426.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1240 + 3MN	487.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1240 + 4MN
427.	4 N577 + 9 P1505 + 3 P1330 + 3MN	488.	4 N577 + 12 P1505 + 4 P1330 + 4MN

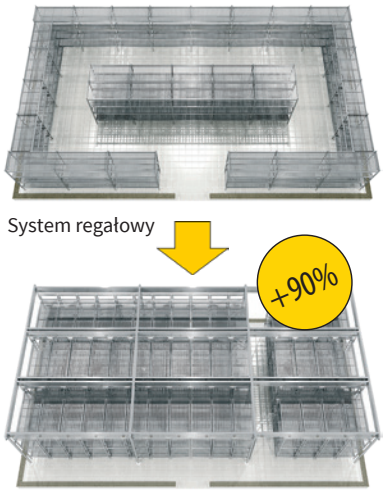
System regałowy przesuwny

ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY



- Systemy regałowe znacznie poszerzają możliwości przechowywania i pozwalają na maksymalne wykorzystanie każdej dostępnej przestrzeni.
- Regały można montować w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, magazynach artykułów suchych, piwnicach itp. – wszędzie, gdzie wymagane są trwałe i poręczne systemy przechowywania.
- Montaż regałów odbywa się wyłącznie za pomocą śrubokręta, półki można zakotwiczyć bezpośrednio na ścianie. Dzięki zamontowanym łożyskowym kółkom, zwiększa się mobilność poszczególnych segmentów.
- Półki są łatwo demontowalne, sprawnie można zmienić ich położenie lub wymontować w celu umycia w zmywarce. Istnieje możliwość umieszczania GN bezpośrednio na konstrukcji regału.

Przykład powiększenia magazynu 10 x 5,7 m

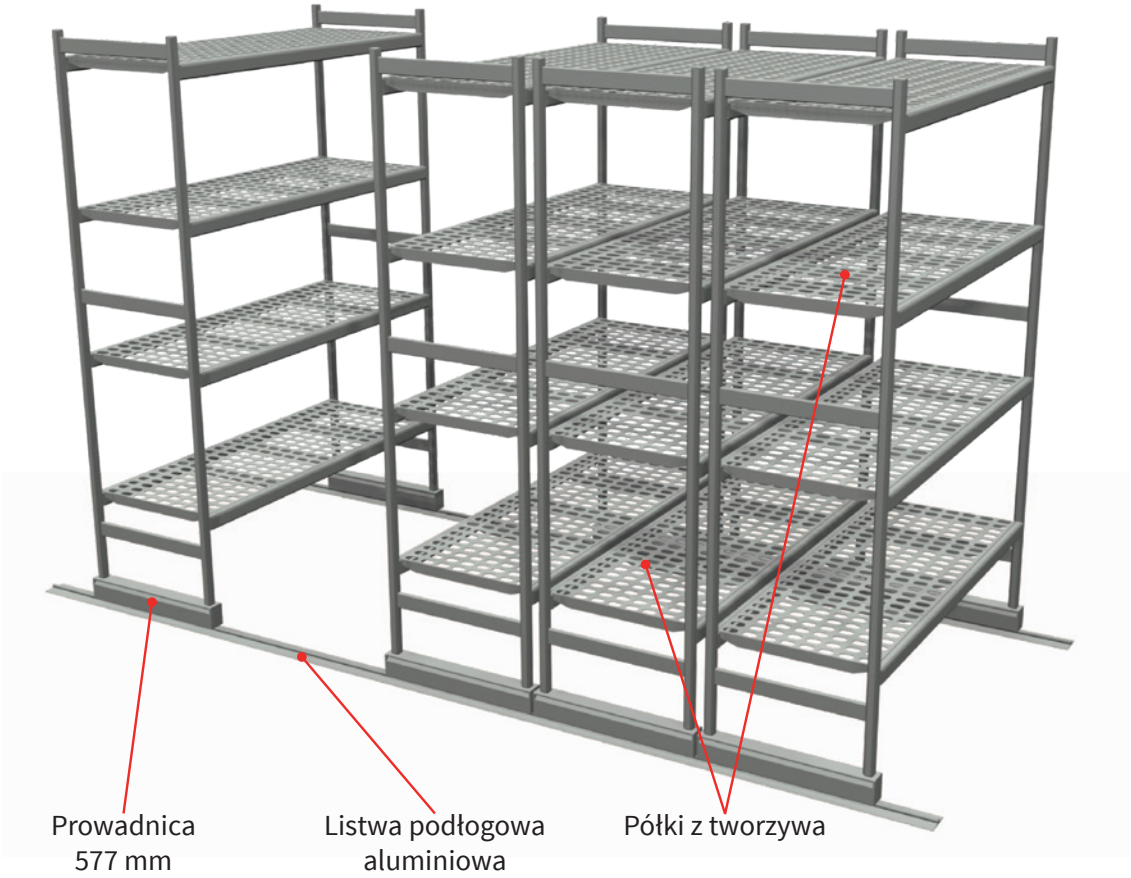


System regałowy

System regałowy przesuwny

System regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową

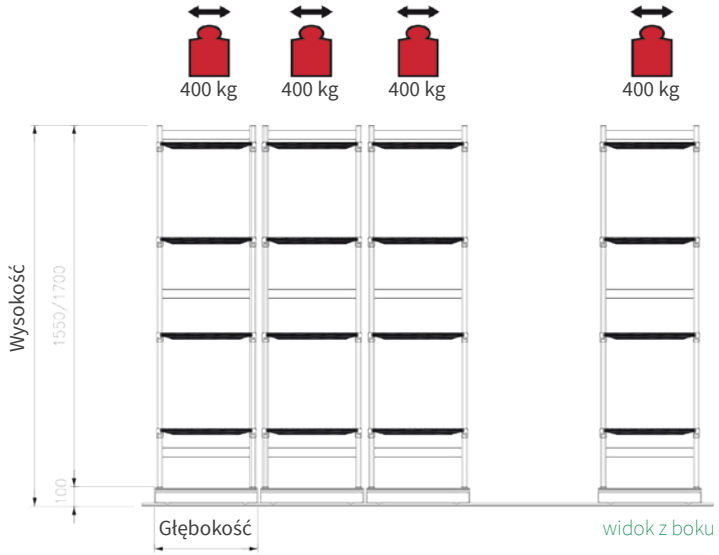
ZADZWOŃ - ZAPROJEKTUJEMY - WYCENIMY

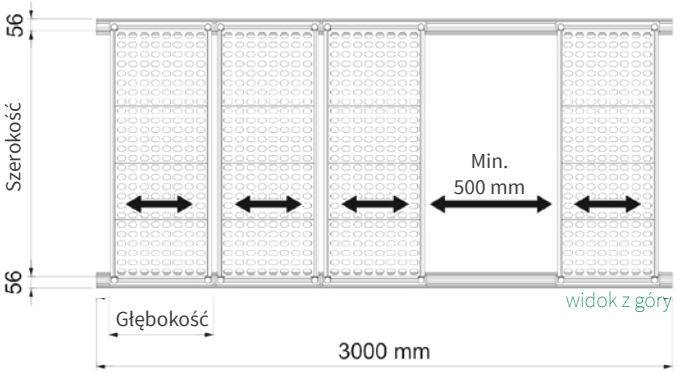


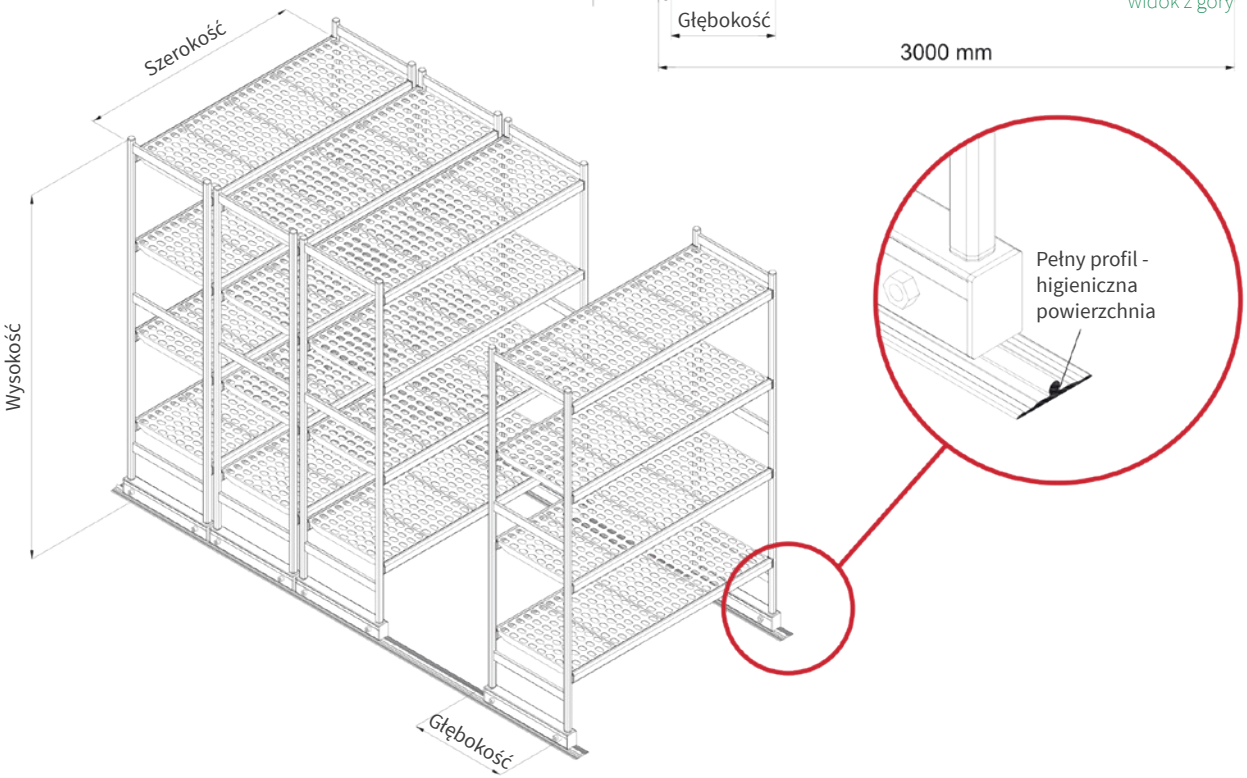
- System, poprzez szybki i nieskomplikowany montaż na podłodze, umożliwia ekspresowe zorganizowanie przestrzeni.
- Nowy model regałowy - optymalne rozwiązanie do organizowania i zwiększania dostępnej powierzchni magazynowej.
- Innowacyjny system przesuwny, który działa płynnie i cicho, czyni go idealnym wyborem do zwiększenia powierzchni magazynowej od 25% do 90% w porównaniu z tradycyjnymi półkami.
- Wykonany z anodyzowanego stopu aluminium, półki polietylenowe lub aluminiowe.
- System umożliwia instalowanie elementów chłodzenia (w chłodniach i mroźniach) i klimatyzacji.
- Zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, a co za tym idzie oszczędność energii.
- Nowoczesny, elegancki design, niezawodna stabilność, łatwość montażu i imponująca ładowność sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla każdego, kto potrzebuje zorganizować i maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń.

Szczegóły techniczne

Dostępne wymiary		
Wysokość	**Głębokość**	**Szerokość**
1650 mm 1800 mm	592 mm	532 mm 620 mm 708 mm 798 mm 886 mm 974 mm 1062 mm 1152 mm 1240 mm 1330 mm 1505 mm







Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00025361	LPA Listwa podłogowa aluminiowa	75 x 3000 x 15	360,-
00025362	ZP 577 Zestaw prowadnic 577 mm	50 x 582 x 82	1 551,-