



KATALOG PRODUKTÓW | 2024

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA



Drodzy partnerzy biznesowi,

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

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

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

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

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

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

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

Z wyrazami szacunku,
Twój zespół Bartscher



Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



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



KALENDARZ TARGÓW 2024

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

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

Czego mogą spodziewać się nasi goście?

Na wszystkich targach ponownie zaprezentujemy wiele nowych produktów, które w istotny sposób ułatwią codzienną pracę w kuchni gastronomów.

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

JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

Historia naszej firmy, charakteryzująca się doświadczeniem i fachową wiedzą od momentu jej założenia w 1876 roku, znajduje odzwierciedlenie w naszym konsekwentnym rozwoju jako wiodącego dostawcy kuchni w Niemczech. W ciągu ostatnich dziesięcioleci z powodzeniem rozwijaliśmy naszą firmę, zawsze stawiając najwyższe standardy w centrum naszej misji.

To właśnie oznacza marka Bartscher ze swoją pełną gamą komercyjnych technologii kuchennych:

Bezpieczeństwo silnej i dobrze znanej marki:

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

Dobre poczucie solidnej jakości i doskonałej obsługi:

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

Duży wybór szerokiej gamy produktów:

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

Wyjątkowy stosunek jakości do ceny:

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



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

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

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

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

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

BLISKO KLIENTA NA KAŻDYM ETAPIE

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

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

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

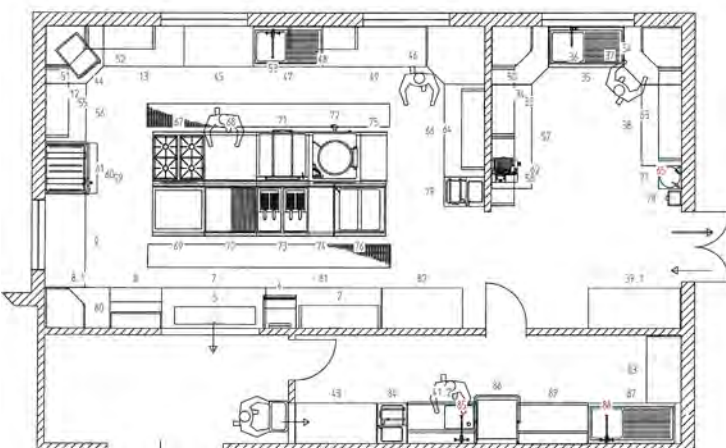
KOMPATYBILNI Z TWOIM OPROGRAMOWANIEM

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

www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

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

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





WAŻNE INFORMACJE

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

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

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

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

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

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

9 - 49
51 - 100
102 - 108
110 - 167
169 - 201
203 - 258
260 - 286
288 - 323
325 - 349
351 - 361
363 - 391
393 - 409
411 - 424

SERIE THERMIK

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

TECHNIKA GOTOWANIA

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

PIZZY / MAKARONU

- ▶ Gotowanie produktów mącznych
- ▶ Piece do pizzy
- ▶ Wąłkownice

SNACK / IMBISS / EVENT

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

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

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

TECHNIKA CHŁODZENIA

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

TECHNIKA ZMYWANIA

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

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

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

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

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

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

- ▶ Pojemniki do transportu żywności
- ▶ Regaly
- ▶ Wózki do serwowania
- ▶ Wózki do sprzątania
- ▶ Zgrzewarki

PRZYGOTOWALNIA

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

AKCESORIA KUCHENNE

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

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

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

SERIE THERMIK

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

Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

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

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

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

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



- ▶ urządzenia
wysokość bez kominu 290 mm
wysokość z kominem 425 mm



- ▶ palnik 3,5 kW
- ▶ palnik 6,0 kW



- ▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- ▶ okap do seria 600 dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika

- Pojemność piekarnika
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
Grill
Grzałka górna / dolna
58 l
50 °C do 250 °C
2,2 kW
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

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

206203

UVP* 192,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

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

132648

UVP* 215,- PLN



- ▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 411

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



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

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



Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych



Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

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



Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia



Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

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



Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy

1
150 mm
Tak
Pojemniki GN
Przegródki

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



Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu

Tak



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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

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

131308

UVP* 368,- PLN

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

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

131418

UVP* 356,- PLN

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

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

131419

UVP* 387,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu

CNS
18/10

8 L

8 l
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

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



Wyposażenie dodatkowe

Zapasyowy kosz, frytown. 600, 8l, m.

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

131514

UVP* 293,- PLN

Zapasyowy kosz, frytown. 600, 8l, d.

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

131515

UVP* 387,- PLN



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

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

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



Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003

UVP* 10 757,- PLN

GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego
- W zestawie
- Rodzaj gazu

CNS
18/10

Ruszt V (do mięsa)
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7,3 kW
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
49 kg

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 600, B400, gładka



- Materiał powierzchni do smażenia
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo
pojemnik na tłuszcz



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

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



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



132257

UVP* 337,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 14,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



• Regulowana wysokość nóżek

Tak



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



Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

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

132060

UVP* 160,- PLN



Seria 650 - Wszelchnonność zdefiniowana na nowo

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

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

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

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



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



▶ frytownica elektryczna z
podnoszonym do góry elementem
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

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



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie

• wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
1/1 GN
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm



115059



1151143

• Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

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

115805

UVP* 740,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

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

105804

UVP* 466,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str. 411

Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

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

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



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



- Przyłącze urządzenia

3 NAC

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



Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wielkość pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia

Szkló
Ø 220 mm
3 NAC

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





Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099

UVP* 26 209,- PLN

GTIN 4015613548975



- Materiał misy
- Średnica misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,2 kg



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

115245

UVP* 9 775,- PLN

GTIN 4015613549033



- Materiał patelni
- Pojemność
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
12,5 l
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
22,7 kg

Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia

Tak
3 NAC



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



Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Przyłącze urządzenia



CNS 18/10

Tak

Otwarte

1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm

3 NAC

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



Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie
- Rodzaj gazu



1

Nie

Zapłon Piezo

Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



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



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

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



1151580

UVP* 2 031,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka



- Materiał powierzchni do smażenia
- właściwości

CNS
18/10

Stal
pojemnik na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa



115120



1152263

- Rodzaj gazu: Gaz płynny

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



Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

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



115107

UVP* 661,- PLN

Skrobak uniwersalny

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



529712

UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

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



529723

UVP* 14,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



• Rodzaj gazu: Gaz płynny

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



Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

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

158616

UVP* 411,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

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

158610

UVP* 622,- PLN



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



Ogrzewacz 600, szer.600

115115

UVP* 6 374,- PLN

GTIN 4015613549095



• Wielkość komory, format GN



• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

19,2 kg

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody

1
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak



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



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

115138

UVP* 13 887,- PLN

GTIN 4015613549064



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

1
28 l
3
Z zaworem dopływu wody i odpływu
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
29 kg



Kosz zap., gotowarka do makar. 650

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

158612

UVP* 489,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



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



Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP* 5 787,- PLN

GTIN 4015613549200



CNS 18/10

- Wymiary komory
- Armatura do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
- Odpływ wody
- Właściwości
- wymiary
- waga

szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
 Bateria jednootworowa 1/2" do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek 1 1/2"
 Z osłoną komory
 szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 15,6 kg

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



CNS 18/10

- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte
 Tak
 560 mm do 660 mm

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

Wyposażenie dodatkowe

Listwa łącząca urządzenia 650

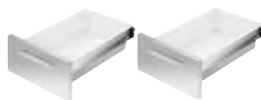
- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036

UVP* 203,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

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



112035

UVP* 3 713,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

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



112025

UVP* 1 166,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

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



112026

UVP* 1 327,- PLN

Bateria mieszająca, mozaż ścienny

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



112030

UVP* 622,- PLN

Półka 650, szer.400

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



112031

UVP* 700,- PLN

Seria 700



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

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

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

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

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



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętłami dla użytkownika



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



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



Tak

Zapłon ręczny

850 mm do 900 mm

gaz ziemny H (20 mbar)

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

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



Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



4

2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW

Tak

Zapłon ręczny

850 mm do 900 mm

gaz ziemny H (20 mbar)

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

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

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





Kuchnia gazowa 70060 EB11



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

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



Kuchnia gazowa 70060 GB1050

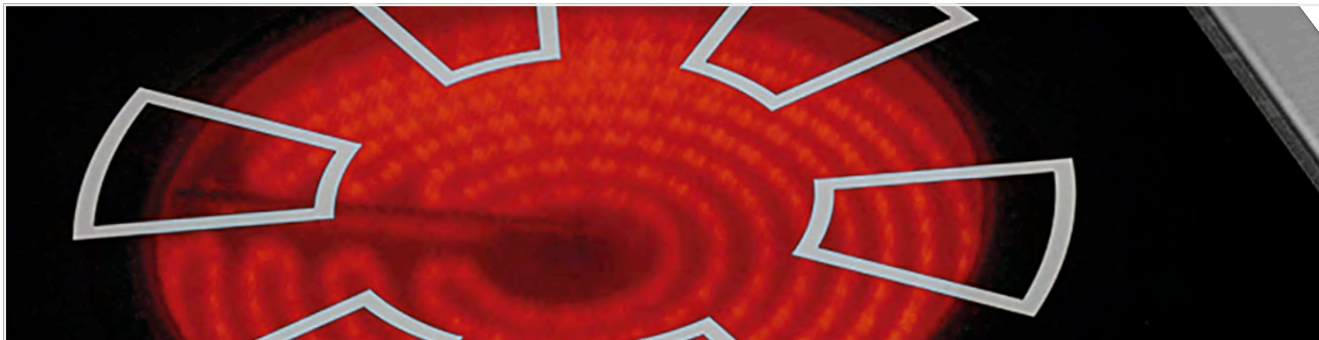
2851371

UVP* 26 018,- PLN

GTIN 4015613771496



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



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
3 NAC

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



Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431

UVP* 22 183,- PLN

GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
850 mm do 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
83,2 kg

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



- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
3 NAC

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



Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Materiał komory
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

4
4 x 2,6 kW
elektryczny
Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm



286326

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



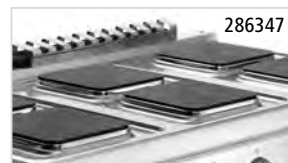
Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO



CNS
18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

6
6 x 2,6 kW
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
3,65 kW
850 mm do 900 mm
19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm



286347

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



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



CNS
18/10

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

- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
3 NAC

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



Element roboczy 700, szer. 400, PO



• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

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

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



• Ilość komór

1

• Głębokość pojemnika GN maks.

150 mm



• Kranik doprowadzający wodę

Tak

• Kranik spustowy wody

Tak

• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Pojemniki GN

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



Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 39,- PLN



Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP* 17 601,- PLN

GTIN 4015613488233



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
12 l
850 mm do 900 mm
1 zatyczka zamykająca
1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
52 kg

Lawa-grill gazowy 700VR G90



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

- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
1
Zapłon Piezo
850 mm do 900 mm
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



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



Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 700, szer400, gładką



- Materiał powierzchni do smażenia
- Regulacja wysokości



Stal
850 mm do 900 mm



286509



2855061

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa 700, szer400, gładką	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,2 kg	286506	11 109,- PLN	4015613610962
Płyta grillowa 700, szer400, ryflowaną	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46 kg	286507	11 539,- PLN	4015613610979
Płyta grillowa 700, szer800, gładką	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	70,8 kg	286508	16 235,- PLN	4015613610993
Płyta grillowa 700, szer.800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	10 kW 400 V 50 Hz	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	72 kg	286509	16 818,- PLN	4015613611013
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	46,6 kg	2855061	10 874,- PLN	4015613610948
Płyta grillowa700 gaz,sz800, ryflowaną,OP	Ryflowane	szer. 320 mm gł. 445 mm	7 kW	szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	44,6 kg	2855071	11 266,- PLN	4015613610955
Płyta grillowa700 gaz,sz800, gładką,OP	Gładkie	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,2 kg	2855081	15 844,- PLN	4015613610986
Płyta grillowa700 gaz,sz800, 1/2-1/2,OP	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 720 mm gł. 445 mm	14 kW	szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	76,9 kg	2855051	16 427,- PLN	4015613611006



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286099

UVP* 372,- PLN

Ośłona p. rozbr. seria 700, 400 mm

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



285071

UVP* 348,- PLN

Ośłona p. rozbr. seria 700, 800mm

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



285076

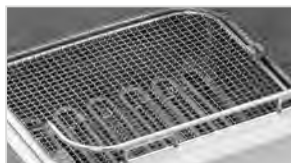
UVP* 383,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 15L



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

100 °C do 190 °C
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
3 NAC



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

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

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

286994

UVP* 383,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

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

295928

UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LE

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

295953

UVP* 466,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

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

286924

UVP* 528,- PLN

Drzwi 700-E2110

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

285052

UVP* 1 166,- PLN

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości



- Właściwości
- Rodzaj gazu

Zapłon Piezo
100 °C do 190 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Komora z dużą strefą zimną
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

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

286992

UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

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

286995

UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

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

286998

UVP* 427,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

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

2952720

UVP* 935,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L
• Ważna wskazówka:
Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spalinę



Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP* 7 939,- PLN

GTIN 4015613701400



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



1/1 GN
150 mm
Promiennik grzewczy ceramiczny
850 mm do 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
28,4 kg



Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory



- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Nie wchodzi w zakres dostawy

2/3 GN

24 l

850 mm do 900 mm

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

Kosze



286310



2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

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



284123

UVP* 775,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

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



284113

UVP* 740,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/6GN

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



284116

UVP* 505,- PLN



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni

Dno Duplex

- Pojemność

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm

- Pojemność użytkowa

60 l

- Zakres temperatury

52 l

- Kranik doprowadzający wodę

50 °C do 300 °C

- Regulacja wysokości

Tak

- Właściwości

850 mm do 900 mm

- Przyłącze urządzenia

Pokrywa uchylna

- wymiary

3 NAC

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

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



Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni

Dno Duplex

- Pojemność

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm

- Pojemność użytkowa

60 l

- Rodzaj zapłonu

52 l

- Zakres temperatury

Zapłon Piezo

- Kranik doprowadzający wodę

50 °C do 300 °C

- Regulacja wysokości

Tak

- Właściwości

850 mm do 900 mm

- Rodzaj gazu

Pokrywa uchylna

- Moc przyłączeniowa gazu

Gaz ziemny H

- wymiary

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

12,5 kW

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

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





Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP* 34 626,- PLN

GTIN 4015613577869



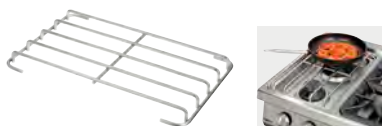
- Materiał kotła
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
55 l
50 l
Pośrednio
2 stopnie
1/2"
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu napelnienia
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
95 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

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



285086

UVP* 818,- PLN

Płyta grillowa 700-R

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



285080

UVP* 1 053,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

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



285083

UVP* 1 053,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

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



285085

UVP* 137,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

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



285050

UVP* 1 013,- PLN

Szufflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

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



284401

UVP* 5 318,- PLN

Kółka skretne 4S700

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



285088

UVP* 935,- PLN

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

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

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

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

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

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



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



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



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



► Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



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

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





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



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

6
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

• wymiary

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



2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
900 mm do 950 mm
3 NAC

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





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

296431

UVP* 26 601,- PLN

GTIN 4015613672847



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
101,6 kg



Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215

UVP* 17 209,- PLN

GTIN 4015613673332



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Otwarte
900 mm do 950 mm
16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
84,2 kg



Kuchnia el. 900, szer. 900 4PL, PEI

296325

UVP* 24 644,- PLN

GTIN 4015613668536



CNS 18/10

- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
125,2 kg





Kuchnia elektryczna 6-płytkowa, EBO 2/1GN

296217

UVP* 33 061,- PLN

GTIN 4015613672861



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

6
6 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Szkló
900 mm do 950 mm
Osobno regulowane strefy grzewcze
3 NAC



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



Element roboczy, PO



- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości

Otwarte
900 mm do 950 mm



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

Bemar el., PO



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

1
150 mm
Tak
Tak
900 mm do 950 mm
Pojemniki GN
3 NAC

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



Wyposażenie dodatkowe

Przegrodka 310

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

296308

UVP* 113,- PLN

Przegrodka 685

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

296307

UVP* 176,- PLN



Patelnia wielofunkcyjna el.

296426

UVP* 24 844,- PLN

GTIN 4015613672908



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
32 l
900 mm do 950 mm
1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
98,2 kg



Płyta grillowa elektryczna 900, gładka



- Materiał powierzchni do smażenia
- Regulacja wysokości

Stal
900 mm do 950 mm

CNS
18/10



296511



2955041

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Płyta grillowa elektryczna 900, gładka	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	7,5 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	66,4 kg	296507	11 931,- PLN	4015613672946
Płyta grillowa el. gładka, PO	Gładkie	szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	123 kg	296510	16 427,- PLN	4015613672960
Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	15 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	121,6 kg	296511	17 018,- PLN	4015613672977
Płyta grillowa gazowa gładka, PO	Gładkie	szer. 355 mm gł. 760 mm	9 kW	szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	63,8 kg	2955041	11 539,- PLN	4015613672953
Płyta grillowa gazowa, gładka, PO	Gładkie	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	118 kg	2955081	15 061,- PLN	4015613668611
Płyta grillowa gazowa, ryflowaną, OU	Ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 946 mm wys. 930 mm	111,8 kg	2955091	16 035,- PLN	4015613790725
Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 723 mm gł. 760 mm	18 kW	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	115,2 kg	2955061	15 644,- PLN	4015613672984



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

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



286100

UVP* 247,- PLN

Osłona antybryzgowa 940

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



296072

UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980

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



296078

UVP* 896,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980-1

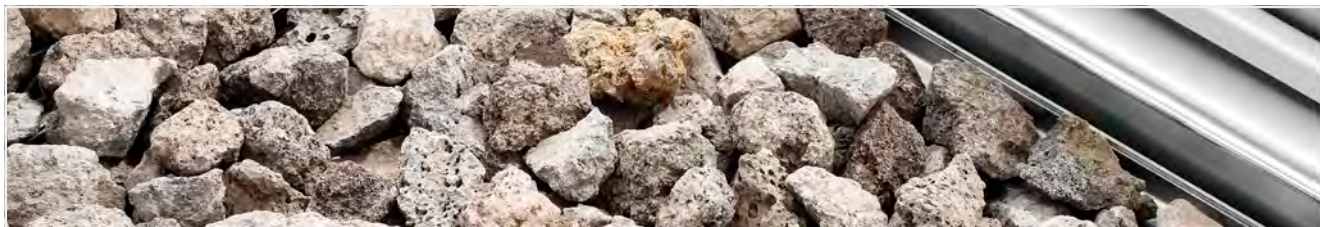
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 765 x gł. 720 x wys. 100 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602



296079

UVP* 896,- PLN





Lawa-grill gazowy, PO



- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
Zapłon Piezo
900 mm do 950 mm
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



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



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

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



296472

UVP* 1 405,- PLN

Ruszt V do mięsa

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



296471

UVP* 1 248,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

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



100611

UVP* 231,- PLN

Ruszt okrągły do ryb

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



296474

UVP* 3 123,- PLN

Ruszt V do mięsa

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



296473

UVP* 2 070,- PLN

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



20 l
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC



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



Frytownica na szafce, gazowa



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



20 l
Tak
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
900 mm do 950 mm
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

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

296633

UVP* 309,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

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

296634

UVP* 383,- PLN

Kominek 900XL

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

285064

UVP* 1 640,- PLN

Warnik do makaronu el., 1 komora



- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary

1
1/1 GN
40 l
900 mm do 950 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

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



284124

UVP* 607,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

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



284114

UVP* 661,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

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



284117

UVP* 427,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Stal szlachetna
szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
87 l
70 l
100 °C do 300 °C
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

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



Kocioł warz. el., 100L



CNS
18/10

- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Kranik spustowy
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Podwójne ściany
Pośrednio
Tak
900 mm do 950 mm
Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



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



Wyposażenie dodatkowe

Płyta grillowa 900-R

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



296051

UVP* 1 679,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

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



296056

UVP* 1 405,- PLN

Pierścień pod mały garnek

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



296086

UVP* 141,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

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



296014

UVP* 1 131,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

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



296015

UVP* 1 131,- PLN

Kółka skrętne 4S900

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



295088

UVP* 1 166,- PLN

TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

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



Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613843841



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

Blacha do pieczenia

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

150958

UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606

UVP* 102,- PLN



Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613616940



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

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185

UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091

UVP* 153,- PLN



Kuchnia gazowa MFGO 7040



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

- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

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



Kuchnia gazowa MFG 7341



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
elektryczny
Grzałka górna / dolna
2/1 GN
1 ruszt
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

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

A101181

UVP* 192,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

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

A101092

UVP* 231,- PLN



Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670

UVP* 11 148,- PLN

GTIN 4015613843834



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

5
1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW,
2 x 1,2 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
104 l
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
890 mm do 915 mm
11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm
72,4 kg

Blacha do pieczenia

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

150958

UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

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

150606

UVP* 102,- PLN



Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426

UVP* 15 253,- PLN

GTIN 4015613772943



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych

- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal
6
do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji
Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Szkło
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
87 l
0,87 kWh / cykl
1,11 kWh / cykl
2,45 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
900 mm do 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
67,4 kg

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

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

150960

UVP* 505,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 665 x gł. 334 x wys. 30 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

UVP* 141,- PLN





Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU

105764

UVP* 8 018,- PLN

GTIN 4015613803821



STAINLESS STEEL

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

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



Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU

105765

UVP* 14 470,- PLN

GTIN 4015613803814



STAINLESS STEEL

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

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



Taboret grzewczy E 1K350

105343

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613126036



- Średnica pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa

300 mm
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz



- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

3 NAC
szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
16,4 kg



Taboret grzewczy E 1K500

105325

UVP* 5 748,- PLN

GTIN 4015613633244



- Średnica pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa

400 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz



- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

3 NAC
szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
34,2 kg



Taboret grzewczy IND 1K300

105817

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613783604



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



- Materiał powierzchni grzewczej
- Średnica pola grzewczego
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Ilość stopni mocy
- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkło
300 mm
5000 W
9
60 kg
5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 500 x gł. 540 x wys. 380 mm
14,6 kg





Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513

UVP* 1 350,- PLN

GTIN 4015613683256



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik mocny
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu
50 kg
6,8 kW
szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
12,6 kg

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

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

105453

UVP* 82,- PLN

Nadstawka wok G-1KB 1K680

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

105452

UVP* 282,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613734552



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik podwójny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
7 kW
szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa

Palnik z wypustkami
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
12,5 kW



1051603

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





Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993

UVP* 8 018,- PLN

GTIN 4015613804729



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

- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu
- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

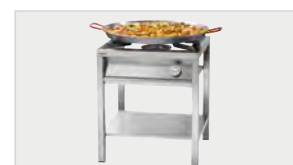
Palnik pojedynczy
Palnik mocny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
60 kg
20 kW
szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm
22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

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

105198

UVP* 1 131,- PLN



Kuchenka gazowa 1K750



- Palnik gazowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Palnik z wypustkami
50 mbar
Propan



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



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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

500180

UVP* 583,- PLN



Zestaw przyłączy, przemysłowy

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

825152

UVP* 383,- PLN



Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613630977



- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu
11,5 kW
szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
25,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



- Wielkość pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
960 mm do 985 mm
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu



1053103

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



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



▶ Patelnie wok
zob. katalog str 145

A105960

UVP* 583,- PLN

Patelnie uchylnie



Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Stal niklo-chromowa
Ręcznie
Tak
850 mm do 910 mm
W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
3 NAC



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



Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

Stal niklo-chromowa
Zapłon Piezo
Tak
Ręcznie
Tak
850 mm do 910 mm
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
System bezpieczeństwa z termoelementem
Gaz ziemny H

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



Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości



Stal szlachetna

Pośrednio

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki

Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu

Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

Kocioł warzelny do ogrzewania parowego

3 NAC

- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

	Pojemność użytkowa	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E113L	102 l	16 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	143 kg	280015	39 122,- PLN	4015613705378
E145L	135 l	18 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm	155 kg	280016	41 079,- PLN	4015613705392
E220L	200 l	32 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm	235 kg	280021	57 322,- PLN	401561335326
E342L	317 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm	280 kg	280022	67 887,- PLN	4015613353333
E480L	455 l	36 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm	300 kg	280023	90 973,- PLN	4015613353340





Kocioł warzelny G113L



- Materiał kotła
- Regulacja temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
2 stopnie
Zapłon Piezo
Pośrednio
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki
Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności
Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne
Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
Gaz ziemny H

- Rodzaj gazu

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



Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

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



296999

UVP* 192,- PLN

Snackpoint



Snackpoint 200

107301

UVP* 7 818,- PLN

GTIN 4015613756820



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

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



- ▶ Wszechstronność z każdej strony
- ▶ 1 strefa robocza
- ▶ powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x gł. 590 mm
- ▶ przystosowana do maks. 2 urządzeń nablutowych



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



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



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

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

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



107302

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 305-EB, Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787

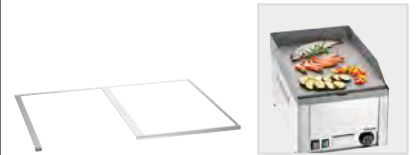


107303

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

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



107304

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

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

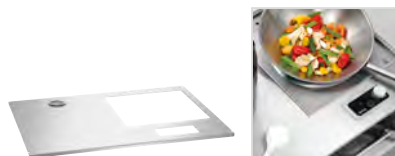


107305

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

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



107306

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

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

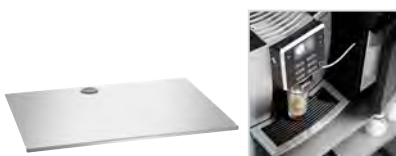


107307

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

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



107308

UVP* 528,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

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



107309

UVP* 661,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

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



107310

UVP* 1 248,- PLN

Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST2200 Plus



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

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

Stacja do gotowania KST2200 Plus

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



107300

UVP* 50 861,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

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



107290

UVP* 54 774,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

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



107291

UVP* 153,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

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



107273

UVP* 270,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

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



107274

UVP* 1 248,- PLN

Podest 100 KST Plus

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



107276

UVP* 935,- PLN

Podest 200 KST Plus

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



107277

UVP* 1 992,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

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



107289

UVP* 1 949,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

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



107278

UVP* 2 226,- PLN



Półka boczna KST Plus

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



107279

UVP* 2 774,- PLN



Piece typu High Speed



Snackjet 200

120751

UVP* 24 061,- PLN

GTIN 4015613736587



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

- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Funkcje
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Prędkość wentylatora
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Czas nagrzewania
- port USB
- W zestawie

Stal szlachetna
szer. 305 x gł. 325 x wys. 180 mm
Połączenie gorącego powietrza i mikrofal
Gorące powietrze
Mikrofała
1.024
Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
Maks. 15 na program
25 °C do 280 °C
0 do 20 minut
10 % do 100 %
1200 W
3000 W
8 min.
Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
1 koszyk, 280 x 210 mm
1 blacha przewodzenia powietrza, 280 x 305 mm
1 łopatką
1 blacha do pizzy
Stosować tylko odpowiednie naczynia
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 460 x gł. 680 x wys. 660 mm
71 kg



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

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

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



120758

UVP* 125,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

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



120775

UVP* 309,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

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



120773

UVP* 293,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

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

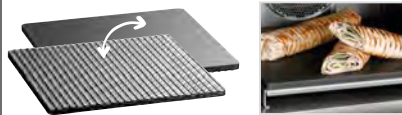


120770

UVP* 333,- PLN

Odwracana płyta grillowa EGR2900Snackjet

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



120776

UVP* 544,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

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

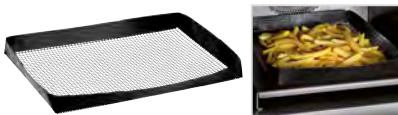


120777

UVP* 528,- PLN

Koszyk Snackjet

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



120753

UVP* 86,- PLN

Łopatka Snackjet

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



120752

UVP* 137,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

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



120774

UVP* 215,- PLN

Rękawice do grilla 425

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



A500514

UVP* 153,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

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



173284

UVP* 333,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

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



173285

UVP* 372,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
4
Powietrze obiegowe
50 °C do 250 °C
Ok. 6 minut (163 °C)
1 blacha
1 ruszt
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

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

A120702

UVP* 98,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

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

A120701

UVP* 76,- PLN



Piec konwekcyjny AT110

120789

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613496924



- Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia. Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.
- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Stal szlachetna
3
1/2 GN
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 3 minut (180 °C)
1
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
3 ruszty
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
25,5 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

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

A101190

UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

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

786009

UVP* 176,- PLN



Piec konwekcyjny AT90



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



• Ilość par przewodnic

4

• Format przewodnic

438 x 315 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 300 °C



• Czas nagrzewania

Ok. 8 minut (150°C)



• Liczba wentylatorów

2

• Właściwości

Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

4 blachy

• W zestawie



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

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



Piece konwekcyjne – Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP* 2 731,- PLN

GTIN 4015613712147



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



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Emaliowane

4

438 x 315 mm

Powietrze obiegowe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Ok. 8 minut (150°C)

2

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)

4 blachy

2,7 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm

38,4 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- ▶ Format: 438 x 315 mm
- ▶ Ilość: 4



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ aokrąglona komora



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

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

786008

UVP* 102,- PLN

Ruszt AT90120

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

786010

UVP* 117,- PLN

Podstawa AT90-120

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



115084

UVP* 1 600,- PLN

Podstawa AT90-120VR

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



115083

UVP* 1 444,- PLN

Rama łącząca AT90-120

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



115086

UVP* 215,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-ST

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



100404

UVP* 137,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

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



100405

UVP* 160,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

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



100406

UVP* 113,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

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



100407

UVP* 153,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

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



100408

UVP* 98,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

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



174600

UVP* 450,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Stal szlachetna
4
1/1 GN
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
1 ruszt
1 pojemnik GN
3 kW | 230 V | 50 Hz

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



- Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

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



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

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

A101185

UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

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

A101091

UVP* 153,- PLN



Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780

UVP* 6 570,- PLN

GTIN 4015613505572



- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
2 blachy perforowane
2 blachy
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
65 kg

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

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

780002

UVP* 254,- PLN



Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613757131



- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 wąż dopływowy
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

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



115085

UVP* 2 461,- PLN



Piec konwekcyjny MF6430

121782

UVP* 5 513,- PLN

GTIN 4015613681757



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

- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje

- Moc grilla
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Emaliowane
6
440 x 375 mm
Grzałka górna
Grzałka dolna
grzałka dolna z termoobiegiem
Grzałka górna / dolna
grzałka górna / dolna z wentylatorem
Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
funkcja grillowania z wentylatorem
1,8 kW
25 °C do 250 °C
Ok. 20 minut (250 °C)
drzwi potrójnie przeszklone
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
1 blacha
1 ruszt
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
50,2 kg



- ▶ 6 par przewodnic
- ▶ Format: 440 x 375 mm



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

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

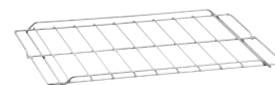


206203

UVP* 192,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

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



206204

UVP* 125,- PLN



Szafa fermentacyjna 823HO

116550

UVP* 5 513,- PLN

GTIN 4015613610917



- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

- Zakres temperatury
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8
2/3 GN
442 x 320 mm
30 °C do 60 °C
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
2 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
44 kg

Seria Silversteam M



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5230M



- Materiał komory
- Funkcje



- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- Przyłącze wody
- Właściwości

CNS 18/10
 Powietrze obiegowe
 Gotowanie na parze
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

1
 1
 50 °C do 280 °C
 2 stopnie
 z boku
 3/4"

Zaokrąglona komora
 Prowadnice wymiowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN
 1 blacha GN

- W zestawie



▶ łatwa obsługa za pomocą pokręteł



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



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów

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



Seria Silversteam D



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5111D



- Materiał komory
- Funkcje



- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie Delta T

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

z boku

z boku

3/4"

Zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

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



Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D



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

CNS 18/10

°C 300

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość faz gotowania
- Ilość programów gotowania

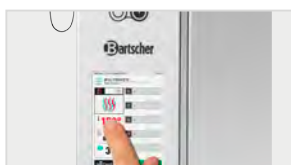
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
Powietrze obiegowe
Gotowanie na parze
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Gotowanie Delta T
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Tak
9
300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
50 °C do 300 °C
3 stopnie
z boku
z boku
3/4"
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Zredukowany czas obróbki termicznej
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
1 ruszt GN
1 blacha GN



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



► Funkcja Rack Control do wyboru programu dla każdej pary prowadnic



Silversteam P
► szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

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



Seria Silversteam DRS



Piec konwek.-par. Silversteam 711DRS



- Materiał komory
- Funkcje



- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie Delta T

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia

Tak

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

z boku

z boku

Zaokrąglona komora

Prowadnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN

1 blacha GN

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



Piec konwek.-par. Silversteam P-1011DRS



CNS
18/10

°C
300

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

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

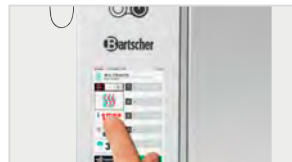
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
Powietrze obiegowe
Gotowanie na parze
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Gotowanie Delta T
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
Tak
300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
9
50 °C do 300 °C
3 stopnie
z boku
z boku
3/4"
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Zredukowany czas obróbki termicznej
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
1 ruszt GN
1 blacha GN



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



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



Silversteam P
► szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

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



Prowadnice 6040 SST5110

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



117051

UVP* 1 166,- PLN

Prowadnice 6040 SST7110

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



117052

UVP* 1 366,- PLN

Prowadnice 6040 SST10110

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



117053

UVP* 2 148,- PLN

Sonda temperatury zestaw 1KA

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



116009

UVP* 1 013,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

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



117712

UVP* 3 713,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

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



116011

UVP* 857,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP* 974,- PLN

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

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



116299V

UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

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



173279

UVP* 450,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

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

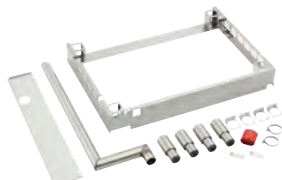


533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw laczacy Silversteam

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



116012

UVP* 2 853,- PLN

Podstawa Silversteam 230

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



115075

UVP* 1 366,- PLN

Podstawa Silversteam 110

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



115069

UVP* 2 731,- PLN

Podstawa Silversteam 6040

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



115079

UVP* 3 792,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

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



115071

UVP* 2 524,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam

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



116016

UVP* 8 331,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam

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



116019

UVP* 13 688,- PLN



Seria Silversteam-K



Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



- Materiał komory
- Format przewodnic
- Rodzaj przewodnic
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietkowej sondy temperatury
- port USB
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

- Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

1/1 GN

Wzdłuż

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie Delta T

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

pod komorą

z przodu

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie

3 NAC



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



- ▶ Funkcja Rack Control
- ▶ Do wyboru programu dla każdej pary przewodnic



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



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



Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

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



116111

UVP* 1 092,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

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



116005

UVP* 974,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

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



117100

UVP* 1 327,- PLN

Podstawa Silversteam-K

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



115076

UVP* 2 172,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

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



117002

UVP* 15 644,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613525822



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

- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

- Funkcje

- Zakres temperatury
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3

1/1 GN

600 x 400 mm

Gotowanie niskotemperaturowe

Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury

Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C

30 °C do 110 °C

Tak

1 bagnetowa sonda temperatury

1 para przewodnic do blach 600 x 400

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm

27,4 kg



Wyposażenie dodatkowe

Błacha do pieczenia 600x400-AL

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



100412

UVP* 141,- PLN

Błacha perforowana 600x400-AL

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



100413

UVP* 129,- PLN

Błacha perforowana 600x400-SI

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



100416

UVP* 203,- PLN

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

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

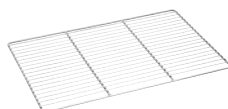


525782

UVP* 466,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

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



133264

UVP* 215,- PLN

Błacha perforowana 2/3-AL

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



100417

UVP* 74,- PLN

Błacha perforowana 2/3-SI

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



100425

UVP* 113,- PLN

Błacha do pieczenia 1/1-AL

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



100426

UVP* 98,- PLN

Błacha perforowana 1/1-AL

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



100427

UVP* 125,- PLN

Błacha perforowana 1/1-SI

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



100428

UVP* 141,- PLN

Koszyk 110

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

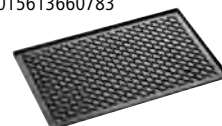


900300

UVP* 203,- PLN

Płyta grillowa

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



106576

UVP* 622,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

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



150687

UVP* 192,- PLN

Środek do natłuszczenia Pu 500ml

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



173060

UVP* 186,- PLN



Bartscher
19:00

Piece piętrowe CL



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



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

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

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

117945

UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

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

117946

UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

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

117948

UVP* 974,- PLN



Piec piętrowy CL6040-1

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



117910

UVP* 21 713,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

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



117911

UVP* 25 818,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

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



117912

UVP* 50 278,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

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



117913

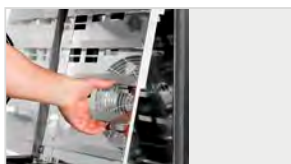
UVP* 72 383,- PLN

Piece konwekcyjne MC



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

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



▶ Prowadnic 600 x 400 mm



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni



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



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

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

117922

UVP* 974,- PLN



Piece konwencyjne HC



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

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



- ▶ 99 programów
- ▶ 6 faz pieczenia
- ▶ 6 parametrów



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



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Prędkość wentylatora
- ▶ 10 stopni



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



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

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

117923

UVP* 1 557,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

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



117920

UVP* 1 557,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

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



117921

UVP* 1 557,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

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

117935

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

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

117936

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

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

117937

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

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

117938

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

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

117947

UVP* 2 031,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

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



117934

UVP* 5 709,- PLN

Podstawa CL6040-12

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



117933

UVP* 5 905,- PLN

Podstawa LBO6040-3

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



117932

UVP* 4 535,- PLN

Podstawa LBO6040-4

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



117931

UVP* 4 887,- PLN

Podstawa LBO6040-5

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



117930

UVP* 5 079,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

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



117939

UVP* 4 688,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

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



117940

UVP* 13 296,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

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



117941

UVP* 1 115,- PLN



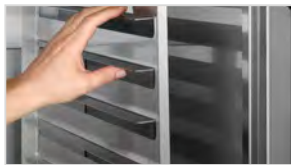
Szafa fermentacyjna PR6040-10



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



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



117926

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



Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

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



117927

UVP* 4 688,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

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



117928

UVP* 4 688,- PLN





Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613685076



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

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



Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 4015613675008



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



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

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



Suszarka 120

A120888

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613713809



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

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

Zestaw kraterk do suszenia 120

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



A120893

UVP* 74,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552

UVP* 9 974,- PLN

GTIN 4015613634890



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2
Nie
Tak
Grzałka IR
szer. 400 x gł. 304 mm
Tak
Tak
1 ruszt
1 wspornik do zamocowania na ścianie
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
41 kg

Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Funkcja utrzymania temperatury
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

2
Tak
Grzałka IR
szer. 572 x gł. 358 mm
Tak
Tak
Tak
1 ruszt
1 wspornik do zamocowania na ścianie
4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC



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





Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554

UVP* 14 279,- PLN

GTIN 4015613634920



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 2
- Tak
- Tak
- Grzałka IR
- szer. 737 x gł. 355 mm
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- 3 NAC
- szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm
- 70,6 kg



Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547

UVP* 14 862,- PLN

GTIN 4015613634883



- Ilość grzałek
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Ustawianie powierzchni grzewczych
- Wymiary ruszt grillowy
- Funkcja utrzymania temperatury
- Funkcja automatycznego włączania
- Ilość programów do ustawienia
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 3
- Tak
- Tak
- Grzałka IR
- Pełne lub zredukowane
- szer. 572 x gł. 358 mm
- Tak
- Tak
- 3
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- 3 NAC
- szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm
- 61,4 kg



► Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

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

Salamandry - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520

UVP* 3 322,- PLN

GTIN 4015613815527



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

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



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



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



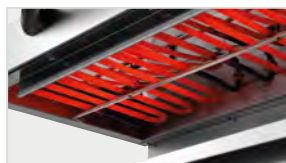
- ▶ 1 strefa grzewcza z 1 grzałką
- ▶ Grzałka z regulacją wysokości

Salamander z windą 500-1Z



- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

Tak
Grzałka promiennikowa
Tak
1 ruszt



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



Salamander 400-1Z-P

100534

UVP* 1 702,- PLN

GTIN 4015613782508



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



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1
Grzałka promiennikowa
szer. 430 x gł. 300 mm
Tak
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
14,4 kg



► Salamander z 1 strefą grzewczą



► Ruszt grillowy z regulacją wysokości
► W 7 stopniach



► Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
► z 3 stron





Salamander 401-1Z-W

A1515002

UVP* 1 209,- PLN

GTIN 4015613708850



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

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

Salamander 400-1Z



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



- W zestawie: 2 uchwyty

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



Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- ▶ płyta grillowa
 - ▶ salamander
- zob. katalog str 126



PIZZY | MAKARONU

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



Wałkownice



Wałkownica FI/32N, 0,37 kW

101932

UVP* 7 157,- PLN

GTIN 4015613620138



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



• Średnica ciasta maks. 300 mm

• Ustawianie grubości ciasta od 0,3 mm



• Długość wałka 320 mm

• Waga ciasta od 80 g

• Waga ciasta do 210 g

• Moc przyłączeniowa 0,37 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm

• waga 36 kg

Piece do pizzy



Piec do pizzy ST350 TR

203515

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613690070



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



• Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Nie

• Zakres temperatury 50 °C do 300 °C

• Wsad 1 pizza Ø 34 cm

• Moc przyłączeniowa 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 510 x gł. 570 x wys. 215 mm

• waga 14,6 kg





Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203

UVP* 3 753,- PLN

GTIN 4015613724584



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



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Prędkość taśmy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka górna / dolna

Tak

70 °C do 250 °C

maks. Ø 32 cm

regulowana w 10-stopniowej skali
prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut

3,5 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm

21,9 kg



Blacha do pieczenia pizzy 290-R

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



100925

UVP* 33,- PLN



Piec do pizzy ST340

A201113

UVP* 935,- PLN

GTIN 4015613757001



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

- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Ocynkowane

Grzałka górna / dolna

Funkcja pieczenia w trybie ciągłym

Nie

50 °C do 250 °C

1 pizza Ø 33,5 cm

Tak

Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm

21,5 kg

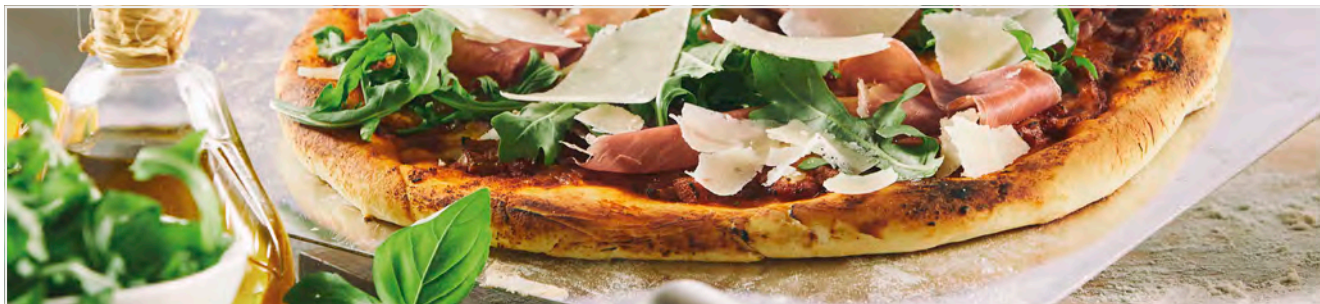


- ▶ Funkcje pieca
- ▶ grzałka górna / dolna



- ▶ Do wyboru
- ▶ Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Zakres temperatury



Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna
50 °C do 300 °C



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



Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją



- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna
Tak
50 °C do 400 °C



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





Piec do pizzy ST415

2002102

UVP* 1 859,- PLN

GTIN 4015613731612



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



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

Piec do pizzy CT 100



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



2002020

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



Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy CT

Podstawa PO CT

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



200319

UVP* 1 585,- PLN

Łopatką dopizy AL

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



100927

UVP* 270,- PLN

Nóż do pizzy

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



100928

UVP* 129,- PLN

Piec do pizzy NT 501



• Materiał

Błacha stalowa

Lakierowana



• Materiał komory

Kamień szamotowy

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

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



Piec do pizzy NT 622VS

2002094

UVP* 10 209,- PLN

GTIN 4015613674018



• Materiał komory

Komora w całości pokryta szamotem



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)

• Moc przyłączeniowa

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm

• waga

151,6 kg

Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy NT

Podstawa PO NT5

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



200316

UVP* 1 405,- PLN

Podstawa PO NT6

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



200317

UVP* 1 522,- PLN

Podstawa PO NT9

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



200318

UVP* 1 949,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



• Materiał



• Materiał komory

• Funkcje piekarnika

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

• Zakres temperatury

• Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Ocynkowane

Blacha stalowa

Lakierowana

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 450 °C

3 NAC



2002170

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



Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy ET

Podstawa PO ET

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



2002165

UVP* 2 931,- PLN



Warnik do makaronu 8L MDI

132265

UVP* 1 467,- PLN

GTIN 4015613770970



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



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury do
- Sterowanie
- Właściwości

8 l
1
4,9 l
szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
110 °C

Pokrętko MDI
Możliwość wyjęcia komory i grzałki
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:01 - 59:9 minut)
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 470 x wys. 385 mm
6,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Pokrętko MD



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613584171



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



7 l
1
szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
110 °C
3,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
6,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L MDI

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



132266

UVP* 133,- PLN

Kosz mały, warnik do makaronu 132260

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



132261

UVP* 293,- PLN

Kosz duży, warnik do makaronu 132260

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



132262

UVP* 544,- PLN

SNACK | IMBISS | EVENT

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





Krajalnica do frytek 3010

500308

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613694832



- Materiał matryc/stempli
- Liczba matryc/stempli
- Matryce/stemple

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
4
Frytki 6 mm
Frytki 9 mm
Frytki 13 mm
Łódeczki ziemniaczane
Montaż nablatowy
Montaż ścienny
szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
2,64 kg



Frytownica PETIT

165103

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613447223



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3 l
1
130 °C do 190 °C
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
2,5 kg

Frytownica MINI II



- Pojemność komory
- Zakres temperatury

4 l
60 °C do 190 °C



► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Frytownica SNACK I



- Zakres temperatury
- Ważna wskazówka

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



A162412E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

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

165528

UVP* 43,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

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

165521

UVP* 47,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

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

165522

UVP* 129,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

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

165523

UVP* 168,- PLN



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



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 408

Frytownica SNACK I Plus



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



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

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Frytownica SNACK XL Plus

165530

UVP* 2 266,- PLN

GTIN 4015613687018



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



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg

Frytownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Frytownica MDI SNACK III Plus



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



- Pojemność komory
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Kontrola temperatury oleju

- Grzałka
- Ważna wskazówka

- 9 l
- Pokrętko MDI
- 50 °C do 190 °C
- Elektronicznie
- W odstępach co 0,1 °C
- Tak
- Tak
- Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Możliwość wychylenia
- Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



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



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

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

162826

UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

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

162827

UVP* 160,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

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

165527

UVP* 254,- PLN

Frytownica IMBISS I



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Ważna wskazówka



8 l

Tak

Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



A150407

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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



Frytownica indukcyjna 8L Plus



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



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka

8 l

60 °C do 190 °C

Tak

cewka indukcyjna



165119

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

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





Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP* 2 109,- PLN

GTIN 4015613535104



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS

9,7L

9,7 l
1
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
8,1 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
12,7 kg

Frytownica PROFESSIONAL I



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

CNS

10L

10 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
3 NAC



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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

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

165524

UVP* 215,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

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

165122

UVP* 172,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO 9,7L

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

165525

UVP* 176,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

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

162906

UVP* 270,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

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

162912

UVP* 176,- PLN



► Termometr do frytownicy
zob. katalog str 408

Frytownica 12L-10



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



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

12 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
3 NAC



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



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

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



162653

UVP* 192,- PLN



Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335

UVP* 14 670,- PLN

GTIN 4015613527420



- Ilość komór
- Pojemność komory

2
8 l



- Ilość koszy
- Wymiary kosza

2



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Strefa zimna
- Grzałka
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

140 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
850 mm do 910 mm
14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
62 kg

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

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



A150460V

UVP* 818,- PLN

Filtr frytury

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



A101999

UVP* 740,- PLN

Filtr do A101999

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

A101901

UVP* 399,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613739632



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



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/2 GN

150 mm

Ogrzewana komora

1 blacha ociekowa, wyjmowana

0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm

5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

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



A114003

UVP* 646,- PLN

Frytownica BF 16E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

1
1
50 °C do 190 °C
Tak
Możliwość wyjęcia
Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną
3 NAC

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



Frytownica BF 30E OU

101535

UVP* 7 235,- PLN

GTIN 4015613633299



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

30 l
1
19,2 l
szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
980 mm do 1040 mm
1 pokrywa
1 kosz
1 sito z uchwytem
2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
15 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

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



101566

UVP* 450,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

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

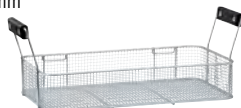


101565

UVP* 544,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

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



101533

UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

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



101563

UVP* 583,- PLN



Frytownnica BF 21E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- 1
- 1
- 140 °C do 190 °C
- Tak
- Zaokrąglone narożniki
- Kranik spustowy z zabezpieczeniem
- Komora z dużą strefą zimną



Frytownnice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



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

1014113

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



Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

UVP* 622,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

UVP* 841,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

UVP* 607,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

UVP* 724,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 1 080 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

UVP* 1 092,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

UVP* 685,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych



- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej



- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
szer. 214 x gł. 214 mm
szer. 220 x gł. 235 mm
50 °C do 300 °C
Tak
1 szczotka do czyszczenia
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1800 1R	Ryflowane	12,7 kg	A150670	1 013,- PLN	4015613385617
1800 1G	Gładkie	12,7 kg	A150669	1 013,- PLN	4015613391380
1800 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	13 kg	A150668	1 013,- PLN	4015613391656



Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Strefy grzewcze osobno regulowane



- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
2
szer. 215 x gł. 215 mm
szer. 470 x gł. 230 mm
Tak
50 °C do 300 °C
Tak
1 szczotka do czyszczenia
3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3600 2R	Ryflowane	26 kg	A150671	1 835,- PLN	4015613385624
3600 2G	Gładkie	23,5 kg	A150672	1 835,- PLN	4015613391397
3600 2GR	Góra ryflowana, dół gładki	23,3 kg	A150673	1 835,- PLN	4015613391403



Grill kontaktowy "Panini" 1GR



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



- Materiał płyt grillowych Żeliwo
Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej szer. 335 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej szer. 335 x gł. 230 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

Wersja powierzchni grillowej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini" 1R	Ryflowane	18,7 kg	A150674	1 233,- PLN	4015613415000
"Panini" 1G	Gładkie	18 kg	A150679	1 233,- PLN	4015613606750
"Panini" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150676	1 233,- PLN	4015613486833



Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



Bardzo wydajny grill kontaktowy z dużą powierzchnią grillową i zintegrowanym timerem – solidna konstrukcja z płytami grillowymi z żeliwa gwarantuje dobrą jakość i czystość podczas przyrządzania potraw.



- Materiał płyt grillowych Żeliwo
Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej szer. 360 x gł. 240 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Timer Tak
- właściwości sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)
- W zestawie 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

Wersja powierzchni grillowej		waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-T" 1R	Ryflowane	18,4 kg	A150774	1 287,- PLN	4015613717159
"Panini-T" 1G	Gładkie	18 kg	A150779	1 287,- PLN	4015613717166
"Panini-T" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,6 kg	A150776	1 287,- PLN	4015613717173



Grille kontaktowe "Panini" - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy "Panini-MDI" oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

- Materiał płyt grillowych

- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik na tłuszcz
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo

Emaliowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 285 mm

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Elektronicznie

W odstępach co 0,1 °C

Tak

Tak

Tak

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)

1 szczotka do czyszczenia

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

	Wersja powierzchni grillowej	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Panini-MDI" 1R	Ryflowane	18,3 kg	A150974	1 522,- PLN	4015613737881
"Panini-MDI" 1G	Gładkie	18,1 kg	A150979	1 522,- PLN	4015613737904
"Panini-MDI" 1GR	Góra ryflowana, dół gładki	18,3 kg	A150976	1 522,- PLN	4015613737911





Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP* 1 898,- PLN

GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.



• Materiał płyt grillowych



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Żeliwo

Emaliowane

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 230 mm

50 °C do 300 °C

Tak

Tak

Tak

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110



150678

UVP* 466,- PLN





Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037

UVP* 1 287,- PLN

GTIN 4015613690087



- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Gładkie
szer. 260 x gł. 230 mm
1
50 °C do 300 °C
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm
8,8 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G



- Materiał powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

	Wersja powierzchni do smażenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320E-G	Gładkie	22 kg	A370031	2 226,- PLN	4015613370545
GDP 320E-R	Ryflowane	21,2 kg	370035	2 383,- PLN	4015613610894



Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni do smażenia: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282



370100

UVP* 3 009,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

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



370101

UVP* 137,- PLN



Płyta grillowa GDP 650E-G



CNS
18/10

- Materiał powierzchni do smażenia
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- właściwości

- Przyłącze urządzenia

Stal
Tak
50 °C do 300 °C
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 NAC



	Wersja powierzchni do smażenia	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 650E-G	Gładkie	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	41 kg	A370032	3 440,- PLN	4015613370552
GDP 650E-GR	1/2 gładkie, 1/2 ryflowane	szer. 650 mm gł. 480 mm	6 kW 400 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	40 kg	370036	3 596,- PLN	4015613610931
GDP 980E-G	Gładkie	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	68,6 kg	A370039	5 470,- PLN	4015613676548
GDP 980E-GR	2/3 gładkie, 1/3 ryflowana	szer. 980 mm gł. 480 mm	9 kW 400 V 50/60 Hz	szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	70 kg	A370139	5 592,- PLN	4015613726465



Płyta grillowa GDP 320G-G



CNS
18/10

- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości

- Rodzaj gazu

Stal
Gładkie
50 °C do 270 °C
Zapłon Piezo
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu

	Wymiary powierzchni pieczenia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GDP 320G-G	szer. 320 mm gł. 480 mm	4 kW	szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	24 kg	A3700331	2 853,- PLN	4015613390932
GDP 650G-G	szer. 650 mm gł. 480 mm	8 kW	szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm	44,5 kg	A3700341	4 887,- PLN	4015613390949





Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131

UVP* 3 009,- PLN

GTIN 4015613724256



Do przyrządzania potraw o zniewalającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.



- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
pojemnik na tłuszcz
zdejmowany komin
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
24 kg



Salamander grill 6640

100533

UVP* 3 514,- PLN

GTIN 4015613733142



Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Liczba stref grzewczych płyty grillowej
- Zakres temperatury płyty grillowej
- Źródło ciepła w salamandrze
- Liczba stref grzewczych w salamandrze
- Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej
- Zakres temperatury salamandra
- Wymiary rusztu grillowego
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Timer
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal specjalna
Gładkie
szer. 700 x gł. 330 mm
2
50 °C do 300 °C
Grzałka promiennikowa
1
Tak
Do 190 °C
Szer. 560 x głęb. 400 mm
Dostosowany do GN, 1/1 GN
Tak
30 sekund - 100 minut
30 sekund - 100 minut
Do płyty grillowej
Do salamandra
1 ruszt
6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm
49,8 kg



- ▶ Urządzenie typu kombi, składające się z
- ▶ płyty grillowej
- ▶ salamandra



- ▶ Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
- ▶ możliwość osobnej regulacji



- ▶ Salamander z 1 strefą grzewczą
- ▶ Grzałka promiennikowa



Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP* 3 635,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał miski
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
50 °C do 300 °C
Tak
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
1 zatyczka zamykająca
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
23,8 kg



Grill wodny 40

370037

UVP* 5 553,- PLN

GTIN 4015613642024



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Ruszt
szer. 280 x gł. 445 mm
3 stopnie
Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
Tacka na wodę 1/1 GN
1 skrobak do czyszczenia
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
13,5 kg

Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



- Rodzaj rusztu grillowego
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- W zestawie

Ruszt V (do mięsa)
szer. 312 x gł. 483 mm
Tak
Zapłon Piezo
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

	Ilość stref grzewczych	wsad kamieni lawowych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US	1	1 kg	4 kW	szer. 330 mm gł. 545 mm wys. 285 mm	21,4 kg	2006301	3 283,- PLN	4015613404608
Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US	2	2 kg	8 kW	szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm	40,6 kg	2006601	5 670,- PLN	4015613404622



Kamienie lawowe 7kg

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

100611

UVP* 231,- PLN



Patelnie i grille gazowe



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nabladowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny
Tylko do użytku na zewnątrz
- Moc przyłączeniowa 10 kW



	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1000PF	Patelnia grillowa	szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm	13,9 kg	1061933	1 092,- PLN	4015613685182
TB1000R	Ruszt grillowy	szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm	14,3 kg	1061533	1 166,- PLN	4015613806600



Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
 - 1 ruszt grillowy
 - 1 Osłona płomieni
 - 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

UVP* 528,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP* 309,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 383,- PLN

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF



Stołowa patelnia gazowa kombi to idealne urządzenie do smażenia potraw na zewnątrz: lekka i kompaktowa wersja ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym zapewnia elastyczność korzystania z urządzenia praktycznie w każdym miejscu.

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie

- Ważna wskazówka

Gaz płynny
50 mbar
Zapłon Piezo
1 wąż
1 regulator ciśnienia
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
tylko na gaz płynny
wyłącznie do użytku na zewnątrz



	Wersja	Ilość palników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TB1100PF	Patelnia grillowa	3	11 kW	szer. 700 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	18,1 kg	1062213	3 048,- PLN	4015613846460
TB1100R	Ruszt grillowy	3	11 kW	szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm	17,5 kg	1062303	2 422,- PLN	4015613527543
TB1470R	Ruszt grillowy	4	14,7 kW	szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm	23 kg	1062503	3 123,- PLN	4015613660349



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

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

106206

UVP* 857,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613846477



106228

UVP* 763,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229

UVP* 998,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 530 x gł. 670 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

UVP* 556,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

UVP* 685,- PLN

Rożna do kurczaków



Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami



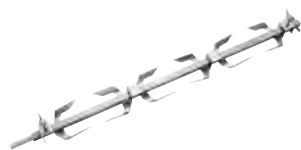
	Pojemność	Ilość rożnów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
P6	6 kurczaki	2	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm	31 kg	215035	9 583,- PLN	4015613417035
P8N	8 kurczaki	2	3,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm	41 kg	215036	11 931,- PLN	4015613505381
P12N	12 kurczaki	3	5 kW 400 V 50 Hz	szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm	55,6 kg	215037	14 470,- PLN	4015613505398



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854

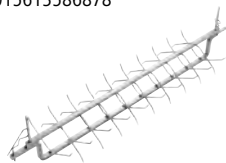


215093

UVP* 489,- PLN

Kosz na widelcu P6

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



215095

UVP* 998,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 880,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

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

215094

UVP* 583,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

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

215078

UVP* 1 131,- PLN

Kosz płaski P8/P12

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

215081

UVP* 998,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal
Tak
Gaz płynny



A153460

► Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 mm
- Nadaje się do patelni Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa 10,37 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

UVP* 419,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



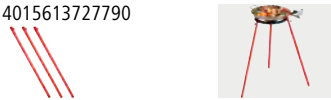
A153460

UVP* 896,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnog Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP* 94,- PLN

Trójnog Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508

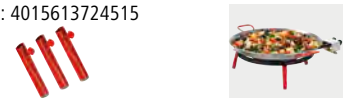


A153144

UVP* 153,- PLN

Trójnog Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP* 74,- PLN

Patelnia do paelli STP340



- Materiał
- Wersja powierzchni do smażenia
- Właściwości rączki

Stal
Polerowana
stal polerowana
strukturalna
Odporność na wysoką temperaturę
lakierowany w kolorze czerwonym

	średnica	Wysokość wewnątrz	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STP340	340 mm	44 mm	280 mm	szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm	0,76 kg	A153234	47,- PLN	4015613696911
STP380	380 mm	44 mm	330 mm	szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm	1,1 kg	A153238	55,- PLN	4015613696928
STP420	420 mm	47 mm	370 mm	szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm	1,4 kg	A153242	65,- PLN	4015613696935
STP460	460 mm	49 mm	405 mm	szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm	1,9 kg	A153246	76,- PLN	4015613696942
STP550	550 mm	56 mm	480 mm	szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm	3,3 kg	A153255	129,- PLN	4015613696959
STP600	600 mm	52 mm	535 mm	szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm	4 kg	A153260	153,- PLN	4015613696966
STP650	650 mm	56 mm	585 mm	szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm	5 kg	A153265	186,- PLN	4015613696973
STP700	700 mm	62 mm	640 mm	szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm	6,7 kg	A153270	264,- PLN	4015613696980
STP800	800 mm	70 mm	720 mm	szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm	11,4 kg	A153280	360,- PLN	4015613696997



Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613758633



- Materiał
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczynia do gotowania
- Ważna wskazówka
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
2,2 kW
Palnik pojedynczy
Zapłon Piezo
150 - 270 mm
wyłącznie do użytku na zewnątrz
Butan
2,2 kW
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
1,8 kg



Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP* 309,- PLN

Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
Tak
50 mbar
Propan
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka gazowa 1K650	1	6,5 kW	6,5 kW	szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	10,8 kg	1059503	3 713,- PLN	4015613467795
Kuchenka gazowa 2K1100-H	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1057503	5 748,- PLN	4015613467818
Kuchenka gazowa 2K1100-N	2	11 kW (4,5 kW, 6,5 kW)	11 kW	szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm	20,2 kg	1058503	5 748,- PLN	4015613467801



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP* 321,- PLN

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320

UVP* 176,- PLN

GTIN 4015613653631



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW
185 mm
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
2,1 kg



Płyta elektryczna 2K2500

150310

UVP* 243,- PLN

GTIN 4015613504117



- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW
1 kW
190 mm
155 mm
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
4 kg



Płyta elektryczna IK2000

105321

UVP* 3 905,- PLN

GTIN 4015613125954



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 kW
220 mm
6
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
7,4 kg



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

SCHOTT CERAN®
1
10

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1K2300 GL	2,3 kW	210 mm	2,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm	6,1 kg	104904	2 931,- PLN	4015613390352
1K3000 GL	3 kW	230 mm	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	8 kg	104906	3 870,- PLN	4015613432540



Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
2
3 kW
230 mm
10
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC



104913

	Rozmieszczenie pól grzewczych	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2K6000 GLN	Obok siebie	szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm	14,7 kg	104907	8 800,- PLN	4015613432557
2K6000 GLH	Jeden za drugim	szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm	13,8 kg	104913	8 683,- PLN	4015613431161



Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613504834



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.



2,0 kW

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy



- Zakres temperatury

- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2000 W
210 mm
10
60 °C do 240 °C
0 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
2,5 kg



Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613633381



Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.



2,0 kW

- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.



2,0 kW

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy



- Zakres temperatury

- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2000 W
228 mm
8
60 °C do 240 °C
5 do 180 minut
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
3,4 kg



► Funkcja Slide



Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927

UVP* 841,- PLN

GTIN 4015613666006



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.



2,7 kW

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy



- Zakres temperatury

- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
2700 W
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Nadaje się do zabudowy Tak



	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
201TC	2000 W	2 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm	3,58 kg	105827	661,- PLN	4015613819815
351TC	3500 W	3,5 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm	4,55 kg	105860	775,- PLN	4015613818368



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.



3,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 180 mm
- Ilość stopni mocy 8
- Nastawa czasu 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga 4,5 kg



► Możliwość zabudowy

► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.



• Moc pola/pól grzewczych maks.

3000 W

• Średnica pola/pól grzewczych

230 mm



• Ilość stopni mocy

10

• Zakres temperatury

60 °C do 240 °C



• Nastawa czasu

1 do 180 minut

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm

• waga

5,4 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 30TC-1	Szkle	105991	1 037,- PLN	4015613698946
IK 30TCS-1	SCHOTT CERAN®	105991S	1 209,- PLN	4015613714882



Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926

UVP* 1 859,- PLN

GTIN 4015613728650



• Materiał

Stal



• Materiał powierzchni grzewczej

Z powłoką

• Moc pola/pól grzewczych maks.

Szkle



• Średnica pola/pól grzewczych

3500 W

• Ilość stopni mocy

235 mm

• Zakres temperatury

10

• Nastawa czasu

60 °C do 240 °C

• Moc przyłączeniowa

1 do 180 minut

• wymiary

3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm

8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



• Moc pola/pól grzewczych maks.

3500 W



• Średnica pola/pól grzewczych

228 mm



• Ilość stopni mocy

10



• Zakres temperatury

60 °C do 240 °C

• Nastawa czasu

0 do 180 minut

• Moc przyłączeniowa

3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

Gotowe do podłączenia

• wymiary

szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm

• waga

7,5 kg

	Materiał powierzchni grzewczej	Nr art.	UVP*	GTIN
IK 35TC	Szkle	105843	1 131,- PLN	4015613633329
IK 35TCS	SCHOTT CERAN®	105843S	1 248,- PLN	4015613638300





Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613746791



- ▶ Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
- ▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagnetowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

- Materiał powierzchni grzewczej Szкло
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 17
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Bagnetowa sonda temperatury Tak
- Właściwości Długość przewodu 50 cm
Filtr przeciwłuszczowy
Uchwyt bagnetowej sondy temperatury
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
- waga 7,3 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821

UVP* 1 585,- PLN

GTIN 4015613680255



STAINLESS STEEL

3,5 kW



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

- Materiał powierzchni grzewczej Szкло
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 300 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
- waga 9,1 kg



Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837

UVP* 1 221,- PLN

GTIN 4015613520643



STAINLESS STEEL

3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829

UVP* 1 287,- PLN

GTIN 4015613682853



CNS 18/10

3,5 kW



Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
- waga 6,5 kg



Kuchenka ind. IK 35dpS

105854

UVP* 1 037,- PLN

GTIN 4015613725024



3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc lewego pola grzewczego maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 210 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 210 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 5 min.
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga 5,3 kg



Kuchenka ind. IK 3342

105858

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613725031



3,4 kW



Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. 1000 W
- Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1400 W
- Rozmieszczenie pól grzewczych 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 207 mm
- Ilość stopni mocy 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga 6,1 kg



Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarniej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Ilość pól grzewczych 2
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary szer. 434 x gł. 900 x wys. 233 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2P 35-1 TCK	3500 W	7 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 16 A	24,6 kg	105760	3 111,- PLN	4015613803869
2P 50-1 TCK	5000 W	10 kW 400 V 50-60 Hz	3 NAC 20 A	20,8 kg	105761	4 688,- PLN	4015613803852



Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarniej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Ilość pól grzewczych 4
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	Przyłącze urządzenia	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4P 35-1 TCK	3500 W	14 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 16 A	33,9 kg	105762	4 770,- PLN	4015613803845
4P 50-1 TCK	5000 W	20 kW 400 V 50-60 Hz	2 x 3 NAC 20 A	36,6 kg	105763	8 209,- PLN	4015613803838



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

UVP* 383,- PLN

Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

UVP* 544,- PLN



Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922

UVP* 2 226,- PLN

GTIN 4015613728636



Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga 10 kg



Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893

UVP* 3 831,- PLN

GTIN 4015613745718



Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nabladowe, jak i urządzenie zamontowane przy bufecie. Moc 7000W można dowolnie rozdzielać na obydwa pola grzewcze, odpowiednio do zapotrzebowania – do szybkiego gotowania lub mocnego smażenia lewe pole grzewcze może osiągać moc nawet do 5000W.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy 5000 W
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks. 2000 W
- Moc lewego pola grzewczego maks. 3500 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 3500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 235 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 235 mm
- Ilość stopni mocy 11 / 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
- waga 14,8 kg



► Możliwość zastosowania jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy



Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862

UVP* 3 283,- PLN

GTIN 4015613746807



- ▶ Większa elastyczność podczas gotowania
- ▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne



7,2 kW

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Wersja stref grzewczych: 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 1,8 kW / 3 kW
- Średnica pola grzewczego: 220 mm
- Moc stref indukcyjnych: 3 kW / 4 kW
- Wymiary stref indukcyjnych: 220 x 400 mm
- Ilość stopni mocy: 9
- Nastawa czasu: 1 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa: 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 2 NAC
- wymiary: szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
- waga: 13,5 kg



Kuchnia ind. 1PAL 2,5kW, US

A105942

UVP* 7 196,- PLN

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2500 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: Bezstopniowo
- Moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
- waga: 7,5 kg

Płyta indukcyjna ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy: 9
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Moc pola grzewczego: 1,8 kW
- ▶ Zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW
- ▶ Moc tylnego pola grzewczego do 1,8 kW
- ▶ Moc całkowita maks.: 3,5 kW

	Ilość pól grzewczych	Moc pola/pól grzewczych maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35S-220	1	3500 W	szer. 340 mm gł. 400 mm wys. 110 mm	8,1 kg	105984	7 509,- PLN	4015613676623
ITH 35ZS-210	2	1800 W	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 110 mm	11,1 kg	105985	9 583,- PLN	4015613676630



Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló



• Ilość pól grzewczych

1

• Ilość stopni mocy

20

• wymiary

szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Średnica pola/pól grzewczych	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
ITH 35-265	3500 W	265 mm	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	8,9 kg	105994	8 992,- PLN	4015613712680
ITH 50-230	5000 W	230 mm	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,3 kg	105995	15 253,- PLN	4015613712697



Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978

UVP* 8 209,- PLN

GTIN 4015613729695



Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló



• Moc pola/pól grzewczych maks.

8000 W

• Średnica pola/pól grzewczych

320 mm

• Ilość stopni mocy

6

• Moc przyłączeniowa

8 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 500 x gł. 540 x wys. 245 mm

• waga

20,6 kg



Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800

UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613788104



Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nabladowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączać osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló

• Materiał miski

Szkló

• Maks. moc kuchenki indukcyjnej

3,5 kW

• Maks. moc woka indukcyjnego

3,5 kW

• Średnica pola grzewczego

240 mm

• Średnica miski

270 mm

• Ilość stopni mocy

17

• Zakres temperatury

35 °C do 240 °C

• Nastawa czasu

1 do 180 minut

• Ważna wskazówka

Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

• Moc przyłączeniowa

7 kW | 230 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

2 x 1 NAC

• wymiary

szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm

• waga

11 kg



Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613680217



- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkló
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
7,5 kg



Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732

UVP* 4 496,- PLN

GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W, dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
8,2 kg



Patelnia ind. wok 3kW, US

105840

UVP* 9 383,- PLN

GTIN 4015613468235



- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
3 kW
300 mm
Bezstopniowo
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
8,5 kg



Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997

UVP* 1 428,- PLN

GTIN 4015613715766



Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.



3,5 kW



- Materiał miski
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica miski
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- 3,5 kW
- 260 mm
- 10
- 60 °C do 240 °C
- 2 wentylatory
- 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
- 6,8 kg



Wok indukcyjny IW 50

105929

UVP* 2 461,- PLN

GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.



5 kW

- Materiał miski
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica miski
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

- Szkló
- 5 kW
- 280 mm
- 10
- 5 kW | 400 V | 50 Hz
- 3 NAC
- szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
- 10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

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



A105960

UVP* 583,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 528,- PLN



Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera
293 mm
20
2 wentylatory
szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



► Materiał: ceramika szklana EuroKera



► Moc pola grzewczego:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



► Detekcja garnka
► 2 wentylatory

	Moc pola/pól grzewczych maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
30/293	3 kW	3 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105871	8 992,- PLN	4015613712635
35/293	3,5 kW	3,5 kW 230 V 50/60 Hz	9 kg	105872	9 775,- PLN	4015613712642
50/293	5 kW	5 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105873	16 427,- PLN	4015613712659
70/293	7 kW	7 kW 400 V 50/60 Hz	12,6 kg	105874	17 209,- PLN	4015613712666





Wok indukcyjny IW 80

105890

UVP* 8 409,- PLN

GTIN 4015613729701



STAINLESS STEEL

8 kW

Wok indukcyjny to urządzenie nabełtowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła zapewnia najwyższy komfort gotowania.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał misy | Szkło |
| • Moc pola/pół grzewczych maks. | 8 kW |
| • Średnica misy | 370 mm |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Moc przyłączeniowa | 8 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| • waga | 22,2 kg |



▶ Doskonała moc grzewcza



▶ Materiał powierzchni grzewczej: szkło
▶ średnica wgłębienia: 370 mm



▶ Moc pola grzewczego: 8 kW



▶ Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętła

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274



105731

UVP* 254,- PLN

Patelnie uniwersalne



Patelnia wielofunkcyjna 37 cm



• Materiał

Aluminium



• Wykonanie wewnątrz

Tworzywo sztuczne

Powłoka nieprzywierająca



	Średnica wewnętrzna	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Patelnia wielofunkcyjna 37 cm	360 mm	7 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm	3,5 kg	150121	231,- PLN	4015613655574
Patelnia uniwersalna 41cm	380 mm	4 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm	3,3 kg	A150114G	188,- PLN	4015613418629
Patelnia uniw. "Grande" 41cm	380 mm	8 l	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm	3,7 kg	A150118G	215,- PLN	4015613419688
Patelnia uniwersalna 55cm	515 mm	10 l	1,6 kW 230 V 50 Hz	szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm	4,8 kg	A150155	421,- PLN	4015613363752



Patelnia uniwersalna 40x30

150340

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613505169



• Materiał

Aluminium



• Wykonanie wewnątrz

Tworzywo sztuczne

• Pojemność

Powłoka nieprzywierająca

• Wymiary wewnętrzne

7,5 l

• Moc przyłączeniowa

szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm

• wymiary

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• waga

szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm

3,2 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
pokrywa, składane, zdejmowane



	Ilość komór	Kranik spustowy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1KA10	1	Nie	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm	5,6 kg	A120465	935,- PLN	4015613659497
2KA20	2	Tak	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm	11,2 kg	A120466	1 949,- PLN	4015613659503



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613718705



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
ruszt do odkładania kiełbasek: wymiowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemonstrować za pomocą śrub
radełkowych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg



Grill rolkowy do parówek 7181

104922

UVP* 1 640,- PLN

GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

7
460 mm
2
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
18
20 °C do 110 °C
Tak
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki dołączonemu rusztowi
0,59 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
13,3 kg

Pokrywa do grilla rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923

UVP* 646,- PLN

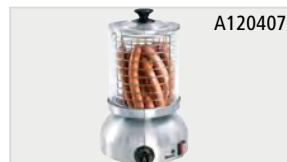


Urządzenie do hot-dogów, prostokątne



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa

200 mm
240 mm
30 °C do 100 °C
Zbiornik wody: stal szlachetna,
pojemność: 1,25 L
0,8 kW | 230 V | 50 Hz



	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Urządzenie do hot-dogów, prostokątne	szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm	5,2 kg	A120406	1 103,- PLN	4015613432595
Urządzenie do hot-dogów, okrągłe	szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm	4,8 kg	A120407	1 025,- PLN	4015613432601



Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408

UVP* 1 495,- PLN

GTIN 4015613443065



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Ze szpikulcami
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

200 mm
240 mm
40 °C do 100 °C
Tak
0,96 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
7,6 kg



Urządzenie do hot dogów T4

A120409

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613610603



Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.

- Ilość szpikulców
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4
80 °C
0,19 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
2,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ostłona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon | Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105



A120430

UVP* 29,- PLN



Urządzenie do hot-dogów

A120401

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613370521



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

195 mm
245 mm
30 °C do 90 °C
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
6,9 kg



Krajalnica do kielbasek curry 10M1750M

120579

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613505152



- Grubość plastra
- Rodzaj noża
- Maks. liczba odcinków kielbasy
- Szerokość wewnątrz
- Obsługa
- wymiary
- waga

17,5 mm
10 zamontowanych na stałe noży
11
210 mm
Ręcznie
szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
2,3 kg



Krajalnica do kielbasek curry DRM3500E

120599

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613756851



- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów
- Rodzaj noża
- Średnica leja do napełniania
- właściwości



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

14 - 35 mm
Tak
Nóż trójkątny
41,5 mm
Zdemowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce
0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
4 kg



Krajalnica do kielbasek curry DSM3500E

120578

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613505138



- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów
- Rodzaj noża
- Średnica leja do napełniania
- Funkcja automatycznego włączania



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 - 35 mm
Tak
Nóż sierpowaty podwójny
47 mm
Tak
0,135 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
6,9 kg

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582

UVP* 149,- PLN



Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD

150528

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613672199



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,8 l
2 - 10 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Gotowanie
Gotowanie na parze
Utrzymanie ciepła
0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
2,7 kg

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



- Garnek wewnętrzny



- Funkcje



- Właściwości

Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Możliwość wyjęcia
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

	Pojemność	Ilość porcji ryżu	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
8L W	8 l	25 - 40 porcji	1,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm	6,5 kg	150533	712,- PLN	4015613758749
12L W	12 l	40 - 60 porcji	2,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm	9,8 kg	150538	830,- PLN	4015613746814



Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513

UVP* 935,- PLN

GTIN 4015613405698



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny



- Funkcje



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l
25 - 40 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Bardzo duże uchwyty
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 385 x gł. 480 x wys. 345 mm
10 kg



Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529

UVP* 1 522,- PLN

GTIN 4015613666396



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny



- Funkcje

- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

12 l
40 - 60 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
15,7 kg



Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613752860



- Materiał

- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

- Funkcje

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Palnik gazowy
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Emaliowane
Stal szlachetna
10 l
50 porcji
Aluminium
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Gaz płynny
50 mbar
Palnik pojedynczy
Tak
Zapłon Piezo
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
5,6 kW
szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
14,8 kg

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 583,- PLN

Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512

UVP* 920,- PLN

GTIN 4015613396286



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Garnek wewnętrzny



- Właściwości



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 kg
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Bardzo duże uchwyty
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 395 x gł. 465 x wys. 395 mm
7,8 kg



Tostery



Toster TS20Sli

100282

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Wielkość otworu 270 x 38 mm
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- Funkcje Opiekanie, Rozmrażanie
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
- waga 2,2 kg

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



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



100374

	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TBRB20	2	0,88 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm	1,4 kg	100373	192,- PLN	4015613808789
TBRB40	4	1,48 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm	2,3 kg	100374	309,- PLN	4015613806624



Toster TS40



- Wielkość otworu
- Funkcje
- Nastawa czasu
- Obsługa
- Właściwości

145 x 20 mm
Opiekanie
1 do 5 minut
1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania
przegródek (zgrupowanych po dwie)
sygnał dźwiękowy po upływie czasu



	Ilość otworów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TS40	4	1,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm	4,2 kg	100292	661,- PLN	4015613739908
TS60	6	2,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm	5,6 kg	100197	1 013,- PLN	4015613670911



Toster przelotowy Mini-XS

100273

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613719023



Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówkę bułki w ciągu godziny.

- Wydajność / godzina
- Przystosowane do

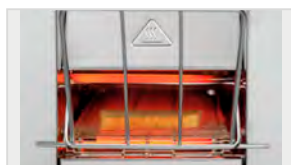
Ok. 90 tostów
Tost
Tost typu Sandwich
Bajgle lub połówki bułki
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Grzałka dolna (bułeczka)

- Funkcje

- Czas nagrzewania
- właściwości

5 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm
11,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Toster przelotowy w formie XS
► szerokość: 23,5 cm



► możliwość osobnej regulacji prędkości
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
► funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka
górna, grzałka dolna

Toster przelotowy "Mini"



- Przystosowane do



- Funkcje



- Czas nagrzewania
- właściwości

Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



	Wydajność / godzina	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini"	Ok. 75 tostów	1,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	13,5 kg	100211	1 949,- PLN	4015613505473
DLT150-1	Ok. 150 tostów	2,24 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm	16,1 kg	A100205	2 579,- PLN	4015613421490



Opiekacz do tostów, pojedynczy



- Źródło ciepła
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- W zestawie



Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypce do tostów

	Ilość poziomów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Opiekacz do tostów, pojedynczy	1	1,7 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm	7,8 kg	A151300	818,- PLN	4015613388601
Toster/opiekacz, podwójny	2	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm	10,3 kg	A151600	1 013,- PLN	4015613385549



Wyposażenie dodatkowe

Szczypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119

A151301

UVP* 53,- PLN



- Wysokość wewnętrzna, na: 50 mm

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łyżeczka do rozprowadzania ciasta



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400	1	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	21 kg	104458	1 757,- PLN	4015613735931
2CP400	2	6 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm	40 kg	104457	3 072,- PLN	4015613731742



Naleśnikarka 1CP400G



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Połączenie palnika jednopierścieniowego i gwiazdowego
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
20 mbar
1 bateria, AA
Zestaw podłączeniowy do gazu



	Ilość płyt do naleśników	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1CP400G	1	3 kW	szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	17 kg	1043613	1 874,- PLN	4015613746883
2CP400G	2	6 kW	szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm	30,4 kg	1043623	3 361,- PLN	4015613746890



Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

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



104500

UVP* 37,- PLN

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

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



104501

UVP* 51,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

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



500180

UVP* 583,- PLN

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpiekową w kształcie serca wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpiekowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm	15,4 kg	370174	1 992,- PLN	4015613735771
2HW211	2	Gofr w kształcie serca	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm	32,5 kg	370191	3 635,- PLN	4015613731728
1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm	21,8 kg	370175	1 992,- PLN	4015613735832
2BW160-101	2	Gofr brukselski	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm	44,5 kg	370193	3 635,- PLN	4015613731735



Gofrownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

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

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



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonale warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpielową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.

- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Żeliwo
Emaliowane
Zamontowane na stałe
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Tak
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



- Jednostki odpielowo regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



- Jednostki odpielowo regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość jednostek odpielowych	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW211	1	Gofr w kształcie serca	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	17 kg	370197	2 250,- PLN	4015613747750
MDI 2HW211	2	Gofr w kształcie serca	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm	33,8 kg	370198	4 144,- PLN	4015613747767
MDI 1BW160-101	1	Gofr brukselski	2,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	23,4 kg	370195	2 250,- PLN	4015613747729
MDI 2BW160-101	2	Gofr brukselski	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz	szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm	47,2 kg	370196	4 144,- PLN	4015613747743



Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętkiem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.



- Materiał płyt grzewczych Aluminium
Z powłoką
- Ilość jednostek odpiekowych 1
- Wersja płyty/płyt grzewczych Zamontowane na stałe
- Sterowanie Pokrętko MDI
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Timer Tak
- właściwości Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)

	Kształt gofra	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
MDI 1HW-AL	Gofr w kształcie serca	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,9 kg	370270	1 741,- PLN	4015613758213
MDI 1BW-AL	Gofr brukselski	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370271	1 741,- PLN	4015613758220
MDI Bubble 2070	Bubble	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm	9,8 kg	370281	1 741,- PLN	4015613796383
MDI Churros 2210	Churros	1,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 302 mm gł. 460 mm wys. 510 mm	11,4 kg	370290	1 741,- PLN	4015613809915
MDI Donut 900	Donat	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	9,4 kg	370274	1 741,- PLN	4015613758251
MDI Lolly 400	Lolly (choinka), trójkątny	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm	12 kg	370273	1 741,- PLN	4015613758244
MDI Lolly 600	Lolly (choinka), okrągły	1,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm	10,4 kg	370275	1 741,- PLN	4015613758268
MDI Cone 2120	Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu różka, pucharka lub rurki)	1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm	7,7 kg	370276	1 741,- PLN	4015613771052





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- ▶ 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

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



MDI Lolly 600

- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
- ▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

- ▶ W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

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



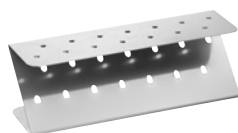
370278



UVP* 12,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP* 113,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



UVP* 102,- PLN



Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 4015613655369



Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.



- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy
Powłoka nieprzywierająca
1
Gofr brukselski
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180° w prawo/lewo
50 °C do 300 °C
1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
13,6 kg



► Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



► Łatwe czyszczenie
► 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych



Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613581163



- Materiał płyt grzewczych



- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Programowanie

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
1
Gofr brukselski
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180° w prawo/lewo
125 °C do 230 °C
Czas pieczenia
Temperatura
Tak
1 taca, szer. 250 x głęb. 280 mm
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
10,5 kg

- Wyświetlacz cyfrowy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



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



Maszyna do slushie 2120

135022

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdują swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

- Materiał zbiornika: Poliwęglan
- Liczba zbiorników: 2
- Pojemność pojedynczego zbiornika: 12 l
- Regulacja temperatury: Zimny napój
Slushie
- Chłodzenie: Sprężarka
Tryb nocny
Tryb dzienny
- Zakres temperatury: -2 °C do -5 °C
- Regulacja temperatury: Interruptor vasculante
Załączane osobno
- Oświetlenie: Na pokrywie
Załączane osobno dla każdego zbiornika
- Tacki odciekowe: Możliwość zdjęcia
- Moc przyłączeniowa: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
- waga: 39,6 kg



Maszyna do popcornu V150

137100

UVP* 1 389,- PLN

GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkowania – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.

- Materiał: Szkło
Aluminium
Pleksyglas
Lakierowana
- Materiał garnka: Stal szlachetna na zewnątrz
Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
- Garnek obrotowy: Tak
- Garnek wyjmowany: Tak
- Maks. pojemność garnka: 227 g popcornu
- Wydajność na godzinę maks.: 1,5 kg
- Czas produkcji / cykl roboczy: 300 sek.
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Sterowanie garnka: Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwignkowego
Spód (przełącznik dźwignkowy)
- Ogrzewana komora na popcorn: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Strona użytkownika
- Kłapa do wyjmowania popcornu: 1 łopatka do popcornu
- W zestawie: 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
- wymiary: 18,6 kg
- waga:

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- właściwości: Otwór do zawieszania
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546



137101

UVP* 35,- PLN

Maszyna do waty cukrowej



Maszyna do waty cukrowej B5000

137201

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.



• Materiał

Stal szlachetna
Lakierowana
Ø wewnątrz 500 mm
Nadaje się do mycia w zmywarce
stal nierdzewna
Możliwość zdjęcia

• Misa

• Czas produkcji
• Regulacja temperatury

30 - 60 sekund / sztukę
Załączane osobno
Przełącznik dźwigienkowy
Załączane osobno

• Silnik

Tak
Tak
3 przegrody
Tak

• Wskaźnik napięcia
• Bezpiecznik
• Zintegrowana szuflada

• W zestawie

Miarka (12 -18 g)
Zapasowy pasek zębaty
Drewniane patyczki
Cukier
1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
11,11 kg

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga



- ▶ Szybkie przygotowanie
- ▶ czas produkcji: 30 - 60 s / szt.



- ▶ Przemysłowy produkt
- ▶ temperatura i rotacja załączane osobno



- ▶ Łatwe czyszczenie: zdejmowana misa
- ▶ Ø wewnątrz 500 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Praktyczne rozwiązanie, które ułatwia zachowanie porządku
- ▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

Ośłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- Przystosowane do: Maszyna do waty cukrowej B5000
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 000 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

UVP* 309,- PLN

Kuchenki mikrofalowe



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP* 802,- PLN

GTIN 4015613518992



• Moc kuchenki mikrofalowej

900 W



• Ilość magnetronów

1

• Ilość stopni mocy

6

• Funkcje

Rozmrażanie

Podgrzewanie



• Pojemność

23 l



• Ustawianie czasu do

30 min.

• Z talerzem obrotowym

Tak

• Moc przyłączeniowa

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm

• waga

12,6 kg



Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856

UVP* 896,- PLN

GTIN 4015613762418



Doskonale efekt grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej.



• Moc kuchenki mikrofalowej

900 W

• Moc grilla

1000 W

• Ilość magnetronów

1

• Ilość stopni mocy

9

• Funkcje

Rozmrażanie

Podgrzewanie

Grill (kombinowany)

• Pojemność

23 l

• Ustawianie czasu do

30 min.

• Z talerzem obrotowym

Tak

• W zestawie

1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm

• Moc przyłączeniowa

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 480 x gł. 390 x wys. 280 mm

• waga

12,8 kg





Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613843827



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



- Materiał Blacha stalowa
- Materiał komory Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc gorącego powietrza 1950 W
- Moc grilla 1950 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Funkcje Podgrzewanie
Rozmrażanie
Grill (kombinowany)
Gorące powietrze (kombinowane)



- Pojemność 25 l
- Ilość programów do ustawienia 8
- Ustawianie czasu do 95 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- W zestawie 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm
- Moc przyłączeniowa 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
- waga 16,5 kg

Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie



- Pojemność 25 l
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga 17,4 kg



- Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

	Ilość stopni mocy	Ustawianie czasu do	Nr art.	UVP*	GTIN
Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W	6	60 min.	610182	2 148,- PLN	4015613487762
Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W	3	99 min.	610181	2 187,- PLN	4015613440101





Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839

UVP* 2 892,- PLN

GTIN 4015613776866



STAINLESS STEEL

1800 W



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

- Moc kuchenki mikrofalowej 1800 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 10
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie
- Pojemność 18 l
- Ilość programów do ustawienia 30
- Ustawianie czasu do 60 min.
- Właściwości Przyciski dotykowe
Opcja pamięci USB
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
- waga 19,2 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



STAINLESS STEEL

1850 W



- Moc kuchenki mikrofalowej 1850 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 5
- Funkcje 2 funkcje rozmrażania
Podgrzewanie
- Pojemność 26 l
- Norma gastronomiczna 2/3 GN
- W zestawie 1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
- waga 32 kg



610196

	Ilość programów do ustawienia	Timer	Nr art.	UVP*	GTIN
MJ26A6093	50	Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej	610195	5 592,- PLN	8806092114708
MJ26A6091	0	Ręcznie Przycisk + 20 sekund	610196	5 592,- PLN	8806092114685



Wyposażenie dodatkowe

Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

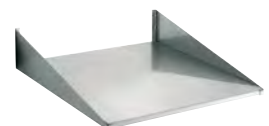


174520

UVP* 317,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

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



174600

UVP* 450,- PLN



TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu.
Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury.
W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie:
od chafing dish po bema.



Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



1 x 1/1 GN
150 mm
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm



20232



20233

	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar 111-150	–	8 kg	20230	646,- PLN	4015613423647
Bemar 212-150	2 pojemniki GN 1/2 GN	10,3 kg	20232	775,- PLN	4015613423654
Bemar 313-150	3 pojemniki GN 1/3 GN	10,6 kg	20233	857,- PLN	4015613423678



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



- Wielkość komory, format GN
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa



1 x 1/1 GN
Tak
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



200207

	Głębokość pojemnika GN maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem	150 mm	szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm	7,5 kg	20240	685,- PLN	4015613468969
Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem	200 mm	szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm	9,5 kg	200207	959,- PLN	4015613379678



Bemary Hotpot



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



- Zakres temperatury
- Wkładów

35 °C do 95 °C
Możliwość osobnej regulacji



	Ilość wkładów	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L	1	3,5 l	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm	3,5 kg	605035	1 154,- PLN	4015613520612
Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L	1	6,5 l	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm	4,5 kg	605065	1 233,- PLN	4015613520629
Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L	2	3,5 l	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	6,2 kg	606035	1 663,- PLN	4015613520650
Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L	2	6,5 l	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm	7,9 kg	606065	1 859,- PLN	4015613520636
Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L	3	3,5 l	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm	9 kg	607035	2 172,- PLN	4015613520667





Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP* 2 485,- PLN

GTIN 4015613520674



• Ilość wkładów

4



• Pojemność, na

Możliwość osobnej regulacji
3,5 litra

• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C



• Moc przyłączeniowa

0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm

• waga

10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP* 176,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP* 192,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP* 51,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP* 90,- PLN



Jajowar EH6

115129

UVP* 1 037,- PLN

GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.



• Pojemność komory

4 l

• Zakres temperatury

30 °C do 110 °C

• Regulacja stopnia twardości

Ręcznie

• Grzałka ze stali szlachetnej

Tak

• Wersja uchwytu na jajka

6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami

Wielkość jajek: małe, średnie

• Moc przyłączeniowa

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm

• waga

4,3 kg





Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP* 360,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał

5,4 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
5,4 l
35 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
3,1 kg



Garnek do zupy Club 8,5L

100067

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613442587



• Materiał

8,5 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
8,5 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
3,4 kg



Garnek do zupy Economic 9L

100061

UVP* 403,- PLN

GTIN 4015613421292



• Materiał

9 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
48 °C do 94 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
3,9 kg

Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
4,5 kg



	Materiał	Nr art.	UVP*	GTIN
Kociołek Party 9L	Błacha stalowa, lakierowana	100054	403,- PLN	4015613353432
Garnek do zupy De Luxe 9L	Stal szlachetna	100058	567,- PLN	4015613367736



Kociołek na zupę 10L

100048

UVP* 360,- PLN

GTIN 4015613610702



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
10 l
57 °C do 84 °C
Pośrednio
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
3 kg



Garnek d zupy Gourmet 10L

100047

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613364704



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal niklowo-chromowa
Możliwość wyjęcia
10 l
50 °C do 95 °C
Pośrednio
1 chochla do zupy
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
5,2 kg



Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP* 685,- PLN

GTIN 4016098101822



-  • Materiał
-  • Pojemność
-  • Zakres temperatury
-  • Rodzaj ogrzewania
-  • Moc przyłączeniowa
-  • wymiary
-  • waga

Stal
Emaliowane
16 l
30 °C do 90 °C
Bezpośrednio, bez wody
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 465 x gł. 365 x wys. 370 mm
4,7 kg










Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005

UVP* 153,- PLN

GTIN 4015613669892






-  Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.
-  • Garnek wewnętrzny
-  • Pojemność
-  • Zakres temperatury
-  • Moc przyłączeniowa
-  • wymiary
-  • waga

Ceramika
Możliwość wyjęcia
1,25 l
40 °C do 58 °C
0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



-  • Materiał
-  • Garnek wewnętrzny
-  • Regulacja temperatury

Aluminium
Ceramika
Możliwość wyjęcia
3 stopnie



	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
"Mini" 1,25L	1,25 l	65 °C do 75 °C	0,12 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 230 mm gł. 220 mm wys. 200 mm	2,1 kg	A100266	141,- PLN	4015613610580
5,5L	5,5 l	20 °C do 96 °C	0,28 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm	5,4 kg	A100155	215,- PLN	4015613397894
6,5L	6,5 l	20 °C do 96 °C	0,32 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm	5,7 kg	A100265	231,- PLN	4015613405346





Chafing dish 3,8L 500 E

500835

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613390857



- Pojemność
- Zakres temperatury

3,8 l

30 °C do 85 °C



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

1 pojemnik Ø 300 mm

0,5 kW | 230 V | 50 Hz



- wymiary

szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm



- waga

3,7 kg



Chafing dish 1/1 1000 E

500831

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613389820



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.

13,5 l

1/1 GN



- Zakres temperatury
- W zestawie

100 mm

30 °C do 85 °C



- Moc przyłączeniowa

1 uchwyt podtrzymujący pokrywę

1 pojemnik GN

- wymiary

1 kW | 230 V | 50 Hz

- waga

szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm

8,3 kg



Chafing dish 1/1 2200 E

500830

UVP* 685,- PLN

GTIN 4015613370033



- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.

13,5 l

1/1 GN



- Zakres temperatury
- W zestawie

100 mm

30 °C do 85 °C



- Moc przyłączeniowa

1 uchwyt podtrzymujący pokrywę

- wymiary

1 pojemnik GN

- waga

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm

6,2 kg



Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840

UVP* 802,- PLN

GTIN 4015613370040



- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy

2

4 litry

30 °C do 85 °C



- W zestawie

Zdejmowana, z uchwytem

Otwór na łyżkę



- Moc przyłączeniowa

1 uchwyt podtrzymujący pokrywę



- wymiary

1 pojemnik GN

- waga

2 chochle do zupy

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm

7 kg



Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP* 192,- PLN

GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN
65 mm

1

1 pojemnik GN
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN

Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



Głębokość
pojemnika GN
maks.

Ilość pojemników
na pastę do
podgrzewania

	Głębokość pojemnika GN maks.	Ilość pojemników na pastę do podgrzewania	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 1/1 BP	65 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm	4,3 kg	500482	254,- PLN	4015613366715
Chafing dish - zestaw 1/1 BP	65 mm	4	2 pojemniki GN	szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm	8,6 kg	500486	466,- PLN	4015613439617
Chafing dish 1/1 BP XL	100 mm	2	1 pojemnik GN	szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm	4,1 kg	500494	309,- PLN	4015613536903





Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwytu/uchwytów
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
2

Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Rolltop
1 pojemnik GN
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 192,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 309,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 348,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613845463



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- wymiary
- waga
- Jednostka zamówienia
- Minimalna ilość zamówienia

200 g
2,5 godziny
szer. 260 x gł. 350 x wys. 225 mm
11,9 kg
1 karton (48 puszek)
4 kartony



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613721101



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 472 x wys. 185 mm
- waga 5,4 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

	Pojemność	Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chafing dish 2/3 Flexible	5,2 l	2/3 GN	szer. 400 mm gł. 418 mm wys. 195 mm	5,5 kg	500847	1 444,- PLN	4015613721118
Chafing dish 1/1 Flexible	8,5 l	1/1 GN	szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm	7 kg	500507	1 757,- PLN	4015613696003



- ▶ Nieograniczone możliwości podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ zdejmowana pokrywa z wziernikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ łatwe wyjmowanie pojemnika GN

Witryny grzewcze



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.



• Głębokość pojemnika GN maks.

40 mm

• Szyba zabezpieczająca

Tak



• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Nie

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• W zestawie

Pojemniki GN

	Pojemność GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
R4 4 x 1/3 GN	4 x 1/3 GN	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	16,2 kg	305058	2 070,- PLN	4015613681818
R6 6 x 1/3 GN	6 x 1/3 GN	0,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm	24,7 kg	305059	2 485,- PLN	4015613681825



Witryna grzewcza 5200 2ER

305062

UVP* 1 757,- PLN

GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



• Pojemność

45 l

• Ilość półek

1



• Szyba przednia

Zaokrąglone

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi unoszone

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Moc przyłączeniowa

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm

• waga

14,8 kg



Witrzyna grzewcza 6200 2EK

305063

UVP* 2 109,- PLN

GTIN 4015613698892



Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.

- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
- waga 17,4 kg



Witrzyna grzewcza 5900 2ER

305064

UVP* 3 072,- PLN

GTIN 4015613711263



Witrzyna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lamy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu
górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398



Witrzyna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057

UVP* 2 579,- PLN

GTIN 4015613535500



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Ilość półek 2
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
- waga 24,4 kg

Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"



• Materiał

Stal

Lakierowana

Chromowane



• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli I	110 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm	35 kg	306053	2 383,- PLN	4015613437743
Bartscher Deli II	152 l	1,84 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm	52 kg	306054	3 123,- PLN	4015613437750
Bartscher Deli III	373 l	2,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm	76 kg	306055	4 296,- PLN	4015613437767



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



• Ilość półek

3

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Oświetlenie

LED

Góra

Osobne włączenie



305055

	Pojemność	Pozycja drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher Deli Plus I	120 l	strona tylna	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm	36,2 kg	305053	3 033,- PLN	4015613503035
Bartscher DeliPlus I-D	120 l	Obustronnie	1,1 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm	36 kg	305055	3 205,- PLN	4015613525839
Bartscher DeliPlus II	160 l	strona tylna	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm	42,8 kg	305054	3 514,- PLN	4015613503042



Witryny grzewcze

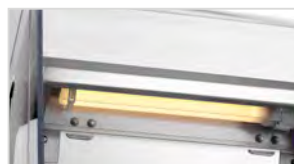


Witryna grzewcza GN1110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



	Pojemność	Norma gastronomiczna	Rodzaj drzwi	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
GN1110-R	85 l	1 x 1/1 GN	Drzwi unoszone	1,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	45 kg	305067	12 752,- PLN	4015613828770
GN2110-R	95 l	2 x 1/1 GN	Drzwi przesuwne	2,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	56,6 kg	305066	13 688,- PLN	4015613808819
GN3110-R	185 l	3 x 1/1 GN	Drzwi przesuwne	3,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm	84,8 kg	305068	19 557,- PLN	4015613828787



Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy: Tak
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości:
 - Błat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Pojemniki GN
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x 1/1GN	1	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	112 kg	125614	9 383,- PLN	4015613745381
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	136 kg	125628	10 366,- PLN	4015613745374
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	184 kg	125624	13 688,- PLN	4015613745398



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 640,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



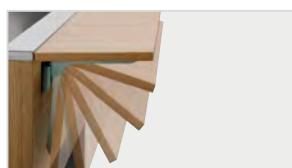
Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



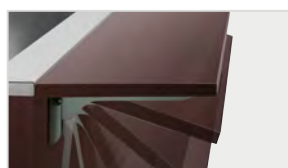
- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Wielkość komory, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 150 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - Lampy grzewcze na podczerwień
 - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
 - 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Zaokrąglone narożniki
 - 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
 - Pojemniki GN
 - W stanie całkowicie zmontowanym
 - 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
 - waga
 - 96 kg



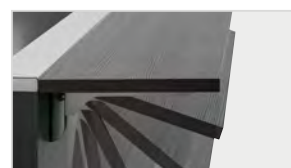
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids W4110-150U	Wiąz	125631	17 409,- PLN	4015613758305
Wózek bufetowy Kids W4110-150W	Wenge	125631V1	17 409,- PLN	4015613773032
Wózek bufetowy Kids W4110-150A	Antracyt	125631V2	17 409,- PLN	4015613773049



Wózek bufetowy W3110-200U



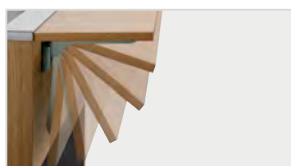
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpeli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.



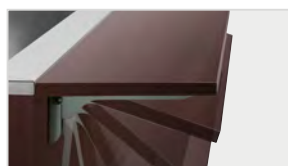
- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 200 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Osłona
 - Tak
- Oświetlenie
 - LED
 - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
 - 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
- W zestawie
 - Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
 - Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Pojemniki GN
- Stan przy dostawie
 - W stanie całkowicie zmontowanym



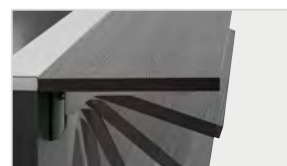
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
W3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633	22 496,- PLN	4015613758558
W3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm	110,6 kg	125633V1	22 496,- PLN	4015613773056
W3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	2,262 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm	113,4 kg	125633V2	22 496,- PLN	4015613773063
W4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634	25 626,- PLN	4015613757803
W4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V1	25 626,- PLN	4015613773070
W4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	3,016 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm	133,5 kg	125634V2	25 626,- PLN	4015613773087



Wózki do wydawania potraw



Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz



• Rodzaj ogrzewania

• Ilość komór



• Głębokość pojemnika GN maks.

• Komora z podwójną ścianką



• Zakres temperatury

• Kółka skrętne



• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

Ogrzewanie suche

1

200 mm

Tak

30 °C do 90 °C

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Pojemniki GN

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

Wielkość komory,
format GN

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz	2 x 1/1 GN	1 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm	32 kg	200254	4 809,- PLN	4015613505312
Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz	3 x 1/1 GN	2 kW 230 V 50 Hz	szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm	41 kg	200255	5 944,- PLN	4015613505329



Wózek do wydawania potraw WB2110



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.



• Rodzaj ogrzewania

• Głębokość pojemnika GN maks.



• Zakres temperatury

• Strefy grzewcze osobno regulowane

• Kranik spustowy wody

• Kółka skrętne

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

Ogrzewanie wodą

200 mm

30 °C do 90 °C

Tak

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Pojemniki GN

W stanie całkowicie zmontowanym

Wielkość komory,
format GN

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

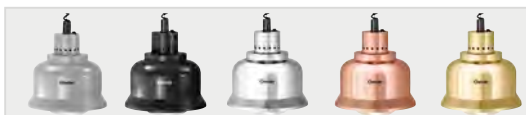
	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WB2110	2	2 x 1/1 GN	1,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm	38,8 kg	200261	5 553,- PLN	4015613671789
WB3110	3	3 x 1/1 GN	2,1 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm	54 kg	200262	7 626,- PLN	4015613671802



Lampy grzewcze



Lampa grzewcza IWL250D SI



- Materiał
- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Lakierowana
lampa/lampy na podczerwień
E27
Przewód spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
system ruchu wahadłowego
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty elektryczny materiał podłączeniowy
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
1 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250D SI	Srebrny, mat	114278	477,- PLN	4015613715933
IWL250D SW	Czarny, mat	114273	477,- PLN	4015613712703
IWL250D CHR	Srebrny, wysoki połysk	114279	567,- PLN	4015613739274
Lampa grzewcza IWL250D KU	miedz, wysoki połysk	114274	567,- PLN	4015613712727
IWL250D GO	złoty, wysoki połysk	114275	567,- PLN	4015613712734



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 70,- PLN

Lampa grzewcza IWL250ST



- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- właściwości
- W zestawie

lampa/lampy na podczerwień
E27
wentylowany reflektor stalowy
Wysokość w świetle: zmienna
(maks. 520 mm)
Lampa na podczerwień, kolor szkła:
Przezroczysty

	Ilość lamp grzewczych	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IWL250ST	1	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm	6,1 kg	114270	775,- PLN	4015613686417
IWL500ST	2	0,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm	9,6 kg	114296	1 092,- PLN	4015613806198



Mostek grzewczy I2WL552 1/1



- Materiał
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj źródła ciepła
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Stan przy dostawie

Aluminium
65 mm
lampa/lampy na podczerwień
Lampa na podczerwień, kolor szkła:
Przezroczysty
dostawa bez pojemników GN
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Wielkość komory, format GN	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I2WL552 1/1	1/1 GN	2	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm	1,6 kg	114282	528,- PLN	4015613779874
I3WL820 2/1	2/1 GN	3	0,825 kW 230 V 50 Hz	szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm	2,1 kg	114267	544,- PLN	4015613676326



Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj źródła ciepła
- Ilość grzałek
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
Grzałka/grzałki IR
1
22 °C do 53 °C
1 blacha perforowana
1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm, stal szlachetna
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
8,3 kg

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane

szkło ceramiczne
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 85 °C
Tak



114722

	Ilość stref grzewczych	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
I1WL40	1	1	0,4 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm	7,5 kg	114263	1 053,- PLN	4015613655376
I2WL800	2	2	0,8 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm	14 kg	114272	1 757,- PLN	4015613692272



Mostek grzewczy TR I2WL950



- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane

1
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 90 °C
Tak



A114250

	ilość źródeł światła	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
TR I2WL950	2	0,95 kW 230 V 50 Hz	szer. 850 mm gł. 650 mm wys. 800 mm	19 kg	A114245	3 514,- PLN	4015613389684
TR I3WL1350	3	1,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 270 mm gł. 650 mm wys. 800 mm	28 kg	A114250	4 535,- PLN	4015613389691



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 39,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 70,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



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



- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy IHR650	0,65 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	2,8 kg	114001	959,- PLN	4015613451749
Mostek grzewczy IHR800	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,3 kg	114002	1 037,- PLN	4015613452142
Mostek grzewczy IHR950	0,95 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	3,6 kg	114003	1 115,- PLN	4015613452159
Mostek grzewczy IHR1100	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4 kg	114005	1 233,- PLN	4015613466538
Mostek grzewczy IHR1250	1,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	4,3 kg	114004	1 311,- PLN	4015613452166
Mostek grzewczy IHR1730	1,73 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm	5,6 kg	114006	1 546,- PLN	4015613466545



Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

uVP* 333,- PLN



Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rątem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

	Ilość grzałek	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Mostek grzewczy WBS800 I1HR	1	0,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	8 kg	112081	2 579,- PLN	4015613656311
Mostek grzewczy WBS1000 I2HR	2	0,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	9 kg	112101	2 731,- PLN	4015613656328
Mostek grzewczy WBS1200 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	11 kg	112122	3 228,- PLN	4015613656335
Mostek grzewczy WBS1400 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	12 kg	112141	3 346,- PLN	4015613650197
Mostek grzewczy WBS1600 I3HR	3	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	14 kg	112161	3 424,- PLN	4015613656342
Mostek grzewczy WBS1800 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm	17,4 kg	112181	3 987,- PLN	4015613656359
Mostek grzewczy WBS2000 I4HR	4	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm	18 kg	112201	4 183,- PLN	4015613656366





Płyta grzewcza WP1200

A114365

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613687254



Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść – dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.



- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 600 x gł. 200 mm
- Czas nagrzewania 7 minut (100 °C)
- Czas utrzymania ciepła maks. 37 min.
- Właściwości Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
- waga 4 kg

Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej Szkło
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm	3,4 kg	114356	607,- PLN	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm	5,9 kg	114357	841,- PLN	4015613416762



Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1

114371

UVP* 427,- PLN

GTIN 4015613783468



Jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi w kolorze bieli, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.



- Materiał płyty grzewczej SCHOTT CERAN®
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 520 x gł. 270 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury 3 stopnie 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 340 x wys. 47 mm
- waga 2,9 kg



Płyta grzewcza WP250



• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C



	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
WP250	0,25 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm	5 kg	114360	607,- PLN	4015613504957
WP450	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm	13,2 kg	114361	880,- PLN	4015613504964
WP600	0,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm	16 kg	114362	1 076,- PLN	4015613504971



Indukcyjna płyta grzewcza



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366

UVP* 646,- PLN

GTIN 4015613714806



W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

Szkló
szer. 460 x gł. 315 mm
1000 W
11
50 °C do 100 °C
uchwyty do noszenia, po bokach
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku naczyń do gotowania
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
5,8 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 390 x gł. 390 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Możliwość łączenia: Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga: 5,4 kg

	Kolor	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
IW3	Czarny Srebrny	szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm	105865	4 887,- PLN	4015613746838
IW3-SW	Czarny	szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm	105867	5 079,- PLN	4015613773117



Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864

UVP* 4 613,- PLN

GTIN 4015613746821



Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał: Stal
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Średnica powierzchni grzewczej: 195 mm
- wydajność maks.: 300 W
- Ilość stopni temperatury: 12
- Zakres temperatury: 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi: Osobno
- Możliwość łączenia: długość przewodu: 0,65 m
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- waga: 3,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do: Indukcyjna płyta grzewcza IW3, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP* 231,- PLN



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP* 724,- PLN

GTIN 4015613715704



STAINLESS STEEL



Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Wymiary powierzchni szyby szer. 455 x gł. 310 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 13
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Możliwość łączenia Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Właściwości Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
- waga 5,4 kg



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613715421



STAINLESS STEEL



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,75 m
- Właściwości Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- wymiary 1 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- 3,5 kg



Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866

UVP* 9 583,- PLN

GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwi podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

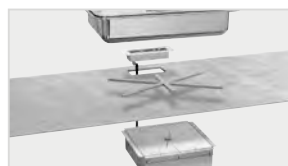
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego
 - Szkło
 - Ceramika
 - Marmurowy
 - Kwarcowy
 - Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu do 55 °C podtrzymywania ciepła
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw do 100 °C
- Panel obsługi
 - długość przewodu: 2 m
 - Osobno
- Przystosowane podgrzewacze do potraw
 - 1/1 GN
 - 2/3 GN
 - Okrągłe do 40 cm
- W zestawie 1 silikonowa podkładka dystansowa
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
- waga 4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



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





Podgrzewacz T12

A120814

UVP* 383,- PLN

GTIN 4015613687285



- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.

12
280 mm



- Zakres temperatury do

65 °C



- Moc przyłączeniowa

0,3 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm

- waga

2,9 kg



Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069

UVP* 2 696,- PLN

GTIN 4015613475592



Urządzenie nablátowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.



- Pojemność talerzy

30 - 40



- Średnica talerza maks.

320 mm

- Zakres temperatury

30 °C do 80 °C

- Rodzaj drzwi

Drzwi obrotowe

- Zawias drzwi

Biegące do wewnątrz

- Moc przyłączeniowa

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm

- waga

22,4 kg



Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065

UVP* 6 492,- PLN

GTIN 4015613437774



- Pojemność talerzy

2 x 50



- Średnica talerza maks.

Maks. 2 x 32 kg



- Ilość płyt grzewczych

300 mm

- Zakres temperatury

2

- Kółka skrętne

30 °C do 110 °C

- Moc przyłączeniowa

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

- wymiary

2 kW | 230 V | 50 Hz

- waga

szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm

54 kg

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



• Średnica talerza maks.

320 mm



• Zakres temperatury

30 °C do 85 °C



• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Nie

• Ilość półek

1

• Regulowana wysokość półek

Tak



103122

	Pojemność talerzy	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy	25 - 30	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm	21,2 kg	103064	1 507,- PLN	4015613405704
Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy	55 - 60	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	32,2 kg	103063	1 835,- PLN	4015613398594
Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy	110 - 120	1,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm	46 kg	103122	3 072,- PLN	4015613398600



Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067

UVP* 1 600,- PLN

GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.



- Materiał
- Pojemność dla filiżanek maks.
- Średnica filiżanek maks.
- Wymiary leja na szklanki
- Zakres temperatury
- Właściwości

Aluminium

48

90 mm

Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm

30 °C do 45 °C

4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane
Z obrotowym cokołem

• Moc przyłączeniowa

0,2 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm

• waga

7,5 kg





Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP* 1 718,- PLN

GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



- Pojemność dla filiżanek maks. 72
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm
- Wysokość wewnątrz, na 175 mm
- Zakres temperatury do 60 °C



- Właściwości
Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
- waga 10,7 kg



Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079

UVP* 3 440,- PLN

GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



- Pojemność dla filiżanek maks. 103
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 285 x gł. 335 mm
- Wysokość wewnątrz, na 180 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 60 °C



- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm
- waga 14,4 kg

Dozownik płatków śniadaniowych



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Błacha stalowa
Lakierowana
- Wysokość misek, maks. 75 mm
- Właściwości
Pojemnik odporny na zarysowania
Nadaje się do montażu ściennego
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy

	Ilość dozowników	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik płatków śniadaniowych	1	3,5 litra	szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	1,8 kg	500377	247,- PLN	4015613527260
Dozownik płatków śniad., podw.	2	2 x 3,5 litra	szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	3,7 kg	500378	438,- PLN	4015613531793
Potrójny dozownik płatków śniad.	3	3 x 3,5 litra	szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm	5,6 kg	500379	685,- PLN	4015613635675



Fontanny do czekolady



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.



- Pojemność
- Zakres temperatury do

2,5 kg
68 °C



- Właściwości

Zdemontowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce
Niezależna regulacja temperatury i napędu
0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
8,3 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Uzupelnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



A500405

	Ilość poziomów	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna bufetowa "mała", plastik	1	szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm	1 kg	A500403	137,- PLN	4015613285702
Witryna bufetowa "duża", plastik	1	szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm	1,7 kg	A500404	231,- PLN	4015613285719
Witryna bufetowa podwójna, plastik	2	szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm	3,1 kg	A500405	399,- PLN	4015613285726





Witryna bufetowa 70L

700355

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Szkło
Pleksiglas
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
13,2 kg



Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613688954



Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwiche można wyjmować z obu stron.

- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
Obustronnie
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
11,6 kg



Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613692616



Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- wymiary
- waga

szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
od strony obsługi
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
17,2 kg



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
1/1 GN
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
4
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110257

- Zużycie energii elektrycznej: 986 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



110256

- Zużycie energii elektrycznej: 927 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



200282

	Ilość szafek	Ilość szuflad	Pojemność	W zestawie	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
900T1S2	1	2	260 l	1 ruszt	71,6 kg	110257	7 196,- PLN	4015613782423
Mini 900T2	2	–	260 l	2 ruszty	67,5 kg	110256	5 396,- PLN	4015613695440
Mini 900S4	–	4	–	–	82 kg	200282	8 722,- PLN	4015613721873



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613782393



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
68,5 kg

Stół chłodniczy T2



► Stół mroźniczy
Nr art. 110872
zob. katalog str 248



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy T2	–	95 kg	110881	9 113,- PLN	4015613845845
Stół chłodniczy T2 MA	50 mm	96 kg	110881MA	9 309,- PLN	4015613845852



Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T1-150	–	104 kg	110882	11 148,- PLN	4015613845869
Stół chłodniczy S2T1-150 MA	50 mm	105 kg	110882MA	11 340,- PLN	4015613845876



Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie

4



- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie

1/1 GN

3 x 150 mm, 1 x 100 mm

Powietrze obiegowe



- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej

3

0 °C do 10 °C

956 kWh / rok

C (Nr EU 2015 / 1094)

- Klasa klimatyczna
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

4

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4-150	–	111 kg	110883	13 144,- PLN	4015613845883
Stół chłodniczy S4-150 MA	50 mm	112 kg	110883MA	13 339,- PLN	4015613845890



Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie

6



- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie

1/1 GN

100 mm

Powietrze obiegowe



- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna

3

0 °C do 10 °C

1109 kWh / rok

D (Nr EU 2015 / 1094)

- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

4

Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

0,35 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-100	–	131 kg	110884	14 122,- PLN	4015613845906
Stół chłodniczy S6-100 MA	50 mm	132 kg	110884MA	14 279,- PLN	4015613845920



Stół chłodzony T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodzony T3	–	111 kg	110894	11 340,- PLN	4015613846033
Stół chłodzony T3 MA	50 mm	112 kg	110894MA	11 539,- PLN	4015613846040



Stół chłodniczy S2T2-150






- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S2T2-150	–	131 kg	110885	12 514,- PLN	4015613845937
Stół chłodniczy S2T2-150 MA	50 mm	124 kg	110885MA	12 713,- PLN	4015613845944



Stół chłodniczy S4T1-150






-  • Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
-  • Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- GWP 3
-  • Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S4T1-150	–	133 kg	110886	13 688,- PLN	4015613845968
Stół chłodniczy S4T1-150 MA	50 mm	134 kg	110886MA	13 887,- PLN	4015613845975



Stół chłodniczy S6-150



-  • Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
-  • Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
-  • Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S6-150	–	144 kg	110887	14 631,- PLN	4015613845999
Stół chłodniczy S6-150 MA	50 mm	145 kg	110887MA	14 862,- PLN	4015613846002



Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół chłodniczy S9-100	—	171 kg	110888	16 035,- PLN	4015613846019
Stół chłodniczy S9-100 MA	50 mm	172 kg	110888MA	16 274,- PLN	4015613846026



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903

UVP* 12 322,- PLN

GTIN 4015613782614



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1402,6 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulacja wysokości 625 mm do 660 mm
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 215,- PLN



Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904

UVP* 17 601,- PLN

GTIN 401561380066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.



- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Wymiary szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 457 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 5
- Regulacja wysokości 657 mm do 745 mm
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 657 mm
- waga 91,2 kg



▶ Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



▶ Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

UVP* 293,- PLN



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297

UVP* 9 583,- PLN

GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

- Materiał powierzchni roboczej Granit
 - Rant 140 mm
 - Ilość szafek 1
 - Szafki chłodzone Tak
 - Szafki w standardowym formacie 600 x 400 mm
 - Ilość szuflad 7
 - Szuflady chłodzone Nie
 - Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
 - Pojemność 360 l
 - Chłodzenie stołu chłodniczego Sprężarka
 - Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
 - Klasa klimatyczna 4
 - Kółka skrętne 6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowania
 - właściwości
 - Ważna wskazówka
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005
Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
305,4 kg



Nadstawa chłodnicza GL3-2005

200298

UVP* 3 123,- PLN

GTIN 4015613806587



Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Szkło
- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 4
- W zestawie 4 nóżki do wkręcania
- Nie wchodzi w zakres dostawy 10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
- Stan przy dostawie Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
- 46,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571

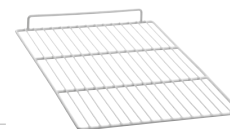


200299

UVP* 192,- PLN

Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

UVP* 43,- PLN

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570

UVP* 4 066,- PLN

GTIN 4015613782409



- Pojemność GN 1 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm
- Pojemność 140 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Zawias drzwii Prawo
- W zestawie 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
1 ruszt 1/1 GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm
- waga 45,5 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356

UVP* 5 161,- PLN

GTIN 4015613782362



- Pojemność GN 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
- Pojemność 260 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- W zestawie 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm
- waga 61,2 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357

UVP* 8 292,- PLN

GTIN 4015613782379



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

4 x 1/1 GN
150 mm
Tak
3
1/1 GN
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
390 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / lewo / prawo
3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,321 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
90 kg

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575

UVP* 5 396,- PLN

GTIN 4015613782416



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Tak
2
250 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,187 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
63,5 kg

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274

UVP* 1 389,- PLN



- ▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
- ▶ Nadstawka szklana 900T2GL



Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358

UVP* 5 905,- PLN

GTIN 4015613782386



- Pojemność GN 5 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Pojemność 260 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Blat roboczy granitowy
Samozamykające się drzwi
Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
Dobrze dostępna jednostka techniczna
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
- waga 91 kg



Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335

UVP* 4 887,- PLN

GTIN 4015613840314



- Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności i funkcjonalności i designem.
- Wersja Zamknięta obudowa szklana
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność GN 5 x 1/2 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 2 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1075 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2024)
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Osobne włączenie LED
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
- waga 45,1 kg



- ▶ Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- ▶ Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- ▶ Załączone osobno oświetlenie energooszczędne LED



- ▶ Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwnym z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



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

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

UVP* 3 166,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

UVP* 3 674,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

UVP* 4 144,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

UVP* 4 613,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



• Wersja Z nadstawą szklaną
• Szyba zabezpieczająca Tak



• Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte



• Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm

• Chłodzenie Statycznie

• Zakres temperatury 0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna N

• Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą

• Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

UVP* 3 244,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

UVP* 3 713,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 900 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

UVP* 4 261,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

UVP* 4 731,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

UVP* 3 831,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

UVP* 3 596,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

UVP* 4 026,- PLN

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



- Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.
- Materiał: Drewno
 - Kolor: Teak
 - Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
 - Chłodzenie: Statycznie
 - Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
 - Osłona: Tak
 - Oświetlenie: Na osłonie
 - Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości:
 - Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Pojemniki GN
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie

	Ilość komór	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3x1/1 GN	1	3 x 1/1 GN	0,236 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	127,8 kg	125525	11 539,- PLN	4015613782621
4x 1/1 GN	1	4 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	148,2 kg	125526	12 122,- PLN	4015613784519
6x 1/1 GN	2	6 x 1/1 GN	0,507 kW 230 V 50 Hz	szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm	194,1 kg	125527	16 035,- PLN	4015613784526



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 640,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



• Materiał

Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie

1
4 x 1/1 GN
150 mm
Statycznie
2 °C do 4 °C
3
Tak
Tak
LED

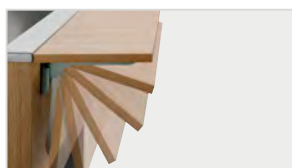
- Kółka skrętne
- Właściwości

Osobne włączenie
5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
Komora ze stali szlachetnej
Zaokrąglone narożniki
4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym
0,356 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 140 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
106,2 kg

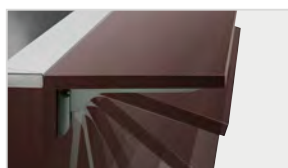
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



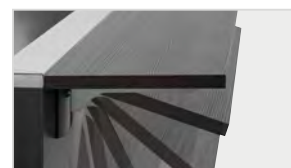
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek bufetowy Kids K4110-150U	Wiąz	125540	20 931,- PLN	4015613736303
Wózek bufetowy Kids K4110-150W	Wenge	125540V1	20 931,- PLN	4015613772974
Wózek bufetowy Kids K4110-150A	Antracyt	125540V2	20 931,- PLN	4015613772981



Wózek bufetowy K3110-200U



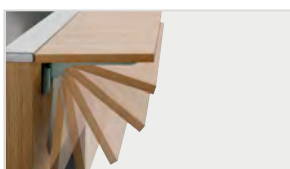
Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.



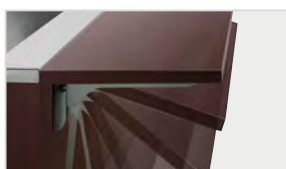
• Materiał	Drewno, laminowane Stal szlachetna Tworzywo sztuczne
• Ilość komór	1
• Głębokość pojemnika GN maks.	200 mm
• Chłodzenie	Statycznie
• Zakres temperatury	2 °C do 4 °C
• Klasa klimatyczna	3
• Kranik spustowy	Tak
• Osłona	Tak
• Oświetlenie	LED Osobne włączanie
• Kółka skrętne	2 z możliwością zablokowania
• Właściwości	Komora ze stali szlachetnej
• W zestawie	Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
• Nie wchodzi w zakres dostawy	Pojemniki GN
• Stan przy dostawie	W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

	Kolor	Wielkość komory, format GN	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K3110-200U	Wiąz	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543	26 800,- PLN	4015613757797
K3110-200W	Wenge	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	137 kg	125543V1	26 800,- PLN	4015613772998
K3110-200A	Antracyt	3 x 1/1 GN	0,34 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm	134,7 kg	125543V2	26 800,- PLN	4015613773001
K4110-200U	Wiąz	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544	29 931,- PLN	4015613758541
K4110-200W	Wenge	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V1	29 931,- PLN	4015613773018
K4110-200A	Antracyt	4 x 1/1 GN	0,362 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm	155,7 kg	125544V2	29 931,- PLN	4015613773025





Witryna chłodnicza 67L

700251

UVP* 4 167,- PLN

GTIN 4015613842905



- Pojemność GN
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Pojemność
 - Szyba zabezpieczająca
 - Chłodzenie
 - Zakres temperatury
 - Klasa klimatyczna
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Rodzaj drzwi
 - Pozycja drzwi
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 8 x 1/6 GN
100 mm
67 l
Tak
Statycznie
1 °C do 7 °C
4
550 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Drzwi unoszone
strona tylna
Deska do krojenia z polietylenu
3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
25,7 kg



Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239

UVP* 3 244,- PLN

GTIN 4015613842899



- Pojemność
 - Wymiary powierzchni odstawczej
 - Wysokość użytkowa wewnątrz
 - Szyba zabezpieczająca
 - Chłodzenie
 - Zakres temperatury
 - Klasa klimatyczna
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 40 l
szer. 645 x gł. 300 mm
260 mm
Tak
Statycznie
2 °C do 6 °C
4
472 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
24,8 kg



Witryna chłodnicza 105

700256

UVP* 3 792,- PLN

GTIN 4015613842912



- Pojemność
 - Wymiary powierzchni odstawczej
 - Wysokość użytkowa wewnątrz
 - Chłodzenie
 - Zakres temperatury
 - Klasa klimatyczna
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Rodzaj drzwi
 - Pozycja drzwi
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- 105 l
szer. 530 x gł. 665 mm
Maks. 300 mm
Statycznie
1 °C do 10 °C
3
427 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Drzwi unoszone
Drzwi przesuwne
Obustronnie
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
38 kg

Witryny chłodnicze



Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

	Pojemność	Norma gastronomiczna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta	110 l	2 x 1/1 GN	0,43 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm	78,6 kg	406055	11 148,- PLN	4015613738161
Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta	165 l	3 x 1/1 GN	0,46 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm	97,4 kg	406056	12 514,- PLN	4015613738178



Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057

UVP* 13 296,- PLN

GTIN 4015613738185



- Pojemność 165 l
- Norma gastronomiczna 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 072 x gł. 783 x wys. 593 mm
- waga 80 kg



Witryna chłodnicza "Deli Cool I"

700201G

UVP* 2 837,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Pojemność

100 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

912 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

• waga

40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher DeliCool II	120 l	1141 kWh / rok	szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm	56,6 kg	700202G	3 753,- PLN	4015613505558
Bartscher DeliCool III	160 l	1206 kWh / rok	szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm	66,3 kg	700203G	4 183,- PLN	4015613505565





Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G

UVP* 3 831,- PLN

GTIN 4015613617688



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkló



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

120 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1360 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

• waga

55 kg



Witryna chłodn. Bartscher DeliCool III L

305065

UVP* 4 793,- PLN

GTIN 4015613711270



Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkló

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

160 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1272 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• właściwości

Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 885 x gł. 640 x wys. 685 mm

• waga

65,3 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia



Witryna chłodnicza 7450 2E

700421

UVP* 6 766,- PLN

GTIN 4015613840215



Witryna nabladowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.



- Materiał
 - Aluminium
 - Stal szlachetna
 - Szkoło
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Pojemność
 - 177 l
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
 - 1 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Zużycie energii elektrycznej
 - 2174 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie
 - Osobne włączanie
 - LED
 - Pionowe w narożnikach
- Rodzaj drzwi
 - Drzwi przesuwne, szkło
- Pozycja drzwi
 - strona tylna
- Ilość półek
 - 2
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Moc przyłączeniowa
 - 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 805 x gł. 440 x wys. 970 mm
- waga
 - 75,6 kg



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

Witryna chłodnicza Mini 58L, biała



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	58 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	1014 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	2
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
• waga	28,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 58L, biała	Biały	700258G	1 820,- PLN	4015613635057
Witryna chłodnicza Mini 58L-SW	Czarny	700358G	1 820,- PLN	4015613711843



Witryna chłodnicza Mini 58L-SW

700358GV1

UVP* 2 266,- PLN

GTIN 4015613821443



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



• Materiał	Tworzywo sztuczne Szkło
• Kolor	Czarny
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Pojemność	64 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 12 °C
• Klasa klimatyczna	4
• Zużycie energii elektrycznej	988 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Pozycja drzwi	Obustronnie
• Zawias drzwi	Prawo
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,18 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 435 x gł. 435 x wys. 840 mm
• waga	31 kg

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Moc przyłączeniowa
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

	Kolor	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 78L, biała	Biały	33,2 kg	700578G	1 992,- PLN	4015613635071
Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna	Czarny	33,2 kg	700277G	1 992,- PLN	4015613635088
Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna	Srebrny	32,5 kg	700778G	2 187,- PLN	4015613664101



Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978

UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całą wysokość.

- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Kolor
Biały
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Właściwości
Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza
- Moc przyłączeniowa
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 445 x gł. 400 x wys. 980 mm
- waga
34,8 kg



Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G

UVP* 4 066,- PLN

GTIN 4015613633466



• Materiał

Stal niklowo-chromowa
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

78 l



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1141 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm

• waga

41,8 kg



Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G

UVP* 2 226,- PLN

GTIN 4015613635101



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

86 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1184 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm

• waga

36,5 kg

Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Rodzaj przeszklenia	Szkle
• Pojemność	Przeszklenie podwójne
• Chłodzenie	98 l
• Zakres temperatury	Powietrze obiegowe
• Klasa klimatyczna	2 °C do 12 °C
• Zużycie energii elektrycznej	4
• Klasa wydajności energetycznej	1401 kWh / rok
• Oświetlenie wewnętrzne	C (Nr EU 2019 / 2018)
• Zawias drzwi	Tak
• Ilość półek	Prawo
• Regulowana wysokość półek	4
• Moc przyłączeniowa	Tak
• wymiary	0,18 kW 230 V 50 Hz
• waga	szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
	37,5 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna chłodnicza Mini 98L	Biały	700298G	2 226,- PLN	4015613635118
Witryna chłodnicza Mini 98L-SW	Czarny	700398G	2 226,- PLN	4015613711850



Witryna chłodnicza 235L-W

700336

UVP* 5 079,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Kolor	Szkle
• Rodzaj przeszklenia	Biały
• Pojemność	Przeszklenie podwójne
• Chłodzenie	235 l
• Zakres temperatury	Powietrze obiegowe
• Klasa klimatyczna	2 °C do 12 °C
• Zużycie energii elektrycznej	4
• Klasa wydajności energetycznej	1622 kWh / rok
• Oświetlenie wewnętrzne	B (Nr EU 2019 / 2018)
• Zawias drzwi	Tak
• Kółka skrętne	Prawo
• Ilość półek	4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
• Regulowana wysokość półek	4
• Moc przyłączeniowa	Tak
• wymiary	0,38 kW 230 V 50 Hz
• waga	szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm
	80,2 kg

Witryny do ciast



Witryna do ciast 72L

700207G

UVP* 4 520,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkło

• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

Tak

• Chłodzenie

72 l

• Zakres temperatury

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Klasa klimatyczna

2 °C do 10 °C

• Zużycie energii elektrycznej

4

• Klasa wydajności energetycznej

1041 kWh / rok

• Wilgotność powietrza maks.

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Zawias drzwi

70 %

• Właściwości

Prawo

• Moc przyłączeniowa

Podstawa obrotowa załączana osobno

• wymiary

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• waga

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

39 kg

Witryna do ciast 100L



Witryna kuchenna – dzięki 4/6 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektywnej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie dookoła

• Chłodzenie

Tak

• Klasa klimatyczna

Powietrze obiegowe

• Klasa wydajności energetycznej

4

• Zawias drzwi

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Rodzaj półek

Prawo

• Regulowana wysokość półek

Szyba szklana

• Właściwości

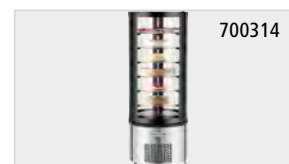
Tak

Półki obrotowe, wyjmowane



700213G

• Zużycie energii elektrycznej:
1376 kWh / rok



700314

• Zużycie energii elektrycznej:
2484 kWh / rok

	Pojemność	Zakres temperatury	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
100L	100 l	2 °C do 8 °C	0,23 kW 230 V 50 Hz	szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm	50,8 kg	700213G	4 950,- PLN	4015613641423
400L	400 l	2 °C do 10 °C	0,48 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm	130,4 kg	700314	13 418,- PLN	4015613717913





Witryna chłodnicza KV 270L

700562

UVP* 11 892,- PLN

GTIN 4015613782454

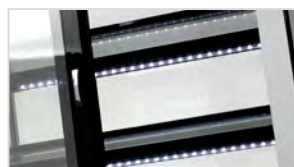


Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Materiał powierzchni roboczej Szkło
- Pojemność 270 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 2703 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie LED
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek 2
- Rodzaj półek Szyba szklana
- Półki z listwami cenowymi Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,475 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm
- waga 128,4 kg



► Drzwi przesuwne po stronie tylnej



► Oświetlenie LED



Regał chłodniczy "Rimi"

700231

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613789118



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 220 l
- Powierzchnia ekspozycji 0,52 m²
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 6
- Zużycie energii elektrycznej 4487 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie LED
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek regałowych 3
- Półki regałowe z listwami cenowymi Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Roleta zamykająca Tak
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm
- waga 94,6 kg





Minibar 34L

700118

UVP* 1 640,- PLN

GTIN 4015613775180



Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
Biały
- Pojemność 31 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 5 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej 230 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 2
- Regulowana wysokość półek Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- W zestawie Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa 0,065 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 402 x gł. 460 x wys. 550 mm
- waga 17,4 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 34

700119

UVP* 1 718,- PLN

GTIN 4015613775197



Przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem i bezstopniową regulacją temperatury. Drzwi szklane umożliwiają szybki podgląd oferowanych napojów orzeźwiających i przekąsek.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
Biały
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 35 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 7 °C do 14 °C
- Zużycie energii elektrycznej 292 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 2
- Regulowana wysokość półek Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- W zestawie Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa 0,075 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 402 x gł. 453 x wys. 560 mm
- waga 19,6 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613800219



Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.

- Materiał Blacha stalowa
Ocynkowane
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 46 l
- Chłodzenie Sprężarka
- GWP 3
- Zakres temperatury 4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga 14,8 kg



Lodówka na butelki 88L

700182G

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613764023

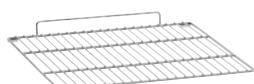


Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadawąską budowę, dzięki czemu może być zamontowana w dowolnym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nabezawę w restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- Materiał Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 88 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 139 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 6
- Regulowana wysokość półek Nie
- Właściwości Pojemność: 28 butelek
Górne oświetlenie LED, osobno włączane
- Moc przyłączeniowa 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 430 x gł. 483 x wys. 832 mm
- waga 23,2 kg

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 37,- PLN



Barowa szafy chłodnicze



Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Materiał | Stal |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 25 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED
Drzwi samozamykające |

Barowa szafa chłodnicza 124L



- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Ilość półek: 2

Barowa szafa chłodnicza 176L



- Chłodzenie: statycznie z 2 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4

Barowa szafa chłodnicza 270L



- Chłodzenie: statycznie z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Barowa szafa chłodnicza 124L	112 l	0,135 kW 230 V 50 Hz	szer. 600 mm gł. 500 mm wys. 860 mm	36,4 kg	700121	3 205,- PLN	4015613702742
Barowa szafa chłodnicza 176L	175 l	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 900 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	50,6 kg	700122	4 296,- PLN	4015613702759
Barowa szafa chłodnicza 270L	280 l	0,215 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 350 mm gł. 530 mm wys. 850 mm	72 kg	700123	5 200,- PLN	4015613702766



Chłodziarka do wina



Chłodziarka do wina ZZ 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- **Materiał** Stal
Lakierowana
Szkło
- **Rodzaj przeszklenia** Przeszklenie podwójne
Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- **Chłodzenie** Sprężarka
- **Ilość stref temperaturowych** 2
- **Zakres temperatury** Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- **Klasa wydajności energetycznej** G (Nr EU 2019 / 2016)
- **Temperatura otoczenia** 16 °C do 38 °C
- **Oświetlenie** LED
Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- **Możliwość zamknięcia** Tak
- **Zawias drzwi** Prawo
- **Moc przyłączeniowa** 0,15 kW | 230 V | 50 Hz

Chłodziarka do wina ZZ 38FL



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina ZZ 40FL



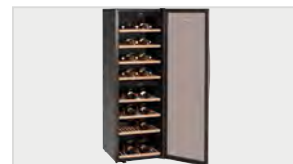
- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy

Chłodziarka do wina ZZ 126FL



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina ZZ 180FL



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina ZZ 38FL	38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki)	szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm	40 kg	700130	3 753,- PLN	4015613686653
Chłodziarka do wina ZZ 40FL	40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm	56,7 kg	700133	4 848,- PLN	4015613686684
Chłodziarka do wina ZZ 126FL	126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)	szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm	76 kg	700131	6 844,- PLN	4015613686660
Chłodziarka do wina ZZ 180FL	180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki)	szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm	86,4 kg	700132	7 626,- PLN	4015613686677



Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina ZZ 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP* 203,- PLN

Prezenter wina ZZ 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP* 215,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarce do wina można stylowo zaprezentować 2 butelki wina białego, różowego lub czerwonego w bufacecie, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Otwór na butelkę: Ø 90 mm
- Chłodzenie: Termoelektrycznie
- Ilość stref temperaturowych: 1
- Zakres temperatury: 5 °C do 18 °C
- Klasa wydajności energetycznej: B
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Oświetlenie: LED
- Moc przyłączeniowa: Osobne włączenie
0,05 kW | 230 V | 50 Hz



700134

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka do wina 2FL-100	2 butelki	146 kWh / rok	szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm	4,9 kg	700142	1 166,- PLN	4015613794457
Chłodziarka do wina 4FL-100	4 butelki	170 kWh / rok	szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm	6,8 kg	700134	1 248,- PLN	4015613735917



Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszcze dzięki chłodziarce impulsowej.

• **Materiał**

Stal szlachetna

Pleksyglas

Tworzywo sztuczne

Powietrze obiegowe

Sprężarka

2 °C do 8 °C

ST

LED

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej

• **Chłodzenie**

• Zakres temperatury

• Klasa klimatyczna

• Oświetlenie

• Ważna wskazówka



700806

- Zużycie energii elektrycznej: 621 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 600 x głęb. 340 mm



700809

- Zużycie energii elektrycznej: 876 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Wymiary powierzchni do ustawienia: szer. 600 x głęb. 150 mm

	Ilość przegród	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Chłodziarka impulsowa 60L-1F	1	60 l	0,175 kW 230 V 50 Hz	szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm	36,2 kg	700806	4 296,- PLN	4015613714479
Chłodziarka impulsowa 110L-2F	2	110 l	0,185 kW 230 V 50 Hz	szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm	40,8 kg	700809	4 887,- PLN	4015613746241



Chłodziarka szufladowa 600S2

110159

UVP* 6 374,- PLN

GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

• **Ilość szuflad**

2

• **Wymiary szuflad**

dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm
en haut : L 440 x P 440 mm

• **Chłodzenie**

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

0 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1095 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

D (EU Nr. 2015 / 1094)

• Maksymalna wysokość butelki

275 mm

• Nośność na szufladę maks.

20 kg

• Nadaje się do zabudowy

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,167 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 600 x gł. 600 x wys. 850 mm

• waga

50,8 kg





Szafa chłodnicza na butelki 254L

700473

UVP* 2 892,- PLN

GTIN 4015613840307



Doskonały sposób na przechowywanie schłodzonych napojów – elegancka szafa chłodnicza perfekcyjnie zintegruje się w każdej kuchni lub magazynie. Regulowane na wysokość półki zapewnią idealne wykorzystanie 254 litrów pojemności w zależności od potrzeb.

• Materiał	Tworzywo sztuczne
• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Pojemność	270 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2016)
• Zużycie energii elektrycznej	131 kWh / rok
• Temperatura otoczenia	16 °C do 43 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Moc przyłączeniowa	0,12 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
• waga	52 kg



Schładzarka do butelek 350L

700323

UVP* 4 457,- PLN

GTIN 4015613842837



• Materiał wewnątrz	HIPS (High Impact Polystyrene)
• Rodzaj przeszklenia	Przeszklenie podwójne
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• Pojemność	350 l
• Chłodzenie	Statycznie
• GWP	3
• Zakres temperatury	2 °C do 10 °C
• Zużycie energii elektrycznej	744 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2019 / 2018)
• Temperatura otoczenia	do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm
• waga	67 kg



Lodówka magazynowa Bartscher Compact

700274

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613797625



Kompaktowa lodówka oferuje miejsce do przechowywania na małej przestrzeni. Przechowywane produkty pozostają dobrze schłodzone nawet wtedy, gdy w otoczeniu panuje wyższa temperatura.



• Materiał	Stal Lakierowana
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	122 l
• Chłodzenie	Sprężarka
• GWP	3
• Zakres temperatury	0 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	112 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	F (Nr EU 2019 / 2016)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 32 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	3
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Moc przyłączeniowa	0,1 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 560 x gł. 630 x wys. 850 mm
• waga	25,4 kg



Lodówka magazynowa 350

700276

UVP* 3 753,- PLN

GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.



• Materiał	Tworzywo sztuczne Stal
• Materiał wewnątrz	Tworzywo sztuczne
• Pojemność	350 l
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• GWP	3
• Zakres temperatury	-2 °C do 8 °C
• Zużycie energii elektrycznej	735 kWh / rok
• Klasa wydajności energetycznej	D (Nr EU 2015 / 1094)
• Temperatura otoczenia	16 °C do 30 °C
• Oświetlenie wewnętrzne	Tak
• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	Tak
• Ilość półek	5
• Regulowana wysokość półek	Tak
• Właściwości	2 kółka, 2 nóżki Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
• Moc przyłączeniowa	0,23 kW 220-240 V 50 Hz
• wymiary	szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm
• waga	55 kg



Szafa chłodnicza 590LW

700907

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnie 30C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał
 - Lakierowana
 - Stal
- Materiał wewnętrzny
 - Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność
 - 590 l
- Norma gastronomiczna
 - 2/1 GN
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- GWP
 - 3
- Zakres temperatury
 - 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej
 - 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia
 - od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia
 - Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Tak
- Ilość półek
 - 5
- Właściwości
 - Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa
 - 0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 775 x gł. 725 x wys. 1 900 mm
- waga
 - 92,8 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.



- Materiał
 - Stal
 - Z powłoką
 - Szkle
 - Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnętrzny
 - Stal
 - Z powłoką
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Pojemność
 - 300 l
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- GWP
 - 3
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej
 - 953 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - F (Nr EU 2019 / 2018)
- Zawias drzwi
 - Prawo
- Temperatura otoczenia
 - do 40 °C
- Ilość półek
 - 4
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Właściwości
 - 1 wentylator
 - oświetlenie LED, załączane osobno
 - 4 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa
 - 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 480 x gł. 775 x wys. 1 995 mm
- waga
 - 78 kg



► Oświetlenie LED, załączane osobno



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834

UVP* 4 296,- PLN

GTIN 4015613756943



• Materiał



- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- Chłodzenie

- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa
Lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne
Przeszklenie podwójne
Tak
360 l
Statycznie
z dodatkowym wentylatorem
3
-1 °C do 6 °C
710 kWh / rok
D (Nr EU 2019 / 2018)
do 40 °C
Tak
Prawo
4
Tak
1 wentylator
oświetlenie LED, załączane osobno
2 kółka, 2 nóżki
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
72 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700811

UVP* 4 105,- PLN

GTIN 4015613720593



• Materiał



- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- GWP
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Display reklamowy

- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne ABS
Przeszklenie podwójne
Tak
388 l
3
Statyczne z 1 wentylatorem
0 °C do 10 °C
642 kWh / rok
D (Nr EU 2019 / 2018)
16 °C do 30 °C
oświetlenie LED
Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
Tak
Prawo
5
Tak
1 wentylator
Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym
2 kółka, 2 nóżki
1 termometr do zawieszenia wewnątrz
0,155 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
55,6 kg



- ▶ Display reklamowy:
- ▶ na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- ▶ na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm



Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięta w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.



- Materiał wewnątrz Stal szlachetna
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości oświetlenie LED, załączane osobno
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
Drzwi samozamykające



700603



700601

- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- Ilość półek: 6

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN210	461 l	886 kWh / rok	0,182 kW 230 V 50 Hz	szer. 680 mm gł. 855 mm wys. 2 060 mm	108,6 kg	700603	11 931,- PLN	4015613781730
1400 GN210	922 l	1308 kWh / rok	0,207 kW 230 V 50 Hz	szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm	166,5 kg	700601	17 992,- PLN	4015613757810





Lodówka-zamrażarka 430L

700898

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 4015613765747



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Nie
- Pojemność 430 l
- Chłodzenie kompresor
- Powietrze obiegowe Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -23°C
- Zużycie energii elektrycznej 3650 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 32 °C
- Ilość drzwi 2
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- właściwości 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED, załączane osobno
Lodówka u góry | zamrażarka na dole
- Moc przyłączeniowa 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 695 x gł. 765 x wys. 2 000 mm
- waga 121,3 kg



Lodówka-zamrażarka 820L

700899

UVP* 13 688,- PLN

GTIN 4015613765754



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 820 l
- Chłodzenie kompresor
- Powietrze obiegowe Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -23°C
- Zużycie energii elektrycznej 6570 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 32 °C
- Ilość drzwi 2
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- Ilość półek 8
- Regulowana wysokość półek Tak
- właściwości 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED, załączane osobno
Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 215 x gł. 800 x wys. 2 000 mm
- waga 193,7 kg



Lodówka-zamrażarka 484L GN210

700826

UVP* 11 579,- PLN

GTIN 4015613689012



Lodówka-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.



- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna

Stal szlachetna
484 l
2/1 GN
1/1 GN



- Chłodzenie
- Zakres temperatury

Powietrze obiegowe
od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -22°C

- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

2555 kWh / rok
-

16 °C do 32 °C

Prawo

3

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

posiada także prowadnice na pojemniki GN
Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia

Lodówka u góry | zamrażarka na dole

0,767 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm

122,8 kg

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga



- ▶ 3 pary prowadnic
- ▶ zastosowanie: ruszty
- ▶ zastosowanie: 2/1 GN oraz 1/1 GN
- ▶ regulacja wysokości



- ▶ Wyświetlacz cyfrowy

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460



700846

UVP* 137,- PLN



Szafa chłodnicza 335L GN110

700825

UVP* 7 313,- PLN

GTIN 4015613689036



Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczają przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Pojemność: 335 l
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN | 1/2 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 548 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,347 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
- waga: 79 kg

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

UVP* 137,- PLN

Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak



700416

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
700 GN211	700 l	577 kWh / rok	0,368 kW 230 V 50 Hz	szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	106,2 kg	700415	9 974,- PLN	4015613840253
1400 GN211	1400 l	998 kWh / rok	0,575 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm	162 kg	700416	13 887,- PLN	4015613840260



Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 176,- PLN



Lodówka piekarnicza 235

700830

UVP* 11 148,- PLN

GTIN 4015613756905



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie schłodzone i zmagazynowane, czekając tak na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Lodówka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

- Materiał wewnątrz stal nierdzewna
- Pojemność 550 l
- Ilość par przewodnic 10
- Format przewodnic 600 x 400 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 358 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości 1 wentylator
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 910 x wys. 2 085 mm
- waga 131,4 kg



Szafa chłodnicza 700 GN210

700904

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613840284

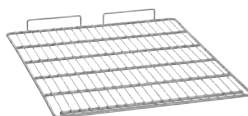


Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

- Materiał wewnątrz CNS 18/10
- Pojemność 700 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 321 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 40 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm
- waga 146,4 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 176,- PLN

Mini chłodnia 1240L



- Materiał
 - Błacha stalowa
 - Powlekane PVC
 - Aluminium
 - Spód ze stali szlachetnej
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm
- Pojemność
 - 1240 l
- Chłodzenie
 - Sprężarka
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 10 °C
- Temperatura otoczenia
 - 16 °C do 38 °C
- Możliwość zamknięcia
 - Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Tak
- Właściwości
 - Zamek antypaniczny
 - Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
- Moc przyłączeniowa
 - 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
- waga
 - 158,2 kg

	Stan przy dostawie	Nr art.	UVP*	GTIN
Mini chłodnia 1240L	W stanie całkowicie zmontowanym	700690	18 383,- PLN	4015613787114
Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany	Zestaw montażowy (łatwy montaż)	700699	18 383,- PLN	4015613790879



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

UVP* 646,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

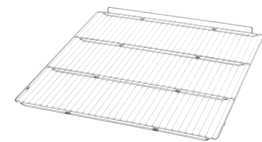


700595

UVP* 505,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 505,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 818,- PLN

Szafka Dry Age 63



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewnia optymalne warunki dojrzewania mięsa.

• Materiał	Szkło
• Materiał wewnętrzny	Blacha stalowa
• Rodzaj przeszklenia	stal nierdzewna
	Przeszklenie potrójne
	Barwione
	Szkło filtracyjne UV
• Szyba zabezpieczająca	Tak
• GWP	3
• Chłodzenie	Powietrze obiegowe
• Zakres temperatury	2 °C do 14 °C
• Temperatura otoczenia	18 °C do 38 °C
• Wilgotność powietrza	od 50 % do 85 %
• Lampa UV	Tak
• Oświetlenie wewnętrzne	LED
• Możliwość zamknięcia	Tak
• Zawias drzwi	Prawo
• Regulowana wysokość półek	Tak
• właściwości	Antybakteryjne światło UV
	Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym



Szafka Dry Age 63

• Wymiary wewnętrzne	szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm
• Pojemność	63 l
• Ilość filtrów	1
• Zbiornik wody	300 ml
• Wymiary prętów	szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	20 kg
• Ilość półek	4
• Maks. nośność półek	15 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Tak
• W zestawie	1 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytywa 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 1 zasobniki na wodę + 1 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej
• Moc przyłączeniowa	0,135 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm
• waga	40,6 kg
• GTIN	4015613769363



700840

UVP* 4 496,- PLN

Szafka Dry Age 380

• Wymiary wewnętrzne	szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm
• Pojemność	380 l
• Ilość filtrów	2
• Zbiornik wody	2 x 300 ml
• Wymiary prętów	Ø 25 mm, długość 495 mm
• Obciążenie na stelaż zawieszany	80 kg
• Ilość półek	7
• Maks. nośność półek	20 kg
• Regulowana wysokość nóżek	Nie
• W zestawie	2 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytywa 1 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 2 zasobniki na wodę + 2 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa
• Moc przyłączeniowa	0,41 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm
• waga	104 kg
• GTIN	4015613769370



700841

UVP* 13 688,- PLN

Stoły mroźnicze



Stół mroźniczy T2-1341

110872

UVP* 12 122,- PLN

GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrozonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par przewodnic 6
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 2644 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- W zestawie 2 ruszty
- Moc przyłączeniowa 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92,4 kg



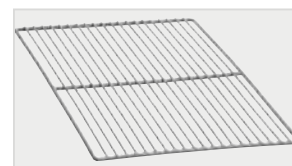
► Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



► Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



► Nóżki z regulacją wysokości



► 2 ruszty w zestawie

Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

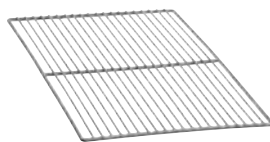


110873

UVP* 74,- PLN

Ruszty wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874

UVP* 137,- PLN

Szafy mroźnicze



Zamrażarka TKS38

700078

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613636900



Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrozonek.



- Materiał Polietylen
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 38 l
- Chłodzenie Sprężarka
- GWP 3
- Zakres temperatury do -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 147 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga 14 kg



Zamrażarka TKS90

700342

UVP* 4 105,- PLN

GTIN 4015613719696



Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.



- Materiał Stal
Lakierowana
- Pojemność 90 l
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury -13 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1991 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- W zestawie 2 kluczyki
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
- waga 47,6 kg



Zamrażarka 200LN

700341

UVP* 3 283,- PLN

GTIN 4015613585826



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 239 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury do -18 °C
- Regulacja temperatury 6 stopni
- Zużycie energii elektrycznej 251 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 38 °C
- Ilość szuflad 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 tacka na kostki lodu
- Moc przyłączeniowa 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga 53 kg

Zamrażarka 700 GN211



W pojemnej zamrażarce bez problemu znajdziesz miejsce na mrożone produkty, które możesz umieścić w pojemnikach maks. 2/1 GN. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.

- Materiał wewnętrzny Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulowana wysokość półek Tak



Zamrażarka 700 GN211

- Pojemność 700 l
- Zużycie energii elektrycznej 2336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 3
- Moc przyłączeniowa 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga 110,4 kg
- GTIN 4015613840239



700705

UVP* 12 322,- PLN

Zamrażarka 1400 GN211

- Pojemność 1400 l
- Zużycie energii elektrycznej 4580 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E
- Ilość drzwi 2
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 6
- Moc przyłączeniowa 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga 191 kg
- GTIN 4015613840246



700706

UVP* 16 818,- PLN

Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1 GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 176,- PLN



Szafa mroźnicza 700 GN210

700903

UVP* 13 105,- PLN

GTIN 4015613840277

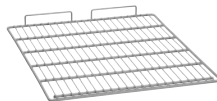


Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność 700 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1172 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 912 x wys. 2 085 mm
- waga 151 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

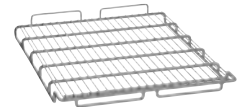


700816

UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 176,- PLN



Zamrażarka piekarnicza 443

700835

UVP* 12 322,- PLN

GTIN 4015613756950



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blaszce, zostają właściwie zamrożone i tak czekają na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Zamrażarka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

- Materiał wewnętrzny Stal szlachetna
- Pojemność 700 l
- Ilość par przewodnic 10
- Format przewodnic 600 x 400 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości 1 wentylator
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 0,227 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 918 x wys. 2 085 mm
- waga 133,9 kg

Zamrażarki



Zamrażarka 252LW



• Materiał

Stal

Lakierowana



• Materiał wewnętrzny

Tworzywo sztuczne ABS

Aluminium

• Chłodzenie

Statycznie

• GWP

3

• Zakres temperatury

-25 °C do -15 °C

• Regulacja temperatury

Termostatycznie

7 stopni

• Klasa wydajności energetycznej

F (Nr EU 2019 / 2016)

• Temperatura otoczenia

16 °C do 43 °C

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

Zamrażarka 252LW

- Pojemność 314 l
- Ilość koszy 2
- Zużycie energii elektrycznej 283 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,11 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 035 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 48,2 kg
- GTIN 4015613662527



700965

UVP* 3 514,- PLN

Zamrażarka 368LW

- Pojemność 398 l
- Ilość koszy 3
- Zużycie energii elektrycznej 317 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,125 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 275 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 54,8 kg
- GTIN 40156136650036



700963

UVP* 3 905,- PLN

Zamrażarka 458LW

- Pojemność 489 l
- Ilość koszy 3
- Zużycie energii elektrycznej 352 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 535 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 71,8 kg
- GTIN 4015613662534



700966

UVP* 4 688,- PLN





Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP* 20 539,- PLN

GTIN 4015613504780



- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic

5
1/1 GN



- Chłodzenie

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe



- GWP
- Cykl szybkiego chłodzenia
- Wydajność szokowa zamrażarki
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej

1945

od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)

od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)

4

Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg

Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg

1 bagietowa sonda temperatury

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm

98 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.



- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika

Pionowy system parownika

18 kg



- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napełnienia
- Nadaje się do zabudowy
- Ważna wskazówka

Chłodzenie powietrzem

T

3/4"

Ø 20 mm

Tak

Tak

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

- wymiary

szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

	Produkcja maks.	Moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Łuskarka do lodu F 90	90 kg / 24 godz.	0,41 kW 230 V 50 Hz	51,9 kg	104609	16 235,- PLN	4015613792873
Łuskarka do lodu F 130	130 kg / 24 godz.	0,49 kW 230 V 50 Hz	52,5 kg	104636	18 583,- PLN	4015613793573



Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Wersja kostek lodu Kształt kostki
Przezroczyste
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Chłodzenie kompresor
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
- waga 10,4 kg



Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg



Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	Pompa obiegowa
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	ST
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 21 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	16 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g
• Pojemność zasobnika	7 kg
• Moc przyłączeniowa	0,22 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm
• waga	25,6 kg
• GTIN	4015613780856



104049

UVP* 3 440,- PLN

Kostkarka do lodu C50

• Produkcja maks.	50 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	24 kostek lodu
• Rozmiar kostki lodu	Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g
• Pojemność zasobnika	13 kg
• Moc przyłączeniowa	0,38 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm
• waga	38,4 kg
• GTIN	4015613780863



104050

UVP* 4 887,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	32,5 x 29 x 41 mm, 21 g
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pusty)
• Produkcja przy pomocy	System łopatkowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	SN
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Nadaje się do zabudowy	Tak
• Wysokość bez nóżek	690 mm
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu Q 26

• Produkcja maks.	25 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	15 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	10 kg
• Moc przyłączeniowa	0,265 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm
• waga	30,9 kg
• GTIN	4015613785707



104304

UVP* 7 079,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

• Produkcja maks.	45 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	35 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	16 kg
• Moc przyłączeniowa	0,36 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm
• waga	38,8 kg
• GTIN	4015613774077



104306

UVP* 9 974,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

• Ilość rozmiarów kostek lodu	1
• Rozmiar kostki lodu	35 x 32 mm, 20 g
• Wersja kostek lodu	Kształt stożka (stożek pełny)
• Produkcja przy pomocy	System natryskowy
• Chłodzenie	Chłodzenie powietrzem
• Klasa klimatyczna	T
• Przyłącze wody	3/4"
• Odpływ wody	Ø 20 mm
• Podblatowa	Tak
• Ważna wskazówka	Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

• Produkcja maks.	28 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	18 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	6,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,3 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm
• waga	28,6 kg
• GTIN	4015613774053



104523

UVP* 6 413,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

• Produkcja maks.	38 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	11,5 kg
• Moc przyłączeniowa	0,62 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm
• waga	33,8 kg
• GTIN	4015613787503



104538

UVP* 8 018,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

• Produkcja maks.	46 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	28 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	15 kg
• Moc przyłączeniowa	0,68 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm
• waga	28,2 kg
• GTIN	4015613787510



104548

UVP* 8 992,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

• Produkcja maks.	70 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,88 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm
• waga	53,6 kg
• GTIN	4015613774060



104583

UVP* 11 031,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

• Produkcja maks.	86 kg / 24 godz.
• Produkcja / cykl pracy	56 kostek lodu
• Pojemność zasobnika	42 kg
• Moc przyłączeniowa	0,98 kW 230 V 50 Hz
• wymiary	szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm
• waga	54,2 kg
• GTIN	4015613787527



104593

UVP* 12 439,- PLN





Maszyna do lodów 1500

135028

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613806204



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool” zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do Mrożone jogurty
Sorbety
Zmrożone desery
Lody
- Pojemność 1,5 l
- Produkcja lodu Od ok. 30 do 60 minut
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres mrożenia do Ok. -25 °C
- Właściwości pojemnika na lody Materiał: stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
- W zestawie 1 łyżka do lodów
1 kubek z miarką
- Moc przyłączeniowa 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
- waga 8,7 kg

Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 155 x gł. 138 x wys. 140 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

UVP* 74,- PLN

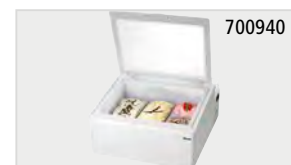
Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Głębokość pojemnika Stal
- Rodzaj przeszklenia 150 mm
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie podwójne
- Zakres temperatury Tak
- Klasa wydajności energetycznej -10 °C do -22 °C
- Klasa klimatyczna A (nr UE 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi 4
- Oświetlenie wewnętrzne Drzwi unoszone
- W zestawie LED
- Nie wchodzi w zakres dostawy stojak na pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa pojemnik GN



- ▶ Możliwość wyposażenia w:
- ▶ 2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
- ▶ 4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

- ▶ Możliwość wyposażenia w:
- ▶ 3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
- ▶ 6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

	Pojemność	Zużycie energii elektrycznej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Witryna do lodów 2x5L-F	10 l	537 kWh / rok	szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm	25 kg	700940	7 036,- PLN	4015613809557
Witryna do lodów 3x5L-F	15 l	637 kWh / rok	szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm	29,8 kg	700941	7 818,- PLN	4015613809564





Witryna do lodów 4x6,5L-R

700228

UVP* 4 911,- PLN

GTIN 4015613724591

Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wymiowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.



- Pojemność 26 l
4 x pojemniki po 6,5 litra
- Głębokość pojemnika 114 mm
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury -18 °C do -25 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1631 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- W zestawie 4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna
3 poprzeczki: długość 365 mm, szerokość 20 mm
Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
0,168 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 805 x gł. 665 x wys. 350 mm
33,4 kg
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Zamrażarka na lody 300L

700732

UVP* 5 079,- PLN

GTIN 4015613840345

Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Wymiary wewnętrz szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
- Pojemność 300 l
- Ilość koszy 2
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 934 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Przesuwna pokrywa szklana Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane
2
Tak
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
2 kosze
0,164 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 000 x gł. 710 x wys. 850 mm
51,2 kg
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 000 x gł. 710 x wys. 850 mm
- waga 51,2 kg

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with clean, white ceramic plates. The rack's structure is made of white plastic with a grid-like pattern. The dishwasher's door is open, revealing the interior. The Bartscher logo is embossed on the front of the door.

TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Bartscher

Seria E



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKA UNIWERSALNA

DANE PODSTAWOWE	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	220 mm	280 mm	300 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	300 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1
cykl pracy	120 s	120 s	120 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy
podblatowa	✓	✓	✓
WYMIARY			
szerokość	430 mm	468 mm	595 mm
głębokość	550 mm	580 mm	650 mm
wysokość	668 mm	725 mm	825 mm
waga	28,4 kg	34,2 kg	48,6 kg
GTIN	4015613800196	4015613800202	4015613801896
NUMER ARTYKULU	110350	110400	110500
UVP*	7 626,- PLN	8 018,- PLN	8 448,- PLN



Seria E



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA		ZMYWARKA UNIWERSALNA
	GS E350 LPR	GS E400 LPR K	US E500 LPR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	—
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	✓	—
DANE TECHNICZNE			
pojemność zbiornika	11 litrów	15 litrów	25 litrów
zużycie wody przy 2 barach	2 litry	2,5 litra	2,7 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	2 kW	2 kW	2,8 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—
drzwi dwuścienne	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	do 60 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia	gotowe do podłączenia
moc przyłączeniowa	2,7 kW 230 V 50 Hz	3,1 kW 230 V 50 Hz	3,4 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE			
kubek na sztućce	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	1
kosz na talerze	—	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	—
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓

Seria C



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	350 x 350 mm	350 x 350 mm	350 x 350 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	260 mm	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	1	1	1	2	2	2
cykl pracy	120 s	120 s	120 s	120 / 180 s	120 / 180 s	120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	30 koszy	30 koszy	30 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy	30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	410 mm	410 mm	410 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	480 mm	480 mm	480 mm	640 mm	640 mm	640 mm
wysokość	672 mm	672 mm	672 mm	845 mm	845 mm	845 mm
waga	31,6 kg	31,8 kg	33,4 kg	56,6 kg	57,4 kg	60,2 kg
GTIN	4015613805382	4015613805399	4015613805405	4015613805443	4015613805450	4015613805467
NUMER ARTYKUŁU	110360	110361	110362	110530	110531	110532
UVP*	9 583,- PLN	10 166,- PLN	10 166,- PLN	12 514,- PLN	13 496,- PLN	14 279,- PLN

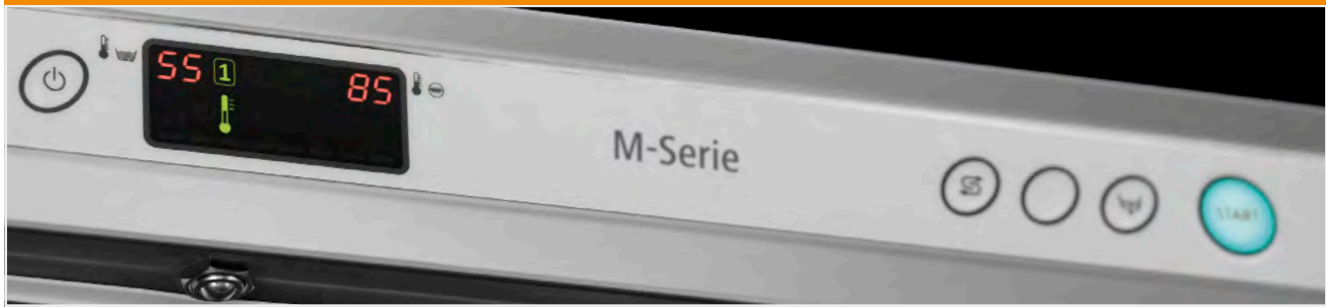


Seria C



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS C350 LP	GS C350 LPR	GS C350 RW	US C500 LP	US C500 LPR	US C500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	—	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	12 litrów	12 litrów	12 litrów	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	1,4 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,4 kW	2,4 kW	2,4 kW	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	—	—	—	—	—	—
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przylącze urządzenia	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC	1 NAC
moc przyłączeniowa	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	2,59 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz	3,45 kW 230 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria M



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIERSALNE

DANE PODSTAWOWE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	305 mm	305 mm	305 mm	320 mm	320 mm	320 mm
wysokość talerzy maks.	—	—	—	345 mm	345 mm	345 mm
wielkość tacy maks.	—	—	—	—	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WYMIARY						
szerokość	450 mm	450 mm	450 mm	590 mm	590 mm	590 mm
głębokość	560 mm	560 mm	560 mm	630 mm	630 mm	630 mm
wysokość	696 mm	696 mm	696 mm	840 mm	840 mm	840 mm
waga	34,2 kg	34,2 kg	36,6 kg	59,4 kg	60,6 kg	63,2 kg
GTIN	4015613805412	4015613805429	4015613805436	4015613805474	4015613805481	4015613805498
NUMER ARTYKUŁU	110461	110462	110463	110540	110541	110542
UVP*	10 949,- PLN	11 731,- PLN	12 322,- PLN	16 035,- PLN	16 427,- PLN	17 409,- PLN



Seria M



FUNKCJE	ZMYWARKI DO SZKŁA			ZMYWARKI UNIWERSALNE		
	GS M400 LP K	GS M400 LPR K	GS M400 LPWR K	US M500 LP K	US M500 LPR K	US M500 LPWR K
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	—	✓	—	—	✓
pompa dozująca środek myjący	—	✓	✓	—	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DANE TECHNICZNE						
pojemność zbiornika	14,5 litra	14,5 litra	14,5 litra	29 litrów	29 litrów	29 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	1,8 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
odpływ wody	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm
grzałka zbiornika	1,25 kW	1,25 kW	1,25 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW	2,8 kW	2,8 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	—	—	—	—	—	—
drzwi dwusłenne	✓	✓	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	—	—	—	—	—	—
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C	5 °C - 60 °C
przyłącze urządzenia	1 NAC	1 NAC	1 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	3,2 kW 230 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE						
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	✓	✓	✓	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—	—	—
kosz uniwersalny	2	2	2	1	1	1
kosz na talerze	—	—	—	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	—	✓	—	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	400 mm	400 mm	325 mm	325 mm
wysokość talerzy maks.	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	600 x 400 mm	600 x 400 mm	—	—
ilość programów zmywania	4	4	4	4
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s	60 / 90 / 120 / 180 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy	60 / 40 / 30 / 20 koszy
podświetlana	✓	✓	✓	✓
WYMIARY				
szerokość	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
głębokość	705 mm	705 mm	640 mm	640 mm
wysokość	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
waga	69 kg	71,6 kg	67,2 kg	68 kg
GTIN	4015613800172	4015613800189	4015613779973	4015613766843
NUMER ARTYKUŁU	109640	109641	111678	111680
UVP*	17 209,- PLN	18 192,- PLN	16 235,- PLN	16 818,- PLN



Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

FUNKCJE	US PPlus500 LPR	US PPlus500 LPWR	US P500 LPR	US P500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓	✓	✓
dotatkowe płukanie na zimno	—	—	—	—
DANE TECHNICZNE				
pojemność zbiornika	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra	16,5 litra
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania	2,3 litra / cykl płukania
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	3/4"	3/4"	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW	4,5 kW	4,5 kW
samoczyszczenie	✓	✓	✓	✓
drzwi dwuscienne	✓	✓	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓	✓	✓
lampa kontrolna	✓	✓	—	—
wyświetlacz	✓	✓	✓	✓
temperatura wody na dopływie	do 60 °C	do 60 °C	55 °C	55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz	5,15 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE				
kubek na sztućce	✓	✓	✓	✓
wkład na spodki	—	—	—	—
kosz na szklanki	—	—	—	—
kosz uniwersalny	1	1	1	1
kosz na talerze	1	1	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓	✓	✓

Seria K

Bartscher



ZMYWARKA DO SZKŁA

ZMYWARKA UNIWERSALNA

DANE PODSTAWOWE

	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
materiał	stal szlachetna	stal szlachetna
wymiary kosza	400 x 400 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	300 mm	260 mm
wysokość talerzy maks.	—	270 mm
wielkość tacy maks.	—	—
ilość programów zmywania	3	3
cykl pracy	90 / 120 / 150 s	60 / 90 / 180 s
maks. wydajność/godz.	40 / 30 / 24 kosze	60 / 40 / 20 koszy
podblatowa	✓	✓

WYMIARY

	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
szerokość	465 mm	600 mm
głębokość	620 mm	710 mm
wysokość	677 mm	825 mm
waga	36,6 kg	57 kg
GTIN	4015613762388	4015613767741
NUMER ARTYKUŁU	110644	110645
UVP*	17 409,- PLN	19 557,- PLN



Seria K



	ZMYWARKA DO SZKŁA	ZMYWARKA UNIWERSALNA
FUNKCJE	GS K400 LPWR K	US K500 LPWR K
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękcacz wody	✓	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—
DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	8 litrów	15 litrów
zużycie wody przy 2 barach	1,6 litra	2,1 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 18 mm	Ø 18 mm
grzałka zbiornika	0,6 kW	1,4 kW
grzałka bojlera	2,6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwuścienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	—	—
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	15 °C - 60 °C	do 50 °C
przyłącze urządzenia	gotowe do podłączenia	3 NAC
moc przyłączeniowa	3,4 kW 230 V 50 Hz	7,9 kW 400 V 50 Hz
AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	1	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	—	1
lejek do napełniania solą	✓	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓
zestaw do czyszczenia	✓	✓



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

DANE PODSTAWOWE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
materiał	stal CrNi 18/10	stal CrNi 18/10
wymiary kosza	500 x 500 mm	500 x 500 mm
wysokość szklanek maks.	340 mm	340 mm
wysokość talerzy maks.	340 mm	340 mm
wielkość tacy maks.	530 x 325 mm	530 x 325 mm
ilość programów zmywania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania	7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania
cykl pracy	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s	60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s
maks. wydajność/godz.	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy	60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy
podświetlowa	✓	✓
WYMIARY		
szerokość	600 mm	600 mm
głębokość	645 mm	645 mm
wysokość	850 mm	850 mm
waga	71 kg	76 kg
GTIN	4015613769332	4015613771656
NUMER ARTYKUŁU	110666	110668
UVP*	19 557,- PLN	20 539,- PLN



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

FUNKCJE	US EcoPlus500 LPR	US EcoPlus500 LPWR
pompa wspomagająca płukanie	✓	✓
pompa wypompowująca	✓	✓
zmiękcacz wody	—	✓
pompa dozująca środek myjący	✓	✓
dodatkowe płukanie na zimno	—	—

DANE TECHNICZNE		
pojemność zbiornika	10 litrów	10 litrów
zużycie wody przy 2 barach	3,5 litra	3,5 litra
ciśnienie wody	2 - 4 bary	2 - 4 bary
dopływ wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odpływ wody	Ø 24 mm	Ø 24 mm
grzałka zbiornika	1,1 kW	1,1 kW
grzałka bojlera	6 kW	6 kW
samoczyszczenie	✓	✓
drzwi dwuscienne	✓	✓
podwójne ściany	✓	✓
ochrona przed suchym cyklem	✓	✓
termostat bezpieczeństwa	✓	✓
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	✓	✓
włącznik/wyłącznik	✓	✓
lampka kontrolna	✓	✓
wyświetlacz	✓	✓
temperatura wody na dopływie	10 °C - 55 °C	10 °C - 55 °C
przyłącze urządzenia	3 NAC	3 NAC
moc przyłączeniowa	6,65 kW 400 V 50 Hz	6,65 kW 400 V 50 Hz

AKCESORIA W ZESTAWIE		
kubek na sztućce	✓	✓
wkład na spodki	—	—
kosz na szklanki	—	—
kosz uniwersalny	1	1
kosz na talerze	1	1
lejek do napełniania solą	—	✓
wąż doprowadzający wodę	✓	✓
wąż spustowy wody	✓	✓



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP* 270,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP* 270,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP* 137,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

UVP* 231,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

UVP* 348,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP* 215,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

UVP* 51,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

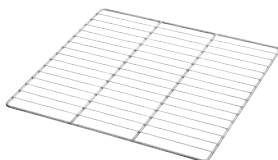


173074

UVP* 192,- PLN

Kratka zmywakowa 500

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

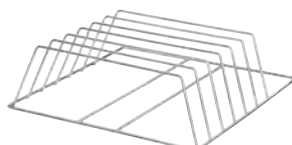


101094

UVP* 203,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 896,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

UVP* 959,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w 1 waż, guma, Materiał instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 796,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518

UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

UVP* 1 796,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 293,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 348,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 360,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

UVP* 646,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156

UVP* 70,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144

UVP* 94,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 7
- Format przewodnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

UVP* 775,- PLN

Zmywarki do garnków



Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

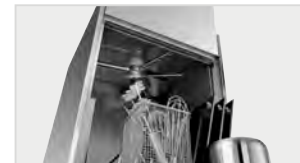


- Pompa dozująca środek myjący
- Pompa wspomagająca płukanie
- Podwójne ściany
- Odpływ wody
- Ciśnienie wody
- Przyłącze urządzenia

Tak
Tak
Tak
Ø 32 mm
2 - 4 bary
3 NAC



► Możliwość wykorzystania dwuosiuennych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



► Zalecamy przyłączyć ciepłą wodę o temperaturze do 55°C

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

- Wymiary kosza 665 x 550 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 800 mm
- Maks. wysokość tacy 800 mm
- Wydajność na godzinę maks. 40 koszy
- Cykl pracy 120 / 240 / 360 / 480 sekund
- Dopływ wody G 3/4"
- Zużycie wody przy 2 barach 4,2 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 50 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 6 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1890 - 2270 mm
- Regulacja wysokości 1890 mm do 1940 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
1 kratka zmywakowa
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
- waga 174,2 kg
- GTIN 4015613810560



110765

UVP* 44 992,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

- Wymiary kosza 840 x 805 mm
- Wielkość tacy maks. 805 mm
- Maks. wysokość tacy 805 mm
- Wydajność na godzinę maks. 20 koszy
- Cykl pracy 180 / 360 / 540 / 720 sekund
- Dopływ wody G 3/4" M
- Zużycie wody przy 2 barach 4,3 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 82 l
- Grzałka zbiornika 6 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 2050 - 2100 mm
- Regulacja wysokości 1790 mm do 1840 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
- Moc przyłączeniowa 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
- waga 119,8 kg
- GTIN 4015613793917



110677

UVP* 64 557,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10 | Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

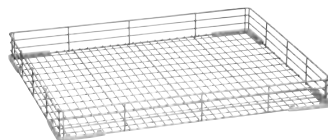


110693

UVP* 775,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

UVP* 1 131,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

UVP* 3 361,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

UVP* 818,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

UVP* 505,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
 - Wysokość talerzy maks. 440 mm
 - Wysokość szklanek maks. 440 mm
 - Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
 - Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
 - Pompa wypompowująca Nie
 - Zmiękczacze wody Nie
 - Pompa dozująca środek myjący Nie
 - Pompa wspomagająca płukanie Tak
 - Dopływ wody G 3/4"
 - Odpływ wody Ø 28 mm
 - Ciśnienie wody 2 - 4 bary
 - Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra / cykl płukania
 - Pojemność zbiornika 22 l
 - Grzałka zbiornika 2,5 kW
 - wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
 - Regulacja wysokości 1535 mm do 1600 mm
 - Właściwości system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły) pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy) energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności) system odpływowy EDS płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika zbiornik z podwójnymi ścianami
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
2 kosze na talerze
1 kubek na sztućce
3 NAC
 - Przyłącze urządzenia szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
 - waga 98,5 kg



	Grzałka bojlera	Moc przyłączeniowa	Nr art.	UVP*	GTIN
Zmywarka przelotowa DS 500	6 kW	6,7 kW 400 V 50 Hz	109342	22 105,- PLN	4015613685106
Zmywarka przelotowa DS 500 SR	8 kW	8,7 kW 400 V 50 Hz	109343	24 452,- PLN	4015613685113



Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodności
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 796,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50 (zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500, Zmywarka przelotowa DS 500 SR
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 259 x gł. 254 x wys. 369 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613780122

109344

UVP* 1 154,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 293,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

109349

UVP* 32 670,- PLN

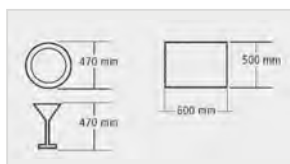
GTIN 4015613713854



CNS
18/10

Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewni nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

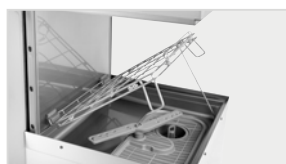
- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 32 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2050 - 2110 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1595 mm
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody
1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
- waga 103,8 kg



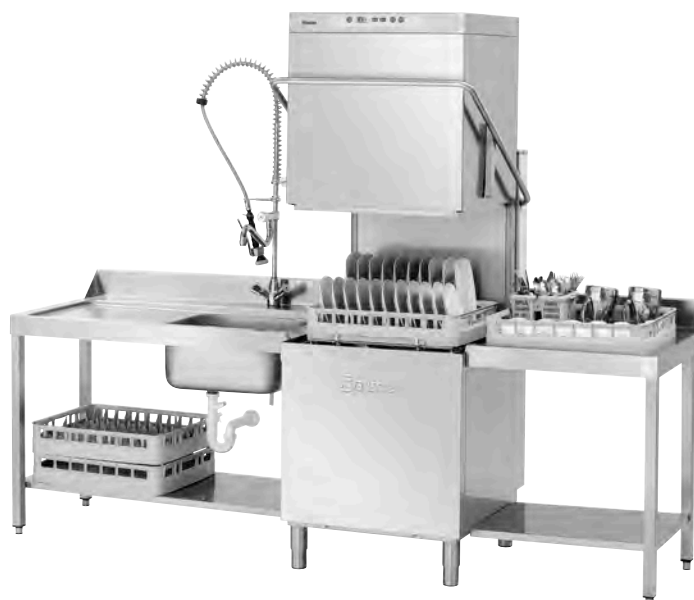
- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni





Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251

UVP* 44 209,- PLN

GTIN 4015613766867

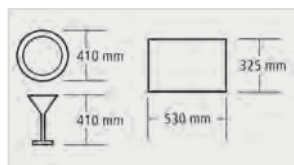


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1595 mm do 1660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534
Odzysk ciepła
Wielojęzyczne menu sterowania
Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
- W zestawie 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
145,4 kg
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowniczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 270,- PLN





Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem i otwo. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na odp. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

UVP* 5 748,- PLN

Wypożyczenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745

UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746

UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747

UVP* 3 541,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

UVP* 3 541,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 908,- PLN





Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630

UVP* 69 644,- PLN

GTIN 4015613806510



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

- Wersja System transportowy, stal szlachetna
Urządzenie pracujące w lewą stronę
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość szklanek maks. 450 mm
- Wysokość talerzy maks. 450 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 x 25 mm
- Wydajność na godzinę maks. 70 - 100 koszy
- Cykl pracy 35 / 94 sekund
- Dopływ wody 2 x G 3/4"
- Odpływ wody 1 x 1/4 G
- Ciśnienie wody 2 - 5 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 150 l/godz.
- Temperatura wody na dopływie 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
- Pojemność zbiornika Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów
Bojler: 28,5 litrów
- Grzałka zbiornika 9 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1900 mm
- Regulacja wysokości 1565 mm do 1635 mm
- W zestawie 1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na tace
1 kosz na talerze
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wąż do odprowadzania zużytej wody
- Moc przyłączeniowa 19 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
- waga 30,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzkowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625

UVP* 7 818,- PLN

Stół wyładowczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

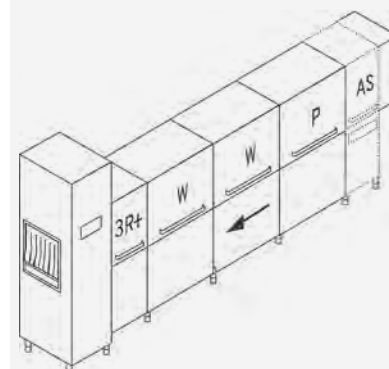


110626

UVP* 6 253,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 125,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 125,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303

UVP* 137,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegródy: 90 x 90 mm
- Wysokość wewnętrzna: 190 mm
- właściwości: przystosowany do kubków o maks. wysokości 190 mm, ze zdejmowaną pokrywą
- Nadaje się do: Szklanki, kubki wielorazowe
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP* 935,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP* 137,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm

Ilość przegród	Wielkość przegródy	Wysokość wewnętrzna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
16	111 x 111 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5316	164,- PLN	4015613654652
16	111 x 111 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5318	192,- PLN	4015613654669
16	111 x 111 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5319	254,- PLN	4015613654676
16	111 x 111 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5320	309,- PLN	4015613654683
16	111 x 111 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5321	380,- PLN	4015613654690
16	111 x 111 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5322	403,- PLN	4015613654706
25	89 x 89 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,6 kg	5325	164,- PLN	4015613654713
25	89 x 89 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,3 kg	5327	227,- PLN	4015613654720
25	89 x 89 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,7 kg	5328	254,- PLN	4015613654768
25	89 x 89 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,4 kg	5329	321,- PLN	4015613654775
25	89 x 89 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	3,8 kg	5330	380,- PLN	4015613654782
25	89 x 89 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,5 kg	5331	415,- PLN	4015613654799
36	73 x 73 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,7 kg	5336	168,- PLN	4015613654805
36	73 x 73 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,5 kg	5338	227,- PLN	4015613654812
36	73 x 73 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	2,9 kg	5339	254,- PLN	4015613654829
36	73 x 73 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	3,7 kg	5340	333,- PLN	4015613654836
36	73 x 73 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,1 kg	5341	380,- PLN	4015613654843
36	73 x 73 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	4,9 kg	5342	415,- PLN	4015613654850
49	62 x 62 mm	83 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm	1,8 kg	5349	172,- PLN	4015613654874
49	62 x 62 mm	123 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm	2,8 kg	5351	219,- PLN	4015613654881
49	62 x 62 mm	166 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm	3,2 kg	5352	258,- PLN	4015613654898
49	62 x 62 mm	207 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm	4,2 kg	5353	356,- PLN	4015613654904
49	62 x 62 mm	245 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm	4,6 kg	5354	399,- PLN	4015613654911
49	62 x 62 mm	285 mm	szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm	5,6 kg	5355	450,- PLN	4015613654928

Armatury



Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP* 2 853,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwyty. 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP* 3 123,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP* 3 322,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP* 5 005,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztuczki wypolerowane na wysoki połysk – do 1500 sztuk sztućców na godzinę. Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.



- Rodzaj politur/suszenia
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Właściwości

Rozgrzany granulatu kukurydziany

Tak

Tak

Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy

Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C

Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu

Łatwy dostęp do kanału sztućców

Przycisk start/stop

Polerka do sztućców 1500/17

- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę z prawej strony urządzenia
- Załadunek sztućców Szerokość otworu: 215 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia Szerokość otworu: 100 mm
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1,7 kg
- W zestawie 1 kosz na sztućce 2 kg granulatu kukurydzianego
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- waga 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

UVP* 18 583,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę na górze urządzenia
- Załadunek sztućców Szerokość otworu: 230 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym
- W zestawie 1 kosz na sztućce 1 sito na sztućce 3 kg granulatu kukurydzianego
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- waga 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

UVP* 22 105,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

UVP* 583,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436

UVP* 685,- PLN

Ośłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437

UVP* 4 809,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434

UVP* 203,- PLN



Urządzenie do poler.szklanek

109470

UVP* 11 054,- PLN

GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Ilość głowic polerujących
- Rodzaj politory/suszenia

5

Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

UVP* 1 557,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

UVP* 297,- PLN

Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

UVP* 2 461,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

UVP* 3 440,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

UVP* 153,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP* 857,- PLN



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał
- Zdolność przyłączeniowa
- Przyłącze wody
- Wartość zwrotna za cartridge
- wymiary

Tworzywo sztuczne
Wzmocnione włóknem szklanym
1 urządzenie
3/4"
290 €
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności
- Typ odsolenia
- Przystosowane do
- wymiary
- waga
- GTIN

5.000 litrów / wkład przy 10° d
(całkowita zawartość soli)
Odsalanie całkowite
zmywarki użytkowane komercyjnie
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
17,3 kg
4015613681580



109877

UVP* 4 105,- PLN

Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności
- Typ odsolenia
- Przystosowane do
- wymiary
- waga
- GTIN

13.400 litrów / wkład przy 10° d (twardość węglanowa)
Odsalanie częściowe
Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
17,4 kg
4015613681597



109878

UVP* 4 222,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu: 1 adapter do kranika, 1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 841,- PLN

Wkład VK 500 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887

UVP* 802,- PLN

Wkład TKD 13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888

UVP* 1 248,- PLN



NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!



Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613733036



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków

1,8 litra



- Czas zaparzania
- wydajność maks.
- Minimalna ilość zaparzanej kawy

Szkló
7 minut na 1,8 litra



- Ilość płyt grzewczych

11 filiżanek



- Moc przyłączeniowa

0,5 litra

- wymiary

1

- waga

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
6,5 kg

Ekspres do kawy Contessa 1002



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków

2 litry



- Czas zaparzania
- Minimalna ilość zaparzanej kawy

Termos, stal szlachetna



8 minut na 2 litry
0,5 litra



190184

	Ilość pół grzewczych	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Contessa 1002	1	13 filiżanek	1,4 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	6,5 kg	190193	959,- PLN	4015613742380
Contessa Duo	2	2 x 13 filiżanek	2,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm	14,3 kg	190184	1 874,- PLN	4015613742410



Ekspres do kawy Aurora 22

190187

UVP* 1 428,- PLN

GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków

1,9 litra



- Czas zaparzania
- wydajność maks.
- Minimalna ilość zaparzanej kawy

Termos z pompką, stal szlachetna



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Moc przyłączeniowa

8 minut na 1,9 litry

- wymiary

12 filiżanek

- waga

0,5 litra

Tak

1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm

8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

UVP* 33,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP* 94,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 106,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Spieniacz do mleka MS600

190211

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613758077



- Pojemność
- Poziom napelnienia



- Funkcje



- Zakres temperatury
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,6 l
 Spienianie, maks.: 150 ml
 Podgrzewanie, maks.: 400 ml
 Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
 0 °C do 70 °C
 Tak
 1 tarcza miksująca
 1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
 0,8 kg



Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP* 383,- PLN

GTIN 4015613613413



- Pojemność
- Poziom napelnienia



- Funkcje



- Zakres temperatury
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,4 l
 Spienianie, maks.: 200 ml
 Podgrzewanie, maks.: 400 ml
 Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
 Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
 Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
 Spienianie na zimno
 0 °C do 70 °C
 Tak
 2 tarcza spieniania mleko
 1 tarcza miksująca
 0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
 1,1 kg

Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Regina Plus 40	6,8 l	48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm	3,3 kg	A190149	438,- PLN	4015613742427
Regina Plus 90	15 l	80 - 90 filiżanek	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm	4,2 kg	A190199	646,- PLN	4015613733043



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu. Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
 - Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
 - Funkcja utrzymania temperatury Tak
 - Właściwości 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
Skrobak do czyszczenia
- W zestawie

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Bartscher PRO II 40	6 l	40 - 48 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm	3,2 kg	A190148	505,- PLN	4015613670515
Bartscher PRO II 60	9 l	60 - 72 filiżanek	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm	3,8 kg	A190167	567,- PLN	4015613670522
Bartscher PRO II 100	13,2 l	90 - 100 filiżanek	1,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm	4,6 kg	A190198	700,- PLN	4015613670539





Ekspres do kawy Silver 1300

A190189

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613735634



STAINLESS STEEL

13,2L



Filizanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

- Pojemność 13,2 l
- Czas zaparzania 70 minut dla 13,2 litra
- wydajność maks. 100 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 5,28 litra (40 filiżanek)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości
 - Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm (145 mm bez tacki ociekowej)
 - Podwójne ściany
 - 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
 - Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
 - Czujnik poziomu napełnienia
 - Wyjmowana tacka ociekowa
 - uchwyty składane



- W zestawie
 - 1 skrobak do czyszczenia
 - 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
- waga 6,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 200 mm
- Wskaźnik poziomu napełnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP* 231,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP* 51,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP* 168,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 106,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP* 55,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP* 188,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP* 70,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

UVP* 333,- PLN

Termos 1,5L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP* 80,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylniej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

UVP* 137,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

UVP* 143,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP* 88,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylniej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

UVP* 141,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

UVP* 200,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

UVP* 76,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216

UVP* 37,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215

UVP* 33,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawa z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 188,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 297,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

UVP* 145,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

UVP* 184,- PLN





Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080

UVP* 4 222,- PLN

GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.

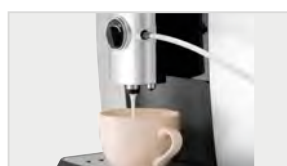
- | | |
|----------------------------------|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne stożkowy |
| • Mechanizm mielący | 250 g |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 80 filiżanek / dzień |
| • Przystosowane do | 40 filiżanek po 120 ml na godzinę |
| • wydajność maks. | 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów |
| • Programy | 80 - 115 mm |
| • Wylot z regulacją wysokości | W filiżankach |
| • Opcja dla kawy mielonej | Ręcznie 7 - 14 g |
| • Program czyszczenia | Tak |
| • Właściwości | Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka |
| • Doprowadzanie mleka | Zewnętrzne za pomocą węża |
| • Zasilanie w wodę | Zbiornik na wodę |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 1,8 l |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 15 filiżanek |
| • Moc przyłączeniowa | 1,4 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm |
| • waga | 11,5 kg |



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Regulacja wysokości wylotu
- ▶ 80 - 115 mm



- ▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węża



Ekspres do kawy KV1 Classic

190052

UVP* 8 800,- PLN

GTIN 4015613712741



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 1.000 g
- Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Programy 6, możliwość indywidualnego ustawiania
- Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach Ręcznie 5 - 14 g
- Program czyszczenia Tak
- Właściwości możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę 3 opcje
Zbiornik na wodę
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
Stałe przyłącze wody
- Pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 1/2"
- Pojemność pojemnika na resztki Ok. 35 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 330 x wys. 580 mm
- waga 17,4 kg



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek zob. katalog str 198, 199



Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613745367



Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delektowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarno 1.000 g
- Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Programy 23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- Programowanie zabezpieczone hasłem
- 100 - 160 mm
- Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
- Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
- W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy
- Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
- Tak
- Tak
- plyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
- Pamięć cykli czyszczenia
- Tak
- 3 opcje
- Zbiornik na wodę
- Stale przyłącze wody
- Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- 6 l
- Stale przyłącze wody 1/2"
- Ok. 35 filiżanek
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
- 19,4 kg
- Wylot z regulacją wysokości
- Wyświetlacz wideo
- port USB
- Program czyszczenia
- Właściwości
- Spieniacz do mleka
- Zasilanie w wodę
- Pojemność zbiornika na wodę
- Przyłącze wody
- Pojemność pojemnika na resztki
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka



Ekspres do kawy KV2 Premium

190086

UVP* 24 644,- PLN

GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

- **Materiał** Tworzywo sztuczne
- **Mechanizm mielenia** 2 młynki z płaskimi żarnami
Możliwość kalibracji
Wysoka wydajność
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
- **Pojemność pojemnika na ziarna** 2 x 1.200 g
- **Pojemność pojemnika na instant** 1600 g
- **Przystosowane do** 120 filiżanek / dzień
- **wydajność maks.** 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
90 filiżanek à 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
- **Programy** 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Programowanie zabezpieczone hasłem
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń nie
- **Wylot z regulacją wysokości** 2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
- **Wyświetlacz wideo** Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
- **port USB** Tak
- **Program czyszczenia** Tak
Pamięć cykli czyszczenia
Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
- **Właściwości** Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparzacza bez użycia narzędzi
Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- **Doprowadzanie mleka** 2 opcje
Z pojemnika na topping (mleko w proszku)
Zewnętrzne za pomocą węża
- **Zasilanie w wodę** 3 opcje
Zbiornik na wodę
Stałe przyłącze wody
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
- **Pojemność zbiornika na wodę** 4 l
- **Przyłącze wody** Stałe przyłącze wody 1/2"
- **Pojemność pojemnika na resztki** Ok. 45 filiżanek
- **Moc przyłączeniowa** 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- **wymiary** szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
- **waga** 29,6 kg



- ▶ Zwiększona wydajność przepływu
- ▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę



- ▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- ▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- ▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



- ▶ Wyjątkowo szeroki wybór kaw
- ▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



- ▶ 2 sposoby spieniania mleka
- ▶ Mleko
- ▶ Mleko w proszku

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

	Easy Black 250 190080	KV1 Classic 190052	KV1 Comfort 190031	KV2 Premium 190086
Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.)	40 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml	40 o pojemności 120 ml	75 o pojemności 120 ml
Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie)	80	80	80	120
Liczba zespołów zaparzacza	1	1	1	1
Minimalna ilość zaparzonej kawy	25 ml	25 ml	25 ml	15 ml
Liczba programów	4	6	23	30 + więcej
Programy z możliwością indywidualnego ustawienia	zmiana parametrów	✓	✓	✓
Program czyszczenia	✓	✓	✓	✓
Funkcja 2 filiżanek	✓	✓	✓	✓
Licznik filiżanek	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie	na program + łącznie
Pojemnik na ziarna	1 x 250 g	1 x 1000 g	1 x 1000 g	2 x 1200 g
Pojemnik na topping	–	–	–	1 x 1600 g
Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao	–	–	–	z dokładnością do grama możliwość kalibracji
Zamykany pojemnik na ziarna/topping	–	–	–	✓
Opcja kawy mielonej (ręcznie)	na filiżanki, 7 - 14 g	na filiżanki, 5 - 14 g	–	–
Regulowane dozowanie kawy	✓	✓	✓	✓
Regulowana grubość mielenia	5 stopni	5 stopni	5 stopni	bezstopniowa
Mechanizm mielący	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	1 młynek stożkowy	2 młynki tarczowe
Regulowana temperatura wody	✓	✓	✓	✓
Regulowana temperatura mleka	–	przez wąż do mleka	–	elektronicznie
Doprowadzanie mleka	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż	zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping
Spieniacz do mleka	✓	✓	✓	✓ czujnik na wężyku do mleka
Funkcja gorącego mleka	✓	✓	✓	✓
Funkcja gorącej wody	–	✓	✓	✓ osobny kranik spustowy
Zbiornik na wodę	1,8 litra, wyjmowany	1,8 litra, wyjmowany	6 litrów, wyjmowany	4 litry, wyjmowany
Stałe przyłącze wody	–	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie tłoczenia	19 barów	19 barów	19 barów	19 barów
Wylot z regulacją wysokości	80 - 115 mm	100 - 160 mm	100 - 160 mm	– 2 podstawki pod filiżanki
Wskaźnik poziomu napełnienia	✓	✓	✓	–
Funkcja automatycznego wyłączenia	✓	✓	✓	✓
Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach)	15	35	35	45
Spód z wycięciem na zsypaną resztki	–	✓	✓	✓
W zestawie	1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy	1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę	2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę	1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypany z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 43,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 137,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° d (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798

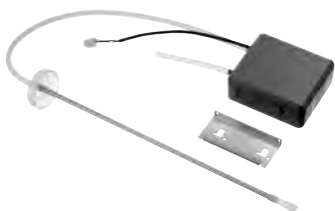


109865

UVP* 86,- PLN

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP* 661,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

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



533051

UVP* 243,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP* 286,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613800110



173283V

UVP* 567,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Lodówka na mleko KV8,1L

190085

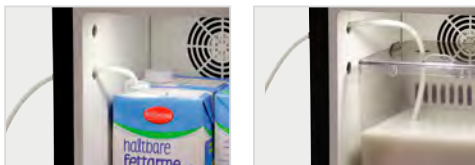
UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613803500



Praktyczna lodówka na mleko zapewni bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka dzięki bocznym otworom na wążek. Schłodzone mleko jest przechowywane w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać pobrane bezpośrednio do przygotowania kawy za pomocą wążka do mleka, w który wyposażony jest ekspres.

- **Materiał** Blacha stalowa
Powlekane proszkowo
- **Materiał wewnątrz** Tworzywo sztuczne ABS
- **Wymiary wewnętrzne** szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- **Pojemność** 8,1 l
- **Chłodzenie** kompresor
Powietrze obiegowe
- **Zakres temperatury** 0 °C do 8 °C
- **Zużycie energii elektrycznej** 218 kWh / rok
- **Klasa wydajności energetycznej** A (nr UE 2019 / 2018)
- **Temperatura otoczenia** do 25 °C
- **Otwór na wążek do mleka** Po 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
Ø 7 mm
- **właściwości** Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
oświetlenie LED, załączane osobno
- **Moc przyłączeniowa** 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- **wymiary** szer. 225 x gł. 450 x wys. 450 mm
- **waga** 13,8 kg



Pojemnik na mleko KV8,1L

- Przystosowane do: Mleko, Woreczek na mleko
- **Materiał:** Tworzywo sztuczne ABS
- **Pojemność:** 4,5 l
- **Właściwości pokrywy:** Możliwość zdjęcia
- **Otwór na wążek do mleka:** W pokrywie
- **wymiary:** szer. 175 x gł. 150 x wys. 240 mm
- **waga:** 0,6 kg
- **GTIN:** 4015613780467



190083

UVP* 254,- PLN



Lodówka na mleko KV6LTE

190079

UVP* 646,- PLN

GTIN 4015613768410

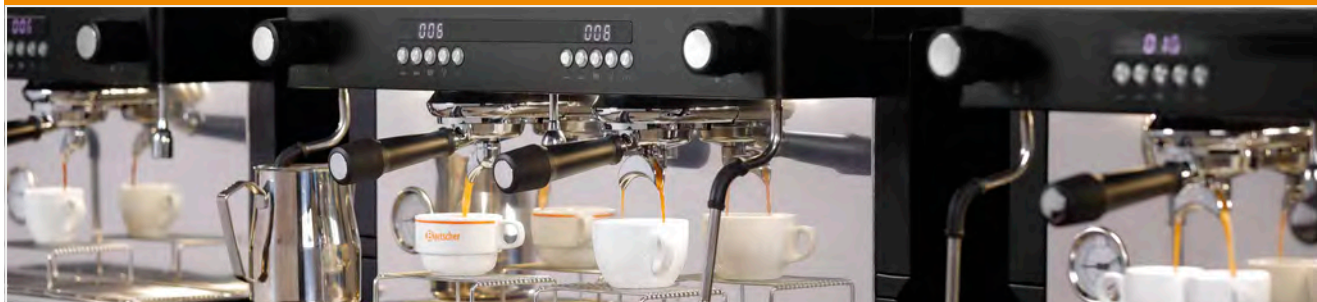


Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wążek do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

- **Materiał wewnątrz** Tworzywo sztuczne
- **Wymiary wewnętrzne** szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
- **Pojemność** 6 l
- **Chłodzenie** Termoelektrycznie
- **Wydajność chłodzenia** Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
do 22 °C
- **Temperatura otoczenia** do 22 °C
- **Otwór na wążek do mleka** 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
Ø 7 mm
- **Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi** Tak
- **Ilość półek** 1
- **Regulowana wysokość półek** Tak
- **właściwości** Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- **W zestawie** Adapter 12 V do samochodu
- **Moc przyłączeniowa DC** 12 V
- **Moc przyłączeniowa** 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- **wymiary** szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
- **waga** 3 kg



Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



- ⚡
• Materiał
Blacha stalowa
Lakierowana
- ☕
• Wersja
Uchwyt sita
- ⚙️
• Ilość kotłów
1
- ⚡
• Dysze gorącej wody
1
- 🔌
• Programy
3
- Automatyczne napełnianie bojlera
Tak
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza
Tak
- Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny
Tak
- Wstępne zaparzanie
Tak
- Możliwość regulacji nalewania gorącej wody
Tak
- Timer
Tak
- Wyświetlacz cyfrowy
Tak
- Wyświetlacz
Ustawianie temperatury bojlera
Wybór i programowanie napojów
Uruchamianie programu czyszczenia
Timer
Wstępne zaparzanie
Wskazówki ostrzegawcze
oświetlenie LED, załączane osobno
Zróżnicowane ustawienia kawowych specjalów

• Właściwości



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
3 kolby z 2 wylotami

	Pojemność	Zespół/zespoły zaparzacza	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Coffeeline B10	6 litrów	1	2,8 kW 230 V 50 Hz	szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	43,3 kg	190230	15 253,- PLN	4015613815077
Coffeeline B20	11,5 litra	2	3,35 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	58,6 kg	190231	19 557,- PLN	4015613802718
Coffeeline B30	17,5 litra	3	4,35 kW 400 V 50 Hz	szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm	70,6 kg	190232	24 253,- PLN	4015613815084



Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

UVP* 231,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

UVP* 254,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

UVP* 192,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

UVP* 1 166,- PLN

Ubijak, aluminium

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP* 153,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości
- Przystosowane do

Młynek tarczowy

Od 5 do 12 g

1300 obr. / min.

Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy

Młynek Ø 60 mm

Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

	Pojemność pojemnika na ziarna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
model Tauro	1 kg	0,275 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm	8 kg	190175	2 226,- PLN	4015613492445
model Space II	2 kg	0,352 kW 230 V 50 Hz	szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm	8,4 kg	190174	2 340,- PLN	4015613658957



Młynek Tauro Digital

190225

UVP* 2 657,- PLN

GTIN 4015613806228



- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy

1 kg

Od 5 do 12 g

1650 obr. / min.

Tak

Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości

Wielojęzyczny ekran dotykowy

Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek

Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm

7,9 kg



System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP* 411,- PLN

GTIN 4015613630731



Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Poziom wydajności | 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa) |
| • Przyłącze wody | 1/2" |
| • Ciśnienie wody | 1,5 - 6 barów |
| • Temperatura wody na dopływie od | 5 °C |
| • Temperatura wody na dopływie do | 30 °C |
| • Wersja | System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego |
| • Przystosowane do | Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy |
| • wymiary | szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm |
| • waga | 1,7 kg |



System filtracji wody K1500L EW

109879

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613710891



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjalów.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Poziom wydajności | 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa) |
| • Przyłącze wody | 3/8" |
| • Ciśnienie wody | 2 - 8 barów |
| • Temperatura wody na dopływie od | 4 °C |
| • Temperatura wody na dopływie do | 30 °C |
| • Wersja | System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego |
| • Przystosowane do | Ekspresy do kawy |
| • wymiary | szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm |
| • waga | 1,5 kg |

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

UVP* 528,- PLN

Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługi OnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898

UVP* 740,- PLN



System filtracji wody K3600L

109847

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wypełni wydobywa aromat napojów kawowych.

- Poziom wydajności 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 3 bary
- Temperatura wody na dopływie od 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu pionowego
- Przystosowane do Ekspresy do kawy
Piec konwekcyjno parowy
- wymiary szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
- waga 3,9 kg

Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

UVP* 896,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

UVP* 700,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kotłakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864

UVP* 164,- PLN

Stacja do parzenia herbaty 1145SH



- Materiał
- Miejsce na czajnik
- właściwości

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

Ø 145 mm

3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadélka
Przewód poprowadzony w podstawie

1 czajnik

Czajnik 0,8L | Czarny połysk

Czajnik 0,6L | Czarny mat

szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm

0,91 kg

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Stacja do parzenia herbaty 1145SH	Czarny połysk	200120	113,- PLN	4015613768403
Stacja do parzenia herbaty 1145M	Czarny mat	200121	113,- PLN	4015613768397



Czajnik 0,8L



- Minimalna ilość zaparzanej kawy

0,3 l



- Zakres temperatury do

100 °C

	Materiał	Kolor	Pojemność	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 0,8L	Tworzywo sztuczne	Czarny połysk	0,8 l	1,2 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm	0,65 kg	200108	108,- PLN	4015613761558
Czajnik 0,6L	Tworzywo sztuczne Stal szlachetna	Czarny mat	0,6 l	0,8 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm	0,82 kg	200111	176,- PLN	4015613768380



Czajnik 1,7L



- Pojemność

1,7 l



- Zakres temperatury do

100 °C



- Moc przyłączeniowa

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	Materiał	Minimalna ilość zaparzanej kawy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Czajnik 1,7L	Stal szlachetna	0,3 l	szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm	0,96 kg	200095	129,- PLN	4015613731285
Czajnik 1,7LGL	Szkoło Stal szlachetna	0,5 l	szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm	1,3 kg	200096	133,- PLN	4015613731292





Samowar 3L

191001

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę



• Pojemność

3 l



• Grzałka

1 spirale grzejna, 1,5 kW



• Zakres temperatury

30 °C do 100 °C



• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• Wysokość szklanek / filiżanek maks.

140 mm

• W zestawie

1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra

1 filtr siatkowy do herbaty

• Moc przyłączeniowa

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm

• waga

1,7 kg



Samowar 3,2L

191004

UVP* 411,- PLN

GTIN 4015613622521



• Pojemność

3,2 l



• Grzałka

2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW



Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem

spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW

Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu

spirali grzejnej 0,1 kW



• Zakres temperatury do

100 °C

• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• W zestawie

1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność

0,8 litra

• Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50-60 Hz

• wymiary

szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm

• waga

2,3 kg



Samowar 15L

191005

UVP* 6 644,- PLN

GTIN 4015613752877



Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytyami.

Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.



• Pojemność

15 l



• Grzałka

2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW

Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu

spirali grzejnej 2,3 kW



Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu

spirali grzejnej 0,7 kW

• Zakres temperatury

45 °C do 90 °C

• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• Wysokość szklanek / filiżanek maks.

180 mm

• W zestawie

1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej,

pojemność 2 litry

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm

• waga

9,7 kg

Zaparzacz do herb./Warnik do wody M8000



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napelnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.



- Podwójne ściany
- Liczba kurków
- właściwości

Tak

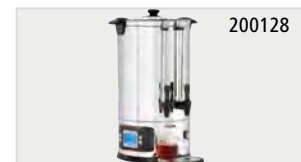
2

Wymowana tacka ociekowa

Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napelnienia



- Wymowany filtr siatkowy do herbaty
- Ułatwia obsługę i czyszczenie



	Pojemność	Zakres temperatury	Wyświetlacz	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
M8000	8 l	30 °C do 100 °C	Nie	1,6 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm	3,6 kg	200127	622,- PLN	4015613761732
D15000	15 l	20 °C do 100 °C	Tak	2,5 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm	5,2 kg	200128	857,- PLN	4015613811833



Dozownik gorącej wody D3000

200043

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.



- Pojemność zbiornika na wodę
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

3 l

40 °C do 100 °C

6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)

Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)

Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody

Przycisk szybkiego wyboru „jedzenie dla niemowlęcia” z wodą o temp. 40 °C

Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml

Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” z wodą o temp. 98 °C

- właściwości

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm

2,1 kg



- Nowoczesny, atrakcyjny design



- Pojemność zbiornika: 3 litry



- Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka” o temp. 40 °C
- Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” o temp. 98 °C



- Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością nastawy w zakresie od 100 do 400 ml

Wanniki do wody



Wannik do wody 5l

200061

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613505541



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 l
30 °C do 100 °C
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 280 x gł. 265 x wys. 400 mm
1,8 kg



Wannik do wody 6L

200085

UVP* 293,- PLN

GTIN 4015613697208



6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
1,8 kg



Wannik do wody 8,5L

200069

UVP* 438,- PLN

GTIN 4015613649849



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
2,7 kg



Warnik do wody 9L

200073

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613676517



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.



9L



- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- właściwości Wymowana tacka ociekowa uchwyty składane
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
- waga 4,4 kg



Warnik do wody 9L-FWA

200086

UVP* 1 624,- PLN

GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.



9L



- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 3/4"
- Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika Tak
- Zabezpieczenie przeciwprzelewowo Tak
- właściwości wymowowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm)
blacha kondensacyjna poniżej pokrywy
uchwyty składane
wąż do wody
Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
- waga 5,6 kg



Warnik do wody 10L

200054

UVP* 528,- PLN

GTIN 4015613468778



- Pojemność 10 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 213 x gł. 213 x wys. 505 mm
- waga 2,3 kg



10L





Warnik do wody 28L

200063

UVP* 685,- PLN

GTIN 4015613592961



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

28 l
30 °C do 100 °C
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613782355



Doskonała rozkosz: podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady bez ryzyka przypalenia lub zbrzylenia.

- Materiał
- Materiał mieszadła
- Materiał śmigła mieszającego
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
- Właściwości

Tworzywo sztuczne
Poliwęglan
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
5 l
30 °C do 85 °C
10 cm
Zdemontowany kranik spustowy
Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
Podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 288 x gł. 420 x wys. 465 mm
7,2 kg

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Warniki do grzanego wina



Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP* 399,- PLN

GTIN 4015613612409



- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l
7 l
30 °C do 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
2 kg



Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613396873



- Gorące napoje na każdą okazję.
- Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20,3 l
20 l
30 °C do 90 °C
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser
- hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
4,7 kg



Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613592794



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

30 °C do 100 °C
1 ruszt, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



25 L



	Pojemność maks.	Pojemność użytkowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi	25,4 l	25 l	szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm	5,2 kg	A200052	724,- PLN	4015613443195
Warnik do grz. wina, wody 30L, CrNi	31,4 l	30 l	szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm	5,6 kg	200057	802,- PLN	4015613499420



Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

UVP* 90,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do 200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

UVP* 98,- PLN



Nalewak do grzanego wina 1300

200119

UVP* 11 340,- PLN

GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.



- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
- Zakres temperatury do
- Czas nagrzewania
- Liczba kurków
- Wersja kurka
- Wersja pompki/pompek
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Maks. 130 litrów / godzinę
85 °C
1 do 3 minut
W zależności od temperatury otoczenia
2
1 pompka na każdy kurek
Zintegrowana pompka elektryczna
Załączane osobno
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
27,6 kg



- ▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
- ▶ maks. 130 litrów / godzinę



- ▶ Krótki czas nagrzewania
- ▶ od 1 do 3 minut



- ▶ 2 kurki
- ▶ 2 osobno załączane pompki

Dyspensery do napojów



Dyspenser do napojów DEW5



Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.



- Pojemnik
- Chłodzenie
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.

materiał: tworzywo sztuczne
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
Rurka chłodząca z lodem
14 cm



► Wymowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



150997

► Pojemność: 2 x 5 litrów

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser do napojów DEW5	5 l	szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm	3,2 kg	150996	517,- PLN	4015613761978
Dyspenser do napojów DEW5 Duo	10 l	szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm	5,8 kg	150997	974,- PLN	4015613754949



Dyspenser do napojów DTE5

150983

UVP* 935,- PLN

GTIN 4015613610726



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.



- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg



Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613681931



8 L

Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

- Pojemność 8 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 20,5 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 1 °C
- Właściwości Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdemontowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- wymiary
- waga 5 kg



Termos 9L-1

150981

UVP* 192,- PLN

GTIN 4015613468662



9 L

- Pojemność 9 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 4 °C
- Uchwyt do noszenia Tak
- wymiary szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
- waga 2 kg



Karafka szklana 0,75L

190139

UVP* 82,- PLN

GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwia bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał Szkło
Stal szlachetna
Guma
- Pojemność użytkowa 0,75 l
- Właściwości pokrywy Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Automatyczna klapka zamykająca
Możliwość zdjęcia
Wbudowane sitko
- wymiary szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
- waga 0,62 kg

Wyciskarki do soku



Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP* 438,- PLN

GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki w błyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.



• Prędkość obrotowa maks.

18.000 obr. / min.

• Regulacja prędkości

2 stopnie



• Średnica leja do napełniania

75 mm

• Właściwości

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego

Wydajny, cichobieżny napęd

Lej do napełniania XXL

• W zestawie

1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm

• waga

4,4 kg



Wyciskarka do soków 700

150184

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.



• Prędkość obrotowa maks.

20.000 obr. / min.

• Regulacja prędkości

2 stopnie



• Średnica leja do napełniania

70 mm

• Wyłącznik bezpieczeństwa

Tak

• Właściwości

Wydajny, cichobieżny napęd

Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

• W zestawie

1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr

• Moc przyłączeniowa

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm

• waga

4,3 kg



Wyciskarka do soków Powerfresh

150197

UVP* 3 463,- PLN

GTIN 4015613758640



Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.



- **Materiał** Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- **Prędkość obrotowa maks.** 3.000 obr. / min (50 Hz)
- **Regulacja prędkości** 1 stopień
- **Średnica leja do napełniania** 80 mm
- **Wyłącznik bezpieczeństwa** Tak
- **Właściwości** Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa
Wysokość wylewki: 210 mm
Możliwość zamknięcia wylewki
Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów
Drobne sito ze stali szlachetnej
Wydajny, cichobieżny napęd
Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
- **Moc przyłączeniowa** 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- **wymiary** szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm
- **waga** 12,9 kg



Wyciskarka do soków 50

150186

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 3700200050009



Wyciskarka do soków – dzięki mocnemu silnikowi indukcyjnemu o niskim poziomie emisji hałasu – jest perfekcyjnie przystosowana do użytku w barze z sokami i strefie przyładzie. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sitek o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.



- **Prędkość obrotowa maks.** 3.000 obr. / min (50 Hz)
3.600 obr. / min (60 Hz)
- **Regulacja prędkości** 1 stopień
- **Średnica leja do napełniania** 79,5 mm
- **Wyłącznik bezpieczeństwa** Tak
- **Właściwości** Mocny, asynchroniczny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu (800 W)
Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego
Wydajność: do 100 litrów na godzinę
Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości
Wyjątkowy system Ezy-clean™: miska, zbiornik na pozostałości z wyciskania i pokrywa z możliwością wyjęcia, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
Wysokość wylewki: 200 mm
- **Moc przyłączeniowa** 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- **wymiary** szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm
- **waga** 14,5 kg





Wyciskarka do cytrusów 71C

150188

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 3700200071011

SANTOS



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 80 obr. / min (50 Hz)
- Stożek do wyciskania 1 rozmiar
Możliwość zdjęcia
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
- waga 3,5 kg



Wyciskarka do cytrusów 38G

150187

UVP* 2 500,- PLN

GTIN 3700200038007

SANTOS



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.



- Materiał Aluminium
- Prędkość obrotowa maks. 1.500 obr. / min (50 Hz)
1.800 obr. / min (60 Hz)
- Stożek do wyciskania 3 różne rozmiary
Możliwość wymiany
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
- waga 5,3 kg



Wyciskarka do cytrusów CS1

150146

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613587226



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.



- Materiał Odlew aluminium
Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks. 980 obr. / min.
- Stożek do wyciskania Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Pojemnik na sok Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
- waga 8,6 kg



Robot kuchenny FP1000

150148

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613610535



Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.



- Materiał Aluminium
- Skład zestawu
 - 1 blok silnikowy
 - 1 pojemnik do miksowania
 - 1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Miska do miksowania
 - Lej do napełnienia 54 x 74 mm
 - Pojemność: 2 litry
 - Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie
 - 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania)
 - 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw)
 - 1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
 - 1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
 - 1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- waga 6,1 kg



Blender 1,5L

A135034

UVP* 215,- PLN

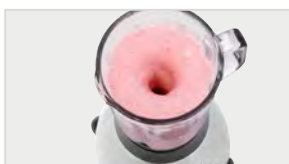
GTIN 4015613734538



Orzeźwiający koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.



- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność 1,8 l
- Poziom napełnienia 1,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 22000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
- waga 3 kg





Blender wielofunkcyjny

150151

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.



- Wersja noża CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
- Pojemność 3,2 l
- Poziom napełnienia 2,15 l
- Prędkość obrotowa maks. 6073 obr. / min.
- Regulacja prędkości 3 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
- waga 3,2 kg

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191

UVP* 153,- PLN



Blender PRO 2,5L

150159

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613671123



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.



- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
- Pojemność 2,5 l
- Poziom napełnienia 2 l
- Prędkość obrotowa maks. 25000 obr. / min.
- Regulacja prędkości Za pomocą regulatora obrotów
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
- waga 4,5 kg

Ośłona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapką zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

UVP* 567,- PLN

Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 200 x gł. 220 x wys. 280 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

UVP* 383,- PLN

Blender PRO TOUCH 2,5L



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, młeczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.



- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
 - Wersja noża Stal szlachetna
 - Materiał pojemnika do miksowania 6-ramienny
 - Pojemność Poliwęglan
 - Poziom napelnienia Przezroczyste
 - Prędkość obrotowa maks. 2,875 l
 - Funkcja pulsowania 2,5 l
 - Osłona przed hałasem 28000 obr. / min.
 - W zestawie Tak
 - Moc przyłączeniowa 1 dociskacz
 - wymiary 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - waga szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm
- 9,1 kg

PRO TOUCH 2,5L



- ▶ 3 programy możliwe do ustawienia
- ▶ czas i prędkość

PRO XTRA 2,5L



- ▶ Wersja noża
- ▶ Stal szlachetna, 6-ramienny



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo

	Regulacja prędkości	Sterowanie	Nr art.	UVP*	GTIN
Blender PRO XTRA 2,5L	Bezstopniowo	Przełącznik dźwigienkowy	150182	1 507,- PLN	4015613734569
Blender PRO TOUCH 2,5L	9 stopni	Dotykowo	150193	1 585,- PLN	4015613747774



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napelnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do:
Blender PRO XTRA 2,5L,
Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. x gł. x wys. mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

UVP* 309,- PLN



Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613563626



- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Materiał tarczy miksującej CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania CNS 18/10
- Pojemność 1 l
- Poziom napelnienia 0,7 l
- Mieszadła włączane osobno Tak
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
- waga 7,5 kg



Drink Mixer 650ml

135105

UVP* 896,- PLN

GTIN 4015613529523



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał rozdrabniacza Stal szlachetna
- Materiał tarczy miksującej Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Stal szlachetna
- Pojemność 0,95 l
- Poziom napelnienia 0,65 l
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
- waga 6,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 160 x wys. 115 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613736167



135108

UVP* 74,- PLN

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 116 x gł. 116 x wys. 175 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613845531



135109

UVP* 74,- PLN



Kruszarka do lodu 300

135027

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613758169



- Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napelnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.
- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Wersja Z lejem wyrzutowym
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 170 mm
- Właściwości pojemnika na lody
Możliwość demontażu
Z króćcem do napelniania
- Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 305 x wys. 490 mm
- waga 9 kg



Kruszarka do lodu 4ICE+

135023

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613683171



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.



• Produkcja maks. 15 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 3,5 litra l



• Pojemność pojemnika zbiorczego 1,75 kg

• Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm

• waga 3,5 kg



Kruszarka do lodu 2000

135026

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwi przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.



• Produkcja maks. 120 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 3 litry l

• Wersja Z zsuwnią do lodu

• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm

• Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego

• Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm

• waga 5,4 kg



Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP* 2 813,- PLN

GTIN 4015613479118



• Produkcja maks. 60 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra l



• Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg

• Wersja Z pojemnikiem zbiorczym



• Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm

• waga 14 kg



Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
 2 pary wsporników
 2 półki ścienne
 2
 szer. 1200 x gł. 355 mm
 Tak
 120 kg
 240 kg
 Materiał mocujący
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 System wtykowy
 szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
 12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu

- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
 1
 Tak
 Od 1 do 2 półek ściennych - dostępne w różnych rozmiarach
 1 para wsporników (na półkę ścienną)
 1 para szyn regulowanych
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka ścienna 600x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	2,7 kg	603001	215,- PLN	4015613442730
Półka ścienna 800x355x27, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,1 kg	603002	250,- PLN	4015613442747
Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	3,9 kg	603003	297,- PLN	4015613442754
Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm	4,6 kg	603004	360,- PLN	4015613442761
Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm	5,3 kg	603005	427,- PLN	4015613442778
Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi	120 kg	szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm	6 kg	603006	466,- PLN	4015613442785
Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi	140 kg	szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm	6,8 kg	603007	528,- PLN	4015613442792
Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi	160 kg	szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm	9,1 kg	603008	583,- PLN	4015613442808

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 78,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 90,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
1
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na talerze 800x200, StCrNi	100 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm	2,6 kg	362080	266,- PLN	4015613432069
Półka na talerze 1000x200, StCrNi	80 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm	3,1 kg	362100	309,- PLN	4015613432083
Półka na talerze 1200x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	3,6 kg	362120	348,- PLN	4015613432090
Półka na talerze 1400x200, StCrNi	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm	4 kg	362140	383,- PLN	4015613432106
Półka na talerze 800x300, StCrNi	60 kg	szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm	3,2 kg	363080	333,- PLN	4015613432113
Półka na talerze 1000x300, StCrNi	60 kg	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm	4,2 kg	363100	383,- PLN	4015613432137
Półka na talerze 1200x300, StCrNi	50 kg	szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm	5 kg	363120	450,- PLN	4015613432144
Półka na talerze 1400x300, StCrNi	40 kg	szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm	5,8 kg	363140	505,- PLN	4015613432151

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna
1 Półka na przyprawy
2 boki
1
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

	Pojemność GN	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Półka na przyprawy 4x1/6GN	4 x 1/6 GN	40 kg	szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,2 kg	389080	673,- PLN	4015613599427
Półka na przyprawy 5x1/6GN	5 x 1/6 GN	50 kg	szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm	3,7 kg	389100	763,- PLN	4015613599441
Półka na przyprawy 6x1/6GN	6 x 1/6 GN	60 kg	szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm	4,3 kg	389120	841,- PLN	4015613599458
Półka na przyprawy 7x1/6GN	7 x 1/6 GN	70 kg	szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm	4,9 kg	389140	896,- PLN	4015613599465

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

1

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 1 elem.	90 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	5 kg	315080	920,- PLN	4015613599472
Nadstawa, szer. 1000, 1 elem.	86 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	6 kg	315100	959,- PLN	4015613599489
Nadstawa, szer. 1200, 1 elem.	81 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm	6,5 kg	315120	998,- PLN	4015613599496
Nadstawa, szer. 1400, 1 elem.	77 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm	7 kg	315140	1 013,- PLN	4015613599502
Nadstawa, szer. 1600, 1 elem.	72 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm	7,5 kg	315160	1 092,- PLN	4015613599519
Nadstawa, szer. 1800, 1 elem.	68 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm	8,5 kg	315180	1 166,- PLN	4015613599526
Nadstawa, szer. 2000, 1 elem.	65 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm	9,5 kg	315200	1 209,- PLN	4015613599533

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

2

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Nadstawa, szer. 800, 2 elem.	170 kg	szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	11 kg	325080	1 679,- PLN	4015613599540
Nadstawa, szer. 1000, 2 elem.	163 kg	szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	13 kg	325100	1 757,- PLN	4015613599557
Nadstawa, szer. 1200, 2 elem.	154 kg	szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm	14,5 kg	325120	1 780,- PLN	4015613599564
Nadstawa, szer. 1400, 2 elem.	147 kg	szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm	16 kg	325140	1 859,- PLN	4015613599571
Nadstawa, szer. 1600, 2 elem.	139 kg	szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm	17,5 kg	325160	1 992,- PLN	4015613599588
Nadstawa, szer. 1800, 2 elem.	131 kg	szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm	19,5 kg	325180	2 148,- PLN	4015613599595
Nadstawa, szer. 2000, 2 elem.	125 kg	szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm	21,5 kg	325200	2 266,- PLN	4015613599601

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP* 998,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał

Stal szlachetna



- Nośność całkowita, maks. 550 kg
- Nośność blatu roboczego, maks. 250 kg
- Wersja półki
- Nośność półki, maks. 150 kg
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks. 150 kg
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal
Z powłoką

550 kg

250 kg

Kratka

150 kg

Kratka

150 kg

Tak

880 mm do 900 mm

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy

szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm

24,6 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał

Stal szlachetna



- Nośność całkowita, maks. 280 kg
- Nośność blatu roboczego, maks. 160 kg
- Nośność podstawy, maks. 120 kg
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

280 kg

160 kg

120 kg

Tak

Tak

860 mm do 900 mm

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000, P	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm	22,1 kg	601710	1 444,- PLN	4015613431970
Stół roboczy 700, szer. 1200, P	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm	25,1 kg	601712	1 718,- PLN	4015613432038

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany



	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	311107	1 679,- PLN	4015613651651
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	311127	1 859,- PLN	4015613651668
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50 kg	311147	2 054,- PLN	4015613651682
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56 kg	311167	2 148,- PLN	4015613651699
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63 kg	311187	2 305,- PLN	4015613651705
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	100 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,2 kg	312107	1 741,- PLN	4015613663715
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	100 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,4 kg	312127	1 898,- PLN	4015613663722
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	100 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	312147	2 133,- PLN	4015613663739
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	100 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	56,7 kg	312167	2 250,- PLN	4015613663746
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	100 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	63,9 kg	312187	2 383,- PLN	4015613663753

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

UVP* 477,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 517,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 607,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 685,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 763,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 600, szer. 1000	-	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	28,5 kg	307106	1 600,- PLN	4015613599946
Stół roboczy 600, szer. 1100	-	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	30 kg	307116	1 702,- PLN	4015613599953
Stół roboczy 600, szer. 1200	-	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	32 kg	307126	1 780,- PLN	4015613599960
Stół roboczy 600, szer. 1300	-	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	33,5 kg	307136	1 859,- PLN	4015613599984
Stół roboczy 600, szer. 1400	-	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	307146	1 913,- PLN	4015613599991
Stół roboczy 600, szer. 1500	-	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	36 kg	307156	1 992,- PLN	4015613600000
Stół roboczy 600, szer. 1600	-	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	38,5 kg	307166	2 093,- PLN	4015613600017
Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800	-	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	45 kg	307186	2 226,- PLN	4015613530666
Stół roboczy 600, szer. 2000	-	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	51 kg	307206	2 367,- PLN	4015613600024
Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR	40 mm	430 kg	szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	29,5 kg	308106	1 741,- PLN	4015613600123
Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR	40 mm	410 kg	szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm	31 kg	308116	1 820,- PLN	4015613600130
Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR	40 mm	390 kg	szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm	33 kg	308126	1 913,- PLN	4015613600147
Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR	40 mm	369 kg	szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm	34,5 kg	308136	2 015,- PLN	4015613600154
Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR	40 mm	350 kg	szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm	36,5 kg	308146	2 093,- PLN	4015613600161
Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR	40 mm	330 kg	szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm	35,5 kg	308156	2 211,- PLN	4015613600178
Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR	40 mm	311 kg	szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm	39,5 kg	308166	2 305,- PLN	4015613600185
Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR	40 mm	290 kg	szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm	46 kg	308186	2 446,- PLN	4015613600192
Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR	40 mm	270 kg	szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm	52 kg	308206	2 602,- PLN	4015613600208

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 959,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 406,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Stół roboczy 700, szer. 1000	-	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	29,4 kg	307107	1 702,- PLN	4015613600031
Stół roboczy 700, szer. 1100	-	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	31 kg	307117	1 780,- PLN	4015613600048
Stół roboczy 700, szer. 1200	-	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	307127	1 835,- PLN	4015613600055
Stół roboczy 700, szer. 1300	-	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	34,5 kg	307137	1 937,- PLN	4015613600062
Stół roboczy 700, szer. 1400	-	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	36 kg	307147	1 992,- PLN	4015613600079
Stół roboczy 700, szer. 1500	-	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	307157	2 093,- PLN	4015613600086
Stół roboczy 700, szer. 1600	-	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	39 kg	307167	2 172,- PLN	4015613600093
Stół roboczy 700, szer. 1800	-	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	45 kg	307187	2 340,- PLN	4015613600109
Stół roboczy 700, szer. 2000	-	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,5 kg	307207	2 500,- PLN	4015613600116
Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR	40 mm	445 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	30 kg	308107	1 820,- PLN	4015613600215
Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR	40 mm	424 kg	szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm	32 kg	308117	1 874,- PLN	4015613600222
Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR	40 mm	403 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	308127	1 976,- PLN	4015613600239
Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR	40 mm	382 kg	szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm	35,5 kg	308137	2 109,- PLN	4015613600246
Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR	40 mm	362 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	37 kg	308147	2 187,- PLN	4015613600253
Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR	40 mm	342 kg	szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm	38,5 kg	308157	2 289,- PLN	4015613600260
Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR	40 mm	322 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	45,2 kg	308167	2 367,- PLN	4015613600277
Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR	40 mm	300 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	50,5 kg	308187	2 579,- PLN	4015613600284
Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR	40 mm	280 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	60 kg	308207	2 731,- PLN	4015613600291

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 998,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 540,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000	szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	17 kg	313105	1 741,- PLN	4015613599618
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	20 kg	313125	1 820,- PLN	4015613599625
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	23 kg	313145	1 992,- PLN	4015613599632
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	25 kg	313165	2 148,- PLN	4015613599649
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	313185	2 305,- PLN	4015613599656
Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000	szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm	33 kg	313205	2 461,- PLN	4015613599663

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wisząca DP 400 szer. 1200	szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm	27 kg	314125	2 328,- PLN	4015613599670
Szafka wisząca DP 400 szer. 1400	szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm	31 kg	314145	2 500,- PLN	4015613599687
Szafka wisząca DP 400 szer. 1600	szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm	35 kg	314165	2 813,- PLN	4015613599694
Szafka wisząca DP 400 szer. 1800	szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm	38 kg	314185	3 123,- PLN	4015613599700

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z szufladami 700S3	-	36,8 kg	337307	4 144,- PLN	4015613671222
Szafka z szufladami 700S3A	40 mm	37,2 kg	338307	4 340,- PLN	4015613671239

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytemi bocznymi
28 l
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



	Rant	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka z koszem na śmieci 700M1	-	28 kg	316347	3 009,- PLN	4015613641591
Szafka z koszem na śmieci 700A1A	40 mm	28,1 kg	317347	3 150,- PLN	4015613699479

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
3
Tak
Nie
1990 mm do 2055 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

	Rodzaj drzwi	Nośność na półkę, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	135 kg	szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	78 kg	386080	6 644,- PLN	4015613600604
Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi	Drzwi skrzydłowe	130 kg	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	94 kg	387100	7 470,- PLN	4015613600611
Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	115 kg	szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	95 kg	398120	7 470,- PLN	4015613600697
Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	106 kg	398140	7 861,- PLN	4015613600703
Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm	118 kg	398160	8 448,- PLN	4015613600741
Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi	Drzwi przesuwne	100 kg	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	115 kg	399140	8 370,- PLN	4015613600758
Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi	Drzwi przesuwne	85 kg	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm	127 kg	399160	9 466,- PLN	4015613600765

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
Drzwi przesuwne
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

	Rant	Nośność blatu roboczego, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka robocza 700, szer. 1000	-	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59 kg	337107	4 105,- PLN	4015613600413
Szafka robocza 700, szer. 1200	-	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68 kg	337127	4 340,- PLN	4015613600420
Szafka robocza 700, szer. 1400	-	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77 kg	337147	4 613,- PLN	4015613612447
Szafka robocza 700, szer. 1600	-	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86 kg	337167	5 005,- PLN	4015613612454
Szafka robocza 700, szer. 1800	-	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95 kg	337187	5 470,- PLN	4015613600444
Szafka robocza 700, szer. 2000	-	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103 kg	337207	5 826,- PLN	4015613600451
Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P	40 mm	315 kg	szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	59,2 kg	338107	4 261,- PLN	4015613600468
Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P	40 mm	288 kg	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	68,3 kg	338127	4 574,- PLN	4015613595788
Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	77,4 kg	338147	4 809,- PLN	4015613612461
Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P	40 mm	240 kg	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	86,6 kg	338167	5 279,- PLN	4015613612478
Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P	40 mm	223 kg	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	95,7 kg	338187	5 787,- PLN	4015613600482
Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P	40 mm	210 kg	szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm	103,8 kg	338207	6 061,- PLN	4015613600499

Szafka narożna 700 FT

338810

UVP* 7 235,- PLN

GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

Stal szlachetna
40 mm
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
80 kg
W stanie całkowicie zmontowanym
szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
81 kg

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



► Zamknięty element narożny



► Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700-4T 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	71 kg	346107	6 296,- PLN	4015613736068
Szafka grzewcza 700-4T 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	84 kg	346127	6 531,- PLN	4015613722009
Szafka grzewcza 700-4T 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	92 kg	346147	6 687,- PLN	4015613736075
Szafka grzewcza 700-4T 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	103 kg	346167	6 883,- PLN	4015613736082
Szafka grzewcza 700-4T 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	113 kg	346187	7 666,- PLN	4015613736099
Szafka grzewcza 700-4T 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	125 kg	346207	8 370,- PLN	4015613736105



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



• Materiał



• Ilość półek

• Zakres temperatury



• Ilość drzwi

• Rodzaj drzwi

• Regulacja wysokości

• Właściwości

• Stan przy dostawie

• Dostępność na zamówienie

• Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna

1

20 °C do 80 °C

2

Drzwi przesuwne

Jednostronnie

850 mm do 900 mm

Z rantem 40 mm

Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm

Szlif Scotch Brite

W stanie całkowicie zmontowanym

Wykonanie specjalne

Cena katalogowa odpowiada kolejno

wyższemu wymiarowi standardowemu

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69 kg	347107	6 139,- PLN	4015613600505
Szafka grzewcza 700, szer. 1200	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77 kg	347127	6 413,- PLN	4015613600512
Szafka grzejna 700, szer. 1400	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86 kg	347147	6 687,- PLN	4015613612485
Szafka grzewcza 700, szer. 1600	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95 kg	347167	7 079,- PLN	4015613600529
Szafka grzewcza 700, szer. 1800	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104 kg	347187	7 470,- PLN	4015613600536
Szafka grzewcza 700, szer. 2000	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112 kg	347207	7 861,- PLN	4015613600543



Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



• Materiał

Stal szlachetna



• Rant

40 mm

• Ilość półek

1

• Zakres temperatury

20 °C do 80 °C



• Ilość drzwi

2

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

Jednostronnie

850 mm do 900 mm

• Regulacja wysokości

Z rantem 40 mm

• Właściwości

Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm

Szlif Scotch Brite

• Stan przy dostawie

W stanie całkowicie zmontowanym

• Dostępność na zamówienie

Wykonanie specjalne

Cena katalogowa odpowiada kolejno

wyższemu wymiarowi standardowemu

• Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	69,2 kg	348107	6 296,- PLN	4015613600550
Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	77,3 kg	348127	6 531,- PLN	4015613600567
Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	86,4 kg	348147	6 766,- PLN	4015613612492
Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	95,5 kg	348167	7 157,- PLN	4015613600574
Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	104,6 kg	348187	7 587,- PLN	4015613600581
Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	112,7 kg	348207	8 174,- PLN	4015613600598



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywarka do rąk W10-KB Plus

401621

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613673523



Higiena i prostota w jednym – umywarka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

- | | |
|--|--|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Typ | Montaż ścienny |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowniczych/
wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/4" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |



Umywarka-zlew gastronom.

401618

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613428635



- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowniczych/
wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany
1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380

UVP* 2 618,- PLN

GTIN 4015613615868



- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie
 • wymiary
 • waga

Stal szlachetna
 40 mm
 1
 szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
 34 l
 1 1/2"
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 Model o głębokości zabudowy 600 mm
 szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
 14,4 kg

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw

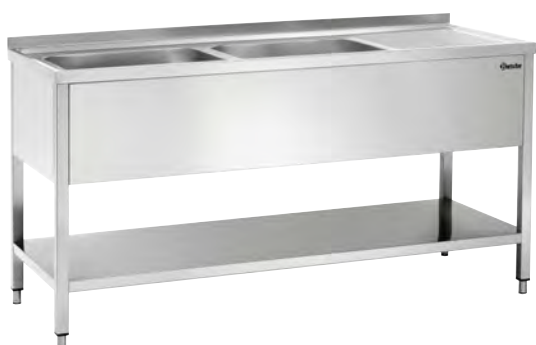


- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
 40 mm
 1
 szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
 62 l
 1 1/2"
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw	Prawo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306320	3 424,- PLN	4015613600772
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm	33,2 kg	306620	3 424,- PLN	4015613600789
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw	Prawo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306330	3 753,- PLN	4015613600796
Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr	Lewo	szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm	38 kg	306630	3 753,- PLN	4015613600802

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
 40 mm
 2
 szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
 62 l
 1 1/2"
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306300	4 926,- PLN	4015613600819
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm	49 kg	306600	4 926,- PLN	4015613600826
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	Prawo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306310	5 161,- PLN	4015613600833
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	Lewo	szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm	54 kg	306610	5 161,- PLN	4015613600840



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800

UVP* 6 766,- PLN

GTIN 4015613794686



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

- | | |
|--------------------------|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 240 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Pojemność komory | 57 l |
| • Powierzchnia ociekacza | Lewo |
| • Odpływ wody | Ø 40 mm |
| • Kółka skrętne | 4 |
| • Regulacja wysokości | 65 mm do 90 mm |
| • Właściwości | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza |
| | Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
| • Ważna wskazówka | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 1 200 mm |
| • waga | 73,2 kg |



- ▶ Rozwiązanie mobilne:
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- ▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



- ▶ Z osłoną przeciwbryzgową

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
50 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
26,8 kg

	Powierzchnia ociekacza	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw	Prawo	306340	3 635,- PLN	4015613600857
Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr	Lewo	306640	3 635,- PLN	4015613600864

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

	Wymiary komory	Pojemność komory	Powierzchnia ociekacza	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Prawo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306350	4 688,- PLN	4015613600871
Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr	szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	50 l	Lewo	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	41 kg	306650	4 688,- PLN	4015613600888
Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Prawo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306360	4 926,- PLN	4015613600895
Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr	szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm	62 l	Lewo	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm	45 kg	306660	4 926,- PLN	4015613600901

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

UVP* 243,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700, szer.1000



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia



- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	23 kg	258100	3 948,- PLN	4015613600987
Okap ścienny 700, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	27 kg	258120	4 222,- PLN	4015613600994
Okap ścienny 700, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	31 kg	258140	4 535,- PLN	4015613601007
Okap ścienny 700, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	33 kg	258160	4 848,- PLN	4015613601014
Okap ścienny 700, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	36 kg	258180	5 357,- PLN	4015613601021
Okap ścienny 700, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	40 kg	258200	5 983,- PLN	4015613601038



Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000



► Regulator
zob. katalog str 345



CNS
18/10

- Materiał filtra
 - Filtr ochrony płomienia
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu
 - Moc silnika
 - Oświetlenie
 - Właściwości
- CNS 18/10
 Typ A
 Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 184 W
 Tak
 Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
 Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
 Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 Pokrywy sufitowe
 Pozostałe rozmiary
 Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka
- Dostępność na zamówienie

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	25 kg	257100	5 983,- PLN	4015613607115
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257120	6 218,- PLN	4015613673509
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	35 kg	257130	6 374,- PLN	4015613600918
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	37 kg	257140	6 453,- PLN	4015613600925
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	39 kg	257150	6 609,- PLN	4015613600932
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	41 kg	257160	6 805,- PLN	4015613600949
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	42 kg	257170	7 079,- PLN	4015613600956
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	43 kg	257180	7 313,- PLN	4015613600963
Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm	47 kg	257200	7 818,- PLN	4015613600970



Okap ścienny 900, szer.1000



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900, szer.1000	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	28 kg	265100	4 105,- PLN	4015613601120
Okap ścienny 900, szer.1200	2	0,018 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	30 kg	265120	4 418,- PLN	4015613601137
Okap ścienny 900, szer.1400	2	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	32 kg	265140	4 653,- PLN	4015613601144
Okap ścienny 900, szer.1600	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265160	4 926,- PLN	4015613601151
Okap ścienny 900, szer.1700	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	35 kg	265170	5 279,- PLN	4015613692593
Okap ścienny 900, szer.1800	3	0,036 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	38 kg	265180	5 592,- PLN	4015613601168
Okap ścienny 900, szer.2000	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	265200	5 787,- PLN	4015613601175
Okap ścienny 900, szer.2200	4	0,058 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	265220	6 492,- PLN	4015613601182



Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300



CNS 18/10

- Materiał filtra CNS 18/10
 - Filtr ochrony płomienia Typ A
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 - Moc silnika 184 W
 - Oświetlenie Tak
 - Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 - Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe Pokrywy ścienne z serii 1100 Pozostałe rozmiary

	Ilość filtrów	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	37 kg	264130	6 492,- PLN	4015613601045
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	39 kg	264140	6 687,- PLN	4015613601052
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500	2	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	41 kg	264150	6 844,- PLN	4015613601069
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	42 kg	264160	6 961,- PLN	4015613601076
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	44 kg	264170	7 235,- PLN	4015613601083
Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800	3	0,202 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	45 kg	264180	7 626,- PLN	4015613601090
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	49 kg	264200	8 331,- PLN	4015613601106
Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200	4	0,22 kW 230 V 50-60 Hz	szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm	52 kg	264220	8 879,- PLN	4015613601113



Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 685,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR



- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

1 x 2 kW

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP* 113,- PLN

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR



- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

2 x 1,5 kW

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 113,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 113,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 74,- PLN



Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła



• Grzałki



• Ilość stopni grzewczych

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Promiennik grzewczy kwarcowy

1 x 2 kW

3

1800 mm do 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

8,8 kg

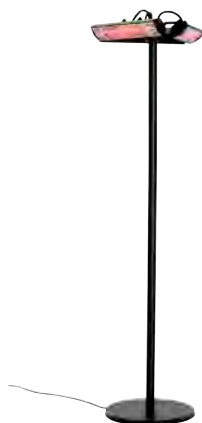


Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613694795



• Materiał



• Źródło ciepła



• Grzałki

• Promień grzewczy

• Ilość stopni grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Aluminium

Stal

Grzałka/grzałki IR

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm

19,6 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

• Moc grzewcza: 1000 W

• wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm

• waga: 0,05 kg

• GTIN: 4015613717142

825226

UVP* 113,- PLN



Promiennik grzewczy ST13500 G

825131

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613457970



• Materiał



• Źródło ciepła



• Rodzaj gazu

• Rodzaj zapłonu

• Zabezpieczenie zapłonu

• Średnica reflektora aluminiowego

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Płomień gazowy

Gaz płynny

Zapłon Piezo

Tak

780 mm

Zestaw przyłączeniowy

13,5 kW

szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm

18 kg

Zestaw przyłączy, przemysłowy

• Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

• wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm

• waga: 1,5 kg

• GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 383,- PLN

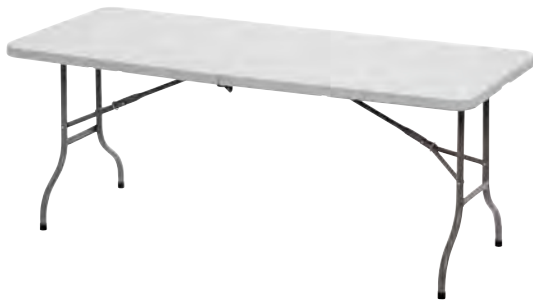


Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

150 kg

- wymiary

szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm

- waga

14,7 kg



Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196

UVP* 254,- PLN



Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180

UVP* 247,- PLN

GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

300 kg

- wymiary

szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm

- waga

7,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197

UVP* 372,- PLN



Stolik barowy, składany

601177

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613505268



- Materiał
- Materiał nóżek
- Średnica blatu stołowego
- Wysokość blatu stołowego

Polietylen
Chromowane
700 mm
675 mm
1.170 mm
szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
9 kg



Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448



601168

UVP* 176,- PLN

Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169

UVP* 63,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542



860000

UVP* 90,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559



860001

UVP* 333,- PLN

Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566



860002

UVP* 763,- PLN

Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415



181134

UVP* 646,- PLN

Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerkami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559



181137

UVP* 685,- PLN



TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.

Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.



Zgrzewarka 23180

300800

UVP* 4 688,- PLN

GTIN 4015613767796



Na wynos, z dowozem lub w cateringu: ciepłe, jak i zimne potrawy są szczelnie zamknięte, przygotowane do transportu i zabezpieczone przed wirusami. Nic nie wypadnie, nic się nie wyleje ani nie zmiesza – to oznacza większą higienę, czystość i świeżość podczas transportu i przechowywania.



- Maks. temperatura zgrzewania 150 °C
- Czas nagrzewania 7 - 8 minut
- Maks. rozmiar pojemnika szer. 180 x głęb. 225 x wys. 50 mm
- Maks. szerokość folii 185 mm
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 570 x wys. 275 mm
- waga 12 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ramka do zgrzewarki 23180-1

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-1
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613767802



300801

UVP* 567,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-2

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-2
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613767819



300802

UVP* 607,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-3

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-3
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613767826



300803

UVP* 646,- PLN

Pojemnik na dania 23180-1

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1400 ml
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767840



300804

UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-2

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613767833



300805

UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-3

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767857



300806

UVP* 61,- PLN

Folia do zgrzewania 23180

- Skład zestawu: 2 rolki
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PET), Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Szerokość wałka: 18,5 cm
- Długość wałka: 250 m
- Grubość folii: 0,1 cm
- wymiary: szer. 161 x gł. 161 x wys. 186 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613767864



300807

UVP* 427,- PLN

Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi



- Pojemność
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Zawór wyrównujący ciśnienie
- Właściwości

20 l
6 °C
Tak
Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

	Kranik spustowy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik termoiz. d transp. 20L CrNi	Nie	szer. 370 mm gl. 370 mm wys. 350 mm	6,6 kg	100080	1 131,- PLN	4015613544281
Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus	Tak	szer. 343 mm gl. 395 mm wys. 345 mm	7,1 kg	100085	1 327,- PLN	4015613615011



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134

UVP* 974,- PLN

GTIN 401561377603



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE
25 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-40 °C do 90 °C
1/1 GN
150 mm
5 °C
szer. 630 x gl. 430 x wys. 260 mm
9,6 kg



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613769509



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Ilość par przewodnic
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE
90 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-40 °C do 90 °C
12
1/1 GN
150 mm
5 °C
szer. 460 x gl. 630 x wys. 635 mm
15,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gl. 660 mm
- Stan przy dostawie:
W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gl. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516



300135

UVP* 685,- PLN



Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049

UVP* 556,- PLN

GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.



- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Aluminium |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm |
| • waga | 9,1 kg |

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

UVP* 192,- PLN

Wózek do serwowania TSA300V

300055

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej” dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.



- | | |
|----------------------------|---|
| • Materiał | Aluminium |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm |
| • waga | 15,4 kg |

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



300061

UVP* 113,- PLN





Wózek do serwowania TS200



- Materiał
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie



Stal nikielowo-chromowa
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

	Ilość półek	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Wózek do serwowania TS200	2	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	10 kg	A300062	528,- PLN	4015613433509
Wózek do serwowania TS301	3	90 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm	13,4 kg	A300073	583,- PLN	4015613671611
Wózek do serwowania TS501	5	100 kg	szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm	18 kg	300065	1 013,- PLN	4015613534633



Wózek do serwowania TS200-M1

A300056

UVP* 751,- PLN

GTIN 4015613455730



- Ilość półek
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne
- Zakres zastosowania
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



2
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
100 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
transport
serwowanie
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
14,1 kg



Wózek na sztućce TBST200

A300111

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestawiający obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

- Wersja
 - 1 półka
 - 2 skrzynki na sztućce
 - Szer. 590 x głęb. 310 mm
 - stal nierdzewna
- Wersja półki
 - 4 przegrody
 - szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
 - Wyjmowana
 - Tworzywo sztuczne
- Wersja skrzynki na sztućce
 - Nośność całkowita, maks. 60 kg
 - Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
 - Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - wymiary szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
 - waga 10 kg



Wózek na skrzynki AK300

300064

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613673516



- Przystosowane do Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
- Ilość par prowadnic 3
- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
 - Góra 118 mm (E1)
 - Środek 380 mm (E1, E2, E3)
 - Dół 250 mm (E1, E2)
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
- waga 9,4 kg



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3

Wózek gastronomiczny AGN700-1/1



- Materiał
- Możliwość obustronnego uzupełniania



- Kółka skrętne



- Odbojnik kółek



- Nie wchodzi w zakres dostawy

- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

4 sztuki, tworzywo sztuczne

pojemniki

blachy

ruszty

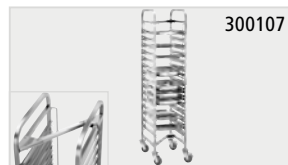
Zestaw montażowy (łatwy montaż)



300093



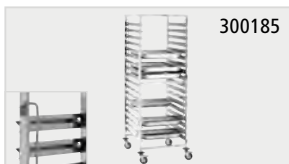
300186



300107



300181



300185



300187

	Ilość par prowadnic	Przystosowane do	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AGN700-1/1	7	1/1 GN	Tak	szer. 450 mm gl. 620 mm wys. 1 010 mm	13 kg	300098	700,- PLN	4015613686431
AGN700-2/1	7	2/1 GN	Tak	szer. 655 mm gl. 740 mm wys. 1 010 mm	15,8 kg	300093	920,- PLN	4015613659244
AGN1000-1/1	10	1/1 GN	Tak	szer. 580 mm gl. 685 mm wys. 1 840 mm	26,2 kg	300186	1 209,- PLN	4015613782546
AGN1500-1/1	15	1/1 GN	Nie	szer. 440 mm gl. 615 mm wys. 1 710 mm	20,6 kg	300107	1 092,- PLN	4015613734972
AGN1800-1/1	18	1/1 GN	Nie	szer. 450 mm gl. 613 mm wys. 1 895 mm	20,2 kg	300181	1 092,- PLN	4015613671628
AGN1800-2/1	18	2/1 GN	Tak	szer. 765 mm gl. 785 mm wys. 1 750 mm	27,4 kg	300185	1 522,- PLN	4015613769813
AGN2000-1/1	20	1/1 GN	Tak	szer. 1 155 mm gl. 680 mm wys. 1 840 mm	40 kg	300187	2 093,- PLN	4015613769820



Wózek gastronomiczny AEN700-6040



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- **Materiał** Stal szlachetna
- **Przystosowane do** Euronorm 600 x 400 mm
- **Odstęp pomiędzy parami prowadnic** 80 mm
- **Możliwość obustronnego uzupełniania** Tak
- **Kółka skrętne** 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- **Odbojnik kółek** 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- **Właściwości** Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- **Nie wchodzi w zakres dostawy** Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
pojemniki
blachy
ruszty
- **Stan przy dostawie** Zestaw montażowy (łatwy montaż)



	Ilość par prowadnic	Blat roboczy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
AEN700-6040	7	Tak	szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm	14 kg	300089	802,- PLN	4015613686448
18EN60400	18	Nie	szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm	22 kg	300182	1 193,- PLN	4015613714493



Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

UVP* 74,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

UVP* 113,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

UVP* 86,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

UVP* 129,- PLN



Wózek na tace TT1600

300083

UVP* 2 422,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątaniami tac w standardowym formacie stołówkowym.



• Przystosowane do

Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN)
Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)
16



• Ilość par prowadnic

500 x 360 mm

• Format prowadnic

Tak, z relingiem

• Błat roboczy

Tak

• Możliwość obustronnego uzupełniania

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Odbojnik kółek

4 sztuki, tworzywo sztuczne

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm

• waga

38 kg



► Idealne uzupełnienie:
Taca KN45350-HG



Wózek na tace AT1000-GN

300149

UVP* 4 574,- PLN

GTIN 4015613709185



Solidny wózek do sprzątanii wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.



• Materiał

Aluminium

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne

• Przystosowane do

Tace typu Fast Food

Tace do serwowania

• Ilość par prowadnic

10

• Format prowadnic

1/1 GN

530 x 325 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

115 mm

• Możliwość obustronnego uzupełniania

Tak

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Odbojnik kółek

4 sztuki, tworzywo sztuczne

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm

• waga

22,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

UVP* 49,- PLN

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

UVP* 45,- PLN



Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Ilość par prowadnic 7
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP* 2 720,- PLN

GTIN 4015613587608



- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg



Wózek platformowy TP100

300142

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613523705



- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regalowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

Stal
Chromowane
4
Tak
4 półki regalowe
4 słupki narożne (system wtykowy)

	Nośność całkowita, maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
4150	150 kg	szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm	10,3 kg	601151	376,- PLN	4015613391274
4200	200 kg	szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 845 mm	14,3 kg	601182	567,- PLN	4015613391250
4500	500 kg	szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm	25,6 kg	601192	974,- PLN	4015613667294



Regał na wino 5200

601161

UVP* 493,- PLN

GTIN 4015613391816



• Materiał



- Ilość półek regalowych
- Pojemność dla butelek maks.

- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- wymiary
- waga

Stal
Chromowane
5
Łącznie: 100 - 130 butelek
Na półkę: 9 butelek
200 kg
Tak
5 półek kratowych na butelki
4 słupki narożne (system wtykowy)
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
12,5 kg



System regalowy Kit 4, B1070

603175

UVP* 1 405,- PLN

GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regalowych można zastosować pojemniki GN.



• Materiał

- Ilość półek regalowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
4
Tak
150 kg
Tak
2 stojaki regalowe
8 półek wkładanych
System wtykowy
szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
14,7 kg

System regałowy



Kit 1 + Kit 3



• **Materiał**



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• **Właściwości**

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

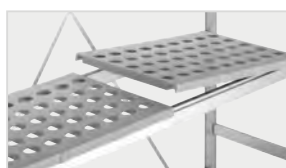
Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników

GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

UVP* 2 133,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

UVP* 2 579,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

UVP* 2 696,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

UVP* 427,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 550 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

UVP* 450,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!



Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206

UVP* 403,- PLN

GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



• Skład zestawu

- 1 rozdrabniacz
- 1 trzepaczka, chrom
- 1 pojemnik (800 ml)
- 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
- 1 pokrywa na pojemnik specjalny
- 2 podkładki antypoślizgowe
- 1 uchwyt ścienny



- Długość rozdrabniacza
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 207 mm
- 17000 obr. / min.
- 5 stopni
- Uchwyt ścienny
- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
- 2,1 kg



Zestaw blender ręczny 1000

130151

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613829326



Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.



• Skład zestawu

- 1 uchwyt ścienny
- W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- 1 rozdrabniacz
- 1 blok silnikowy
- Stal szlachetna
- 410 mm
- 3 ostrza
- Stal szlachetna
- Ø 52 mm
- 19000 obr. / min.
- Bezstopniowo
- 120 litrów
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 280 x gł. 135 x wys. 600 mm
- 4,6 kg

- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- Obróbka maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 118 x gł. 118 x wys. 380 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

UVP* 544,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

UVP* 47,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 405 x gł. 604 x wys. 83 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

UVP* 450,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza 235 mm
- Wersja noża 2 ostrza
Ø 46 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks. 15000 obr. / min.
- Obróbka maks. Ok. 20 litrów
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga 1,4 kg

	Regulacja prędkości	wymiary	Nr art.	UVP*	GTIN
Mikser ręczny MX 235	1 stopień	szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm	130115	1 835,- PLN	4015613610634
Mikser ręczny MX 235 Plus	Bezstopniowo	szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm	130116	2 031,- PLN	4015613640129



Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 740,- PLN

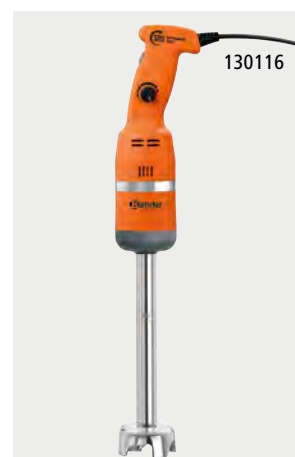
Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 857,- PLN



Korpus silnika STM3 350



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości 9 stopni Turbo

	Prędkość obrotowa maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Korpus silnika STM3 350	11000 obr. / min.	0,35 kW 230 V 50 Hz	szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm	2,9 kg	130130	1 757,- PLN	4015613670645
Korpus silnika STM3 450	15000 obr. / min.	0,45 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm	3,3 kg	130131	2 109,- PLN	4015613670652
Korpus silnika STM3 650	13000 obr. / min.	0,65 kW 230 V 50 Hz	szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm	3,9 kg	130132	2 696,- PLN	4015613670676



Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał CNS 18/10
- Wersja noża Ø 60 mm
3 ostrza
- Przystosowane do Miksowanie
Przygotowywanie purée
Rozdrabnianie

	Długość rozdrabniacza	Obróbka maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
STM3 300	300 mm	Ok. 30 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm	1,3 kg	130133	712,- PLN	4015613670683
STM3 400	400 mm	Ok. 80 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm	1,5 kg	130134	775,- PLN	4015613670690
STM3 500	500 mm	Ok. 150 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm	1,8 kg	130135	908,- PLN	4015613670706
STM3 600	600 mm	Ok. 250 litrów	szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm	2 kg	130136	986,- PLN	4015613670713

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 1 025,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 133,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 1 064,- PLN



Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915

UVP* 2 931,- PLN

GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubije, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

- Materiał Odlew aluminiowy
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Ilość przygotowanego ciasta 0,75 kg / 5 litrów
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
- waga 14,8 kg



Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

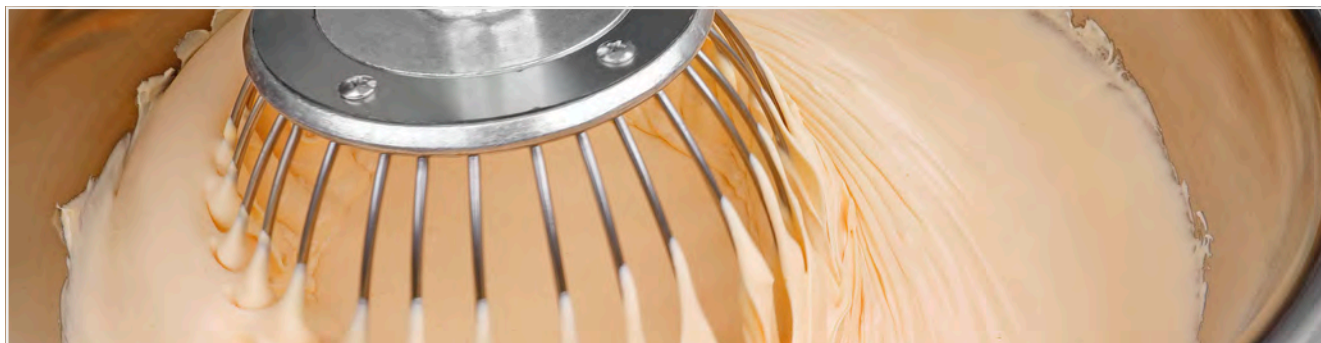
101923

UVP* 3 514,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Aluminium
Lakierowana
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg / 7 litrów
- Regulacja prędkości 5 stopni
- ustawianie czasu 1 do 5 minut
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg



Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości



- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Stal szlachetna

3 stopnie

Tak

1 mieszadło płaskie, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium

1 Kratka ochronna, stal szlachetna



	Ilość przygotowanego ciasta	Timer	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
3kg/10L	3 kg / 10 litrów	Nie	0,45 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm	53,2 kg	101916	4 496,- PLN	4015613779270
7,5kg/20L	7,5 kg / 20 litrów	Nie	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101933	6 413,- PLN	4015613735115
T7,5kg/20L AS	7,5 kg / 20 litrów	Tak	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm	80,2 kg	101939	6 413,- PLN	4015613794464
9kg/30L AS	9 kg / 30 litrów	Nie	1,1 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm	81,4 kg	101917	7 036,- PLN	4015613779287



Miesiarka 12kg/16L



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast

(np. ciasto na pizzę lub chleb)

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12kg/16L	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm	58 kg	101954	7 705,- PLN	4015613473086
18kg/22L	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm	59 kg	101955	7 939,- PLN	4015613473093
25kg/32L	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm	93 kg	101956	9 544,- PLN	4015613473109
38kg/42L	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm	105 kg	101957	10 166,- PLN	4015613473116



Miesiarka 12kg/16L AS



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Dzieża zdejmowana

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Tak

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast

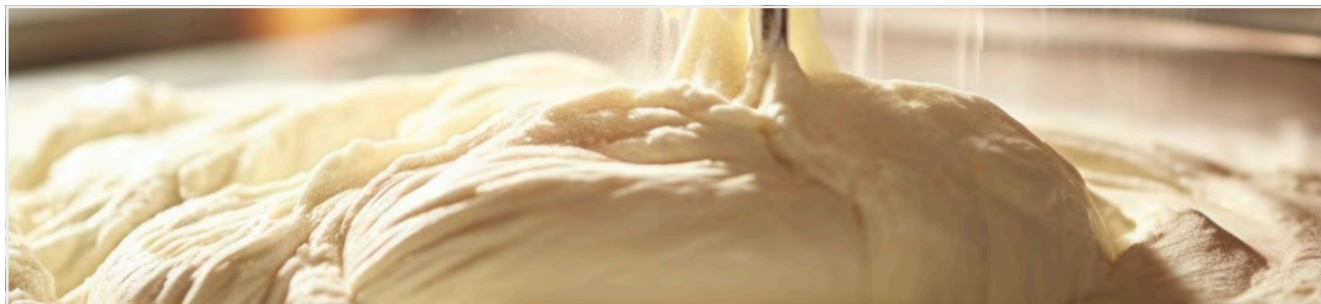
(np. ciasto na pizzę lub chleb)

Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami

Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

	Ilość przygotowanego ciasta	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
12kg/16L AS	12 kg / 16 litrów	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm	65 kg	101864	10 131,- PLN	4015613593821
18kg/22L AS	18 kg / 22 litry	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm	66 kg	101865	10 366,- PLN	4015613593838
25kg/32L AS	25 kg / 32 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107,2 kg	101866	12 514,- PLN	4015613593845
38kg/42L AS	38 kg / 42 litry	1,5 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	115 kg	101867	13 496,- PLN	4015613593852





Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

- Materiał odlew żeliwny
Z powłoką
Stal szlachetna
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Regulacja prędkości 1 stopień + zachowanie konsystencji
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Dzieża zdejmowana Tak
- Właściwości Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia miski za pomocą czujnika
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

Ilość przygotowanego ciasta		wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
25kg/32L Plus	25 kg / 32 litry	szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm	107 kg	101868	13 296,- PLN	4015613696775
38kg/42L Plus	38 kg / 42 litry	szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm	114,8 kg	101869	14 279,- PLN	4015613690582



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- Pasują do miesiarek z podnoszoną głowicą
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

UVP* 337,- PLN



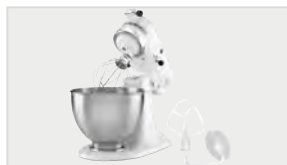
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.



- Materiał Odlew aluminium
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie Ręcznie
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 10,5 kg



► Przechylna głowica silnika



	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L	Biały	A150067	3 987,- PLN	4015613726489
KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L	Czarny	A150063	3 987,- PLN	4015613720616





KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L

A150097

UVP* 6 061,- PLN

GTIN 4015613833415



Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.



- Materiał
 - Kolor
 - Materiał dzieży
 - Pojemność dzieży
 - Regulacja prędkości
 - W zestawie
- Konstrukcja w całości wykonana z metalu
Biały
Stal szlachetna
4,28 l
10 stopni
1 trzepaczka
1 końcówka zagniatająca
1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
1 mieszało płaskie
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
2 dzieże
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
13,1 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Mieszało płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

UVP* 348,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP* 489,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

UVP* 622,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

UVP* 700,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

UVP* 293,- PLN



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

UVP* 5 592,- PLN

GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości i funkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie i mieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2l i praktycznym podnośnikiem dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 5,2 l
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 trzepaczka
1 dzieża
1 końcówka zagniatająca
1 mieszadło płaskie
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
- waga 12,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

UVP* 857,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

UVP* 505,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

UVP* 505,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

UVP* 505,- PLN



KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613846347



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11 poziomom regulacji prędkości i funkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciysz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,6 l
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 końcówka zagniatająca
1 mieszadło płaskie
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
- waga 15,2 kg



KitchenAid 5KPM5XEWB biały, 6,9L

A1500510

UVP* 8 135,- PLN

GTIN 4015613593869



Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkownika: Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie 1 lej do napełniania
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194

UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190

UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca d KA A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471

UVP* 411,- PLN

Trzepaczka CrNi do KA A150047

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039

UVP* 411,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi),
1 szatkwonica do warzyw,
1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP* 505,- PLN

Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej),
1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli),
1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkwonica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP* 399,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
1 nakładana taca,
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny,
1 przystawka do ciastek,
1 nasadka do napełniania kielbas,
1 dociskacz, 4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

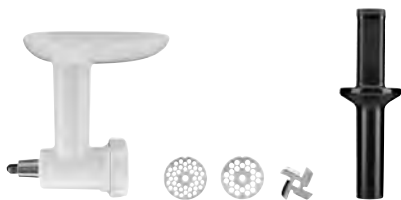


A150068

UVP* 1 248,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
1 maszynka do mięsa,
1 tarcza, do drobnego tarcia,
1 tarcza, do grubego tarcia,
1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP* 857,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP* 137,- PLN

Stół żał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP* 137,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP* 763,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP* 763,- PLN

Zestaw do rozwałkowania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki,
1 nakładka tnąca do spaghetti,
1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta,
1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



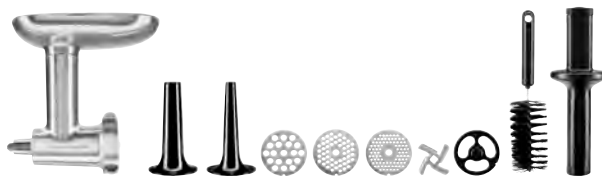
A150062

UVP* 1 366,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
 - 1 nakładana taca,
 - 1 tarcza perforowana 3 mm,
 - 1 tarcza perforowana 4,5 mm,
 - 1 tarcza perforowana 8 mm,
 - 1 nóż,
 - 1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm,
 - 1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm,
 - 1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

UVP* 1 037,- PLN



Mandolina - szatkownica do warzyw

500393

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613632308



CNS
18/10

- Wkładki tnące

- Właściwości

- W zestawie
- wymiary
- waga

- 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
- 3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
- Z 5 nożami
- Noże nadają się do mycia w zmywarce
- Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne
- Nóżki antypoślizgowe
- 1 uchwyt do 4 noży, tworzywo sztuczne
- szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm
- 0,95 kg



Krajalnica do pomidorów 5510

120400

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613818252



STAINLESS
STEEL

To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża
- Rodzaj noża
- Grubość plastra
- Maks. średnica krojonego pomidora
- wymiary
- waga

- stal nierdzewna
- 10 zamontowanych na stałe noży
- 5,5 mm
- 90 mm
- szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
- 4,66 kg



- ▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
- ▶ 4 nóżki z przyssawką



- ▶ Szybka i intuicyjna praca
- ▶ Dzięki ręcznej obsłudze



- ▶ Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm

Szatkwonica do warzyw GMS601



Szatkwonica do warzyw GMS550

120325

UVP* 4 026,- PLN

GTIN 4015613528274



- Materiał
- Lej do napełniania



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
1 x szer. 160 x głęb. 74 mm
1 x Ø 58 mm
1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm
1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm
1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm
1 tarcza do plastrów E2a, 2 mm
1 tarcza do plastrów E4a, 4 mm
1 dociskacz
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
29,2 kg



Szatkwonica do warzyw GMS580

120328

UVP* 7 744,- PLN

GTIN 4015613711355



Solidne wykonanie i niezawodność w użyciu – dzięki dołączonej do zestawu tarczy wyrzutowej w szatkwownicy nie pozostają resztki poszatkowanych owoców lub warzyw.



- Materiał

- Lej do napełniania
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
1 x szer. 83 x głęb. 160 mm
1 tarcza wyrzutowa
1 tarcza tnąca E2-580: przystosowana do krojenia w plastry, grubość cięcia 2 mm
1 dociskacz
0,58 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 490 x wys. 530 mm
18,3 kg



- ▶ Praktyczność: dzięki tarczy wyrzutowej w szatkwownicy nie pozostają resztki warzyw i owoców



- ▶ W zestawie: 1 tarcza tnąca E2-580
- ▶ Przystosowana do krojenia w plastry
- ▶ Grubość cięcia 2 mm

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garniowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

UVP* 254,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 129,- PLN



Szatkownica do warzyw GMS601

120327

UVP* 5 862,- PLN

GTIN 4015613694306



Wysocy wydajna szatkovnica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.



- **Materiał**
Odlew aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- **Lej do napełniania**
1 x szer. 115 x głęb. 75 mm
1 x ø 52 mm
- **Właściwości**
Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
Wyjątkowo duży lej do napełniania
zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia
w zmywarce do naczyń
- **W zestawie**
1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość
175 mm)
1 dociskacz
- **Moc przyłączeniowa**
0,617 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary**
szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
- **waga**
18,3 kg



- ▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
- ▶ Oprócz otworu do napełniania szatkovnica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



- ▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP* 254,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP* 282,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200

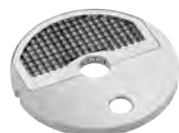


120352

UVP* 270,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP* 646,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP* 567,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP* 505,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP* 348,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP* 383,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP* 309,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP* 466,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

UVP* 466,- PLN



Kuter 1000

120840

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroić warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kielbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2100 obr. / min.
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)
Stal szlachetna
- Średnica leja do napełniania 40 mm
- Wymiary miski ze stali szlachetnej Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 315 x gł. 520 x wys. 400 mm
- waga 18,4 kg



Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254

UVP* 3 870,- PLN

GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawy i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613580739



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał młynka Stal szlachetna / odlew aluminium
- wydajność maks. 10 kg / godz.
- Średnica tarcz 62 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Właściwości Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych



- W zestawie 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)
1 przystawka do ciastek
1 dociskacz
1 nasadka do napełniania kielbas
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
- waga 5 kg



Maszynka do mięsa 12SQ0, 0,75 kW

370213

UVP* 4 887,- PLN

GTIN 4015613582849



- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
CNS 18/10
Stal
160 kg / godz.
70 mm
Tak
1 tarcza perforowana 6 mm
1 nóż
1 dociskacz
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm
20 kg

Tarcza perforowana 12SQ0/2

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 2 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201

UVP* 286,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/4,5

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202

UVP* 192,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/8

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207

UVP* 192,- PLN

Nóż 12SQ0

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204

UVP* 113,- PLN



Maszynka do mięsa FW200

370235

UVP* 10 639,- PLN

GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.



- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica leja do napełniania
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
stal nierdzewna
200 kg / godz.
82 mm
50 mm
Nie
1 tarcza perforowana 4,5 mm
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 dociskacz
1,47 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
32 kg

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503


370302

UVP* 192,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497


370301

UVP* 113,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera: Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223


370236

UVP* 2 657,- PLN

Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.



- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica leja do napełniania
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca

Aluminium
stal nierdzewna
500 kg / godz.
100 mm
76 mm
Tak
Tak

• Właściwości

Umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP
Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

Duży lej do napełniania
2,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
Gotowe do podłączenia

	System Unger	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
FW500	Nie	1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz	szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm	40,8 kg	370238	10 949,- PLN	4015613739519
FW500US	Tak	2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz	szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm	42,2 kg	370239	12 122,- PLN	4015613762463



Wyposażenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

UVP* 153,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

UVP* 231,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

UVP* 207,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 20 mm
- waga: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852



3739947

UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248

UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

UVP* 200,- PLN



Obieraczka do ziemniaków



Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnia wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.



- Regulacja prędkości
- Timer
- Przyłącze wody

1 stopień
Tak
3/4"



A120186



120198

	Pojemność	wydajność maks.	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
5KG	5 kg	70 - 100 kg / godz.	0,55 kW 230 V 50 Hz	szer. 622 mm gł. 540 mm wys. 802 mm	37 kg	120178	6 644,- PLN	4015613811086
7,5kg	7,5 kg	90 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 400 mm gł. 770 mm wys. 870 mm	38 kg	A120186	9 935,- PLN	4015613433455
10KG	10 kg	130 kg / godz.	0,75 kW 230 V 50 Hz	szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm	38,2 kg	120198	7 036,- PLN	4015613714899



Krajalnice



Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

- Materiał
 - Aluminium
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- Wersja
 - Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
- Przystosowane do
 - Wędliny
- Z ostrzałką do noży
 - Tak
- osłona noża
 - podwójna
- wyłącznik elektromagnetyczny
 - Tak
- prowadnica plastra
 - Tak
- dociskacz resztek
 - Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Praktyczna ostrzałka do noży

	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm	11,2 kg	174196	1 913,- PLN	4015613683188
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm	14 kg	174221	2 070,- PLN	4015613683195
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm	14,8 kg	174251	2 422,- PLN	4015613664064
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm	16,9 kg	174276	2 774,- PLN	4015613673189
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm	20,8 kg	174301	3 514,- PLN	4015613683201



Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP* 153,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP* 383,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP* 231,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 399,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP* 270,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 438,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 489,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP* 466,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 802,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 935,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP* 959,- PLN

Krajalnica PRO 250-G



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią i zintegrowaną ostrzałą jest przystosowana do krojenia wędlin i serów. Do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
maszyna z przekładnią
- Przystosowane do: Wędliny
Serów
- Z ostrzałą do noży: Tak
- osłona noża: pojedyncza
- wyłącznik elektromagnetyczny: Nie
- prowadnica plastra: Tak
- dociskacz resztek: Tak



► Przystosowana do krojenia wędlin i serów



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica zapewniająca czyste cięcie



	Średnica noża	Długość cięcia	Wysokość cięcia	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
PRO 250-G	250 mm	200 mm	160 mm	0,16 kW 230 V 50 Hz	szer. 410 mm gł. 560 mm wys. 400 mm	22,3 kg	174303	6 253,- PLN	4015613714486
PRO 300-G	300 mm	250 mm	220 mm	0,4 kW 230 V 50 Hz	szer. 547 mm gł. 615 mm wys. 545 mm	36 kg	174302	12 322,- PLN	4015613702131



Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic PRO 250-G

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 23 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613814254



174304

UVP* 896,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 959,- PLN

Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do
- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS
15 kg
Tak
Akumulator
Zasilacz
Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
1 akumulator
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
2,8 kg

	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga kuchenna, 15kg, 5g	5 g	A300117	763,- PLN	4015613587417
Waga kuchenna, 15kg, 2g	2 g	A300118	841,- PLN	4015613587424



Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości



- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
Baterie (4 x AAA)
Zasilacz
Wyświetlacz do montażu ściennego,
odległość maks. 1,4 m
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm
3,2 kg

	Zakres ważenia do	Rozdzielczość	Nr art.	UVP*	GTIN
Waga cyfrowa, 60kg, 20g	60 kg	20 g	A300068	607,- PLN	4015613572437
Waga cyfrowa, 150kg, 50g	150 kg	50 g	A300151	646,- PLN	4015613572444





Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613710907



Wszelchstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
- 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
- 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga 2,5 kg



Pakowarka próżniowa 315/20L

300750

UVP* 1 467,- PLN

GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z użycia pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

- Długość listwy zgrzewającej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 340 x wys. 105 mm
- waga 4,9 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

UVP* 68,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

UVP* 76,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

UVP* 129,- PLN



Pakowarka próżniowa 420/20L

300746

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613699257



STAINLESS STEEL



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Długość listwy grzewącej 420 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
- waga 6,6 kg



Pakowarka próżniowa 400M

300435

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613578491



CNS 18/10



- Długość listwy grzewącej 400 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 3 stopnie
- Pompa próżniowa ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -850 mbar
- Właściwości Przystawka do płynów
Wskazanie ciśnienia na manometrze
Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)
1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)
5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)
- Moc przyłączeniowa 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
- waga 12,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

UVP* 96,- PLN

Worki do pakowania próżniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

UVP* 192,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe zewnętrzne
- Wersja Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 karton (50 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
G1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm	0,4 kg	300411	43,- PLN	4015613459196
G2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300412	53,- PLN	4015613459202
G7,5L	7,5 l	300 x 400 mm	szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm	1 kg	300413	98,- PLN	4015613459219



Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.



- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewzącej 250 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 6 stopni
- Wymiary komory szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749

UVP* 4 966,- PLN

GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.



- Materiał pokrywy Polimetylometakrylan (PMMA)
- Długość listwy grzewzącej 290 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 0 - 6 sekund
- Wymiary komory szer. 350 x gł. 300 x wys. 80 mm
- Pompa próżniowa ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -999 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 550 x wys. 560 mm
- waga 21,8 kg



Pakowarka próżniowa K 300/60L

300747

UVP* 3 048,- PLN

GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałak zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



- Materiał pokrywy Szkło
- Długość listwy zgrzewającej 300 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 3 - 9 sekund
- Wymiary komory szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
- Pompa próżniowa 60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- W zestawie 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
- waga 15,1 kg

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do
- Wersja
- Nadaje się do Sous-Vide
- Jednostka zamówienia

Pakowarki próżniowe komorowe
Gładkie
Tak
1 paczka (100 worków)

	Pojemność	Wielkość woreczka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1,2L	1,2 l	160 x 250 mm	szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm	0,67 kg	300311	68,- PLN	4015613610320
K2,5L	2,5 l	200 x 300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm	0,5 kg	300312	98,- PLN	4015613610337
K7,5L	7,5 l	300 x 350 mm	szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm	1 kg	300313	176,- PLN	4015613610344

Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Napęd mechanizm korbowy
- dodatkowe właściwości nadaje się również do suszenia jarzyn



120709

	Pojemność	Odpływ wody	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
K1-12L	12 l	–	szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm	2,2 kg	120710	517,- PLN	4015613678245
K1-25L	25 l	Wąż odpływowy	szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm	3,3 kg	120709	567,- PLN	4015613676586





Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabście matowej powierzchni



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa
EN 631
Jedwabisty mat
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,8 kg	711020	43,- PLN	4015613695556
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,5 kg	711040	57,- PLN	4015613695570
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,6 kg	711065	65,- PLN	4015613695587
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,7 kg	711100	74,- PLN	4015613695594
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,8 kg	711150	110,- PLN	4015613695600
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,9 kg	711200	133,- PLN	4015613695617
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,15 kg	723020	35,- PLN	4015613695624
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,2 kg	723040	39,- PLN	4015613695631
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,25 kg	723065	49,- PLN	4015613695648
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,75 kg	723100	61,- PLN	4015613695655
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	0,5 kg	723150	80,- PLN	4015613695662
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	0,6 kg	723200	102,- PLN	4015613695679
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,1 kg	712020	33,- PLN	4015613695686
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,2 kg	712040	37,- PLN	4015613695693
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,25 kg	712065	41,- PLN	4015613695709
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,55 kg	712100	53,- PLN	4015613695716
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,4 kg	712150	72,- PLN	4015613695723
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	0,5 kg	712200	88,- PLN	4015613695730
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,24 kg	713020	27,- PLN	4015613695747
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,1 kg	713040	35,- PLN	4015613695761
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,15 kg	713065	41,- PLN	4015613695778
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,3 kg	713100	45,- PLN	4015613695785
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,69 kg	713150	65,- PLN	4015613695792
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,5 kg	713200	80,- PLN	4015613695808
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,07 kg	714020	22,- PLN	4015613695822
1/4 GN	40 mm	1,6 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,08 kg	714040	32,- PLN	4015613695839
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,12 kg	714065	35,- PLN	4015613695846
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,2 kg	714100	39,- PLN	4015613695853
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,4 kg	714150	55,- PLN	4015613695860
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,07 kg	716065	28,- PLN	4015613695877
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,12 kg	716100	33,- PLN	4015613695884
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,2 kg	716150	45,- PLN	4015613695891
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,06 kg	719065	22,- PLN	4015613695907
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,1 kg	719100	33,- PLN	4015613695914

Pokrywa, Basic Line



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,3 kg	711311	55,- PLN	4015613695921
2/3 GN	0,3 kg	711323	51,- PLN	4015613695938
1/2 GN	0,25 kg	711312	43,- PLN	4015613695945
1/3 GN	0,2 kg	711313	35,- PLN	4015613695969
1/4 GN	0,15 kg	711314	27,- PLN	4015613695976
1/6 GN	0,1 kg	711316	22,- PLN	4015613695983
1/9 GN	0,08 kg	711319	16,- PLN	4015613695990

Pojemnik GN, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Tak



Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	1,8 kg	A120020	141,- PLN	4015613273662
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	1,7 kg	A120040	153,- PLN	4015613271040
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A120065	168,- PLN	4015613271057
2/1 GN	100 mm	28,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm	3,1 kg	A120103	192,- PLN	4015613271811
2/1 GN	150 mm	42,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm	3 kg	A120153	270,- PLN	4015613271828
1/1 GN	20 mm	3,4 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,9 kg	A121025	74,- PLN	4016098166722
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A121040	82,- PLN	4015613271064
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,3 kg	A121065	94,- PLN	4016098162755
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A121100	110,- PLN	4016098162762
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,7 kg	A120610	153,- PLN	4016098101204
1/1 GN	200 mm	28 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm	2,1 kg	A121200	203,- PLN	4015613271071
2/4 GN	20 mm	1,6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,5 kg	A128020	49,- PLN	4015613271118
2/4 GN	40 mm	2 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm	0,55 kg	A128040	59,- PLN	4015613271125
2/4 GN	65 mm	3,8 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,75 kg	A128065	74,- PLN	4015613271132
2/4 GN	100 mm	6 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm	1 kg	A128100	102,- PLN	4015613271149
2/4 GN	150 mm	9 l	szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm	1,2 kg	A128150	141,- PLN	4015613271156
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	0,55 kg	A125020	53,- PLN	4015613271194
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm	0,75 kg	A125040	67,- PLN	4015613271200
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,83 kg	A125065	74,- PLN	4015613271217
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,1 kg	A125100	94,- PLN	4015613271224
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,4 kg	A125150	133,- PLN	4015613271231
2/3 GN	200 mm	18 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm	1,6 kg	A125200	164,- PLN	4015613271248
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm	0,45 kg	A122020	41,- PLN	4015613271088
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,6 kg	A122040	47,- PLN	4015613271095
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,6 kg	A122065	53,- PLN	4016098162779
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A122100	67,- PLN	4016098162786
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	1,1 kg	A120620	100,- PLN	4015613278988
1/2 GN	200 mm	12,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm	1,2 kg	A122200	137,- PLN	4015613271101
1/3 GN	20 mm	1,1 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm	0,25 kg	A123020	35,- PLN	4015613271255
1/3 GN	40 mm	1,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm	0,4 kg	A123040	41,- PLN	4015613271262
1/3 GN	65 mm	2,5 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm	0,45 kg	A123065	47,- PLN	4016098162793
1/3 GN	100 mm	4 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm	0,55 kg	A123100	67,- PLN	4016098162809
1/3 GN	150 mm	5,75 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm	0,6 kg	A123150	98,- PLN	4016098101266
1/3 GN	200 mm	7,8 l	szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm	0,9 kg	A123200	121,- PLN	4015613271279
1/4 GN	20 mm	0,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm	0,2 kg	A124020	27,- PLN	4015613271163
1/4 GN	65 mm	1,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,3 kg	A124065	39,- PLN	4015613271170
1/4 GN	100 mm	2,8 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,45 kg	A124100	47,- PLN	4016098170354
1/4 GN	150 mm	4 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,65 kg	A120640	76,- PLN	4016098101297
1/4 GN	200 mm	5,5 l	szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,85 kg	A124200	98,- PLN	4015613271187
1/6 GN	65 mm	1 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm	0,2 kg	A126065	33,- PLN	4016098170385
1/6 GN	100 mm	1,6 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm	0,3 kg	A126100	41,- PLN	4016098170378
1/6 GN	150 mm	2,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm	0,35 kg	A120650	74,- PLN	4016098101327
1/6 GN	200 mm	3,4 l	szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm	0,45 kg	A126200	113,- PLN	4015613271286
1/9 GN	65 mm	0,6 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm	0,1 kg	A129065	35,- PLN	4016098169181
1/9 GN	100 mm	1 l	szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm	0,2 kg	A129100	41,- PLN	4016098169198

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,1 kg	A101065	141,- PLN	4016098175229
1/1 GN	100 mm	14 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm	1,4 kg	A101100	164,- PLN	4016098175236
1/1 GN	150 mm	21 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm	1,6 kg	A101150	219,- PLN	4016098175243
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,9 kg	A103065	106,- PLN	4015613278940
2/3 GN	100 mm	9 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm	0,95 kg	A103100	137,- PLN	4015613487618
2/3 GN	150 mm	13 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm	1 kg	A103150	192,- PLN	4015613487625
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,65 kg	A102065	82,- PLN	4016098175199
1/2 GN	100 mm	6,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm	0,7 kg	A102100	102,- PLN	4016098175205
1/2 GN	150 mm	9,5 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm	0,95 kg	A102150	125,- PLN	4016098175212

Pokrywa 1/1GN



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	1 kg	A120615	78,- PLN	4016098101211
2/3 GN	0,65 kg	A120634	55,- PLN	4015613271293
1/2 GN	0,45 kg	A120625	47,- PLN	4016098101242
1/3 GN	0,3 kg	A120635	39,- PLN	4016098101273
1/4 GN	0,2 kg	A120645	35,- PLN	4016098101303
1/6 GN	0,18 kg	A120655	20,- PLN	4016098101334
1/9 GN	0,1 kg	A120649	22,- PLN	4016098169204

Pokrywa otworem na łyżkę



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120616	86,- PLN	4016098101228
2/3 GN	0,6 kg	A120637	63,- PLN	4015613271309
1/2 GN	0,4 kg	A120626	55,- PLN	4016098101259
1/3 GN	0,3 kg	A120636	49,- PLN	4016098101280
1/4 GN	0,25 kg	A120646	41,- PLN	4016098101310
1/6 GN	0,15 kg	A120656	35,- PLN	4016098101341

Pokrywa z uszczelką



Norma gastronomiczna	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	0,95 kg	A120615D	203,- PLN	4015613409054
2/3 GN	0,55 kg	A120634D	172,- PLN	4015613409061
1/2 GN	0,4 kg	A120625D	133,- PLN	4015613409078
1/3 GN	0,3 kg	A120635D	113,- PLN	4015613409085
1/4 GN	0,2 kg	A120645D	102,- PLN	4015613409092
1/6 GN	0,1 kg	A120655D	82,- PLN	4015613409108

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

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

A120601

UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

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

A120602

UVP* 39,- PLN

Blacha GN



CNS 18/10

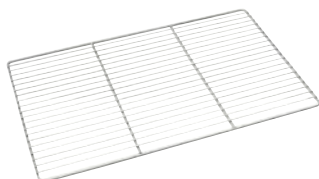


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

Norma gastronomiczna	Głębokość pojemnika	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	20 mm	6,9 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm	2,7 kg	A101181	192,- PLN	4015613271699
2/1 GN	40 mm	10 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm	2 kg	A101182	231,- PLN	4015613271705
2/1 GN	65 mm	18,5 l	szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm	2,5 kg	A101183	247,- PLN	4015613271712
1/1 GN	20 mm	3,5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,5 kg	A101185	113,- PLN	4015613271729
1/1 GN	40 mm	5 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,5 kg	A101186	125,- PLN	4015613271736
1/1 GN	65 mm	9 l	szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm	1,7 kg	A101187	145,- PLN	4015613271743
1/2 GN	20 mm	1,6 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm	0,7 kg	A101190	63,- PLN	4015613271750
1/2 GN	40 mm	2 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm	0,75 kg	A101191	78,- PLN	4015613271767
1/2 GN	65 mm	4 l	szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm	0,8 kg	A101192	86,- PLN	4015613271774
2/3 GN	20 mm	2,3 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm	1,2 kg	A101195	78,- PLN	4015613271781
2/3 GN	40 mm	3 l	szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm	1,1 kg	A101196	106,- PLN	4015613271798
2/3 GN	65 mm	5,5 l	szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm	0,75 kg	A101197	117,- PLN	4015613271804

Ruszt GN



CNS 18/10

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2/1 GN	szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm	1,9 kg	A101092	231,- PLN	4016098175267
1/1 GN	szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm	0,95 kg	A101091	153,- PLN	4016098175250
1/2 GN	szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm	0,75 kg	786009	176,- PLN	4015613815275
2/3 GN	szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm	0,79 kg	133212	117,- PLN	4015613332123

Półka perforowana, GN

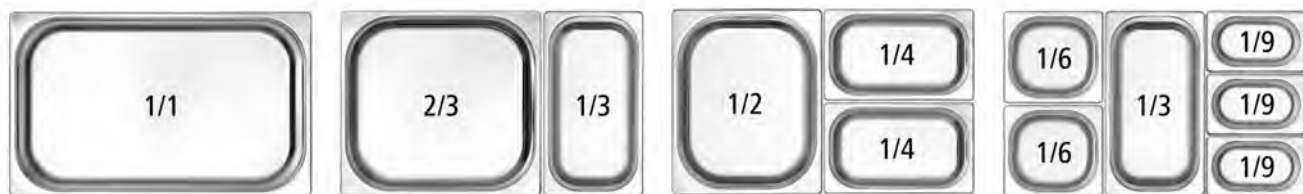


CNS 18/10

- Materiał
- Wersja

CNS 18/10
Z perforacją (dziurkowaniem)

Norma gastronomiczna	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1/1 GN	szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm	0,8 kg	A101161	129,- PLN	4015613271644
1/2 GN	szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm	0,4 kg	A101162	98,- PLN	4015613271651
1/3 GN	szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm	0,3 kg	A101163	70,- PLN	4015613271682
1/4 GN	szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm	0,25 kg	A101164	63,- PLN	4015613271668



Pojemniki ekspozycyjne



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190



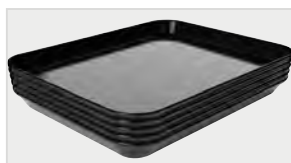
Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Jednostka zamówienia

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak
5 sztuki



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190	Biały	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122150	147,- PLN	4015613824970
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190	Czarny	szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm	0,1 kg	122151	147,- PLN	4015613824987
Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300	Biały	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122160	245,- PLN	4015613824994
Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300	Czarny	szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,2 kg	122161	245,- PLN	4015613825007
Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300	Biały	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122190	274,- PLN	4015613825014
Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300	Czarny	szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm	0,22 kg	122191	274,- PLN	4015613825021
Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280	Biały	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,26 kg	122222	284,- PLN	4015613825076
Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280	Czarny	szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm	0,23 kg	122223	284,- PLN	4015613825083
Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350	Biały	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122240	352,- PLN	4015613825038
Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350	Czarny	szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm	0,36 kg	122241	352,- PLN	4015613825045
Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420	Biały	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122180	509,- PLN	4015613825052
Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420	Czarny	szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm	0,52 kg	122181	509,- PLN	4015613825069



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał Melamina
- Zakres temperatury -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce Tak



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



	Kolor	Jednostka zamówienia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290	Biały	5 sztuki	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122162	245,- PLN	4015613825106
Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290	Czarny	5 sztuki	szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm	0,24 kg	122163	245,- PLN	4015613825113
Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190	Biały	5 sztuki	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122152	205,- PLN	4015613825090
Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190	Czarny	5 sztuki	szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm	0,15 kg	122153	205,- PLN	4015613825441
Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350	Biały	5 sztuki	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122250	479,- PLN	4015613825120
Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350	Czarny	5 sztuki	szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm	0,47 kg	122251	479,- PLN	4015613825137
Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280	Biały	5 sztuki	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122212	411,- PLN	4015613825151
Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280	Czarny	5 sztuki	szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm	0,41 kg	122213	411,- PLN	4015613825168
Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420	Biały	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122280	376,- PLN	4015613825144
Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420	Czarny	3 sztuki	szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm	0,77 kg	122281	376,- PLN	4015613825397
Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300	Biały	5 sztuki	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122192	430,- PLN	4015613825175
Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300	Czarny	5 sztuki	szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm	0,46 kg	122193	430,- PLN	4015613825182

Listwa na bony 610-1AL



- Materiał
- Materiał kólek

Aluminium
Szkló

	Wersja	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Listwa na bony 610-1AL	Szerokość 610 mm	szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm	0,5 kg	A256061V	94,- PLN	4015613799513
Listwa na bony 910-1AL	Szerokość 910 mm	szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm	0,7 kg	A256091V	113,- PLN	4015613799520

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP* 39,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Polipropylen
1/1 GN
4
Tak
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445

UVP* 168,- PLN

GTIN 4015613803029



- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
1,25 kg

Pojemnik na sztućce BK60

500446

UVP* 203,- PLN

GTIN 4015613803036



- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

6
6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
1,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal nikielowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

UVP* 37,- PLN

Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

UVP* 8,- PLN

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.

- Wersja powierzchni do smażenia
- Materiał uchwytu/uchwytów
- Właściwości rączki
- Przystosowany do indukcji
- W zestawie

stal nierdzewna
Szczotkowane
Stal szlachetna
Izolacja termiczna
Tak
1 pokrywa

	Średnica wewnętrzna	Średnica powierzchni roboczej	Wysokość patelni	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E180-D1	180 mm	125 mm	65 mm	szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm	0,95 kg	100454	192,- PLN	4015613773209
E200-D1	200 mm	145 mm	65 mm	szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm	1,2 kg	100456	211,- PLN	4015613773216
E240-D1	240 mm	190 mm	75 mm	szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm	1,3 kg	100457	243,- PLN	4015613773223

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- W zestawie

Tak
Tak
Izolacja termiczna
1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E3L-SG1	3 l	158 mm	szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm	1,1 kg	100450	231,- PLN	4015613773162
E4L-SG1	4 l	175 mm	szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm	1,3 kg	100451	254,- PLN	4015613773179
E6,7L-SG1	6,7 l	215 mm	szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm	2 kg	100452	333,- PLN	4015613773186
E10,4L-SG1	10,4 l	250 mm	szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm	2,7 kg	100453	399,- PLN	4015613773193

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- W zestawie

Tak
Tak
Izolacja termiczna
1 pokrywa

	Pojemność	Średnica powierzchni roboczej	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
E6,1L-1	6,1 l	175 mm	szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm	1,7 kg	100446	270,- PLN	4015613773124
E10,4L-1	10,4 l	262 mm	szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm	3,2 kg	100449	383,- PLN	4015613773155
E11L-1	11 l	215 mm	szer. 360 x gł. 265 x wys. 300 mm	2,4 kg	100447	348,- PLN	4015613773131
E16L-1	16 l	290 mm	szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm	3,8 kg	100448	466,- PLN	4015613773148
25L-D290	25 l	290 mm	szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm	4,5 kg	100441	567,- PLN	4015613699660
25 l, z pokr.	25 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm	6,1 kg	100440	622,- PLN	4015613647746
30 l, z pokr.	30 l	330 mm	szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm	6,4 kg	100445	685,- PLN	4015613647753
70L-D380	70 l	380 mm	szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm	12 kg	100442	1 166,- PLN	4015613714851

Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP* 556,- PLN

GTIN 4015613417158



CNS



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
 Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
 Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
 Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
 Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
 Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
 6 kg

Zestaw garnków T4

A130441

UVP* 841,- PLN

GTIN 4015613403977



CNS



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą
 Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
 Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
 Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
 Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
 9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał
- Kolor
- Odporność na wysoką temperaturę do
- właściwości

Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
 Czarny
 250 °C
 Z ochroną przeciwplamienią
 Z zawieszką
 Gęstość materiału: 640 g/m²
 W celu zachowania ochrony przeciwplamieniowej należy zrezygnować z prania

• Ważna wskazówka



A500513

	Długość	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Rękawice kuchenne 300	300 mm	szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm	0,23 kg	A500510	63,- PLN	4015613735467
Rękawice kuchenne 370	370 mm	szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm	0,28 kg	A500511	70,- PLN	4015613735474
Rękawice kuchenne 420	420 mm	szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm	0,36 kg	A500512	74,- PLN	4015613735481
Rękawice kuchenne 600	600 mm	szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm	0,51 kg	A500513	102,- PLN	4015613735498

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał Polipropylen
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana
Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
Tak
- Możliwość ustawiania piętrowo Tak

	Pojemność	W zestawie	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik 10L	10 l	1 łopatką	szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm	1,2 kg	500384	125,- PLN	4015613752716
Zasobnik 24L	24 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm	3,5 kg	500386	317,- PLN	4015613752723
Zasobnik 47L	47 l	1 kubek z miarką, 500 ml	szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm	5 kg	500387	372,- PLN	4015613752730



Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał Polipropylen
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy
Możliwość zdjęcia
Zintegrowany uchwyt na łopatkę
pokrywa przesuwana, przezroczysta
- Kółka skrętne
2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie 1 łopatką
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami Tak

	Pojemność	Nośność maks.	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Zasobnik mobilny 81L	81 l	77 kg	szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm	9,6 kg	500381	740,- PLN	4015613752693
Zasobnik mobilny 102L	102 l	103 kg	szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm	10,8 kg	500383	857,- PLN	4015613752709



Solniczka 300



Solniczka o pojemności 300 ml jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał Aluminium
- Wersja Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Jednostka zamówienia 1 karton (6 solniczek)

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Solniczka 300	300 ml	szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm	0,06 kg	680654	113,- PLN	4015613758374
Solniczka 650	650 ml	szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm	0,11 kg	680655	243,- PLN	4015613762043

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613412795



- Materiał Drewno
Stal szlachetna
- Właściwości Zintegrowana miejsce do odkładania noży
Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga 1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587

UVP* 74,- PLN

GTIN 4015613690339



- Materiał Polietylen
- Kolor Biały
- Powierzchnia krojenia 400 x 300 mm
- Grubość deski 15 mm
- Wyźłobienie odciekowe Nie
- Właściwości 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga 1,6 kg

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Biały
- Grubość deski 10 mm
- Wyźłobienie odciekowe Obwodowo
- Rant Tak

	Powierzchnia krojenia	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 48x37 W-RK	415 x 300 mm	szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm	1,7 kg	A120593	98,- PLN	4015613716084
Deska d krojenia PE, krawędź, biała	520 x 300 mm	szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm	2,1 kg	A120588	106,- PLN	4015613405025

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 4 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 1,6 kg



► Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



► Grubość deski: 20 mm
► nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 32x26 W-R	Biały	A120528	70,- PLN	4015613837512
Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R	Fioletowy	A120537	70,- PLN	4015613837574
Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R	żółty	A120532	70,- PLN	4015613837543
Deska do krojenia PRO 32x26 B-R	Niebieski	A120531	70,- PLN	4015613837536
Deska do krojenia PRO 32x26 R-R	Czerwony	A120529	70,- PLN	4015613837529
Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R	Brązowy	A120534	70,- PLN	4015613837567
Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R	żółty	A120533	70,- PLN	4015613837550

Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
- waga: 3,2 kg



► Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



► Grubość deski: 20 mm
► nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia PRO 53x32 W-R	Biały	A120511	125,- PLN	4015613710273
Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R	Fioletowy	A120539	125,- PLN	4015613837598
Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R	Zielony	A120512	125,- PLN	4015613712055
Deska do krojenia PRO 53x32 B-R	Niebieski	A120514	125,- PLN	4015613712079
Deska do krojenia PRO 53x32 R-R	Czerwony	A120513	125,- PLN	4015613712062
Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R	Brązowy	A120538	125,- PLN	4015613837581
Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R	żółty	A120515	125,- PLN	4015613712086

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 3,4 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 16 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

	Kolor	Nr art.	UVP*	GTIN
Deska do krojenia 60x40 W	Biały	A120592	153,- PLN	4015613690346
Deska do krojenia 60x40 LI	Fioletowy	A120527	149,- PLN	4015613837505
Deska do krojenia 60x40 GR	Zielony	A120523	149,- PLN	4015613837475
Deska do krojenia 60x40 B	Niebieski	A120522	149,- PLN	4015613837468
Deska do krojenia 60x40 R	Czerwony	A120521	149,- PLN	4015613837451
Deska do krojenia 60x40 BR	Brązowy	A120526	149,- PLN	4015613837499
Deska do krojenia 60x40 GE	żółty	A120524	149,- PLN	4015613837482

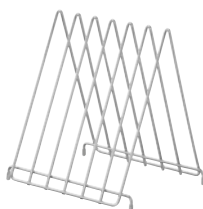
Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516

UVP* 129,- PLN



Listwa magnetyczna 615AL

A256024

UVP* 82,- PLN

GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: nóż, Nożyczki, Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg

Palnik do flambir 1300GK

A150646

UVP* 94,- PLN

GTIN 4015613783451



Palnik do flambrowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée czy crêpe Suzette. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

- Rodzaj gazu Butan
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zakres temperatury do 1300 °C
- Regulowany płomień Tak
- Możliwość uzupełnienia Nie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wkład gazowy
- Ważna wskazówka Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
- wymiary szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
- waga 0,16 kg



► Kartusz gazowy
zob. katalog str 132

Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP* 121,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Rodzaj gazu Gaz do zapalniczek
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zakres temperatury do 1300 °C
- Regulowany płomień Tak
- Możliwość uzupełnienia Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie
- wymiary szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
- waga 0,15 kg



Nóż do kebaba 1000-E06

370158

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

- Wersja noża stal nierdzewna
- Ostrze gładkie
- Średnica noża 100 mm
- Grubość cięcia 0 - 6 mm
- Prędkość obrotowa maks. 2560 obr. / min.
- osłona noża Tak
- wersja przewodu zasilającego długość przewodu: 2,8 m
- W zestawie 1 ostrze zapasowe
- 1 ostrzałka
- Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
- waga 1,4 kg





Steryliizator do noży 9-330

110438

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeŃstwo: barwiona na czarno szyba chroni przed Ńwiatłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.



STAINLESS STEEL



- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • wydajność | 9 noży |
| • Maks. długość ostrza | 330 mm |
| • Maks. długość rękojści | 145 mm |
| • Min. czas sterylizacji | 30 min. |
| • Rodzaj sterylizacji | Światło UV |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Wersja | Montaż ścienny |
| • Moc przyłączeniowa | 0,016 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm |
| • waga | 8,9 kg |



► Sterylne noże dzięki Ńwiatłu UV



► Pojemność: 9 noży
► Maks. długość ostrza: 330 mm
► Maks. długość rękojści: 145 mm



► Wyłącznik bezpieczeŃstwa otwarcia drzwi



► Montaż ścienny

Ostrzałka do noży MS310

120558

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.



- | | |
|----------------------|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne
diament (mikrometryczny rozmiar drobin,
monokrystaliczny) |
| • materiał ostrzałki | Kamień ceramiczny |
| • zastosowanie | ostrza gładkie
ostrza zaokrąglone
ostrza ze szlifem falistym |
| • Moc przyłączeniowa | 0,031 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm |
| • waga | 1,4 kg |



Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP* 55,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP* 29,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP* 63,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 215,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262

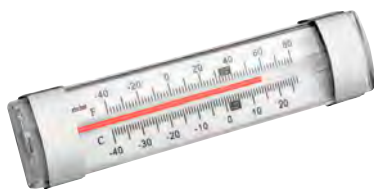


292048

UVP* 33,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 31,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywanie ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 33,- PLN

Otwieracz do puszek KB565

A120355

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613731247



- materiał noża
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Regulacja wysokości
- Wysokość puszkii maks.
- Wersja

- wymiary
- waga

stal nierdzewna
szer. 131 x gł. 294 mm
Tak
565 mm
mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym
grubość blatu maks.: 60 mm
szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
2,1 kg

Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

UVP* 117,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

UVP* 113,- PLN

Pojemnik na odpady "Swing"

860003

UVP* 724,- PLN

GTIN 4015613521213



- Pojemność
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
- Właściwości pokrywy
- Właściwości

- wymiary
- waga

50 l
Ø 330 mm | Wysokość: 645 mm
Pokrywa uchylna
Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany
Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym
szer. 350 x gł. 350 x wys. 750 mm
6,3 kg

Kosz na śmieci 56L

860006

UVP* 908,- PLN

GTIN 4015613630670



- Pojemność
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
- Właściwości pokrywy

- Kółka skrętne
- Właściwości
- wymiary
- waga

56 l
Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
Zdejmowana, z uchwytem
Można ją zawiesić z boku pojemnika
4 kółka skrętne
Z uchwytem bocznymi
szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
6,6 kg



Stojak na worki na śmieci 120L

860015

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613802176



- Przystosowane do
- Wersja



- Obsługa
- Kółka skrętne
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Worki na śmieci 120 litrów
Wieszak
Zamknięcie z gumą napinającą
Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
2 kółka skrętne z blokadami
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Worek na śmieci
szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
4,4 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346



173278

UVP* 333,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP* 368,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

UVP* 192,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 348,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 450,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 360,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613758510



Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
Zestaw montażowy
- Stan przy dostawie 1 cokół
- Skład zestawu montażowego 1 słupek
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Dozownik dezynfekcyjny
Tacka ociekowa
- wymiary szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
- waga 7,4 kg



Słupek higieniczny DH1 1460

850021

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613758466



Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
Zestaw montażowy
- Stan przy dostawie 1 słupek
- Skład zestawu montażowego 1 cokół
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Dozownik dezynfekcyjny
Tacka ociekowa
Dyspenser rękawiczek
- wymiary szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
- waga 10,2 kg

Dyspenser rękawiczek K10

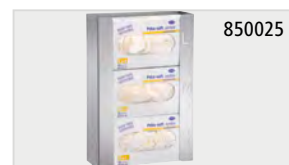


W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



850024



850025

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dyspenser rękawiczek K10	1 karton	szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm	0,77 kg	850023	168,- PLN	4015613758442
Dyspenser rękawiczek K20	2 kartony	szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm	1,2 kg	850024	192,- PLN	4015613758688
Dyspenser rękawiczek K30	3 kartony	szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm	1,7 kg	850025	231,- PLN	4015613758695



Słupek do dezynfekcji XS1 480

850029

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613771182



Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką odciekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W
Tak
Tak
Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wydymowana tacka odciekowa
Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny
szer. 195 x gł. 235 x wys. 470 mm
2,7 kg</p> |



Słupek do dezynfekcji XS2 520

850036

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613771199



Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką odciekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego, który wyróżnia elegancki design.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Materiał | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W
Stal
Powlekane proszkowo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Tak
Tak
Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wydymowana tacka odciekowa
Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny
szer. 195 x gł. 185 x wys. 520 mm
2,9 kg</p> |



Słupek do dezynfekcji D2 1400

850038

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613771229



Higiena rąk to podstawa zawsze i wszędzie. Dzięki przenośnemu słupkowi do dezynfekcji opcjonalnie dostępny dozownik dezynfekcyjny można umieścić w dowolnym miejscu w strefie wejściowej.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Stan przy dostawie • Skład zestawu montażowego | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W
Zestaw montażowy
1 cokół
1 słupek</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Materiał | <p>Stal
Powlekane proszkowo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Tak
Tak
4 wstępnie przygotowane otwory w stopie</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wydymowana tacka odciekowa
Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny
szer. 220 x gł. 225 x wys. 1 400 mm
9,4 kg</p> |

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



0,9 L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Materiał Aluminium
Polipropylen
- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie



► Możliwość zamknięcia

	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W	0,9 litra	szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm	0,67 kg	850019	153,- PLN	4015613704746
Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W	1 liter	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,83 kg	850048	293,- PLN	4015613761909



Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613759012



1 L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność 1 liter
- Obsługa Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
- Kontrola poziomu napełnienia Wzornik
- Możliwość zamknięcia Tak
- W zestawie 1 klucz
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
Baterie
Napełnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
- waga 0,73 kg



- Dozowanie:
- możliwość 2-stopniowej regulacji
- 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml

► Możliwość zamknięcia

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084

UVP* 661,- PLN



Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Dozownik mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018

UVP* 74,- PLN



Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP* 129,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

1L

- Pojemność 1 l
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Obsługa Ręcznie
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napęlnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
- waga 0,5 kg

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
- Nie wchodzi w zakres dostawy Ręcznie
Napęlnianie



850049

► Możliwość zamknięcia

	Materiał	Pojemność	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Dozownik mydła PS 0,9L-W	Aluminium	0,9 l	szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm	0,65 kg	850008	149,- PLN	4015613588599
Dozownik mydła PS 1L-W	Aluminium Polipropylen	1 l	szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm	0,84 kg	850049	293,- PLN	4015613762302





Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057

UVP* 153,- PLN

GTIN 4015613829005



Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restauracje, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

- Zagięcia papieru
 - Kontrola poziomu napełnienia
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - wymiary
 - waga
- Składanie naprzemienne
 - Składanie w zygzak
 - Składanie warstwowe
 - Można stosować typowe ręczniki składane
 - Otwór z przodu
 - Wyposażenie od góry
 - Materiał mocujący
 - Napełnianie
 - szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
 - 0,99 kg



Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006

UVP* 264,- PLN

GTIN 4015613536958



Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

- Zagięcia papieru
 - Kontrola poziomu napełnienia
 - Możliwość zamknięcia
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - wymiary
 - waga
- Można stosować typowe ręczniki składane
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Szczelina do kontroli napełnienia
 - Tak
 - Uzupełnianie przez przednią klapę
 - Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
 - Napełnianie
 - szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
 - 1,9 kg



Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613459592



- Materiał
 - Temperatura powietrza
 - Wydajność powietrza
 - Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Tworzywo sztuczne
 - Ok. 60 °C
 - 53 l / sek.
 - Tak
 - 1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
 - Materiał mocujący
 - 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
 - 2,6 kg



Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP* 818,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk z czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Temperatura powietrza Ok. 80 °C
- Wydajność powietrza 31,67 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak
- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 1,35 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
- waga 3,6 kg



Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613482019



- Temperatura powietrza Ok. 60 °C
- Wydajność powietrza 58 l / sek.
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak
- Czas suszenia maks. Ok. 60 sekund
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 2,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
- waga 4,8 kg



Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002

UVP* 3 009,- PLN

GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.

- Materiał Tworzywo sztuczne
Lakierowana
- Temperatura powietrza Równe temperaturze otoczenia
- Wydajność powietrza 47 l / sek.
- Czas suszenia maks. Ok. 30 sekund
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR Tak
- W zestawie Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
- waga 10,2 kg



Oczyszczacz powietrza w pomieszc. W4000

850200

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.

- Przystosowane do Pomieszczenia do 40 m²
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Ilość filtrów 1
- Maksymalna wydajność powietrza 400 m³/h
- Możliwość regulacji ilości powietrza 3 stopnie
- Czyszczenie powietrzem Z użyciem światła UV
- Czujnik jakości powietrza Tak
- Wskaźnik jakości powietrza Wyświetlacz cyfrowy
- Pierścień świetlny LED, różne kolory 2, 4 lub 8 godzin
- ustawianie czasu 0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm
- wymiary 5 kg
- waga

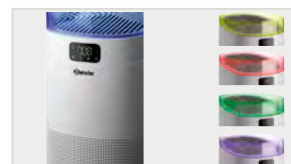
Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536



850210

UVP* 153,- PLN



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

Ostona higieniczna 1000PGLD



Przy kasie, w recepcji, kiosku lub barze szybkiej obsługi, jak i podczas rozmów z klientami w branży usługowej – złożenie i ustawienie osłony higienicznej zajmuje dosłownie chwilę, a dzięki okienku jej zastosowanie jest jeszcze bardziej uniwersalne.

- Materiał Pleksiglas
- Wersja Z okienkiem
- Przezroczyste
- Zaokrąglone narożniki
- Z 2 nóżkami (szkło akrylowe), możliwość zamocowania w 2 pozycjach
- Ostona przystosowana do montażu sufitowego (otwory)
- Przystosowane do Witryny (strefa stojąca)
- Stoły (strefa siedząca)
- do montażu sufitowego
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)



- ▶ Z praktycznym okienkiem
- ▶ wymiary: szer. 250 x wys. 120 mm



- ▶ Materiał osłony higienicznej
- ▶ szkło akrylowe



- ▶ Z 2 nóżkami
- ▶ szkło akrylowe
- ▶ możliwość zamocowania w 2 pozycjach

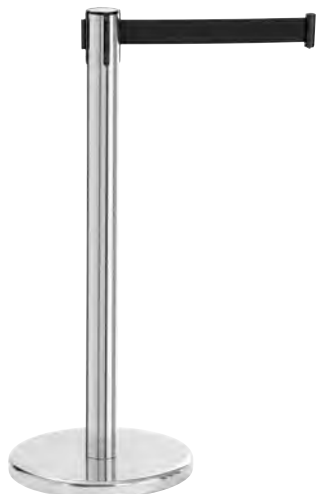
	Wymiary okienka	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
1000PGLD	szer. 250 x wys. 120 mm	szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 900 mm	4,6 kg	850033	505,- PLN	4015613759715
1500PGLD	Szer. 400 x wys. 200 mm	szer. 1 500 x gł. 300 x wys. 900 mm	8,5 kg	850035	775,- PLN	4015613761336

Stojak odgradzający 1800

603101

UVP* 176,- PLN

GTIN 4015613757865



Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

- Wersja Urządzenie stojące
- Materiał taśmy Nylon
- Długość taśmy 1,8 m
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 3
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Właściwości Rozwijana taśma
Rozmiar nogi: Ø 360 mm
- Ważna wskazówka
Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm
- waga 6,4 kg



▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2/3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

- Wersja Montaż ścienny
- Materiał taśmy Nylon
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 2
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
- Ważna wskazówka
Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

	Długość taśmy	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
2000	2 m	szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm	0,45 kg	603102	90,- PLN	4015613757889
3000	3 m	szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm	0,47 kg	603103	98,- PLN	4015613757896

Lampy owadobójcze



Lampa owadobójcza IV-48

300351

UVP* 333,- PLN

GTIN 4015613762371



Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oraz trwałą i oszczędną technologią LED.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Promień działania ok. 15 m
- Napięcie siatki 4.000 V
- Wydajność świetlna 13 W, UV-A-LED
- Wersja Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
- Ważna wskazówka Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, łańcuszek nie znajduje się w zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
- waga 1,9 kg



- ▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
- ▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Łatwo wyjmowana szuflada



- ▶ Wersja:
 - ▶ urządzenie sufitowe
 - ▶ urządzenie stojące

Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.



- Materiał
- Napięcie siatki
- Wersja

Tworzywo sztuczne
2.000 - 2.200 V
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch

- W zestawie



	Promień działania	Wydajność świetlna	Moc przyłączeniowa	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
IV-22	6-8 m	2 x 6 W, świetlówka UV-A	0,024 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm	2,1 kg	300306	192,- PLN	4015613534138
IV-36	10 m	2 x 10 W, świetlówka UV-A	0,033 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm	2,8 kg	300314	297,- PLN	4015613534152
IV-65	12 m	2 x 20 W, świetlówka UV-A	0,045 kW 230 V 50/60 Hz	szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm	3,7 kg	300317	399,- PLN	4015613534169



Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 20,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 588 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 31,- PLN



Pułapka na owady IF-50

300370

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pułapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb. Połączenie świetłówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.



- Materiał Aluminium
Szczotkowane
- Promień działania 5 m
- Wydajność świetlna 1 x 7 W, świetłówka UV-A
- W zestawie 1 folia przylepna
- Wersja Urządzenie stojące
- Moc przyłączeniowa Montaż ścienny
- wymiary 0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

UVP* 59,- PLN

Świetłówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

UVP* 59,- PLN



Pułapka na owady IF-92

300323

UVP* 270,- PLN

GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.



- Materiał Stal
Lakierowana
- Promień działania 9 m
- Wydajność świetlna 1 x 20 W, źródło światła UV-A
- Wersja Montaż ścienny
- W zestawie 1 folia przylepna
- Moc przyłączeniowa Materiał mocujący
- wymiary 0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

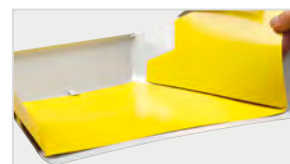
UVP* 74,- PLN

Świetłówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP* 55,- PLN





Pałapka na owady IF-150

300350

UVP* 309,- PLN

GTIN 4015613762357



Bezgroźna i higieniczna pałapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej, którą można łatwo wymienić.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
1 x 36 W, świetłówka UV-A
Montaż ścienny
1 folia przylepna
0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
1,8 kg

Folia przylepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

UVP* 113,- PLN

Świetłówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

UVP* 43,- PLN



Pałapka na owady IF-100

300321

UVP* 567,- PLN

GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgroźna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
10 m
2 x 15 W, świetłówka UV-A
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
2 folie przylepne
Materiał mocujący
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
2,4 kg

Folia przyl. IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP* 110,- PLN

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 445 x wys. 25 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP* 29,- PLN



Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury

- Powietrze zimne
- Klasa ochrony
- Przycisk wł./wył.

- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne
3-stopniowo
Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza

Tak

2

Tak

Na uchwycie

Montaż ścienny

Materiał mocujący

Uchwyt ścienny

1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



	Gniazdo gólaraki	wymiary	waga	Nr art.	UVP*	GTIN
Suszarka hotelowa 1600S	nie	szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm	0,8 kg	850041	164,- PLN	4015613761572
Suszarka hotelowa 1600SR	Tak	szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm	1,2 kg	850042	176,- PLN	4015613761589



Urządzenie do czyszczenia butów

120109

UVP* 489,- PLN

GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał
- Skład wyposażenia

- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Powlekane proszkowo

3 cichobieżne szczotki obrotowe

1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń

2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów

Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)

Tak

0,12 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm

6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

UVP* 270,- PLN



SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
0		100457	400	103063	198	105760	140	105991S	137	109472	285
099985	276	100524	100	103064	198	105761	140	105994	143	109474	285
099989	273	100528	100	103065	197	105762	140	105995	143	109518	273
099996	273	100532	100	103067	198	105763	140	105996	195	109547	273
1		100533	126	103069	197	105764	54	105997	145	109559	278
100047	173	100534	99	103076	199	105765	54	105999	132	109562	273
100048	173	100611	13	103079	199	105769	140	1061533	128	109640	266
100054	173	100925	103	103122	198	105770	140	1061933	128	109641	266
100058	173	100927	105	104049	255	105780	73	106202	129	109688	272
100061	172	100928	105	104050	255	105800	143	106206	129	109740	279
100062	172	101094	272	104304	255	105804	17	106210	129	109741	279
100067	172	101402	119	104306	255	105817	55	106217	128	109742	279
100080	352	101404	119	1043613	157	105820	135	106219	128	109743	279
100082	254	1014113	119	1043623	157	105821	138	1062213	129	109745	280
100083	254	101412	119	104457	157	105827	136	106228	129	109746	280
100085	352	101413	119	104458	157	105829	139	106229	129	109747	280
100197	155	101419	119	104500	157	105837	138	1062303	129	109749	280
100211	156	101530	118	104501	157	105840	144	1062503	129	109847	305
100273	155	101533	118	104523	256	105843	137	106576	84	109848	305
100282	154	101535	118	104538	256	105843S	137	107273	65	109849	305
100292	155	101546	96	104548	256	105848	135	107274	65	109857	304
100373	154	101547	97	104583	256	1058503	132	107276	65	109864	305
100374	154	101548	96	104593	256	105854	139	107277	65	109865	300
100404	71	101552	96	104609	253	105858	139	107278	65	109877	286
100405	71	101554	97	104636	253	105859	138	107279	65	109878	286
100406	71	101560	118	104904	134	105860	136	107289	65	109879	304
100407	71	101563	118	104906	134	105862	142	107290	64	109881	304
100408	71	101565	118	104907	134	105864	194	107291	65	109884	285
100412	84	101566	118	104913	134	105865	194	107300	64	109885	285
100413	84	101607	119	104922	149	105866	196	107301	62	109886	286
100416	84	101863	369	104923	149	105867	194	107302	63	109887	286
100417	84	101864	368	1051403	56	105868	194	107303	63	109888	286
100425	84	101865	368	1051503	56	105871	146	107304	63	109889	285
100426	84	101866	368	1051603	56	105872	146	107305	63	109898	304
100427	84	101867	368	105198	57	105873	146	107306	63	109940	279
100428	84	101868	369	1051993	57	105874	146	107307	63	109952	285
100440	400	101869	369	1052103	58	105890	147	107308	63	109960	279
100441	400	101915	366	1052303	58	105893	141	107309	63	110036	24
100442	400	101916	367	1053103	58	105922	141	107310	63	110159	236
100445	400	101917	367	105321	133	105926	137	109251	278	110256	203
100446	400	101918	161	105325	55	105927	135	109325	272	110257	203
100447	400	101923	366	105343	55	105929	145	109326	272	110270	214
100448	400	101929	161	1054503	57	105936S	136	109327	272	110271	214
100449	400	101932	102	1054513	56	1059503	132	109329	272	110272	214
100450	400	101933	367	105452	56	105978	143	109330	282	110273	214
100451	400	101939	367	105453	56	105981	145	109342	276	110274	214
100452	400	101954	368	1054603	57	105984	142	109343	276	110275	215
100453	400	101955	368	105731	147	105985	142	109344	276	110276	215
100454	400	101956	368	105732	144	105986	144	109349	277	110278	215
100456	400	101957	368	1057503	132	105991	137	109470	285	110279	215

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
110311	272	110884	205	114296	188	1152273	21	117921	92	120349	378
110312	272	110884MA	205	114356	192	1152293	21	117922	89	120350	378
110317	272	110885	206	114357	192	115245	19	117923	91	120351	379
110318	272	110885MA	206	114360	193	115805	17	117925	94	120352	379
110335	213	110886	207	114361	193	116005	80	117926	94	120353	378
110350	260	110886MA	207	114362	193	116009	80	117927	94	120358	379
110360	262	110887	207	114366	193	116011	80	117928	94	120400	375
110361	262	110887MA	207	114367	195	116012	81	117930	93	120558	407
110362	262	110888	208	114371	192	116016	81	117931	93	120578	151
110400	260	110888MA	208	115005	18	116019	81	117932	93	120579	151
110410	216	110894	206	115007	18	116111	83	117933	93	120582	151
110414	216	110894MA	206	115058	17	116299V	80	117934	93	120599	151
110420	216	110903	208	115059	17	116550	74	117935	92	120709	391
110422	216	110904	209	115069	81	116622	75	117936	92	120710	391
110431	284	110905	209	115071	81	116726	75	117937	92	120751	66
110432	284	111678	266	115075	81	116728	75	117938	92	120752	67
110434	284	111680	266	115076	83	116731	75	117939	93	120753	67
110435	284	112020	24	115079	81	117002	83	117940	93	120758	66
110436	284	112021	24	115083	71	117051	80	117941	93	120770	67
110437	284	112022	24	115084	71	117052	80	117945	86	120773	66
110438	407	112023	24	115085	73	117053	80	117946	86	120774	67
110461	264	112025	24	115086	71	117100	83	117947	92	120775	66
110462	264	112026	24	115090	18	117262	82	117948	86	120776	67
110463	264	112030	24	115095	18	117263	82	120109	424	120777	67
110500	260	112031	24	115099	19	117264	82	120178	383	120789	68
110530	262	112035	24	1151023	18	117265	82	120198	383	120792	83
110531	262	112081	191	1151033	18	117623	76	120302	377	120840	380
110532	262	112101	191	115107	21	117650	77	120307	377	120879	69
110540	264	112121	24	115108	21	117672	79	120308	377	121782	74
110541	264	112122	191	115109	21	117712	80	120309	377	122150	397
110542	264	112141	191	115111	23	117723	78	120310	377	122151	397
110625	281	112161	191	115112	23	117725	76	120311	377	122152	398
110626	281	112181	191	115113	23	117727	76	120312	377	122153	398
110630	281	112201	191	115114	24	117730	76	120313	377	122160	397
110644	268	114000	190	1151143	17	117731	78	120314	377	122161	397
110645	268	114001	190	115115	22	117741	78	120315	377	122162	398
110666	270	114002	190	115116	23	117761	77	120316	377	122163	398
110668	270	114003	190	115120	21	117762	77	120325	376	122180	397
110677	274	114004	190	115129	171	117763	77	120327	378	122181	397
110690	275	114005	190	115131	95	117764	79	120328	376	122190	397
110691	275	114006	190	115133	95	117765	79	120331	378	122191	397
110692	275	114258	189	115137	19	117766	79	120332	378	122192	398
110693	275	114263	189	115138	23	117781	78	120333	379	122193	398
110694	275	114267	188	115141	19	117900	89	120334	379	122212	398
110765	274	114270	188	115155	20	117901	89	120337	379	122213	398
110872	248	114271	187	115157	20	117902	89	120338	379	122222	397
110873	248	114272	189	1151580	20	117905	91	120339	379	122223	397
110874	248	114273	187	1151583	20	117906	91	120341	379	122240	397
110881	204	114274	187	1151593	20	117907	91	120342	379	122241	397
110881MA	204	114275	187	115204	22	117910	87	120344	378	122250	398
110882	204	114277	187	115205	22	117911	87	120345	379	122251	398
110882MA	204	114278	187	1152103	22	117912	87	120346	379	122280	398
110883	205	114279	187	1152113	22	117913	87	120347	379	122281	398
110883MA	205	114282	188	1152263	21	117920	92	120348	379	125502	183

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
125503	183	1315113	13	150121	148	162651	116	174276	384	1930311	59
125504	183	131514	13	150145	316	162653	116	174301	384	193036	59
125525	217	131515	13	150146	318	162826	113	174302	386	1930511	59
125526	217	1315213	13	150148	319	162827	113	174303	386	193062	59
125527	217	1315563	10	150151	320	162900	115	174304	386	2	
125540	218	1317003	13	150159	320	162906	115	174520	167	200043	308
125540V1	218	131723	11	150176	320	162910	115	174600	71	200049	312
125540V2	218	131734	11	150182	321	162912	115	181134	349	200054	310
125543	219	1317433	11	150184	316	165103	110	181137	349	200057	313
125543V1	219	1317463	11	150186	317	165118	114	190014	289	200058	313
125543V2	219	131760	12	150187	318	165119	114	190015250	289	200059	313
125544	219	131764	10	150188	318	165122	115	190031	297	200061	309
125544V1	219	131770	12	150189	320	165521	111	190052	296	200063	311
125544V2	219	131800	11	150191	320	165522	111	190060	300	200065	312
125614	183	131850	11	150193	321	165523	111	190065	289	200069	309
125624	183	131905	13	150195	321	165524	115	190068	300	200073	310
125628	183	131915	13	150197	317	165525	115	190079	301	200085	309
125631	184	131924	15	150310	133	165527	113	190080	295	200086	310
125631V1	184	131925	15	150320	133	165528	111	190083	301	200095	306
125631V2	184	131926	15	150340	148	165530	112	190085	301	200096	306
125633	185	131940	15	150528	152	173031	208	190086	298	200108	306
125633V1	185	131944	15	150529	153	173060	84	190087	300	200111	306
125633V2	185	131946	15	150533	152	173074	272	190108	292	200119	313
125634	185	131954	15	150538	152	173084	415	190114	292	200120	306
125634V1	185	132060	15	1505393	153	173270	273	190116	292	200121	306
125634V2	185	132115	14	150606	51	173271	273	190117	292	200127	308
130115	364	132125	14	150678	123	173272	273	190129	289	200128	308
130116	364	132255	14	150687	84	173276	208	190133	292	2002010	105
130117	364	132257	14	150958	51	173277	289	190139	315	2002018	106
130118	364	132260	108	150959	53	173278	411	190153	293	2002020	105
130130	365	132261	108	150960	53	173279	80	190154	293	2002028	106
130131	365	132262	108	150981	315	173280	411	190174	303	200207	169
130132	365	132265	108	150983	314	173282	300	190175	303	2002088	106
130133	365	132266	108	150990	315	173283	300	190179	303	2002094	106
130134	365	132648	10	150992	293	173284	67	190184	288	2002095	106
130135	365	132870	10	150993	293	173285	67	190187	288	2002101	106
130136	365	133212	396	150996	314	174050	385	190193	288	2002102	105
130137	365	133264	84	150997	314	174051	385	190208	292	2002121	106
130138	365	135012	323	151510	99	174052	385	190211	289	2002150	107
130140	365	135022	163	151512	99	174053	385	190215	293	2002165	107
130151	363	135023	323	151520	98	174054	385	190216	293	2002170	107
130152	363	135026	323	1519821	51	174055	385	190218	292	2002203	103
130153	363	135027	322	155670	53	174056	385	190223	293	200230	169
130154	363	135028	257	1582011	52	174057	385	190225	303	200232	169
130206	363	135029	257	1582051	52	174058	385	190230	302	200233	169
1311413	14	135102	322	1582101	52	174059	385	190231	302	200240	169
1311813	14	135105	322	1582201	52	174060	385	190232	302	200254	186
131306	12	135108	322	158610	22	174061	385	190233	303	200255	186
131308	12	135109	322	158612	23	174062	385	190234	303	200261	186
131413	12	137100	163	158614	119	174063	385	190235	303	200262	186
131415	12	137101	163	158615	119	174064	385	190236	303	200274	212
131418	12	137201	164	158616	22	174196	384	191001	307	200282	203
131419	12	137202	164	162500	115	174221	384	191004	307	200297	210
131425	12	1500508	371	162650	116	174251	384	191005	307	200298	210

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
200299	210	265100	344	2856211	32	2951131	40	296911	49	300372	422
200300	210	265120	344	2856311	32	2952171	40	296970	47	300411	389
200316	107	265140	344	2856811	37	2952271	40	296999	61	300412	389
200317	107	265160	344	2859171	35	2952291	41	3		300413	389
200318	107	265170	344	2859251	35	2952481	41	300055	353	300414	389
200319	105	265180	344	2859271	35	2952720	35	300061	353	300418	388
200356	211	265200	344	286099	33	2953031	48	300064	355	300419	388
200357	212	265220	344	286100	45	2954521	46	300065	354	300422	388
200358	213	272335	116	286102	29	2954631	46	300083	358	300424	389
200359	203	2800021	61	286104	29	2955041	45	300084	359	300435	389
200570	211	2800031	61	286106	29	2955061	45	300089	357	300746	389
200575	212	2800071	61	286225	29	2955081	45	300093	356	300747	391
2006301	127	2800081	61	286234W	29	2955091	45	300098	356	300748	388
2006601	127	280015	60	286247	30	295928	34	300107	356	300749	390
203500	104	280016	60	286301	31	2959521	47	300122	357	300750	388
203510	104	280021	60	286302	31	295953	34	300123	357	300800	351
203515	102	280022	60	286305	36	2959961	47	300133	352	300801	351
203530	104	280023	60	286310	36	296014	49	300134	352	300802	351
203535	104	2819991	51	286326	29	296015	49	300135	352	300803	351
206203	10	284007	31	286347	30	296051	49	300142	359	300804	351
206204	74	284113	36	286411	30	296056	49	300143	273	300805	351
215035	130	284114	48	286421	30	296072	45	300144	273	300806	351
215036	130	284116	36	286426	53	296078	45	300147	273	300807	351
215037	130	284117	48	286506	33	296079	45	300149	358	305053	181
215078	130	284123	36	286507	33	296086	49	300156	273	305054	181
215081	130	284124	48	286508	33	296105	43	300181	356	305055	181
215093	130	284401	38	286509	33	296106	43	300182	357	305058	179
215094	130	284804	31	286613	37	296215	42	300183	357	305059	179
215095	130	285050	38	286628	35	296217	43	300184	357	305062	179
215096	130	285052	34	286681	37	296303	44	300185	356	305063	180
220110	345	285064	47	286710	32	296304	44	300186	356	305064	180
257100	343	285071	33	286811	38	296307	44	300187	356	305065	223
257120	343	285076	33	286917	34	296308	44	300301	390	305066	182
257130	343	285080	38	286921	34	296311	48	300306	421	305067	182
257140	343	285083	38	286922	34	296318V1	43	300311	391	305068	182
257150	343	285085	38	286924	34	296319V1	43	300312	391	306053	181
257160	343	285086	38	286925	34	296325	42	300313	391	306054	181
257170	343	285088	38	286992	35	296411	41	300314	421	306055	181
257180	343	2851051	26	286994	34	296421	41	300317	421	306057	180
257200	343	2851121	26	286995	35	296426	44	300321	423	306300	339
258100	342	2851161	26	286998	35	296431	42	300322	423	306310	339
258120	342	2851241	26	287410	28	296471	46	300323	422	306320	339
258140	342	2851251	26	287420	28	296472	46	300325	423	306330	339
258160	342	2851261	27	287431	28	296473	46	300326	422	306340	341
258180	342	2851271	26	292042	408	296474	46	300328	422	306350	341
258200	342	2851361	27	292043	408	296507	45	300334	421	306360	341
264130	345	2851371	27	292044	408	296510	45	300336	421	306380	339
264140	345	2853051	36	292046	408	296511	45	300337	421	306552	341
264150	345	2853101	36	292048	408	296607	48	300350	423	306600	339
264160	345	2855051	33	292049	408	296630	47	300351	420	306610	339
264170	345	2855061	33	292481	408	296633	47	300352	423	306620	339
264180	345	2855071	33	293043	408	296634	47	300353	423	306630	339
264200	345	2855081	33	295088	49	296677	48	300370	422	306640	341
264220	345	2856031	37	2951121	40	296910	49	300371	422	306650	341

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
306660	341	312187	329	347147	336	370281	160	500835	175	603002	325
306800	340	313105	332	347167	336	370290	160	500840	175	603003	325
307106	330	313125	332	347187	336	370301	381	500846	178	603004	325
307107	331	313145	332	347207	336	370302	381	500847	178	603005	325
307116	330	313165	332	348107	337	386080	333	525782	84	603006	325
307117	331	313185	332	348127	337	387100	333	529712	14	603007	325
307126	330	313205	332	348147	337	389080	326	529723	14	603008	325
307127	331	314125	332	348167	337	389100	326	5301	282	603012	325
307136	330	314145	332	348187	337	389120	326	5302	282	603101	419
307137	331	314165	332	348207	337	389140	326	5303	282	603102	419
307146	330	314185	332	362080	326	398120	333	5305	282	603103	419
307147	331	315080	327	362100	326	398140	333	5316	282	603150	361
307156	330	315100	327	362120	326	398160	333	5318	282	603151	361
307157	331	315105	330	362140	326	399140	333	5319	282	603152	361
307166	330	315107	331	363080	326	399160	333	5320	282	603158	361
307167	331	315120	327	363100	326		4	5321	282	603159	361
307186	330	315140	327	363120	326	400123	283	5322	282	603175	360
307187	331	315160	327	363140	326	400126	283	5325	282	605035	170
307206	330	315180	327	370035	124	400136	283	5327	282	605065	170
307207	331	315200	327	370036	125	400137	283	5328	282	606035	170
308106	330	315306	330	370037	127	401618	338	5329	282	606065	170
308107	331	315307	331	370100	124	401621	338	5330	282	607035	170
308116	330	316347	333	370101	124	405057	221	533051	81	608035	171
308117	331	317347	333	370158	406	406055	221	5331	282	609035	171
308126	330	325080	327	370164	162	406056	221	5336	282	609065	171
308127	331	325100	327	370165	162	465156	326	5338	282	609135	171
308136	330	325120	327	370174	158		5	5339	282	609165	171
308137	331	325140	327	370175	158	500160	177	5340	282	610181	166
308146	330	325160	327	370191	158	500180	57	5341	282	610182	166
308147	331	325180	327	370193	158	500308	110	5342	282	610195	167
308156	330	325200	327	370195	159	500377	199	5349	282	610196	167
308157	331	337107	334	370196	159	500378	199	5351	282	610836	165
308166	330	337127	334	370197	159	500379	199	5352	282	610839	167
308167	331	337147	334	370198	159	500381	402	5353	282	610856	165
308186	330	337167	334	370205	127	500383	402	5354	282	610857	166
308187	331	337187	334	370213	381	500384	402	5355	282	680654	403
308206	330	337207	334	370224	380	500386	402		6	680655	403
308207	331	337307	332	370235	381	500387	402	600061	325		7
308242	335	338107	334	370236	381	500393	375	600601	325	700078	249
308243	329	338127	334	370238	382	500445	399	601151	360	700087	232
310107	329	338147	334	370239	382	500446	399	601153	328	700118	231
310127	329	338167	334	370242	382	500447	399	601161	360	700119	231
310147	329	338187	334	370243	382	500448	399	601168	349	700121	233
310167	329	338207	334	370246	382	500458	177	601169	349	700122	233
310187	329	338307	332	370247	382	500459	177	601177	349	700123	233
311107	329	338810	334	370248	382	500464	177	601179	348	700130	234
311127	329	346107	335	370249	382	500481	176	601180	348	700131	234
311147	329	346127	335	370270	160	500482	176	601182	360	700132	234
311167	329	346147	335	370271	160	500486	176	601192	360	700133	234
311187	329	346167	335	370273	160	500494	176	601196	348	700134	235
312107	329	346187	335	370274	160	500507	178	601197	348	700135	235
312127	329	346207	335	370275	160	500830	175	601710	328	700137	235
312147	329	347107	336	370276	160	500831	175	601712	328	700142	235
312167	329	347127	336	370278	161	500833	177	603001	325	700182G	232

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
700183	232	700812	239	714065	393	850057	416	A114250	189	A120625	395
700201G	222	700816	245	714100	393	850200	418	A114365	192	A120625D	395
700202G	222	700817	245	714150	393	850210	418	A120020	394	A120626	395
700203G	222	700825	244	716065	393	860000	349	A120040	394	A120634	395
700207G	229	700826	243	716100	393	860001	349	A120065	394	A120634D	395
700208G	223	700830	245	716150	393	860002	349	A120101	424	A120635	395
700213G	229	700834	240	719065	393	860003	409	A120103	394	A120635D	395
700228	258	700835	251	719100	393	860006	280	A120153	394	A120636	395
700231	230	700838	244	723020	393	860015	409	A120186	383	A120637	395
700239	220	700839	244	723040	393	9		A120255	377	A120640	394
700251	220	700840	247	723065	393	900005	174	A120355	409	A120645	395
700256	220	700841	247	723100	393	900007	200	A120356	409	A120645D	395
700258G	225	700844	243	723150	393	900011	311	A120357	409	A120646	395
700274	238	700846	243	723200	393	900300	84	A120401	151	A120649	395
700276	238	700898	242	780002	73	A1		A120406	150	A120650	394
700277G	226	700899	242	786008	71	A100155	174	A120407	150	A120655	395
700298G	228	700903	251	786009	68	A100205	156	A120408	150	A120655D	395
700314	229	700904	245	786010	71	A100265	174	A120409	150	A120656	395
700323	237	700907	239	8		A100266	174	A120430	150	A120701	68
700336	228	700940	257	825024	412	A101065	395	A120465	149	A120702	68
700341	250	700941	257	825131	347	A101091	51	A120466	149	A120786	69
700342	249	700963	252	825152	57	A101092	52	A120467	149	A120788	69
700355	201	700965	252	825207	347	A101100	395	A120511	404	A120792	72
700356	201	700966	252	825214	346	A101150	395	A120512	404	A120796	70
700357	201	700978	226	825215	346	A101161	396	A120513	404	A120799	69
700358G	225	701053	358	825217	346	A101162	396	A120514	404	A120814	197
700358GV1	225	701054	358	825218	346	A101163	396	A120515	404	A120821	72
700398G	228	711020	393	825219	346	A101164	396	A120516	405	A120822	73
700415	244	711040	393	825222	346	A101181	52	A120521	405	A120823	72
700416	244	711065	393	825223	347	A101182	396	A120522	405	A120880	68
700421	224	711100	393	825226	347	A101183	396	A120523	405	A120888	95
700473	237	711150	393	850000	416	A101185	51	A120524	405	A120893	95
700478G	227	711200	393	850001	417	A101186	396	A120526	405	A121025	394
700487	244	711311	393	850002	417	A101187	396	A120527	405	A121040	394
700488	244	711312	393	850006	416	A101190	68	A120528	404	A121065	394
700562	230	711313	393	850007	415	A101191	396	A120529	404	A121100	394
700578G	226	711314	393	850008	415	A101192	396	A120531	404	A121200	394
700592	246	711316	393	850011	417	A101195	396	A120532	404	A122020	394
700593	246	711319	393	850018	415	A101196	396	A120533	404	A122040	394
700595	246	711323	393	850019	414	A101197	396	A120534	404	A122065	394
700597	246	712020	393	850021	412	A101901	117	A120537	404	A122100	394
700601	241	712040	393	850023	412	A101999	117	A120538	404	A122200	394
700603	241	712065	393	850024	412	A102065	395	A120539	404	A123020	394
700605	253	712100	393	850025	412	A102100	395	A120587	403	A123040	394
700678G	227	712150	393	850027	414	A102150	395	A120588	403	A123065	394
700690	246	712200	393	850029	413	A103065	395	A120592	405	A123100	394
700699	246	713020	393	850033	418	A103100	395	A120593	403	A123150	394
700705	250	713040	393	850035	418	A103150	395	A120601	31	A123200	394
700706	250	713065	393	850036	413	A105942	142	A120602	31	A124020	394
700732	258	713100	393	850038	413	A105960	58	A120610	394	A124065	394
700778G	226	713150	393	850041	424	A114001	188	A120615	395	A124100	394
700806	236	713200	393	850042	424	A114002	117	A120615D	395	A124200	394
700809	236	714020	393	850048	414	A114003	117	A120616	395	A125020	394
700811	240	714040	393	850049	415	A114245	189	A120620	394	A125040	394

Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona	Nr art.	Strona
A125065	394	A150039	373	A150623	132	A153242	131	A190149	290	A370037	124
A125100	394	A150042	371	A150625	132	A153246	131	A190167	290	A370039	125
A125150	394	A1500471	373	A150646	406	A153255	131	A190169	291	A370131	126
A125200	394	A1500510	373	A150668	120	A153260	131	A190189	291	A370139	125
A126065	394	A150062	374	A150669	120	A153265	131	A190198	290	A370201	381
A126100	394	A150063	370	A150670	120	A153270	131	A190199	290	A370202	381
A126200	394	A150064	375	A150671	120	A153280	131	A2		A370204	381
A128020	394	A150067	370	A150672	120	A153440	131	A200050	312	A370207	381
A128040	394	A150068	374	A150673	120	A153460	131	A200052	313	A370254	380
A128065	394	A150072	371	A150674	121	A162410E	111	A201113	103	A5	
A128100	394	A150097	371	A150676	121	A162412E	111	A256024	405	A500403	200
A128150	394	A150098	373	A150679	121	A162810E	111	A256061V	399	A500404	200
A129065	394	A150114G	148	A150684	123	A162812E	111	A256091V	399	A500405	200
A129100	394	A150118G	148	A150774	121	A162820E	112	A3		A500410	399
A130441	401	A150155	148	A150776	121	A162821E	112	A300047	353	A500510	401
A130442	401	A150183	372	A150779	121	A162823E	112	A300049	353	A500511	401
A135034	319	A150190	372	A150974	122	A162824E	112	A300056	354	A500512	401
A150000	374	A150194	373	A150976	122	A162828	113	A300062	354	A500513	401
A150014	371	A150196	372	A150979	122	A162829	113	A300068	387	A500514	67
A150024	374	A150198	372	A151300	156	A165110	110	A300073	354	A555302	406
A150025	374	A150199	372	A151301	156	A165112	110	A300111	355	C	
A150029	374	A150214	372	A1515002	100	A190009	291	A300117	387	C120100	403
A150033	373	A150307	114	A151600	156	A190009250	291	A300118	387		
A150034	373	A150407	114	A153143	131	A190011	291	A300151	387		
A150035	374	A150460V	117	A153144	131	A190011250	291	A370031	124		
A150036	374	A150510	174	A153145	131	A190056	288	A370032	125		
A150037	374	A150512	153	A153234	131	A190105	292	A3700331	125		
A150038	371	A150513	152	A153238	131	A190148	290	A3700341	125		

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE



STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10



STAL CHROMOWO-NIKLOWA



STAL SZLACHETNA



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE



PRZYŁĄCZE GAZOWE



ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE



CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE



INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE



POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ



MOC W KW



MOC W WATACH



TEMPERATURA MAKSYMALNA



OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE



NIE ZAWIERA BPA



SZTAPLOWANY



PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH



NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH



PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH



NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH



PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH



NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH



PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH



PROSTY MONTAŻ



TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH



TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ



DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

A	
Armatury	283
B	
Barowa szafy chłodnicze	233
Bemary	12, 23, 31, 44, 169
Bemary Hotpot	170 - 171
Blachy	71, 84
C	
Chłodnie	246
Chłodziarka do wina	234 - 235
Chłodziarka szufladowa	236
Chłodziarki impulsowe	236
Chłodziarko-zamrażarki	242 - 243
Chłodziarko-zamrażarki szokowe	253
Ciśnieniowe ekspresy do kawy	302 - 303
Czajniki	306
D	
Dehydratory	95
Deski do krojenia	403 - 405
Dozowniki dezynfekcyjny	413 - 415
Dozowniki do mydła	415
Dozowniki do płatków śniadaniowych	199
Dyspenser talerzy	197
Dyspensery do czekolady	311
Dyspensery do napojów	314 - 315
Dyspensery rękawiczek	412
Dzbanki do kawy	292 - 293
E	
Ekspresy do kawy	288 - 303
F	
Filtr frytury	117
Fontanny do czekolady	200
Frytownice	12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116, 118 - 119
Frytownice indukcyjna	114
G	
Garnki	400 - 401
Gofrownice	158 - 162
Gotowanie produktów mącznych	23, 36, 48, 108
Grill rolkowy do parówek	149
Grille kontaktowe	120 - 123
Grille wodne	127
J	
Jajowar	171
K	
Kociołki na żupę	172 - 174
Kostkarki do lodu	254 - 256
Kosze do zmywarek	272, 282
Kosze na śmieci	280, 409
Kotłociarki do mięsa	380
Kotły warzelne	38, 49, 60 - 61
Krajalnica do pomidorów	375
Krajalnice	384 - 386
Krajalnice do frytek	110
Krajalnice do kielbasek	151
Kruszarki do lodu	322, 323
Kuchenki indukcyjne	135 - 143
Kuchenki mikrofalowe	165 - 167
Kuchenki wok	58
Kuchnie	51 - 54
Kuchnie elektryczne	10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53
Kuchnie gazowe	10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52
Kuchnie indukcyjne	18, 30, 43, 53, 54
Kuter	380
L	
Lampy grzewcze	187 - 188
Lampy na podczerwień	346 - 347
Lampy owadobójcze	420 - 423
Lawa-grille	13, 20, 32, 46, 127
Listwa magnetyczna	405
Listwy na bony	399
Ł	
Łopata do pizzy	105
Łuskarki do lodu	253
M	
Mandolina	375
Maszyny do lodów	257
Maszyny do popcornu	163
Maszyny do slushie	163
Maszyny do waty cukrowej	163
Meble ze stali nierdzewnej	325 - 337
Miesiarki	368 - 369
Miksery / Blendery	319 - 322
Miksery barowe	319 - 322
Miksery ręczne	363 - 365
Minibary	231
Mostki grzewcze	188 - 190
Młynek do kawy	303
N	
Nadstawy	326 - 327
Nadstawy chłodnicze	210, 213, 214 - 216
Nadstawy chłodnicze Sushi Bar	213
Nalewaki do grzanego wina	313
Naleśnikarki	157
Nóż do kebaba	406
Nóż do pizzy	105
O	
Obieraczka do ziemniaków	383
Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu	418
Ogrzewacze tarasowe	346 - 347
Okapy gastronomiczne	342 - 345
Ostrzałka do noży	407
Oslony higieniczne	418
Otwieracze do puszek	409
P	
Pakowarki próżniowe	388 - 391
Palniki do flambrowania	406
Pasty do podgrzewaczy	177
Patelnie do paelli	131
Patelnie i grille gazowe	128 - 129
Patelnie uchyłne	37, 48, 59
Patelnie uniwersalne	148
Patelnie wielofunkcyjne	20, 32, 44, 127
Pergamin do gotowania	84, 123
Piec przelotowy do pizzy	103
Piece do pizzy	102 - 107
Piece konwekcyjne	68 - 74
Piece konwekcyjno-parowe	75 - 84
Piece sklepowe	86 - 94
Piece typu High Speed	66 - 67
Piekarniki niskotemperaturowe	83
Podajniki ręczników papierowych	416
Podgrzewacz do czekolady	174

Podgrzewacz do ryżu	153
Podgrzewacze do filiżanek	198 - 199
Podgrzewacze do frytek	22, 35, 117
Podgrzewacze do kielbasek	149
Podgrzewacze do potraw	174, 175 - 178
Podgrzewacze talerzy	197 - 198
Pojemnik do usuwania tłuszczu	117
Pojemniki do transportu żywności	352
Pojemniki ekspozycyjny	397 - 398
Pojemniki gastronomiczne	393 - 396
Pojemniki na sztucce	399
Pokrowce	348 - 349, 273, 357
Polerki do sztućców	284
Popielniczki	349
Półki na przyprawy	326
Półki na talerze	326
Półki ścienne	71, 167
Płyty elektryczne	133 - 134
Płyty gazowe	57, 132
Płyty grillowe	14, 21, 33, 45, 124, 126
Płyty grzewcze	192 - 196

R

Regały	360 - 361
Regały chłodnicze	230
Regały ścienne	325
Roboty kuchenne / Miesiarki	366 - 375
Rożna do kurczaków	130
Ruszty elektryczne	19
Rękawice kuchenne	401

S

Salamandry	96 - 100
Salamander grill	126
Samowary	307
Seria 600	10 - 15
Seria 650	17 - 24
Seria 700	26 - 38
Seria 900	40 - 49
Snackpoint	62 - 63
Solniczki	403
Spieniacze do mleka	289
Spray do polerowania stali szlachetnej	208, 335, 337
Spray do smażenia	84
Stacja na zupę	175
Stacja serwisowa do kawy	293
Stacje do gotowania	64 - 65
Stacje do przygotowania herbaty	306
Sterylizator do noży	407
Stojaki reklamowe	349
Stoły / ławki	348 - 349
Stoły chłodnicze	204 - 212
Stoły chłodnicze do pizzy	213
Stoły chłodnicze mini	203
Stoły mroźnicze	248
Stoły robocze	328 - 331
Stoły ze zlewami	338 - 341
Stół chłodniczy z wentylacją	203
Suszarki do rąk	416 - 417
Suszarki hotelowe	424
Systemy odgradzające	419
Szafka z koszem na śmieci	333
Szafki grzewcze	198, 335 - 337
Szafki robocze	333 - 334
Szafki wiszące	332
Szafy chłodnicze	231 - 245
Szafy chłodnicze na butelki	232, 237
Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi	232, 239 - 241
Szafy do sezonowania mięsa	247

Szafy fermentacyjne	74, 94
Szafy mroźnicze	249 - 251
Szatkownice do warzyw	376 - 379
Słupki higieniczne	412

Ś

Środki czyszczące	411
-------------------	-----

T

Tablica na menu	349
Taborety grzewcze	55 - 57
Termometry	408
Termosy	292 - 293
Tostery	154 - 156
Tostery/opiekacze	156

U

Umywalki	338
Urządzenia do czyszczenia butów	424
Urządzenia do gotowania ryżu	152 - 153
Urządzenia do gotowania sous-vide	95
Urządzenia do hot-dogów	150 - 151
Urządzenia do polerowania szklanek	285
Urządzenia do uzdatniania wody	285 - 286
Urządzenia kapturowe	276 - 280

W

Wagi kuchenne	387
Warniki do grzanego wina	312 - 313
Warniki do wody	308 - 311
Wąlkownice	102
Wilki do mięsa	380 - 382
Wirówki do sałaty	391
Witryny bufetowe	200 - 201
Witryny chłodnicze	220, 221 - 224, 230
Witryny chłodnicze Mini	225 - 228
Witryny do ciast	229
Witryny do lodów	257 - 258
Witryny grzewcze	179 - 182
Witryny grzewcze nadstawy	179
Wok patelnie	58, 145
Woki indukcyjne	19, 143, 144 - 147
Worki do pakowania próżniowego	389, 391
Wyciskarki do cytrusów	318
Wyciskarki do soku	316 - 317
Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy	304 - 305
Wózki bufety, chłodnicze	217 - 219
Wózki bufety, grzewcze	183 - 185
Wózki do serwowania	353 - 354
Wózki do sprzątania	355 - 359
Wózki do wydawania potraw	186
Wózki na sztucce	355
Wózki transportowe	355, 358 - 359

Z

Zamrażarka na lody	258
Zamrażarki	252
Zasobnik	402
Zgrzewarki	351
Zlewy	24
Zmywarki do garnków	274 - 275
Zmywarki do szkła	260 - 265, 268 - 269
Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach	281
Zmywarki uniwersalne	260 - 273

I. Obowiązanie międzynarodowych warunków sprzedaży

1. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 września 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przetęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązujące niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Warunki handlowe kupującego odmiennie od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X-2. lub X-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
3. Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

1. Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
 - towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określony przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
 - towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
 - z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującym znane lub powinny być znane, lub
 - towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.
2. Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i informacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
3. Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czterdziestu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
4. Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wypłynie do kupującego w ciągu czterdziestu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o późniejszym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
5. Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączenie obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, o pisemnie sporządził specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpływa do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
6. Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zaznaczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracji właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
7. Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
8. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyszeleń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te upoważnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
9. Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

1. Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełnienia świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazywania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzania kupującemu.
2. Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbiorcy kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
3. Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żądane prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
4. Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
5. Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportu towaru lub do pokwitowania kupującym dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
6. Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obowiązkem kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednim wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zwierzania umowy dotyczących transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przeznaczenia, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
7. Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredyty, da zaliczyć oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazuje przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
8. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wypłynie do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca odsumowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.

9. Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załudek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

10. Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosił i powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
11. Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocełowego ofrankowania towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
12. Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestracyjnych albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.
13. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypelni w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niekierowni wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.
14. Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia odnośno wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

1. Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.
2. Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a załęże wierzytelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istoty zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyzreżone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
3. Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocełowego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwym w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.
4. Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.
5. Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzytelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezsporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki, jak i zaoferował stosownego zabezpieczenia.
6. Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym czasie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobiscie albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, reguł ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.
7. Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrękał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z kądorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznym włączając US-amerykańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie poszukiwał rozwiązania z Bartscher.
8. Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.
9. Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

1. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnień zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
2. O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użyciu lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próbki usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadą prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1, towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innej natury, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w sprawy dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służy jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosownie do regulacji w punkcie III-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zaksięgowanie na jego rzecz po stronie „ma” w odpowiedniej wysokości.
9. Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł być rozpoznac, że niezgodność z umową lub wada prawną nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych różnic, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

VI. Odstępnie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przed rozpoczęciem czasu związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czterdziestu (40) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wziętego.
3. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodne z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istotywnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyzreconczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:
 - a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.
 - b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytatorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologii bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zwiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.
 - c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzi nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącym na Bartscher względem kupującego obowiązku, i że względu na powstanie i wysokość szkody było przewidywalne dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zaciągający jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkody, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.
 - d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawińienia lub rażącego niedbalstwa.
 - e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiegokolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:
 - a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

- b) W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejścia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejścia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
 - c) Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.
3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III-9.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu – wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutów przedawnienia.
3. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
4. Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
5. Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
6. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaksu lub poczty elektronicznej czynią zażość formie pisemnej.

X. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązują także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmie koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiąże postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie 1., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowanie przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osobę, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczącą sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarcym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sądu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
5. Jeśli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarstwu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

