

KATALOG

WYDANIE 52 | 2024



 **stal**gast
wspieramy gastro od kuchni

Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com



Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów możesz dokonać



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com



w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie



Szanowni Państwo,

Z wielką radością oddajemy w Państwa ręce najnowsze, 52. wydanie katalogu Stalgast.

Znajdą w nim Państwo wiele nowości, które są efektem naszej ciągłej pracy nad rozwojem oferty. Szczególnie polecamy zmywarkę do garnków i tac z fabryki w Radomiu oraz nowości w ofercie barowej, nowe linie porcelany i zastawy ze szkła hartowanego. Naszą ambicją jest rozwijanie asortymentu, który spełnia nie tylko wysokie wymagania jakościowe i funkcjonalne użytkowników, ale również zapewnia kompleksowe wyposażenie obiektów gastronomicznych.

Stalgast jest firmą rodzinną. Wspieramy rozwój krajowej i europejskiej gastronomii od wielu lat. W przyszłym roku firma będzie obchodzić 35-lecie działalności, co stanowi doskonałą okazję do podsumowania osiągnięć oraz podzielenia się planami na przyszłość.

Od zawsze stawiamy na innowacyjność, a w ostatnich latach nasza troska o ekologię zyskała nowy wymiar. Rozumiemy, że dbałość o środowisko wykracza poza same produkty, które oferujemy klientom. Dlatego przyjęliśmy kompleksowe podejście, które obejmuje cały łańcuch dostaw i sprzedaży. Już od wielu lat nie wykorzystujemy folii przy produkcji mebli ze stali nierdzewnej, co jest krokiem w kierunku zrównoważonej środowiskowo działalności. W fabryce w Radomiu realizujemy ambitny projekt instalacji paneli słonecznych, który stanowi kluczowy element drogi do zerowej emisyjności. Stale dążymy też do ograniczenia odpadów, a dzięki innowacyjnym rozwiązaniom ich poziom jest niższy o 40% w stosunku do średnich branżowych. Takie podejście pozwala nam dostarczać produkty, które łączą atrakcyjną cenę, wysoką jakość oraz oczekiwaną przez użytkownika funkcjonalność.

35 lat działalności to również doskonała okazja do zaoferowania klientom dodatkowych korzyści, nie tylko związanych z samymi produktami. Zapraszamy do śledzenia naszej strony internetowej stalghost.com i mediów społecznościowych, gdzie będą Państwo mogli zapoznać się z przygotowanymi ofertami specjalnymi.

Zachęcamy do zapoznania się ze stale rozwijaną ofertą oraz do kontaktu z naszymi Partnerami. Mamy nadzieję, że najnowsze wydanie katalogu Stalgast przyniesie Państwu wiele inspiracji i będzie pomocne w realizacji Państwa planów.

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

Kotecki

Michał Kotecki

MKotecki

Maciej Kotecki

Czy wiesz jak ...

Gotować smacznie, a jednocześnie zdrowo? Ograniczyć cukier, sól i tłuszcz? Prawidłowo korzystać ze sprzętu?



Weź udział w pokazie i zyskaj wiedzę, która pomoże Ci w codziennej pracy! W ramach współpracy z Centrum Kształcenia i Wdrożeń, zespół kucharzy Stalgast poprowadzi pokaz dla personelu w placówkach oświatowych z zakresu gastronomii oraz edukacji żywieniowej.



**Zamów pokaz
dla swojej placówki!**

dlaoswiaty.stalgast.com



Posiłek w SZKOLE i w DOMU

Program wsparcia dla samorządów

Planujesz skorzystać z programu „Posiłek w szkole i w domu”?

Skontaktuj się z nami!

Pomożemy w doborze wyposażenia gastronomicznego lub akcesoriów, przygotujemy projekt technologiczny, przeprowadzimy szkolenie z obsługi i użytkowania pieców konwekcyjno-parowych oraz wybranych urządzeń. Znajdziemy Partnera Stalgast najbliższej lokalizacji szkoły, który udzieli kompleksowego wsparcia w realizacji projektu.



Więcej znajdziesz na:

posilekwszkole.stalgast.com





stalgast





Studio Projektowe



Studio Projektowe Stalgast, to eksperci w projektowaniu technologii obiektów gastronomicznych.

Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich wymagań i potrzeb oraz uniknąć kosztownych błędów projektowych. Działamy na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

Istotne przy projektowaniu zaplecza kuchennego:

-  Efektywność i wydajność pracy
-  Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
-  Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
-  Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



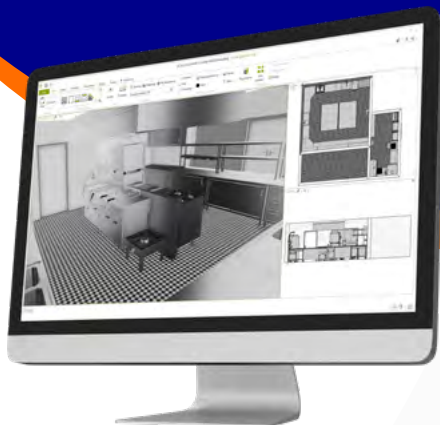
Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie

[gast.com">projekt@stalgast.com](mailto:projekt@stal<span style=)



Przykładowy
projekt
wyposażenia





3D



Projektowanie w technologii 3D to standard w prywatnych realizacjach mieszkaniowych. Czemu nie mógłbyś zaprojektować w ten sam sposób swojego lokalu, w tym kuchni? W naszych zasobach posiadamy biblioteki wszystkich, niezbędnych produktów z naszej oferty, dzięki którym Twój dystrybutor przygotuje Ci ofertę zawierającą prezentację wizualną w 3D, kompleksowe projekty wraz z wyposażeniem technologicznym.



Przygotowanie oferty w oparciu o projekt w 3D pozwoli na:

-  usprawnienie procesu przygotowania oferty
-  ułatwienie przygotowania efektywnych projektów
-  szybsze i łatwiejsze podejmowanie decyzji dzięki lepszemu zrozumieniu prezentowanych rozwiązań
-  wyeliminowanie ryzyka pomyłek podczas zmian w projekcie dzięki możliwości generowania aktualnej listy produktów bezpośrednio z programu projektowego

Dowiedz się jak otrzymać dostęp dedykowany dla naszych Partnerów Handlowych.

Zapisz się na bezpłatną prezentację, podczas której podzielimy się dobrymi praktykami i możliwościami wykorzystania unikalnych narzędzi projektowych.

Masz pytania?

Skontaktuj się z nami.



tel: 801 40 50 63, 22 517 15 75

e-mail: projekt@stalga.com

Poznaj Stalgast Chefs! To zespół profesjonalnych doradców kulinarnych, technicznych i produktowych; pasjonatów, którzy chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Prowadzą szkolenia oraz warsztaty z technik kulinarnych, skierowanych do klientów z branży HoReCa, a także pracowników kuchni w szkołach i przedszkolach.



**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMAŁA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



**BERNARD
MALINOWSKI**

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

Umów się na **BEZPŁATNY POKAZ!**

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



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

Każde szkolenie to lekcja praktycznych umiejętności, które można z łatwością wdrożyć w swojej kuchni. Uczestnicy mają również możliwość zapoznania się z funkcjonalnościami produktów Stalgast, przetestowania ich w praktyce oraz zadania pytań dotyczących ich użytkowania.



stalgast
Zespół Serwisowy

Awaria?

Problem techniczny?

Uszkodzenie mechaniczne?



W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Zapewniamy szybkie i sprawne rozwiązanie zgłoszonych problemów technicznych.



Szybki dojazd do klienta.



Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny.



Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne.



Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu.

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.



stalgast
Partner Serwisowy

Sprawdź listę dostępnych punktów serwisowych

stalga.com/adresy







Użyteczność
w każdym
detalu.



Personalizowana kawa, a może sezonowa gorąca czekolada?

Niezwykłe wydajny i niezawodny ekspres automatyczny Stalgast!

-  Przygotuj firmową kawę według własnych ustawień.
-  Wyświetlaj informacje i reklamy na interaktywnym ekranie.
-  Przygotuj kilkadziesiąt napojów po jednym napełnieniu zbiornika na wodę oraz kawę i czekoladę.
-  Zasilaj wodą z sieci wodociągowej, lub dużego zbiornika. Tackę ociekową podłącz do kanalizacji.



Nr kat. 486860

str. 292

Zwiększ funkcjonalność swojego ekspresu!

Podgrzewacz filiżanek

str. 292



Nr kat. 486001

Lodówka z podgrzewaczem

str. 293



Nr kat. 844486

Lodówka na mleko

str. 293



Nr kat. 844110

Lodówka na mleko

str. 293



Nr kat. 844108

Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

500 NOWOŚCI

Podstawy chłodnicze - Linia 700	47	Blendery barowe	266
Tabelety indukcyjne	53	Dozowniki barmańskie	269
Cedzak stojący z uchwytami	82	Akcesoria barowe	269
Przybory do serwowania	86	Akcesoria barowe, miedziane	269
Ubiaki do ziemniaków	89	Miarki barmańskie	271
Szufelki aluminiowe	90	Moździerze barmańskie	271
Dyspensery do sosów z pompką	94	Sitka barmańskie	271
Ekspozytory na kanapki i przekąski	94	Shakery	272
Szczypce uniwersalne	96	Kubki stalowe	273
Sito do przecierania warzyw	98	Łyżeczki barmańskie	273
Rękawice ochronne, stalowe	118	Szpikulce do lodu	273
Sztućce - Linia Hotel	126	Mata barmańska 600x200 mm	274
Sztućce - Linia Modern	126	Stacja barmańska 600x150x85 mm	274
Zastawa stołowa - Linia Toledo II	145	Butelki do aromatyzowania koktajli	275
Zastawa stołowa - Linia Ebro II	146	Formy do mrożenia lodu	275
Zastawa stołowa - Linia Prima II	146	Misy do szampana	276
Porcelana - Linia Moon	162	Urządzenia do polerowania szkła	278
Porcelana - Linia Sand	163	Lodówki barowe	289
Porcelana - Linia Rusty	164	Chłodziarki do wina	289
Porcelana - Linia Classic	165	Organizer na akcesoria do kawy	292
Szkło - Linia Exclusiva	174	Zaparzacz przelewowy	296
Szkło - Linia Inventa	174	Szkło do kawy - Linia Barchine	300
Szkło - Linia Palomino	178	Stojak na wafle do lodów	308
Szkło - Linia Hill	186	Pucharek do lodów i deserów	309
Szkło - Linia Echo	186	Komplet końcówek dekoracyjnych	311
Szkło - Linia Joy	187	Wałki do ciasta	311
Szkło - Linia Rain	187	Worki do wyciskania	311
Organizery na przyprawy	195	Wybieraki do ciasta	311
Koszyk na przekąski	196	Łopaty do pizzy	339
Serwetniki	196	Blachy do pizzy	340
Koszyki uniwersalne z polipropylenu	197	Rękawice kuchenne	341
Lampki stołowe LED, bezprzewodowa	198	Mieszkarki do mięsa i farszu	350
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu - Linia Bufet	207	Frytownice indukcyjne	375
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet	208	Kuchenki mikrofalowe	394
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu - Linia Bufet (czarna)	209	Kuchenki indukcyjne	398
Podgrzewacz Roll Top GN 1/1	238	Szafa chłodnicza GN 2/1	442
Podgrzewacz uchylny GN 1/1 z przeszkloną pokrywą	238	Szafa do sezonowania mięsa 400 L	442
Termos stołowy 1,5 L	247	Szafy chłodnicze przeszklone	457
Koszyki	257	Umywarka zabudowana 400x350x150 mm	473
Lampa grzewcza na gaz	261	Meble skręcane	474-478
		Kosz do tac i pojemników GN	498
		Zmywarka do garnków i tac Stalgast AQUA	498
		Pokrowce na kosze	504

**Podgrzewacz
GN 1/1**

str. 238



**Lodówka
barowa**

str. 290



**Zmywarka
do garnków i tac**

str. 498



**Porcelana
SAND**

str. 163



**Meble skręcane
GREDIL**

str. 474



**Akcesoria
barowe**

str. 269-276



**Szafa chłodnicza
przeszkłona**

str. 457



**Kuchenki
indukcyjne**

str. 398



**Frytownice
indukcyjne**

str. 375



Nie znalazłeś urządzenia lub wyposażenia w naszym katalogu?

Sprawdź naszą ofertę pozakatalogową!

- ✦ Wysokowydajne piece do pizzy
- ✦ Specjalistyczne, do pracy przy dużych wydajnościach urządzenia do obróbki mechanicznej
- ✦ Kostkarki i łuskarki dla obiektów potrzebujących wysokich wydajności
- ✦ i wiele innych rozwiązań dla profesjonalnej gastronomii



BREMA
Ice Makers



BRITA



robot coupe



ROLLER GRILL



LUBIANA



fm



zanolli
ITALY - ITALY



Odkryj ofertę
pozakatalogową
Stalgast!
stalga.com/oferta



OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



powlekane miedzią



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



pokryte teflonem



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powłoka ceramiczna



podgrzewanie paliwem



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można stosować do indukcji



wykonane z aluminium



kryształ



nie można stosować do indukcji



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane ze spienionego polipropylenu



można piętrować



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z poliwęglanu



rekommendowane do Sous Vide



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane z polietylenu



do samodzielnego montażu



można myć w zmywarkach



wykonane z polipropylenu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



nie można myć w zmywarkach



wykonane z nylonu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



polecany do pieców konwekcyjnych



wykonane z silikonu



oświetlenie LED



polecany do ekspresów do kawy



wykonane z drewna



moc urządzenia



pojemność komory



BPA free



maksymalne obciążenie

































zgodny z normami HACCP



przeznaczone do kontaktu z żywnością



posiada legalizację

	urządzenie chłodnicze		lub		załadunek komory pieca do pizzy Ø 300
	urządzenie mroźnicze		oraz		maksymalna wysokość mytego naczynia
	układ statyczny		wymiar WxDxH mm		konstrukcja podwójnych ścianek
	układ dynamiczny		zakres temperatur		polecane do stosowania w piecach
	drzwi uchylne		maksymalna temperatura		kosz do zmywarki 350x350 mm
	witryna otwierana z dwóch stron		przystosowana do mycia szkła		kosz do zmywarki 400x400 mm
	drzwi suwane		przystosowana do mycia talerzy		kosz do zmywarki 500x500 mm
	do pojemników gastronomicznych		przystosowana do mycia garnków		kosz do zmywarki 570x620 mm
	do blach cukierniczych/ piekarniczych		przystosowana do mycia tac GN 1/1		produkt polski Stalgast Radom
	2 lata gwarancji		5 lat gwarancji		nowy produkt

Nr kat.	numer katalogowy
Lp.	liczba porządkowa
Ø	średnica
W	szerokość
D	głębokość
H	wysokość

L	długość
V	pojemność
T	temperatura
W (użytkowe)	szerokość użytkowa
D (użytkowe)	głębokość użytkowa
H (użytkowe)	wysokość użytkowa

N	prędkość obrotowa
S	wydajność
K	ilość sztuk w kartonie
M	waga
P	moc
U	zasilanie

20-64

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne,
infrad, elektryczne 24-33
Grille 34-37
Frytownice 38
Podgrzewacz do frytek 39
Patelnie 40-41
Wok 42
Bemary 43
Makaroniarki 44-45
Elementy neutralne 46
Podstawy i akcesoria 47-48
Kotły warzelne 49
Taborety gazowe, indukcyjne,
elektryczne 51-54
Kuchnie wolnostojące 55-60
Płyty grillowe wolnostojące 61
Frytownica wolnostojąca 62
Patelnia elektryczna 63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 64



65-76

NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line 66
Garnki Gredil 67
Garnki Basic Line 67
Garnki Premium, garnek z kranem 68-69
Podstawa pod garnki 69
Akcesoria uzupełniające 69
Patelnie 70-75
Patelnia WOK 70, 72
Patelnie powlekane tytanem 71
Patelnie z powłoką nieprzywierającą 72-75
Patelnie Comfort 72-73
Naczynia żeliwne 76



77-104

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra 78-79
Wirówka do sałaty 79
Miski, wanny 80
Sitka, cedzaki,
wanny przedcedzakowe 81-82
Przybory kuchenne Monoblok,
przybory do serwowania 83-87
Łopatkki, różgi 87-89
Ubijak do ziemniaków 89
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki 90-92
Ekspozytory 93-94
Dozowniki, stojaki do sosów 93-94
Pesety, szczytce, wyciskacze 95-96
Noże i przybory dekoracyjne 97
Otwieracz do konserw 98
Szatkownica mandolina 98
Wagi 99-103
Termometry 104



105-124

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych 106-118
Listwy magnetyczne 116
Ostrzałki i stłki 118-119
Nożyce kuchenne 120
Kłoc masarski 120
Tłuczki do mięsa 121
Deski do krojenia, deski HACCP 122-124



125-198

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztuce 126-139
Porcelana dla dzieci 140
Porcelana i zastawa stołowa 141-169
Szkło 170-193
Serwetniki 196
Soszjerki, moździerz z tłuczkiem 193
Zestawy do przypraw 194-195
Koszyki do pieczywa 197-198
Lampy stołowe, waza do zupy 184



199-233

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN 200-215
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności 216-217
Termosy transportowe
i pojemniki termoizolacyjne 218-225
Torby do pizzy 222
Pakowarki i akcesoria
do pakowarek 226-227
Zgrzewarka do tacek 228
Wózki transportowe i kelnerskie 229-231
Regaly 232-233



234-257

ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw 235
Podgrzewacze i paliwo 236-240
Wanniki, zaparzacze, kociołki 241-244
Dzbanki, termosy stołowe 246-248
Urządzenie do schładzania napojów 248
Tace 250-252
Półmiski 249
Pokrywa Roll-Top 253
Płyty do finger food z łupka 255
Naczynia do finger food 254, 256-257



258-263

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne 259-260
Wiszące lampy grzewcze 259-259
Stółki grzewcze 260
Lampy grzewcze gazowe 261
Meble cateringowe 262
Pokrowce na meble cateringowe 263
Słupek hotelowy 263



264-290

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe 265-268
Nalewaki, dozowniki, otwieracze 269-270
Sitka, miarki, moździerz, shakery 271-272
Naczynia miedziane do serwowania 273
Łyżeczki i maty barmańskie,
formy silikonowe 273-275
Pojemniki termoizolacyjne 276
Wiaderka do szampana i podstawy 276
Syfony do wody 277-278
Wyciskarki do cytrusów 278-282
Kruszarki i kostkarki do lodu 283-287
Chłodziarki i lodówki barowe 289-290



291-301 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Ekspres ciśnieniowy 292, 294-295
 Podgrzewacz filiżanek 292
 Lodówka na mleko do kawy 293
 Młynek do mielenia kawy 296
 Stół pod ekspres 297
 Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów,
 dyspenser do przypraw 298-299
 Chemia do ekspresów 299
 Szkło do kawiarni 300-301

302-321 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI



Naboje i syfony 303-307
 Porcjonery, stojaki,
 pucharki do lodów 308-309
 Worki, końcówki do wyciskania 310-311
 Akcesoria cukiernicze 311-312
 Noże cukiernicze, papier do pieczenia 313
 Urządzenie do gorącej czekolady 314
 Palety do tortów i owoców 315-317
 Palnik, foremki do crème brûlée 317
 Miesiarki planetarne 318-320
 Witryny chłodnicze 321

322-342 WYPOSAŻENIE PIZZERII



Piecze do pizzy 323-332
 Wałkowarki do ciasta 333-334
 Miksery spiralne 334-336
 Łopaty, łopatki do pizzy 337-339
 Pojemniki na ciasto,
 szczotka do czyszczenia pieców 338-339
 Blachy, siatki i talerze do pizzy 340
 Torby, pojemniki termoizolacyjne 340-341
 Rękawice piekarskie 341
 Stoły chłodnicze 342

343-373 OBRÓBKA MECHANICZNA



Obieraczka do ziemniaków 344
 Krajalnice do wędlin i serów 345-347
 Kotłociarki, maszyny i mieszarki
 do mielenia mięsa 348-350
 Nadziewarki do kiełbas 350
 Sokowirówki 351
 Szatkownice, roboty 352-364
 Cuttery i miksery ręczne 365-373

374-399 OBRÓBKA TERMICZNA



Kontakt grille 376, 379-380, 392
 Frytownice 375, 377, 381
 Gofrownice, naleśnikarki 378, 383-384
 Płyty grillowe 377, 382
 Gyrosy i akcesoria do gyrosów 389-392
 Bemary nastawne 378
 Rolkowo podgrzewacz do parówek 380
 Rożen do kurczaków 388
 Opiekacze, piece, salamander 385-387
 Płyta grzewcza 393
 Kuchenki mikrofalowe 394-396
 Kuchenka indukcyjna 387, 396-398
 Cykulator Sous Vide 399

400-437 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piecze GASTRONOMICZNE
 Stalgast ClassicCook 406
 Stalgast SmartCook 407-408
 FM STG 20 GN 409
 Piecze PIEKARNICZE
 FM 418-419
 FM STB 16 600x400 420
 Piecze ODPIEKOWE
 Stalgast 425
 FM ST-Fast 426-427
 Stalgast Speed Chef 428
 FM RX 431-433
 Akcesoria 433-436

438-468 CHŁODNICTWO



Szafy chłodnicze
 i mroźnicze 440-443, 455-457
 Stoły chłodnicze, mroźnicze 444-446
 Stoły chłodnicze sałatkowe,
 nadstawy chłodnicze 447-449, 450-453
 Stoły chłodnicze do pizzy 449-451
 Witryny chłodnicze i mroźnicze,
 witryny ekspozycyjne 460-465
 Schładzarka szokowa 465
 Zamrażarki skrzyniowe 466-467
 Akcesoria do szaf
 i stołów chłodniczych 468

469-478 MEBLE



Okap przyścienny skrzyniowy 472
 Szafki i półki wiszące 472
 Szafy porządkowe 473
 Szafy magazynowe 473
 Stoły przyściennie i centralne 474
 Stoły ze zlewem, z basenem 475-478
 Regały magazynowe 478

479-492 HIGIENA



Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung 480
 Odzież robocza 481-482
 Dozownik do mydła, dozownik
 do ręczników papierowych 482, 488
 Szafki BHP 483
 Pojemniki na odpady 484-485
 Naświetlacz UV,
 lampy owadobójcze 486-487
 Urządzenia do dezynfekcji 489
 Chemia 490-492

493-517 ZMYWALNIA



Zmywarko wyparzone ELFRAMO 494-495
 Zmywarko wyparzone AQUA 496-502
 Kosze do zmywarek 498, 503-505
 Zmiękczacze do wody 506-508
 Rozdrabniacz odpadów organicznych 510
 Korki przelewowe 511
 Umywalki bezdotykowe 511
 Napełniacze i baterie 512-517



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

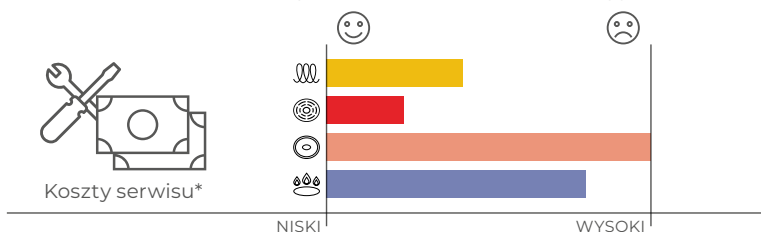
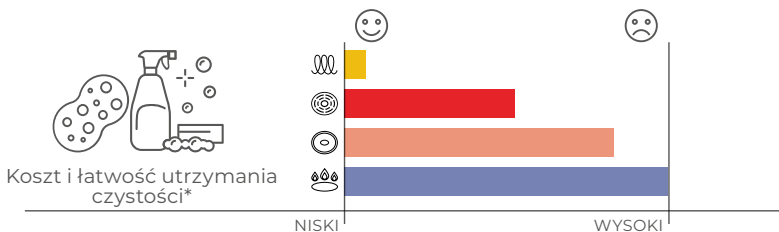
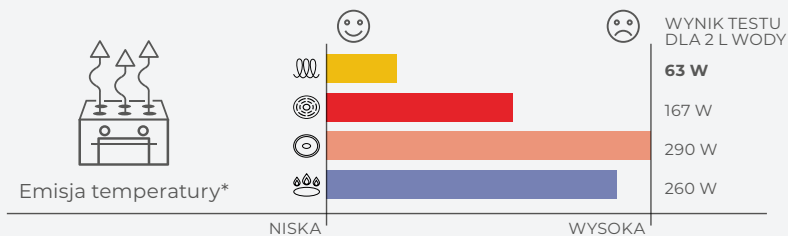
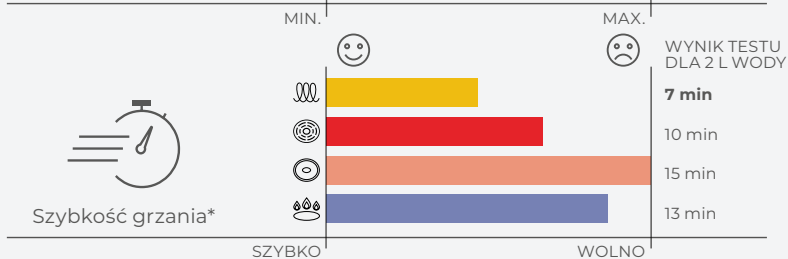
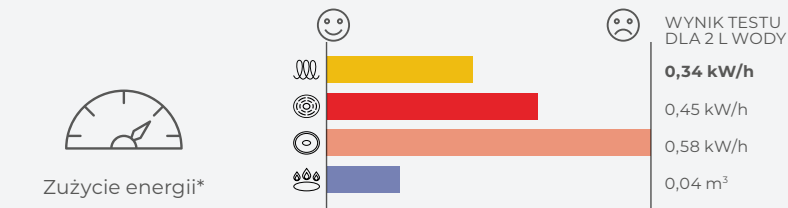
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	24-33
Grille	34-37
Frytownice	38
Podgrzewacz do frytek	39
Patelnie	40-41
Wok	42
Bemary	43
Makaroniarki	44-45
Elementy neutralne	46
Podstawy i akcesoria	47-48
Kotły warzelne	49

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	51-54
Kuchnie wolnostojące	55-60
Płyty grillowe wolnostojące	61
Frytownica wolnostojąca	62
Patelnia elektryczna	63
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	64

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone
drzwi
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyty drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja
zapewniająca
komfort
użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

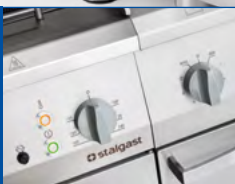
ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zaplecza kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii

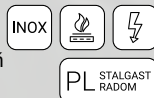


Intuicyjny
system
sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

KUCHNIE GAZOWE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grzewczony laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowo
- dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- piekarnik z funkcją kontroli wilgotności*
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki

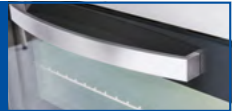


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G20	stacyjny	12890,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G30	stacyjny	12890,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	13360,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	13360,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G20 / 400	stacyjny	13020,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G30 / 400	stacyjny	13020,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt		200	200	-	-	-	-	-	65,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	-	204,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyppływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania

Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika

System kontroli wilgotności*


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	15090,00	
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	15090,00	
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	15090,00	
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	15090,00	
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14840,00	
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14840,00	
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	14840,00	
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	14840,00	
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14770,00	
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14770,00	
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	14770,00	
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	14770,00	
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	65,00	
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	204,00	

KUCHNIE GAZOWE ECO



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- **redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności**
- regulowane nóżki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8535,00
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8535,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8200,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8200,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- regulowane nóżki

 Intuicyjny
system
sterowania

 Ergonomiczny
uchwyt drzwi
piekarnika

 System
kontroli
wilgotności*


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	10160,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	10160,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9760,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9760,00

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	4210,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	4210,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	4210,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	4210,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	6875,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	6875,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	6875,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	6875,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	6875,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	6875,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	9620,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	9620,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	9620,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	9620,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	65,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	418,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	504,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW



KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- **poła indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- wydajny system chłodzenia
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-poła grzewcze	400	700	850	7	400	10815,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	17999,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

KUCHNIE INFRARED



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-poła grzewcze	400	700	250	5	400	4590,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	8510,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	11450,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	11180,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	14040,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	14110,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krawędzie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	3355,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	4635,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	7855,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	504,00

GRILLE

INOX PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PLYTA GRILLOWA GAZOWA



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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	7615,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	7170,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	7415,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	7415,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	11630,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	11630,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	11630,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	11630,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	11630,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	11630,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontroliki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6320,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6510,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8710,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	9455,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	9635,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWA



- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	9920,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	10580,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	10240,00

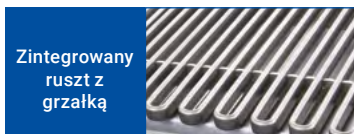
GRILL WODNY



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągnięciem temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,08	400	10170,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	16430,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	418,00

GRILLE CHROMOWANE



- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PLYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

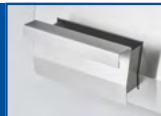


- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8655,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8655,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	8620,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8655,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	14160,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	14160,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	14160,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	14160,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	14160,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	14160,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6785,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	7190,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	10080,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	10870,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	10870,00



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **plynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięsi i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	6575,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	6575,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	6715,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	6715,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	10910,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	10910,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	11180,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	11180,00
9733997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	728,00
9733998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	1410,00
9733999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	63,70

FRYTOWNICE

INOX PL STALGAST RADOW

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

FRYTOWNICA GAZOWA

- **pojemność komory: do 17 litrów**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Pojemnik z filtrem na fryturę

Wydajny system palników gazowych

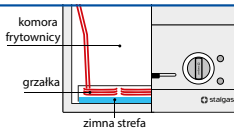


FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki



Zimna strefa



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	7165,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	8075,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	11010,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	930,00

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



Wydajna
lampa
grzewcza



Sitko
ociekowe



Ergonomiczny
panel
sterowania



Uchwyty
ułatwiające
wyjmowanie
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	4455,00

PATELNIĘ

INOX

PL STALGAST
RADOM

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PATELNIĄ UCHYLNA GAZOWĄ



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 48 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	48	17570,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	17570,00

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **plynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	15280,00

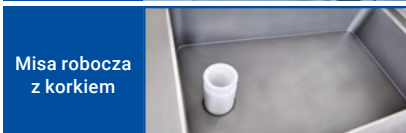
PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości misy**
- **korek misy z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	6530,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	353,00

WOK INDUKCYJNY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX



PL STALGAST RADOM

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	10670,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	353,00

PATELNIJA WOK

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	64,10
037401	400	120	94,00



BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX



PL STALGAST
RADOM

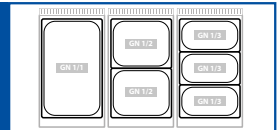
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
model 9720000 - 306x508x155 mm
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	4275,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	6130,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						418,00

MAKARONIARKI

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



MAKARONIARKA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	12000,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	12000,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	496,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	673,00

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	9070,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	496,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	673,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	353,00

ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST
RADOM

INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

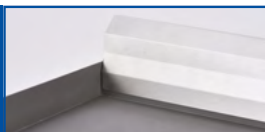
STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	1275,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1640,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	2060,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1780,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2305,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	3205,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	353,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	418,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	504,00

PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	887026	GN 1/1 h=150	1200	700	600	9900,00
2.	887036	GN 1/1 h=150	1600	700	600	11900,00
3.	887046	GN 1/1 h=150	2000	700	600	14100,00

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	887126	GN 1/1 h=150	1200	700	600	14800,00
5.	887136	GN 1/1 h=150	1600	700	600	19500,00
6.	887146	GN 1/1 h=150	2000	700	600	21300,00

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	887236	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	16200,00
8.	887246	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	19500,00

PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST
RADOM INOX

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nożki
- podstawy z szufladami - nośność szuflad do 25 kg



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	1065,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1530,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	2005,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1420,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1880,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	2290,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1790,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2695,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	3215,00
4.	9703100	Podstawa z szufladami	400	640	600	2550,00
	9703300	Podstawa z szufladami	800	640	600	3790,00
	9703500	Podstawa z szufladami	1200	640	600	4550,00

DRZWI DO PODSTAW

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



KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	353,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	418,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	504,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	65,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	424,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	424,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	505,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	505,00

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	119,00
	9700072	Niska średnia	8	619	19	139,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	150,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	139,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	150,00

NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	204,00

KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępny model gazowy i elektryczny
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości

KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY



- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	24890,00

KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	23460,00

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



TABORETY GAZOWE

PL STALGAST
RADOM

INOX



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET TOP LINE

- żeliwne ruszty
- palnik o mocy: **9kW**; dwukolorowy
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- dostępny na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	2090,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	2090,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	3645,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	3645,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	71,10

TABORET TOP LINE POWER

- **zdejmowany ruszt żeliwny**
- **palnik o mocy: 14 kW**
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	2685,00
773036	567	639	394	11	G30	2685,00

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	1190,00
773052	340	340	340	5	G20	1190,00

TABORETY INDUKCYJNE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773025	500	500	380	5	400	5985,00
773028	600	600	380	8	400	7455,00

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wytrzymała płyta ze szkła ceramicznego**
- regulowane stopki
- wykonany ze stali nierdzewnej
- minimalna średnica dna garnka - 16 cm
- maksymalne obciążenie - 50 kg

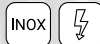
NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773135	400	400	380	5	400	3900,00
773138	500	500	380	8	400	4900,00
773139	556	582	434	8	400	5900,00



TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3385,00

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	5850,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5850,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5850,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5850,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5850,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5850,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	8105,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	8105,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	8105,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	8105,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	225	200	-	-	-	-	65,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyńkach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	6060,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	6060,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	6060,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	6060,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	6060,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	6060,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	6060,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	6060,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	6060,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	6060,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	8285,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	8285,00
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	8285,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	8285,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	65,00
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

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





KUCHNIA 4 PALNIKOWA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego montażu



NAKLADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

3



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	5240,00
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5240,00
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5240,00
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5240,00
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5240,00
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5240,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	65,00
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA



- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wymowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Kuchnia do samodzielnego montażu

NAKLADKA REDUKCYJNA

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



NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	978611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	7305,00
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	7305,00
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	7305,00
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	7305,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	65,00
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	204,00

KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- system rozpoznawania naczyń
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	7295,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	13999,00

Ceramiczne
płyty
indukcyjne



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **toczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	4290,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	5315,00

GRILLE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	4645,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4940,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	6500,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	7145,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	7145,00

Ergonomiczny panel sterowania



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegające na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

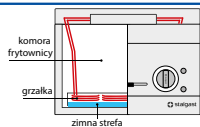
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x315x110 mm)
- regulowane nóżki



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	6530,00
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	894,00

NOWOŚĆ

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego

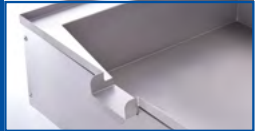


PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwiająca przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżnienia jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy

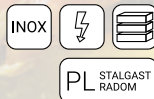


Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznic 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena netto
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	5550,00
651202	Zestaw prysznic	-	-	-	-	-	-	-	330,00

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- 3 tryby pracy:
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- intuicyjny panel sterowania
- przeszklone drzwi piekarnika
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciąglej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Podwójna
szyba drzwi
piekarnika



Uchwyt
ze stali
nierdzewnej



3 tryby pracy
piekarnika



Zestaw do
łączenia
pieców



Regulowane
nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965001	Piekarnik	800	640	600	6,54	400	5565,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	412,00



NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

Garnki Comfort Line.....	66	Patelnie.....	70-75
Garnki Gredil.....	67	Patelnia WOK.....	70, 72
Garnki Basic Line.....	67	Patelnie powlekane tytanem.....	71
Garnki Premium, garnek z kranem.....	68-69	Patelnie z powłoką nieprzywierającą.....	72-75
Podstawa pod garnki.....	69	Patelnie Comfort.....	72-73
Akcesoria uzupełniające.....	69	Naczynia żeliwne.....	76

GARNKI COMFORT LINE

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



GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	133,00
011241	240	200	8,5	163,00
011281	280	240	14,5	251,00
011321	320	320	25,0	382,00
011361	360	360	36,0	507,00
011401	400	400	47,5	600,00



GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	74,30
012201	200	130	3,8	96,50
012241	240	150	6,0	132,00
012281	280	170	10,0	191,00
012361	360	220	20,5	359,00
012401	400	250	29,5	460,00



GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	90,10
013241	240	105	4,3	121,00
013321	320	150	11,0	247,00
013361	360	170	16,0	349,00
013401	400	190	22,0	431,00

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	76,00
015201	200	90	2,5	99,30
015241	240	105	4,3	137,00



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	28,30
019241	240	37,80
019281	280	51,50
019321	320	71,50
019361	360	86,10
019401	400	101,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	82,40
017201	200	60	1,2	102,00
017241	240	70	2,2	130,00



WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

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

Nr kat.	Cena netto
020361	137,00

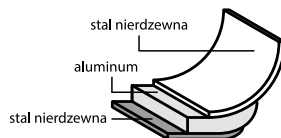


GARNKI GREDIL

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



Dno typu sandwich



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	154,00
011285	280	250	15,4	200,00
011325	320	260	20,9	259,00
011345	320	320	25,7	325,00
011365	360	360	36,6	360,00
011405	400	400	50,3	428,00
011455	450	450	71,6	651,00
011505	500	500	98,2	778,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	171,00
012325	320	200	16,1	227,00
012365	360	220	22,4	311,00
012405	400	260	32,6	382,00
012455	450	360	57,3	585,00

GARNKI BASIC LINE

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



GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	62,60
012206	200	120	3,8	78,50
012246	240	135	6,1	102,00
012286	280	160	9,8	126,00
012326	320	220	18,0	163,00



GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	58,30
013206	200	70	2,2	73,20
013246	240	80	3,6	94,40
013286	280	90	5,5	116,00
013326	320	110	8,8	147,00



RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	38,20
015146	140	55	0,8	44,60
015166	160	60	1,2	50,90
015206	200	70	2,2	64,70
015246	240	80	3,6	83,80

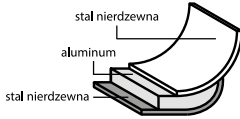
GARNKI PREMIUM LINE



- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- **możliwość dokupienia pokrywy**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty**



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	80,30
011202	200	200	6,3	122,00
011242	240	200	9,0	157,00
011282	280	250	15,4	212,00
011322	320	260	20,9	318,00
011342	320	320	25,7	355,00
011362	360	360	36,6	452,00
011402	400	400	50,3	550,00
011452	450	450	71,6	701,00
011502	500	500	98,2	887,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	76,70
012202	200	140	4,4	104,00
012242	240	160	7,2	139,00
012282	280	180	11,1	173,00
012322	320	200	16,1	270,00
012362	360	220	22,4	348,00
012402	400	300	37,7	451,00
012452	450	360	57,3	636,00
012502	500	320	62,8	689,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	86,70
013242	240	110	5,0	116,00
013282	280	130	8,0	151,00
013322	320	160	12,9	240,00
013362	360	180	18,3	331,00
013402	400	250	31,4	430,00



GARNEK Z KRANEM

- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	568,00

POKRYWKA SZKLANA

- wykonana ze szkła żaroodpornego, można używać do gotowania oraz zapiekania w piekarniku,
- pokrywa nadaje się do garnków i patelni o różnych wymiarach, co pozwala zaoszczędzić miejsce,
- uniwersalne zastosowanie



NOWOŚĆ



Nr kat.	Pasuje do	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
019100	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	35,00
019200	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	47,00

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	400	435,00
010505	500	500	400	460,00
010606	600	600	400	540,00

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	282,00

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 68)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	378,00

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	84,00
015202	200	105	3,3	94,60
015242	240	110	5,0	134,00
015282	280	130	8,0	162,00

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	63,80
015204	200	105	3,3	72,50
015244	240	110	5,0	96,80
015284	280	130	8,0	152,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	61,20
017242	240	75	2,2	90,90

PATELNIĘ

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



PATELNIĘ

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	014201	200	40	97,50
	014241	240	45	121,00
	014281	280	50	182,00
	014321	320	55	234,00
2.	014361	360	60	320,00
	014401	400	60	417,00



PATELNIĘ

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	68,50
014243	240	42	73,90
014283	280	48	90,00
014323	320	52	138,00
014363	360	65	209,00
014403	400	70	243,00



PATELNIĘ WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	64,10
2.	037401	400	120	185	94,00



PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	130,00
014284	280	48	170,00
014324	320	52	233,00



PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	74,80



PATELNIĄ POWLEKANE TYTANEM

PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	168,00
034280	280	55	187,00
034320	320	55	213,00



PATELNIĄ POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



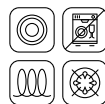
Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	194,00
034281	280	55	218,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS



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

Dno patelni



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	124,00
018287	280	30	1,3	150,00

PATELNIĄ

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	135,00
018286	280	51	2,4	157,00
018326	320	55	3,5	184,00
018366	360	59	4,8	247,00
018406	400	63	6,3	299,00

PATELNIĄ WOK

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	177,00
018321	320	95	5,3	204,00
018361	360	120	8,5	296,00

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT



- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprzowanie ciepła na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu
- ergonomiczne, nienagrzewająca się rączki

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018264	260	30	1,1	107,00

Al



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	82,80
018244	240	47	1,6	107,00
018284	280	51	2,4	123,00
018324	320	53	2,9	145,00
018364	360	59	4,8	205,00
018404	400	63	6,3	248,00

Al



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018263	260	29	1,1	107,00
018303	300	31	1,5	130,00

Al



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	77,20
018243	240	47	1,6	101,00
018283	280	51	2,4	124,00
018323	320	55	3,5	148,00
018363	360	59	4,8	208,00
018403	400	63	6,4	254,00

Al



Prosta rączka w modelach 018363 i 018403



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNEM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całą powierzchnię
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa powłoka teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	59,40
035240	240	45	2,0	70,00
035280	280	50	3,0	89,10



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	86,50



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035201	200	35	0,8	49,10
035241	240	40	1,2	58,40
035281	280	45	2,0	74,30
035321	320	50	3,0	95,50
035361	360	55	4,0	142,00
035401	400	60	5,0	167,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	75,10
032301	292 / 255	17	103,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- patelnie wykonane z odlewu aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprzodza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	113,00
031240	240	40	1,3	136,00
031280	280	45	2,0	156,00
031320	320	50	3,0	173,00
031360	360	50	4,0	218,00
031400	400	55	5,0	300,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	176,00
036240	240	65	2,6	204,00
036280	280	75	3,8	225,00



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	110,00
032280	280	20	1,1	110,00



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	334,00



NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	73,30



PÓLMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	42,70



PÓLMISEK ŻELIWNY

- mini-naczynie wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- wymaga zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym
- drewniana podstawa w komplecie
- wymiary drewnianej podstawy 310x160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	76,10





PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra	78-79	Ekspozytory	93-94
Wirówka do sałaty	79	Dozowniki, stojaki do sosów	93-94
Miski, wanny	80	Pęsety, szczypce, wyciskacze	95-96
Sitka, cedzaki, wanny precedzakowe ..	81-82	Noże i przybory dekoracyjne	97
Przybory Kuchenne Monoblok, przybory do serwowania	83-87	Otwieracz do konserw	98
Łopatki, różgi	87-89	Szatkownica mandolina	98
Ubijak do ziemniaków	89	Wagi	99-103
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki	90-92	Termometry	104

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm

Lindén

INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	181,00
091101	280 / 200	245	10	213,00
091151	305 / 200	310	15	261,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	309,00
092151	305 / 202	330	15	335,00

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	79,80
093151	305	109,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętować



INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	142,00
091103	293/205	245	10	172,00
091123	295/230	275	12	173,00
091153	300/200	340	15	245,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	174,00
092123	290/200	305	12	227,00
092153	300/200	354	15	249,00

POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	55,30
093123	290	65,20
093153	300	75,10



Wężyk odprowadzający wodę



Wijmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



PP



WIADRO



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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	490,00

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	45,00

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400090	120	53	0,31	6	6,02
400091	140	63	0,55	6	8,29
400095	172	76	1,20	6	12,40
400092	200	87	1,60	6	16,90
400093	230	101	2,50	6	18,55
400094	262	113	3,70	6	23,50



MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	22,90
082200	200	80	1,6	26,70
082240	240	100	2,7	32,00
082280	280	100	4,0	41,60
082300	300	110	5,0	45,90
082320	320	110	6,0	54,10
082360	360	130	8,0	62,40



MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	22,90
081201	200	90	2	35,00
081241	240	110	3,5	48,20
081281	280	132	6,2	58,70
081301	300	140	7	68,40
081351	350	160	11,5	95,20
081401	400	180	16,5	124,00



WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	305,00
083450	450	200	21,0	385,00
083500	500	220	28,0	512,00



MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	81,90
082500	500	130	14,0	109,00
082550	550	145	19,0	126,00
082600	600	160	27,0	174,00
082700	700	185	45,0	254,00
082800	800	205	65,0	381,00
082900	900	225	90,0	390,00



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	20,70
076150	150	150	21,10
076180	180	170	28,70
076200	200	180	33,90

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
098010 - 
098020 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	106,00
098020	400	50	40	0,4	106,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	215,00
075240	240	180	267,00

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	54,10
075241	240	210	73,70

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	55,30
073250	250	75	52,80
073300	310	75	72,80

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	90,60

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	308,00
077260	260	260	348,00

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	102,00
074350	350	430	129,00

CEDZAK

- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	149,00
071410	375 / 175	185	96,90

CEDZAK NISKI

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071255	255	25,00
071285	285	29,00
071315	315	31,00

CEDZAK WYSOKI

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
071280	280	35,00
071320	320	39,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	538,00
072502	500 / 330	260	635,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	188,00
072403	400	220	244,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

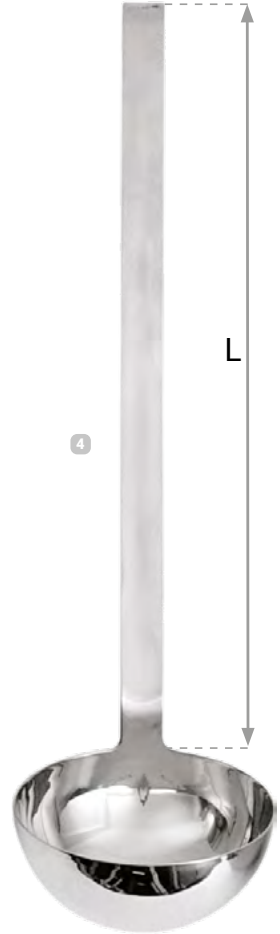
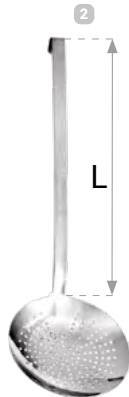


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane
z jednego
kawałka stali



Zagięty
uchwyt do
zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	30,40
324121	120	360	38,90
324141	140	385	46,50
324161	160	415	60,30
324201	200	480	95,80

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	38,80
324120	120	360	44,50
324140	140	380	50,20
324160	160	415	70,60

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	20,60
323081	80	295	0,12	28,80
323101	100	340	0,25	37,50
323121	120	365	0,40	43,70
323141	145	395	0,75	64,50
323201	200	480	2,00	145,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	25,70
323082	80	345	0,13	31,30
323092	90	362	0,20	31,70
323102	100	380	0,25	33,50
323122	120	420	0,45	49,50
323142	140	440	0,67	53,60
323162	160	474	1,00	75,70
323182	180	500	1,50	114,00



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	42,70
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	28,60
3.	320030	Łyżka perforowana	400	-	28,80
4.	320040	Łyżka do serwowania	400	-	28,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320060	Łyżka do spaghetti	400	-	28,80
6.	320070	Łyżka cedzakowa	400	-	29,10
7.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	28,60

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	101,00
2.	311500	Widelec do przewracania	500	129,00
3.	311100	Łyżka do serwowania	460	49,40

PRZYBORY KUCHENNE

• okrągły uchwyt

INOX



7



8



9



10



11



12

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	Łyżka cedzakowa	-	345	20,50
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	19,00
3.	321030	Łyżka do serwowania	-	328	20,40
4.	321040	Chochla	70	280	16,55
	321050	Chochla	85	310	20,70
5.	321060	Łyżka do spaghetti	-	307	22,50
6.	321070	Łopatka do przewracania	-	320	21,30
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	22,30
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	17,40
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	18,10
10.	321120	Radelko proste	57	190	20,20
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	27,90
12.	321001	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	34,80

PRZYBORY DO SERWOWANIA

NOWOŚĆ

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	320011	Chochla	355	31,00
2.	320021	Widelec	390	28,00
3.	320031	Łyżka perforowana	395	31,00
4.	320041	Łyżka	390	31,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	320061	Łyżka do spaghetti	330	31,00
6.	320071	Łyżka cedzakowa	390	33,00
7.	320081	Łopatka perforowana	395	31,00
8.	320082	Łopatka	385	31,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty: 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	Łyżka perforowana	310	-	26,20
2.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	32,60
3.	420052	Chochla	310	0,08	35,50

ŁYŻKA WAZOWA TAMBRE

INOX 18/10



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
355670	305	1	4,90

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	9,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	26,00
2.	325130	Szczypce	320	26,80
3.	325030	Łyżka perforowana	350	26,80
	325040	Łyżka do serwowania	350	28,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	28,90
5.	325070	Łyżka cedzakowa	-	350	-	26,80
6.	325080	Łopatka do przewracania	-	350	-	28,20

ŁOPATKI

NOWOŚĆ



1 ŁOPATKA DO PRZEWACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334165	165	175	10,00



2 ŁOPATKA DO PRZEWACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334175	174	71	14,00



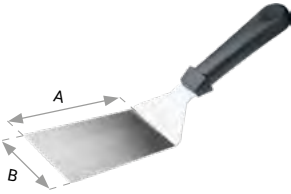
3 ŁOPATKA DO PRZEWACANIA
• perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334251	250	73	17,00



4 ŁOPATKA DO PRZEWACANIA
• pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334252	250	73	16,00



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	26,80



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	151,00



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	191,00



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	128,00



ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	31,90



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	17,60



**SZPATUŁA DO MASY
CUKIERNICZEJ**

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	19,85



ŁOPATKA KĄTOWA

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
334321	50	170	34,30



ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	138,00



1 RÓZGA STALOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	23,40
313350	350	30,80
313450	450	32,50
313550	550	34,60

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	19,35
313400	400	24,80
313500	500	30,30
313600	600	29,60

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- okrągła część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	59,00
314460	460	69,00
314610	610	72,00

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- prostokątna część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314301	300	57,00
314461	460	67,00
314611	610	71,00

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	114,00
310200	200	450	175,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	39,10
310201	200	590	47,00
310241	240	570	77,40

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	225,00

8 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	99,90
314100	1000	110,00
314125	1250	132,00

SZUFELKA



AI



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	19,40
304073	0,68	37,40

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	45,20
304033	0,150	59,60
304060	0,450	64,20
304101	0,650	85,80

SZUFELKA



AI



Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	12,00
304710	0,710	19,00

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	15,55
305100	1,0	27,90

SZUFELKA

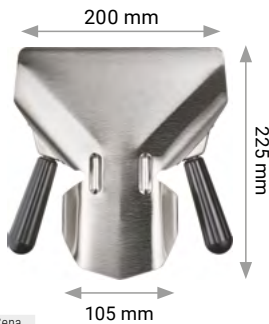
INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	82,90

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	64,70

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	42,10

ŁYŻKA MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 łyżeczki (1,25 ml)
1/2 łyżeczki (2,5 ml)
1 łyżeczka (5 ml)
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	17,05

KUBEK MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 kubka (60 ml)
1/3 kubka (80 ml)
1/2 kubka (125 ml)
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytych

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	25,60

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	7,85
506103	1,00	16,95
506303	3,00	30,20
506503	5,00	49,10
506203	2,00	22,80

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	31,00
506102	1,0	52,30
506202	2,0	96,20

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	302191	100	80	230	59,90
2.	302192	-	-	230	19,00

NOWOŚĆ

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	28,80

WĄSKA TARKA

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

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	302920	35	405	46,40
2.	302922	35	405	46,40



LISTWA DO BONOWANIA



Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	34,30
099103	600	46,70
099104	900	81,90
099105	1200	103,00

DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	16,10

TACKA NA PARAGONY



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	19,35

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRawy

- pojemność 5xGN 1/9
- 65mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	461,00

PL STALGAST RADOM INOX

TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPAW

INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
302300	325	21,00

SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	28,30

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	212,00
2.	815250	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	249,00
3.	815240	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	312,00

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMP-

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065164	GN 1/4	265	162	190	4,3	97,10
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	91,80
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	83,20

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065722	●	70	240	0,70	5,61
065721	●	70	240	0,70	5,61
065723	○	70	240	0,70	5,61

EKSPOZYTORY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	137,00
2.	065115	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	99,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	87,80
4.	348031	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	69,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



DYSPENSER Z POMPKĄ

- dozownik wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik GN w zestawie H=200 mm

INOX



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	065806	165	270	390	5,25	699,00
2.	065804	165	180	380	3,00	789,00

DYSPENSER Z POMPKĄ

- pojemnik GN 1/6 ze stali
- pokrywa z pompką

INOX



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065316	162	176	200	3	399,00

DYSPENSER DO SOSÓW

- stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 komory na sosy 2x2 l model 065902
- 3 komory na sosy 3x2 l model 065903
- kolorowe pokrywy dla łatwości użycia

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	065902	270	250	335	2x2	380,00
2.	065903	390	250	335	3x2	515,00

NOWOŚĆ

EKSPOZYTOR DO KANAPEK Z UCHWYTEM

- szerokość zagłębienia 64 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348042	2	150	100	50	14,00
	348043	3	215	100	50	18,00
2.	348052	2	150	100	50	9,00
	348053	3	215	100	50	11,00



EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	348050	5	347	120	52	52,50

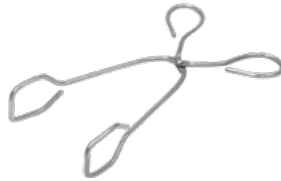


SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	21,10

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	14,05
423284	280	13,25

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	9,39

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	16,05

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	14,30

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	17,95

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	9,73
422301	300	11,35
422401	400	22,30

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	13,15

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	11,75

SZCZYPCE
UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	14,85
422303	300	16,10

SZCZYPCE UNIWERSALNE



NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	15,00
422302	300	16,00

WYCISKACZ
DO CZOSNKU



- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	34,80

PĘSETA
DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	9,95

PĘSETA ZAKRZYWIONA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	10,00

NOWOŚĆ

WYCISKACZ DO CYTRYN



- wykonany z malowanego aluminium



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	474000	55	208	39,20
2.	474001	80	225	25,00

NOWOŚĆ

PORCJONER
DO RYŻU I PURÉE



- gramatura ok. 70 g, 1/12

stöckel



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	168,00

PORCJONER DO RYŻU

- porcjoner nie jest przeznaczony do nakładania twardszych produktów np. lodów
- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	58,60

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	13,55

NOŻE DEKORACYJNE

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	8,78

2 NOŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	10,10

3 NOŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	10,10

4 NOŻ DEKORACYJNY,
KANALOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	8,14

5 NOŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	3,31

6 NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	19,55

7 NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	19,55



OTWIERACZ DO KONSERW

- mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami
- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz	-	640	334,00
2.	300000	Kółko	25	-	57,50
3.	300010	Nóż	-	40	28,20

OTWIERACZ DO KONSERW

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



Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	420	219,00

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	71,10

SITO DO PRZECIERANIA

- 3 tarcze do przecierania w zestawie 1,5/2,2/2,8 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
336130	240	108,00

SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia: plastry: od 0,5 do 9 mm, słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże, prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	152,00



WAGI Z LEGALIZACJĄ

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



Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie.

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

WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

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



SZALKĄ

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

Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	260	270	122	245x190	3,2	3	1	1215,00
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	1215,00
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	1215,00
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	1215,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	154,00



PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)



Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	147,00



WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ



- zasilanie sieciowe (w zestawie zasilacz AC) lub zasilanie bateryjne (brak w zestawie) z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



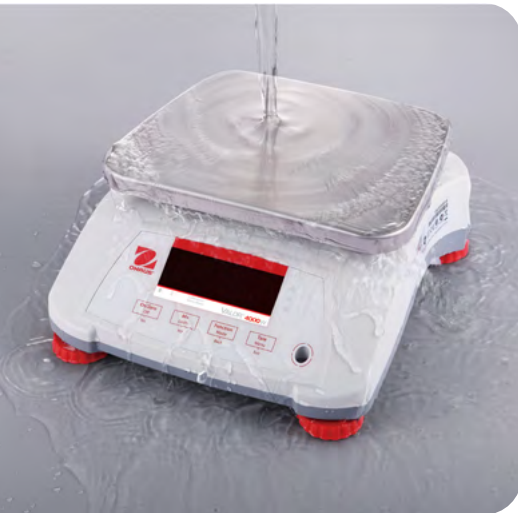
Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	1245,00
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	1245,00
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	1245,00

WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ



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



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalagast.com



Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730035	256	280	121	190x242	3	3	1	2350,00
730065	256	280	121	190x242	3	6	2	2350,00
730155	256	280	121	190x242	3	15	5	2350,00

SZALKKA

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	154,00



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

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


Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732063	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	2395,00
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	2395,00
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	2905,00


WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

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


Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1310,00

Zasilanie akumulatorowe

Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)

Widok od strony klienta




WAGI BEZ LEGALIZACJI

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: ok. 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g ,lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	307,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	244,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	249,00



WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	879,00
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	921,00
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	882,00
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	921,00

Zdejmowana szalka





WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxH mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	1790,00
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	1790,00
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	1790,00
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	1880,00

Zdejmowana szalka



SZALKA (DODATKOWA)

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	154,00



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalgastr.com



TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury: -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	14,70

TERMOMETR SONDA

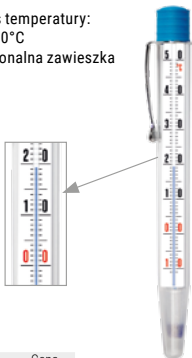
- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	17,60

TERMOMETR

- zakres temperatury: -11 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	17,60

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: -50 ÷ 280°C
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	68,10

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracaona sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	89,30

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: 0 ÷ 50°C
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	86,30

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTYKOWY

- zakres temperatury: -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 259,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	205,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych	106-118
Listwy magnetyczne	116
Ostrzałki i stalki	118-119
Nożyce kuchenne	120

Kloc masarski	120
Tłuczki do mięsa	121
Deski do krojenia, deski HACCP	122-124



NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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



INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

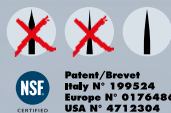
kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster

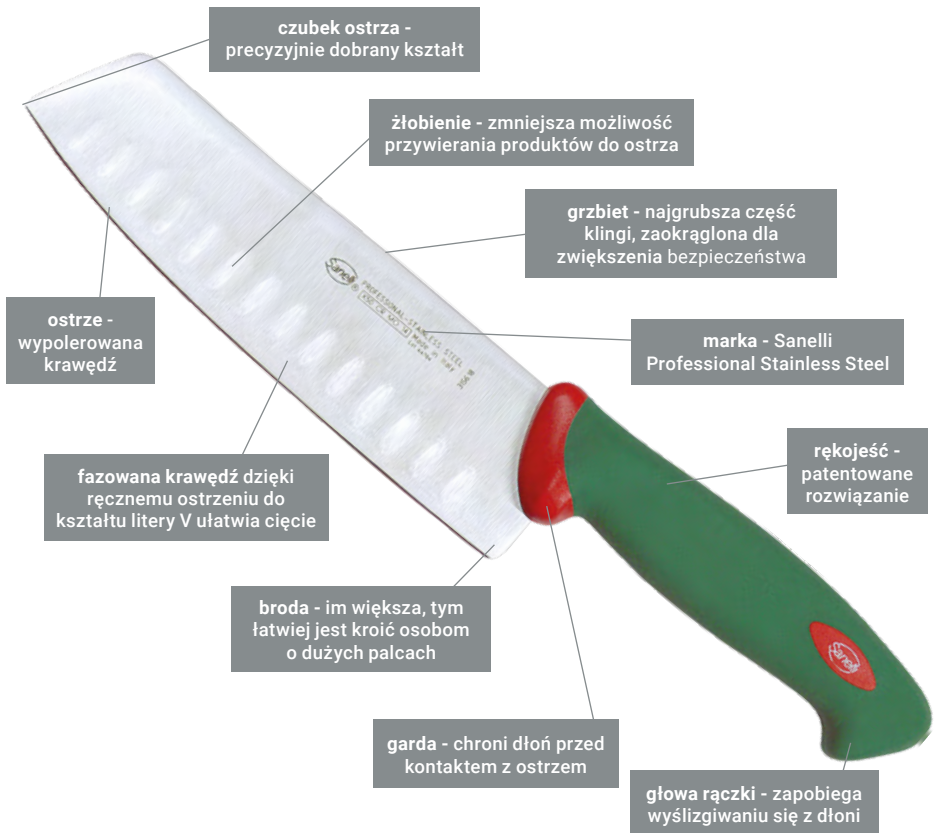


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

- wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- wyjątkowe rękojęści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. Escherichia coli)





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218200	Nóż kuchenny	200	153,00
	218250	Nóż kuchenny	255	150,00
	218300	Nóż kuchenny	300	191,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	159,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	181,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	104,00
	219320	Nóż do chleba	315	133,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	137,00
5.	210240	Nóż do pieczeni	230	113,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	116,00
7.	201180	Nóż masarski	180	136,00
	201220	Nóż masarski	230	137,00
8.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	105,00
9.	203180	Nóż do nacinania	180	104,00
10.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	109,00
11.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	115,00
12.	205280	Nóż do łososia	275	107,00
13.	225330	Nóż do ryb	330	191,00



Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	L. mm*	Cena netto
1.	215120	Nóż do pomidorów	115	64,10
2.	214100	Nóż do obierania	100	51,90
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	47,60
4.	226180	Nóż japoński	180	133,00
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	96,90
6.	270260	Łopatką do przewracania	260	191,00
7.	270150	Łopatką do przewracania	150	151,00
8.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	128,00
9.	213160	Tasak	160	241,00
10.	212220	Stalka	220	168,00
	212300	Stalka	300	217,00
11.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	370,00
12.	200005	Zestaw noży	-	413,00



NOŻE SANELLI

- linia noży wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY



Pełna oferta zestawów
noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Nóż kuchenny	210	99,00
	286252	Nóż kuchenny	255	115,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	77,80
	286222	Nóż uniwersalny	230	94,70
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	68,60
4.	286242	Nóż do chleba	235	67,70
5.	286102	Nóż do obierania	95	29,00
	287110	Nóż do obierania	110	18,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	287111	Nóż do obierania	110	18,90
7.	287112	Nóż do pomidorów	120	22,20
8.	287120	Nóż uniwersalny	120	20,80
9.	286062	Nóż do jarzyn	60	26,60
	287070	Nóż do jarzyn	70	19,50

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia



Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Noż kuchenny	200	45,30
	218259	Noż kuchenny	255	88,90
	218309	Noż kuchenny	300	86,80
2.	219209	Noż do chleba	200	39,60
3.	203139	Noż do mięsa	130	23,30
	203209	Noż do mięsa	200	41,60
4.	209159	Noż do filetowania	155	36,80
	204189	Noż do filetowania	180	32,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	20,60
6.	214109	Noż do obierania	100	27,50
7.	216089	Noż do jarzyn	80	26,00
8.	211189	Widelec	180	37,10
9.	212259	Stalka	250	28,60

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



Pełna oferta zestawów noży na str. 116-118

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Nóż kuchenny	210	27,70
	218258	Nóż kuchenny	240	40,20
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	18,35
3.	219208	Nóż do chleba	195	23,50
4.	214108	Nóż do obierania	100	18,35
	214138	Nóż do obierania	115	13,35

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	216088	Nóż do jarzyn	75	18,40
6.	211158	Widelec	150	21,70
7.	227259	Nożyce do drobiu	250	32,60
8.	212259	Stalka	250	28,60
	212309	Stalka	300	28,20

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

• kolorowy uchwyt



System
oznaczenia
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



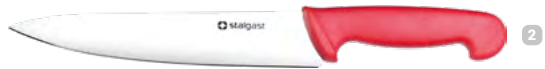
NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	●	220	19,80
281212	●	220	19,80
281213	●	220	19,80
281214	●	220	19,80
281216	●	220	19,80



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	26,10
281252	●	250	26,10
281253	●	250	26,10
281254	●	250	26,10
281255	○	250	26,10
281256	●	250	26,10



4 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	13,35
282154	●	160	12,50



5 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	8,30
285082	●	90	8,30
285083	●	90	8,30



6 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	13,00



7 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	15,90



8 NOŻ DO BUŁEK


Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	8,50



PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO



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

System oznaczenia HACCP:	 SUROWE MIĘSO	 WARZYWA	 DRÓB SUROWY
	 RYBY	 NABIAŁ	 MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY

1 NÓŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	24,20



2 NÓŻ DO JARZYŃ

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	16,50



3 NÓŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	18,55



4 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	42,20



5 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	38,10



6 NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	57,70



7 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	●	250	38,20



8 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	○	130	35,00

**9 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	38,10
283188	●	180	38,10

**10 TASAK**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	91,70

**11 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	55,60
283218	●	210	55,60
283219	●	210	55,60

**12 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	64,90
283258	●	250	64,90

**13 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283266	○	260	49,90

**14 NÓŻ DO CHLEBA**

• ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	○	250	50,50

**15 NÓŻ DO FILETOWANIA**

• elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	59,70

**16 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	139,00



**LISTWA MAGNETYCZNA
Z Haczykami**

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248458	5	450	34,70
2.	248608	6	625	44,80



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	62,90



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	21,30
249558	550	36,60



PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249558	Listwa magnetyczna	550	36,60
2.	218200	Nóż kuchenny	200	153,00
3.	264170	Lopatka do przewracania perforowana	170	128,00
4.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	116,00
5.	201220	Nóż masarski	230	137,00
6.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	115,00
7.	214100	Nóż do obierania	100	51,90

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	249338	Listwa magnetyczna	330	21,30
2.	212309	Stalka	300	28,20
3.	218208	Nóż kuchenny	210	27,70
4.	210208	Nóż do pieczenia	200	18,35
5.	211158	Widelec	150	21,70
6.	214108	Nóż do obierania	100	18,35

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC



ETUI NA NOŻE STALGAST

- wykonane z nieprzemakalnego materiału
- zapinane na rzep
- 6 przegród na noże
- wymiar WxD: 125x410 mm (po rozłożeniu 615x350 mm)



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212259	Stalka	250	28,60
2.	211189	Widelec	180	37,10
3.	218209	Nóż kuchenny	200	45,30
4.	219209	Nóż do chleba	200	39,60
5.	203209	Nóż do mięsa	200	41,60
6.	209159	Nóż do filetowania	155	36,80
7.	200019	Etui na noże	-	42,50



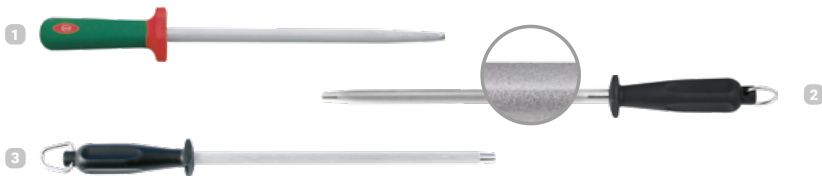
ZESTAW NOŻY

- zestaw zawiera noże walcowane: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 oraz pokrowiec zapinany na klamrę o wymiarach (WxD): 460x160 mm



Nr kat.	Cena netto
200005	413,00

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	168,00
	212300	Stalka Sanelli	300	217,00
2.	212259	Stalka	250	28,60
	212309	Stalka	300	28,20
3.	212257	Stalka diamentowa	255	55,10

NOWOŚĆ

OSTRZĄDKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	39,60

RĘKAWICA OCHRONNA

- rozmiar M



Nr kat.	Cena netto
240001	329,00

OSTRZĄDKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	69,30

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży i nożyczek
- do ostrzenia noży gładkich
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- 2 prowadnice umożliwiające ostrzenie prawej lub lewej strony noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242180	190	90	80	1950	0,07	230	367,00

Szufladka na opiłki



MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



Szufladka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	661,00

DESKA DO KROJENIA

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	51,40
2.	342400	400	300	20	62,00
3.	342500	500	300	20	76,70

KŁOC MASARSKI

PE

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	799,00

NOŻYCE



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	23,90
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	168,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	32,60
4.	227220	Nożyce kuchenne	220	12,00

OBIERACZKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	18,75
2.	334100	Obieraczka do warzyw	50	100	21,10



Sanelli

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	87,00

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	71,50

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	32,90

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	130,00

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY



STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	59,60

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	●	450	300	13	33,40
341452	●	450	300	13	33,40
341453	●	450	300	13	33,40
341454	●	450	300	13	33,40
341455	○	450	300	13	33,40
341456	●	450	300	13	33,40

ZESTAW DESEK HACCP

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



Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	95,40
341510	GN 1/1	190,00
341410	450x300	152,00

DESKI Z WYCIĘCIEM

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321	■	325	265	12	32,70
341322	■	325	265	12	32,70
341323	■	325	265	12	32,70
341324	■	325	265	12	32,70
341325	□	325	265	12	32,70
341326	■	325	265	12	32,70



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531	■	530	325	15	69,30
341532	■	530	325	15	69,30
341533	■	530	325	15	69,30
341534	■	530	325	15	69,30
341535	□	530	325	15	69,30
341536	■	530	325	15	69,30



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	■	600	400	18	101,00
341632	■	600	400	18	101,00
341633	■	600	400	18	101,00
341634	■	600	400	18	101,00
341635	□	600	400	18	101,00
341636	■	600	400	18	101,00



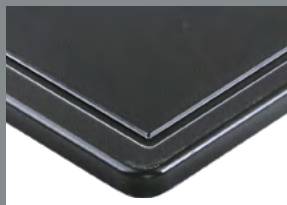
DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych

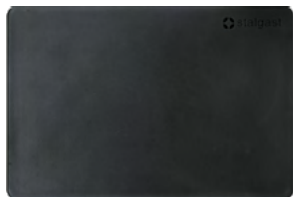


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	33,40
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	32,70
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	69,30
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	101,00

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



1



2

DESKA DO KROJENIA

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	17,35
340351	350	250	10	35,70





AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztucce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

Sztucce	126-139	Sosjerki, moździerz z tłuczkiem	193
Porcelana dla dzieci	140	Zestawy do przypraw	194-195
Porcelana i zastawa stołowa	141-169	Koszyki do pieczywa,	197-198
Szkło	170-193	Lampy stołowe, waza do zupy	184
Serwetniki	196		

SZTUĆCE MODERN

- cena za sztukę
- nóż 350080 wykonany ze stali AISI 420

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350060	Łyżka stołowa	195	12	5,00
2.	350050	Widelec stołowy	193	12	5,00
3.	350080	Nóż stołowy	221	12	6,00
4.	350010	Łyżeczka do herbaty	138	12	4,00

SZTUĆCE HOTEL

- cena za sztukę
- nóż 350180 wykonany ze stali AISI 420

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350160	Łyżka stołowa	195	12	5,00
2.	350150	Widelec stołowy	193	12	5,00
3.	350180	Nóż stołowy	221	12	6,00
4.	350110	Łyżeczka do herbaty	138	12	4,00
5.	350140	Łyżeczka do kawy	114	12	3,00
6.	350120	Widelczyk do ciasta	139	12	4,00

SZTUĆCE BASIC

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354260	Łyżka stołowa	188	12	0,95
2.	354250	Widelec stołowy	188	12	0,95
3.	354280	Nóż stołowy	207	12	2,08
4.	354210	Łyżeczka do herbaty	140	12	0,67


 INOX
18/0

SZTUĆCE BANKIETOWE

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355860	Łyżka stołowa	200	12	3,12
2.	355850	Widelec stołowy	200	12	3,12
3.	355880	Nóż stołowy	226	12	4,89
4.	355810	Łyżeczka do herbaty	134	12	2,08
5.	355840	Łyżeczka do kawy	109	12	1,87
6.	355820	Widelczyk do ciasta	141	12	2,08


 INOX
18/0

SZTUĆCE VINTAGE

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353560	Łyżka stołowa	189	12	1,62
2.	353550	Widelec stołowy	188	12	1,62
3.	353580	Nóż stołowy	208	-	2,59
4.	353510	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,89


 INOX
18/0

SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stołowa	178	12	1,19
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	1,19
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,99
4.	354110	Łyżeczka do herbaty	138	12	0,64



SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	1,41
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	1,51
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	2,78
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,13



SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	Łyżka stołowa	176	12	1,35
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	1,35
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	3,44
4.	355011	Łyżeczka do herbaty	132	12	1,13



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stołowa	195	12	2,13
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,94
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	3,17
4.	353010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,21



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

• cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	Łyżka stołowa	187	12	3,55
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	3,37
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	3,55
4.	351011	Łyżeczka do herbaty	135	12	2,48



SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	Łyżka stołowa	190	12	3,90
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	3,90
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	4,58
4.	357010	Łyżeczka do herbaty	140	12	2,84
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	3,01
6.	357140	Łyżeczka do kawy	100	12	2,44



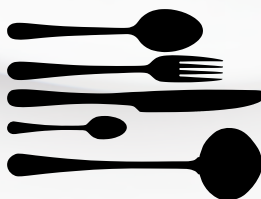
SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	Łyżka stołowa	189	12	2,98
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,98
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	6,11
4.	350210	Łyżeczka do herbaty	139	12	2,15
5.	350270	Łyżka wazowa	305	1	3,46



SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	Łyżka stołowa	185	12	2,53
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,25
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	6,24
4.	355710	Łyżeczka do herbaty	133	12	1,90
5.	355740	Łyżeczka do kawy	115	12	1,68
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	1,90



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351060	Łyżka stołowa	195	12	9,55
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	9,20
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	11,25
4.	351010	Łyżeczka do herbaty	137	12	5,30
5.	351140	Łyżeczka do kawy	120	12	4,58
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	4,97



SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

 INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353360	Łyżka stołowa	193	12	6,86
2.	353350	Widelec stołowy	190	12	6,86
3.	353380	Nóż stołowy	225	12	10,10
4.	353310	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,77
5.	353340	Łyżeczka do kawy	120	12	3,39
6.	353320	Widelczyk do ciasta	143	12	3,77



SZTUĆCE HIDRAULIC

- podczas mycia w zmywarce zalecamy umieszczenie produktów w koszyku na sztućce
- cena za sztukę

 INOX
18/0


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353260	Łyżka stołowa	200	12	6,28
2.	353250	Widelec stołowy	200	12	6,28
3.	353280	Nóż stołowy	220	12	9,12
4.	353210	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,64
5.	353261	Łyżka stołowa	200	12	6,73
6.	353251	Widelec stołowy	200	12	7,57
7.	353281	Nóż stołowy	220	12	11,05
8.	353211	Łyżeczka do herbaty	140	12	4,41



SZTUĆCE AKENDIZ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359960	Łyżka stołowa	200	12	6,07
2.	359950	Widelec stołowy	198	12	6,07
3.	359980	Nóż stołowy	207	12	8,54
4.	359910	Łyżeczka do herbaty	109	12	2,30
5.	359940	Łyżeczka deserowa	154	12	4,04
6.	359920	Widelczyk do ciasta	157	12	4,27



INOX
18/10

SZTUĆCE BCN KOLOR

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353161	Łyżka stołowa	200	12	13,60
2.	353151	Widelec stołowy	200	12	13,60
3.	353181	Nóż stołowy	221	12	16,10
4.	353111	Łyżeczka do herbaty	140	12	10,10
5.	353191	Łyżeczka do latte	202	12	11,80
6.	353121	Widelczyk do ciasta	140	12	10,10



INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353162	Łyżka stołowa	200	12	13,60
2.	353152	Widelec stołowy	200	12	13,60
3.	353182	Nóż stołowy	221	12	16,10
4.	353112	Łyżeczka do herbaty	140	12	10,10
5.	353192	Łyżeczka do latte	202	12	11,80
6.	353122	Widelczyk do ciasta	140	12	10,10



SZTUĆCE DLA DZIECI

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

 INOX
18/0


SZTUĆCE KIDS II

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358260	Łyżka stołowa	161	12	2,86
2.	358250	Widelczyk stołowy	166	12	2,86
3.	358280	Nóż stołowy	180	12	3,12
4.	358210	Łyżeczka do deserów	138	12	2,29



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358160	Łyżka stołowa	153	12	3,86
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	3,78
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	5,39
4.	358110	Łyżeczka do deserów	135	12	3,32



SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358061	Łyżka stołowa	168	12	2,39
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,66
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	4,13
4.	358011	Łyżeczka do deserów	133	12	1,93

PORCELANA DLA DZIECI



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395921	Talerz płytki	160	-	-	12	8,26
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	11,25
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	17,00
2.	395924	Miska	170	0,20	12	13,60	
3.	395926	Talerz głęboki	200	0,35	12	15,85	
4.	395927	Kubek	87	100	0,30	12	11,90



PORCELANA DLA DZIECI



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395944	Kubek	80	82	0,27	6	39,60
2.	395945	Talerz głęboki	180	0,72	6	39,00	
	395946	Talerz głęboki	220	1,00	6	42,60	
3.	395947	Talerz płytki	165	-	-	6	28,40
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	36,50
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	48,70



GRANGUSTO



- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	388627	330	240	25	12	18,30
2.	388628	217	163	19	12	9,58
3.	388629	280	210	22	12	12,55

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	13,55



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	16,20

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	18,20

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	16,10



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	20,70

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	18,75

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	16,60

PORCELANA CZARNA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



1

1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	40,20
396104	305	65	0,45	3	76,30



2

2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	65,60
396114	305	70	0,50	2	97,20

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	33,00



TALERZE DO PIZZY

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



LUBIANA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	330	20	6	34,00
	390302	350	20	6	41,90
2.	388615	330	12	6	11,90



1



2

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne i zarysowania
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Linia Prima

- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- odporna na szok termiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	5,70
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	6,93
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	6,67



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	5,51
388652	255	22	6	7,24

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	6,78

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	9,73

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	9,34

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	20,80

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	71,00

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	5,57
388602	250	23	6	6,63

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	7,14

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	9,03

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	9,70

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	10,90
388613	300	27	220	6	19,95

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
6.	388608	81	107	0,32	6	9,84
7.	388610	74	90	0,25	24	9,73

8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	11,90

ZASTAWA STOŁOWA

NOWOŚĆ

stalgast

Linia Toledo 2



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388801	190	10	6	3,54
388802	270	15	6	7,37



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388803	230	33	0,52	6	5,01



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388804	125	59	0,42	6	3,83



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388807	165	64	0,88	6	5,60



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388808	82	86	0,30	6	7,67
388810	80	87	0,27	6	7,96



PÓŁMISEK

• owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388813	300	220	18	2	10,90
388814	355	270	21	2	15,35



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388815	320	25	6	16,05



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388816	100	58	0,30	6	10,90



FILIŻANKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388817	85	71	0,25	6	8,11

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388818	105	50	0,24	6	2,51
388819	125	54	0,36	6	3,39
388820	150	64	0,62	6	5,16
388821	180	75	1,14	6	7,37



Linia Ebro 2

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388851	200	20	6	4,28
388852	250	23	6	6,04



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388853	230	35	0,64	6	5,45



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388854	140	73	0,60	6	2,51



FILIZANKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388855	90	74	0,25	6	8,11
2.	388865	135	17	-	6	3,24



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388856	140	61	0,48	6	4,28



PÓLMISEK

• owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388859	350	260	28	6	14,60



FLACZARKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388860	135	80	0,70	6	12,40



BULIONÓWKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388861	95	60	0,30	6	10,75



KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388862	80	87	0,27	6	6,78
2.	388863	80	90	0,30	6	8,00

Linia Prima 2

NOWOŚĆ



TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388953	215	35	0,55	6	5,01



TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388950	150	18	6	2,80
388951	200	18	6	3,69
388952	255	26	6	6,34



SALATERKA - PRIMA 2

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388954	125	59	0,30	6	2,65
388955	160	51	0,55	6	3,83

PORCELANA LUBIANA



- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

AFRODYTA

str. 148-149



WERSAL

str. 150-151



KASZUB / HEL

str. 152-154



MARRAKESZ

str. 155-157



RONDO

str. 158



STONE AGE

str. 159-160



BOSS

str. 161



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



AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	125,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	10,25
390011	185	55	0,70	6	12,35
390012	230	65	1,40	6	32,10

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	6	18,75
390018	170	20	6	6	12,35
390019	190	20	6	6	12,75
390020	210	20	6	6	13,45
390021	260	20	6	6	27,00
390022	270	20	6	6	27,10

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	17,45
390014	Spodek	170	-	-	6	7,94

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	15,15

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	25,40

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	13,45

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	20,60

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	9,79
	390013	Spodek	135	-	-	6	6,70
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	12,55
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,90
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	13,15
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,90

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	41,30
390008	330	230	25	6	52,00



WERSAL

 LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krąwędzie



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	11,60
390420	170	15	6	12,35
390421	190	20	6	12,65
390422	210	20	6	13,25
390423	240	25	6	15,35
390424	265	25	6	18,10
390425	270	25	6	25,80

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	14,90

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	14,70

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	10,95
390427	185	55	0,60	12	12,25

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	20,40
390417	Spodek	160	-	-	6	7,30

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	38,80

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	24,60

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	34,50

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	51,70

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	57,60

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	12,15

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
12	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	12,55
	390416	Spodek	120	-	-	12	6,33
13	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	14,55
	390415	Spodek	145	-	-	6	6,88
14	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	17,55
	390417	Spodek	160	-	-	6	7,30

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
15	390102	65	35	0,06	12	6,60
16	390101	80	40	0,10	12	7,45



17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	40,60
390412	320	235	30	6	51,90

KASZUB / HEL

 LUBIANA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krąwędzie





1



2



4



3

Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	8,97
390216	230	60	1,0	6	23,50

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	23,60

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	23,70
390232	290	50	1,3	6	29,10

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	176,00

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	7,76
390234	170	20	6	7,76
390235	190	20	6	9,06
390236	210	25	6	10,30
390237	245	25	6	12,45
390238	265	35	6	19,50

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	11,60
390229	240	40	0,8	6	12,25

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	14,60
	390221	Spodek	160	-	-	6	6,90
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	11,25
	390227	Spodek	160	-	-	6	6,75

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	30,20
390218	145	60	0,22	6	32,90

10 PÓLMISEKOWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	21,50
11.	390224	280	195	35	6	32,00

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	25,10
390226	240	140	35	6	26,70



5



6



8



7



10



9



11



12



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K litry*	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	23,50

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	44,30

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	45,80

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	8,22

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	17,95

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	8,33
7.	390212	85	95	0,25	6	11,30
8.	390213	90	125	0,40	6	14,55

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	9,50
10.	390210	95	130	0,60	6	12,35

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	10,30
13.	390219	Spodek	120	-	-	12	5,85
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	10,75
	390220	Spodek	155	-	-	6	6,64
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	10,85
	390222	Spodek	145	-	-	6	6,39

MARRAKESZ

 LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szary wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	20,40
390073	200	17	6	21,00
390077	260	15	6	29,80



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	22,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	42,40
390085	205	205	12	6	53,50
390078	255	255	15	6	75,50
390084	305	305	18	6	90,50



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	49,20
390080	290	130	15	6	57,30
390081	310	240	17	6	70,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	24,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	27,90



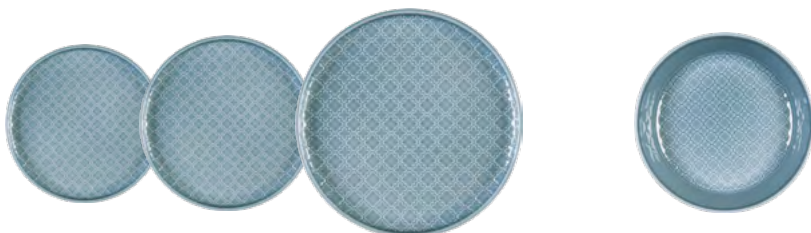
FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	33,80
390072	Spodek	150	17	-	6	13,70

MARRAKESZ

 LUBIANA

- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- szaroniebieski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej

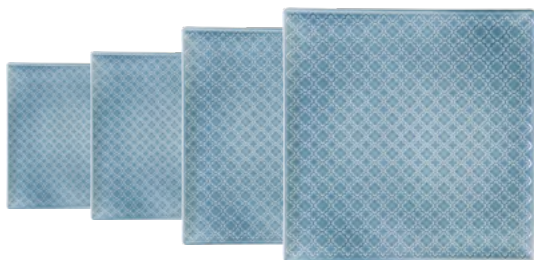


TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390123	175	12	6	20,40
390113	200	17	6	21,00
390116	260	15	6	29,80

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	22,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	42,40
390124	205	205	14	6	53,50
390117	255	255	15	6	75,50
390122	305	305	18	6	90,50

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	49,20
390119	290	130	15	6	57,30
390120	310	240	17	6	70,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	24,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	27,90



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	33,80
390112	Spodek	150	17	-	6	13,70

MARRAKESZ



- nowoczesny design wzorowany na marokańskiej koniczynie
- czarny wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



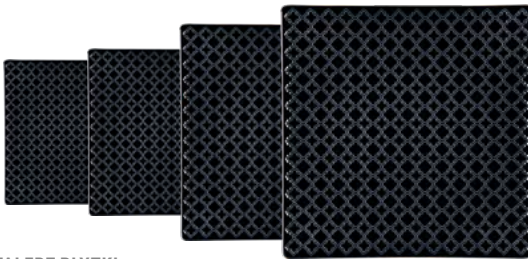
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	20,40
390128	200	17	6	21,00
390131	260	15	6	29,80



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	22,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	42,40
390139	205	205	14	6	53,50
390132	255	255	15	6	75,50
390137	305	305	18	6	90,50



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	49,20
390134	290	130	15	6	57,30
390135	310	240	17	6	70,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	24,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	27,90



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	33,80
390127	Spodek	150	17	-	6	13,70

RONDO



- dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchenke mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	31,70
390092	270	39	6	45,80



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	31,50



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	31,30



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	31,10



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	31,70
390097	270	39	6	45,80



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	31,50



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	31,30



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	31,10

STONE AGE



- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- morski wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	4	44,40
390049	280	31	4	59,80
390043	330	30	6	102,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	42,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390024	285	75	6	110,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	39,80



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	130,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	41,50
390041	220	76	6	87,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	43,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	40,90
390052	Spoddek	170	20	-	4	24,20



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	28,20
390053	Spoddek	125	20	-	4	19,00

STONE AGE

 LUBIANA

- doskonale sprawdzi się na stołach pasjonatów oryginalnej porcelany i zrobi wrażenie na gościach nowoczesnych hoteli i restauracji
- ręcznie malowana porcelana
- beżowy wariant kolorystyczny
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	44,40
390063	280	31	4	59,80
390059	330	30	6	102,00

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	42,10

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	110,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	39,80

PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	130,00

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	41,50
390057	220	76	6	87,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	43,10

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	40,90
390066	Spodek	170	20	-	4	24,30

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	28,10
390067	Spodek	125	20	-	4	18,90

BOSS

 LUBIANA

- linia charakteryzująca się elegancją połączoną z uniwersalnością i doskonałą funkcjonalnością
- ręcznie malowana porcelana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- przystosowana do mycia w zmywarce i użycia w kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	23,50
390034	270	27	6	34,90



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	24,50



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	31,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	52,60



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	92,20
390037	235	28	330	6	122,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	30,50



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	48,50



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	42,70

MOON

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390141	180	23	6	29,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390142	230	26	6	43,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390143	280	30	4	58,00



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390146	150	48	6	27,00



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390147	180	53	6	34,00



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390148	200	67	6	49,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390144	230	47	4	50,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390145	260	47	4	58,00

SAND

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PLYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390150	150	20	4	23,00
390151	170	22	4	25,00
390152	210	45	4	39,00
390153	270	25	4	53,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390156	210	45	4	45,00



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390157	65	35	12	10,00



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	D mm	K szt.	Cena netto
390154	150	43	43	4	27,00
390155	170	45	4	4	30,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390158	76	85	0,27	6	21,00



PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390159	270	133	22	6	48,00

RUSTY

- kolorowa porcelana a'la carte
- gładka, wytrzymała powierzchnia szkliva
- klasyczne kształty i nowoczesny design
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390160	150	20	4	23,00
390161	170	22	4	25,00
390162	210	45	4	39,00
390163	270	25	4	53,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	45,00



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	10,00

MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	27,00
390165	170	45	4	30,00

KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	21,00

PÓLMISEK

- owalny

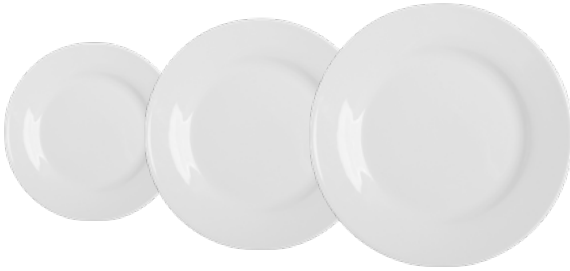
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	48,00



CLASSIC

- klasyczna biała porcelana
- gładka, wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k)

NOWOŚĆ



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394061	160	18	6	9,77
394062	210	24	6	12,00
394063	270	26	6	21,20



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394064	220	45	6	15,60



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394065	140	85	6	13,70



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394066	115	62	6	10,45
394067	200	95	3	33,10



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394068	70	90	0,28	6	10,30
394069	80	92	0,30	6	10,60



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394071	65	45	0,09	12	6,85
394072	115	-	-	12	6,00



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394073	81	60	0,18	12	9,25
394074	145	-	-	12	7,71



FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394075	90	60	0,25	12	10,60
394076	145	-	-	4	9,94

PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	5,74
388102	180	22	6	7,88
388103	200	23	6	9,29
388104	230	23	6	12,70
388105	240	23	6	13,90
388106	250	25	6	14,10
388107	260	25	6	15,30
388108	280	33	3	23,30
388109	310	30	3	22,10

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	11,10
388124	230	40	0,300	4	16,35
388125	250	45	0,350	4	12,95
388126	305	45	0,550	3	7,19

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	3,65

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	9,21
388240	Spodek	145	20	-	12	5,08

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	8,91
388238	Spodek	140	20	-	12	4,44

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	10,30
388166	Spodek	140	20	-	12	5,64
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	14,00
388168	Spodek	140	25	-	12	6,94





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	89,30

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	10,80
388218	410	42	3	18,00

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	7,35

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	9,22

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	19,85
388184	170	120	0,640	2	30,00

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	7,78
388194	Spodek	155	24	-	12	4,25
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	10,75
388196	Spodek	160	24	-	12	6,35

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	11,45

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	7,29

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	49,80

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,320	12	9,59

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	9,52

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	28,10

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	11,25
388157	145	65	0,550	12	14,40

7 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	4,15
388186	80	35	0,100	24	3,98
388187	90	40	0,130	12	5,32

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	25,20





SZKŁO BORMIOLI ROCCO

- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



SZKŁANKA ROCK BAR



SZKŁANKA ROCK BAR



1



2



1



2



3



4



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,52
2.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,73
3.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,63
4.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	6,07

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400434	Szklanka niska	●	82	89	0,270	6	6,31
2.	400431	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,05
3.	400435	Szklanka wysoka	●	83	120	0,370	6	6,05

SZKLANKI AMERICA' 20 S

- ponadczasowy i elegancki kształt dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400422	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	8,59
2.	400426	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	8,59

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400413	■	82	88	0,300	6	6,62
2.	400415	■	82	88	0,300	6	6,62

SZKLANKI IRIDE

- tradycyjny kształt w nowoczesnym wydaniu
- delikatnie barwione przezroczyste szklanki
- pojemność szklanek idealna do serwowania wody, drinków lub soków
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400411	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	3,86

SZKLANKA STONE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	12,70
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	16,20



1



2

SZKLANKA LONGUE

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	9,85
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	13,60



1



2

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	13,30
2.	400507	87	194	0,500	6	13,90

SZKLANKI I KIELISZEK SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400526	Kieliszek do wódki	42	74	0,070	6	4,04
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	10,35
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	10,90

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400118	Szklanka do piwa Nonix	90	152	0,585	6	7,90
2.	400117	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	9,21



SZKŁO LINIA BARSCHINE

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400241	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	9,34
2.	400243	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	9,91
3.	400245	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	11,45
4.	400246	Kubek	110	113	0,315	12	12,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400242	Spodek do 400241	140	19	-	6	9,72
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	9,72
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	9,72

SZKLANKI CARAVELLE



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



1

2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400071	Szklanka niska	70	86	0,200	24	7,27
2.	400072	Szklanka niska	75	92	0,250	6	7,37

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



CRYSTAL GLASS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	12,70
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	12,40
3.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	42,50

SZKŁO CECHOWANE

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	8,63
2.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	5,97



1



2

SZKŁO EXCLUSIVA

- szkło Star Glass charakteryzujące się idealną przejrzystością i lekkością oraz większą odpornością na pęknięcia
- nie zawiera ołowiu, nadaje się do recyklingu
- kieliszki o cienkich rantach i nóżkach odpornych na uszkodzenia
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

NOWOŚĆ



CRYSTAL
GLASS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400295	Szklanka niska	85	90	0,355	12	10,10
2.	400296	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	11,45
3.	400292	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	21,40
4.	400293	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	24,10
5.	400294	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	21,10

KIELISZKI INVENTA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400156	Kieliszek do białego	82	200	0,418	6	16,70
2.	400155	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	17,75
3.	400154	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	21,60
4.	400157	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	17,35

NOWOŚĆ



SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	3,49
400582	73	155	0,400	12	6,22



ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	1,61



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	6,26



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	13,05



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	13,80



BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	9,08
400572	253	0,500	12	10,60



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	9,16	4.	400621	104	94	0,260	6	7,96
2.	400596	116	125	0,300	6	14,00	5.	400623	125	180	0,300	6	22,50
3.	400597	130	90	0,375	12	9,91							

Luge Bormioli
ITALY



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKA DO KAWY

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,300	2	51,10

KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	Kubek	85	113	0,320	2	49,90



SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahce
PROFESSIONAL



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	5,72
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	7,69
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	8,64
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	7,92
5.	400112	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	5,70
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	6,64
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	7,28
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	6,55



KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	6,64
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	7,59
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	8,53
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	7,29

KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400227	114	163	0,230	12	13,50
2.	400228	85	205	0,655	12	13,90

KIELISZKI PALOMINO



NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401154	Kieliszek do czerwonego wina	64-75	202	0,350	6	11,00
2.	401155	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	12,15
3.	401156	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	13,40

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400150	Kieliszek do białego wina	63	143	0,195	48	4,81
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	4,81
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	5,08


SZKLANKA I KIELISZKI AMBER


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	8,02
2.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	7,69
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	7,24
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	8,02
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	6,17

SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	7,09
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	12,50
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	11,90
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	11,10

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	10,25
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	10,60
3.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	12,00
4.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	11,35

KIELISZKI ENOTECA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	15,70
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	16,00
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	14,85
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	15,60
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	13,05
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	19,30
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	18,35

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	3,25
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	4,37
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	4,93
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	5,04
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	5,81
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	5,74
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	6,29
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	5,93
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	6,95
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	8,73
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	10,00
12.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	35,30

SZKŁO LINIA TIMELESS

Paşabahçe
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	7,36
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	9,40
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	17,20
4.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	12,30
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	12,95
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	17,10
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	17,80
8.	400337	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	11,25
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	12	5,75
10.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	11,45
11.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	13,30
12.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	12,10
13.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	14,95
14.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	13,90
15.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	15,80
16.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	19,10
17.	400345	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	21,10



NOWOŚĆ

SZKŁO TIMELESS


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	22,80
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	12,70

SZKŁANKA DO IRISH COFFE


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,90

SZKŁANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401340	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	8,76
2.	401341	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	10,60
3.	401321	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	11,80

SZKŁANKA DO LATTE


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	10,05
400196	84-75	162	0,360	6	10,30
400197	91-75	175	0,455	6	13,40

SZKŁANKI LINKA

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401240	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	3,75
2.	401241	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	3,75
3.	401350	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	5,56

SZKŁANKA IMPERIAL


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	5,69

SZKŁANKA BISTRO


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	5,94
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	6,09
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	6,55

SZKŁANKA LEAFY


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400288	76	140	0,345	6	6,19

SZKLANKI GRANDE-S



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	5,94
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	4,04
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	4,39
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	7,59

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	4,99
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	5,57



1



2

SZKLANKI SIDE



1



2



3



4



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	4,13
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	4,37
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	5,78
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	5,18

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	7,35
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	5,17
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	6,10
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	6,14

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	4,36
2.	400180	50-35	59	0,030	12	4,01
3.	400181	50-35	60	0,040	12	4,53
4.	400183	52-34	88	0,060	12	4,26
5.	400235	46	66	0,060	12	6,99
6.	400051	51-34	74	0,060	4	8,11

NOWOŚĆ



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	12,60
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	10,40
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	8,89
4.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	10,10
5.	400058	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	19,90
6.	476045	Szklanica do shakera	-	-	0,450	48	6,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ





SZKŁO LINIA HILL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Pasabahçe
HARTOWANE SZKŁO



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400125	Szklanka niska	65-55	92	0,200	12	5,71
2.	400126	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	6,92
3.	400127	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	7,62
4.	400128	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	11,45

NOWOŚĆ

SZKŁO LINIA ECHO

NOWOŚĆ



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400121	Szklanka niska	85-54	88	0,300	6	3,44
2.	400122	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	3,44
3.	400123	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	4,34
4.	400124	Misceczka finger food	120-74	50	0,320	6	4,35



SZKLANKI I KIELISZKI JOY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400051	Kieliszek do wódki	51-34	74	0,060	4	8,11
2.	400052	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	13,05
3.	400053	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	14,40
4.	400054	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	13,05
5.	400055	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	14,40

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	400056	Kieliszek do szampana	67-66	220	0,175	4	15,45
7.	400057	Kieliszek do szampana	121-72	147	0,255	4	17,00
8.	400058	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	19,90
9.	400059	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	18,20

SZKŁO LINIA RAIN



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400301	Szklanka niska	87-74	87	0,300	3	3,78
2.	400302	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	6	3,44
3.	400303	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	6	4,34
4.	400304	Misczka finger food	107-99	53	0,300	6	4,79



SZKŁO LINIA ELYSIA



1

2

3

4

5



6

7

8

NOWOŚĆ



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	12,70
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	13,80
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	15,20
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	13,30
5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	6,99

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	14,95
7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	23,20
8.	400240	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	13,90
9.	400223	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	21,10

SZKLANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



1

2

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401220	●	84	98	0,355	4	8,76
2.	401221	●	84	98	0,355	4	8,76

SZKLANKI NOVA



1

2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szklanka niska	66	81	0,135	6	3,36
2.	400381	Szklanka niska	81	86	0,315	6	5,51
3.	400382	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	6,15

SZKLANKI AMORF



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400386	Szklanka niska	84	86	0,340	4	9,32
2.	400387	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	9,45

SZKLANKI ISTANBUL



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	4,58
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	4,51
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	3,03

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400098	76-49	110	0,240	12	6,94
2.	400099	82-55	149	0,380	12	10,10



FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	5,17

KIELISZEK DO ESPRESSO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400050	59	70	0,085	48	6,88

1 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	8,99



2 KUBEK ICONIC

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	8,27

PUCHARKI DO LODÓW



- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	7,27
2.	400096	114-72	105	0,29	6	11,20
3.	400097	102-68	142	0,27	6	10,35

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,70
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,90
6.	400259	100-72	105	0,24	2	7,89

NOWOŚĆ

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400090	120	53	0,31	6	6,02
2.	400091	140	63	0,55	6	8,29
3.	400095	172	76	1,20	6	12,40
4.	400092	200	87	1,60	6	16,90
5.	400093	230	101	2,50	6	18,55
6.	400094	262	113	3,70	6	23,50

POPIELNICZKA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	6,11
2.	400113	72	37	24	5,37

KUFLE DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	12,50
2.	400105	85-97	136	0,500	12	14,20
3.	400106	92-103	154	0,655	12	15,60



SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



SZKLANKA DO PIWA



POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	4,34
2.	400190	70-62	210	0,410	6	9,77
	400191	75-70	220	0,510	6	9,90
	400192	80-73	235	0,660	6	10,60

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	121	0,285	48	5,29
2.	400109	88	154	0,570	48	8,21

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400187	67	188	0,380	6	8,81
2.	400373	72	180	0,395	6	8,02

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	469001	290	345	520	41	1,15	230	2990,00
2.	469004	310	310	510	41	1,15	230	2890,00



SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
469000	499,00



NOWOŚĆ

DZBANEK

• do płynów o max. temperaturze 65°C

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400177	78-60	153	0,50	6	11,55
	400008	97-72	201	1,00	6	13,75
	400175	112-86	240	1,85	6	23,80
2.	400176	114-90	234	1,45	6	24,30



1



2

DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400169	104	227	1,50	6	23,90
4.	400378	120	248	2,50	6	26,30



3



4

KARAFKA DO WINA/WODY

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400206	51-63	172	0,25	12	10,10
	400207	64-80	203	0,50	6	12,00
	400208	79-94	249	1,00	6	19,90
2.	400174	60-67	176	0,25	12	7,33
	400173	76-87	213	0,50	6	9,12
	400172	93-107	262	1,00	6	11,55
3.	400248	65	172	0,35	1	8,04
	400238	81	230	0,50	1	11,45
	400239	100	203	1,18	1	15,75
4.	400223	65-118	264	0,940	1	21,10
5.	400345	65-118	264	0,940	1	21,10



1



2



3

NOWOŚĆ



4

NOWOŚĆ



5

DZBANEK NA OLIWĘ

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	9,73
2.	400279	157	0,260	12	9,49

BUTELKA DO OLIWY I OCTU

• do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
• metalowy dozownik

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
3.	400290	31	60	60	208	0,365	12	16,75
4.	400291	17	60	60	290	0,500	12	15,70



DZBANEK NA OLIWĘ, OCET

• cena za sztukę



NOWOŚĆ

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400209	0,18	6	3,75

SOSJERKA



• wykonana ze szkła
• cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	10,15
400085	94	0,170	12	17,45

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	18,15
369250	0,25	22,20
369450	0,45	29,30

BULIONÓWKA

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400410	140-70	77	0,410	12	9,97



MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

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



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	32,40



1



2



3



4

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	16,90

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	26,60

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	42,00

4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	30,80

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	6,54



5

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400087	94	24	6,66
2.	400082	120	24	4,40

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	364241	50	3,80



1



2

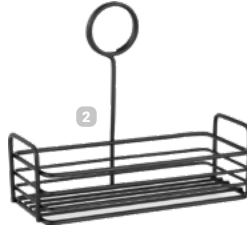


3



ORGANIZER NA PRZYPRAWY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	319043	165	-	216	17,00
2.	319044	195	86	180	15,00
3.	319045	155	135	140	39,00



NOWOŚĆ



CUKIERNICA SZKLANA

- pokrywa stalowa z dozownikiem
- cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
400075	0,18	6	5,04



MŁYNEK DO PRZYPAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena netto
362402	300	46,80



SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400076	0,06	6	2,97
2.	400077	0,09	6	3,36
3.	400078	0,03	12	2,97
4.	400079	0,06	6	2,85

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	11,40



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	36,40

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	Rezerwacja	120	43	37	6,62
2.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	2,70



SERWETNIK



1

NOWOŚĆ



2

INOX



3

NOWOŚĆ



4



5

NOWOŚĆ



6

Cr



7

NOWOŚĆ



8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	16,85
2.	364102	120	30	87	12,00
3.	364100	-	-	80	28,70
4.	364110	-	-	80	20,00

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	364111	-	-	75	23,60
6.	364112	-	-	75	19,00
7.	364204	195	195	190	26,90
8.	319046	195	195	78	21,00

SERWETNIK

- nr kat. 364205 - pasują standardowe serwetki 1/8 po złożeniu na 12/9 cm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki do dyspenserów 17/17 cm

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	368010	Widelec do ślimaków	-	-	135	4,85
2.	368020	Szczypeczki do ślimaków	-	-	-	12,60
3.	368060	Talerz do ślimaków	200	170	-	23,60

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364205	100	115	145	29,50
2.	364206	100	115	185	30,90



NOWOŚĆ



1

2

KOSZ DO PIECYWA

• okrągły



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	361211	210	80	10,00
2.	361212	210	80	10,00



KOSZYK DO PIECYWA

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



PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361201	GN 1/1	530	325	80	105,00
361205	GN 2/3	325	355	80	38,90



NOWOŚĆ



1

2

KOSZ DO PIECYWA

• owalny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361251	255	180	80	13,00
2.	361252	255	180	80	13,00



KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	30,30



NOWOŚĆ



1

2

KOSZ DO PIECYWA

• podłużny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361381	380	165	80	19,00
2.	361382	380	165	80	19,00



1



2

KOSZYK DO PIECYWA



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361230	owalny	230	150	65	11,35
2.	361235	owalny	235	150	70	27,80



**KOSZ DO PIECZYWA
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	215,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	148,00

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochłę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	110,00
2.	365011	Chochła	80	330	-	0,09	34,00
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	54,00

LAMPA STOŁOWA

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	694321	■	80	-	-	320	84,00
2.	694322	■	80	-	-	320	84,00
3.	694371	●	-	110	110	375	89,00
4.	694372	□	-	110	110	375	89,00
5.	694381	●	-	110	110	375	75,00

NOWOŚĆ



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN200-215
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności216-217
Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne.....218-225

Torby do pizzy 222
Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....226-227
Zgrzewarka do tacek 228
Wózki transportowe i kelnerskie 229-231
Regały232-233

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	57,40
111047	530	325	40	5,0	70,30
111067	530	325	65	8,0	74,70
111107	530	325	100	14,0	92,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	27,40
112067	325	265	65	3,5	46,80
112107	325	265	100	6,0	56,90
112157	325	265	150	8,5	74,20
112207	325	265	200	11,5	92,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	23,50
113067	325	176	65	2,5	37,60
113107	325	176	100	3,7	49,90
113157	325	176	150	5,7	78,30
113207	325	176	200	7,3	91,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	40,70
114157	265	162	150	3,6	65,10

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	29,60
116157	176	162	150	2,0	52,30

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	21,60
119107	176	108	100	0,8	35,60

POKRYWA GN



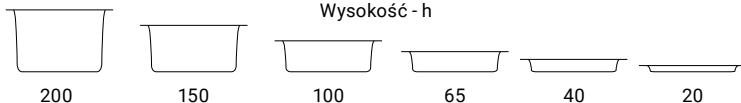
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	63,90
112007	GN 1/2	36,60
113007	GN 1/3	29,60
114007	GN 1/4	23,40
116007	GN 1/6	18,40
119007	GN 1/9	16,20

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	129,00
121107	530	325	100	14,0	153,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	97,00
117040	650	530	40	9,0	98,20
117060	650	530	65	18,0	131,00
117100	650	530	100	30,0	153,00
117150	650	530	150	42,0	174,00
117200	650	530	200	58,0	274,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	48,10
111040	530	325	40	5,0	57,60
111060	530	325	65	8,0	58,40
111100	530	325	100	14,0	71,90
111150	530	325	150	19,0	123,00
111200	530	325	200	26,0	123,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	41,20
115040	325	354	40	3,5	43,50
115060	325	354	65	5,5	45,90
115100	325	354	100	8,0	58,90
115150	325	354	150	12,0	79,70
115200	325	354	200	18,0	110,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	29,40
112040	325	265	40	2,0	33,90
112060	325	265	65	3,5	38,10
112100	325	265	100	6,0	45,80
112150	325	265	150	8,5	76,30
112200	325	265	200	11,5	86,80

POJEMNIK GN 2/4



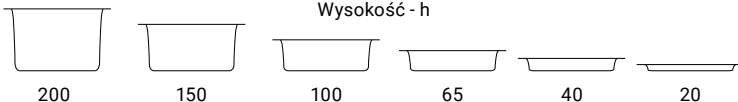
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	43,40
118060	162	530	65	3,50	44,40
118100	162	530	100	5,50	51,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	25,60
113040	325	176	40	1,5	29,60
113060	325	176	65	2,5	33,50
113100	325	176	100	3,7	40,80
113150	325	176	150	5,7	58,80
113200	325	176	200	7,3	67,30

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	19,05
114040	265	162	40	1,0	25,90
114060	265	162	65	1,7	30,20
114100	265	162	100	2,8	34,50
114150	265	162	150	3,6	51,40
114200	265	162	200	5,0	67,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	22,70
116100	176	162	100	1,6	28,00
116150	176	162	150	2,0	39,90
116200	176	162	200	2,8	55,50

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	16,95
119100	176	108	100	0,8	25,80
119150	176	108	150	1,4	34,60

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	27,40

POKRYWA GN



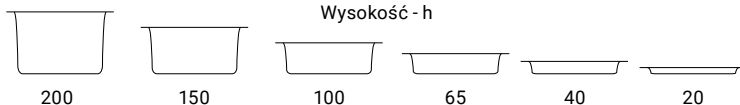
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	113,00
111000	GN 1/1	52,10
115000	GN 2/3	41,70
112000	GN 1/2	33,10
118000	GN 2/4	28,00
113000	GN 1/3	25,40
114000	GN 1/4	22,10
116000	GN 1/6	17,00
119000	GN 1/9	12,85

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	145,00
115014	GN 2/3	123,00
112014	GN 1/2	109,00
113014	GN 1/3	77,30
114014	GN 1/4	73,10
116014	GN 1/6	63,90

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemałów i pojemników termoizolacyjnych

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	32,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	23,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	19,55

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	60,20
121044	530	325	40	5,0	65,50
121064	530	325	65	8,0	72,00
121104	530	325	100	14,0	81,70
121154	530	325	150	19,0	134,00
121204	530	325	200	26,0	156,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	61,50

POJEMNIK GN 1/2

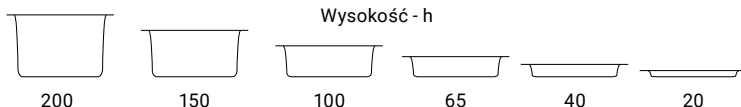


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	43,40
122104	325	265	100	6,0	55,40
122154	325	265	150	8,5	98,80

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemałach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	12,55
100531	530	14,85



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300
-40

AI



• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA GRILLOWA,
RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA NA
OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	99,10



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	105,00



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	116,00

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA

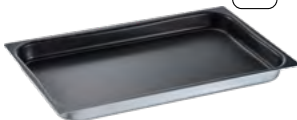


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	117,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY,
COMFORT



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	110,00
191041	530	325	40	5,0	124,00



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA



• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	134,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	73,80
101041	530	325	40	5,0	86,10
101061	530	325	65	8,0	95,70



Wysokość - h



200



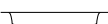
150



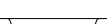
100



65



40



20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

• listwy wspornikowe patrz str. 203



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	23,70
111046	530	325	40	5,0	27,60
111066	530	325	65	8,0	29,90
111106	530	325	100	14,0	39,40
111156	530	325	150	19,0	58,90
111206	530	325	200	26,0	76,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	13,40
112046	325	265	40	2,0	17,10
112066	325	265	65	3,5	19,10
112106	325	265	100	6,0	27,90
112156	325	265	150	8,5	41,50
112206	325	265	200	11,5	50,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	16,70
113106	325	176	100	3,7	24,50
113156	325	176	150	5,7	33,20
113206	325	176	200	7,3	48,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	15,00
114106	265	162	100	2,8	19,80
114156	265	162	150	3,6	27,70
114206	265	162	200	5,0	39,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	12,20
116106	176	162	100	1,6	17,10
116156	176	162	150	2,0	23,50
116206	176	162	200	2,8	36,60

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	11,80
119106	176	108	100	0,8	15,00

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	26,10
112006	GN 1/2	16,10
113006	GN 1/3	12,90
114006	GN 1/4	10,70
116006	GN 1/6	9,63
119006	GN 1/9	8,44



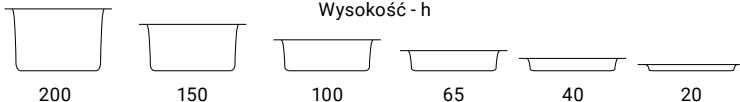
POKRYWA SZCZELNA

• pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów

Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	69,40
112016	GN 1/2	44,90
113016	GN 1/3	37,70
114016	GN 1/4	33,70
116016	GN 1/6	31,60
110006	Odpowietrznik do pokrywek	9,27



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do beczek i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 203

POJEMNIK GN 1/1



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

POJEMNIK GN 1/2



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

POJEMNIK GN 1/3



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

POJEMNIK GN 1/4



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

POJEMNIK GN 1/6



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



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

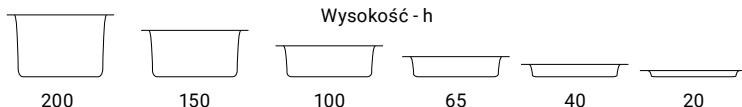


- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



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



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFET

• nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych



NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161063	530	325	65	8,0	24,00
161103	530	325	100	14,0	28,00
161153	530	325	150	19,0	38,00
161203	530	325	200	26,0	45,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162063	325	265	65	3,5	12,00
162103	325	265	100	6,0	14,00
162153	325	265	150	8,5	18,00
162203	325	265	200	11,5	22,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163063	325	176	65	2,5	9,00
163103	325	176	100	3,7	11,00
163153	325	176	150	5,7	14,00
163203	325	176	200	7,3	17,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164063	265	162	65	1,7	7,00
164103	265	162	100	2,8	8,00
164153	265	162	150	3,6	11,00

POJEMNIK GN 1/6



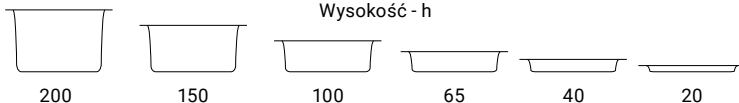
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166063	176	162	65	1,0	5,00
166103	176	162	100	1,6	6,00
166153	176	162	150	2,0	9,00

POKRYWA GN

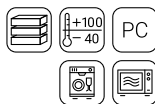


Nr kat.	Opis	Cena netto
161003	GN 1/1	17,00
162003	GN 1/2	9,00
163003	GN 1/3	6,00
164003	GN 1/4	5,00
166003	GN 1/6	5,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BUFET



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141063	530	325	65	8,0	33,00
141103	530	325	100	14,0	46,00
141153	530	325	150	19,0	66,00
141203	530	325	200	26,0	78,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142063	325	265	65	3,5	17,00
142103	325	265	100	6,0	23,00
142153	325	265	150	8,5	29,00
142203	325	265	200	11,5	39,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143063	325	176	65	2,5	13,00
143103	325	176	100	3,7	17,00
143153	325	176	150	5,7	22,00
143203	325	176	200	7,3	28,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144063	265	162	65	1,7	11,00
144103	265	162	100	2,8	13,00
144153	265	162	150	3,6	15,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146063	176	162	65	1,0	8,00
146103	176	162	100	1,6	11,00
146153	176	162	150	2,0	11,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149063	176	108	65	0,5	6,00
149103	176	108	100	0,8	7,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141003	GN 1/1	28,00
142003	GN 1/2	14,00
143003	GN 1/3	10,00
144003	GN 1/4	8,00
146003	GN 1/6	5,00
149003	GN 1/9	3,00

Ociekacz GN

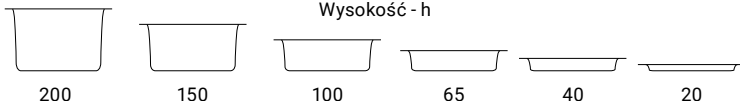
- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141023	GN 1/1	21,00
142023	GN 1/2	10,00
143023	GN 1/3	4,00



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE, BUFET



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia

NOWOŚĆ

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151063	530	325	65	8,0	34,00
151103	530	325	100	14,0	48,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152063	325	265	65	3,5	18,00
152103	325	265	100	6,0	24,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153063	325	176	65	2,5	14,00
153103	325	176	100	3,7	18,00
153153	325	176	150	5,7	23,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154063	265	162	65	1,7	12,00
154103	265	162	100	2,8	14,00
154153	265	162	150	3,6	16,00

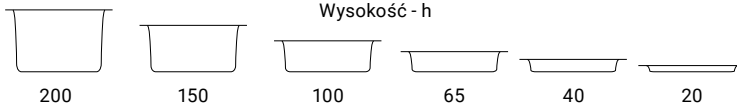
POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156063	176	162	65	1,0	8,00
156103	176	162	100	1,6	11,00
156153	176	162	150	2,0	12,00



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



• nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161062	530	325	65	8,0	31,90
161102	530	325	100	14,0	33,20
161152	530	325	150	19,0	38,20
161202	530	325	200	26,0	50,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	16,75
162102	325	265	100	6,0	20,30
162152	325	265	150	8,5	24,40
162202	325	265	200	11,5	29,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	13,95
163102	325	176	100	3,7	19,10
163152	325	176	150	5,7	21,60
163202	325	176	200	7,3	24,20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	9,94
164102	265	162	100	2,8	13,10
164152	265	162	150	3,6	20,50

POJEMNIK GN 1/6



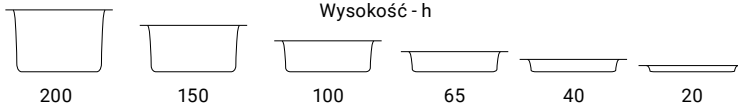
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	10,05
166102	176	162	100	1,6	12,05
166152	176	162	150	2,0	15,55

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	17,65
162002	GN 1/2	9,69
163002	GN 1/3	8,58
164002	GN 1/4	7,47
166002	GN 1/6	6,26

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	45,70
141102	530	325	100	14,0	55,70
141152	530	325	150	19,0	69,90
141202	530	325	200	26,0	73,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	24,90
142102	325	265	100	6,0	28,80
142152	325	265	150	8,5	39,90
142202	325	265	200	11,5	44,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	19,45
143102	325	176	100	3,7	23,50
143152	325	176	150	5,7	31,20
143202	325	176	200	7,3	35,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	19,65
144152	265	162	150	3,6	22,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	10,30
146102	176	162	100	1,6	14,75
146152	176	162	150	2,0	16,90

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	8,84
149102	176	108	100	0,8	10,50

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	32,20
142002	GN 1/2	19,65
143002	GN 1/3	13,10
144002	GN 1/4	11,15
146002	GN 1/6	9,39
149002	GN 1/9	7,10

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	35,10
142011	GN 1/2	24,40



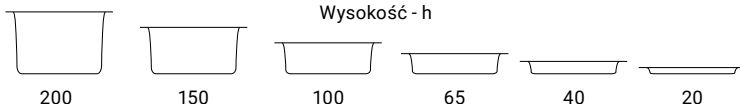
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	39,90
142019	GN 1/2	18,55
143019	GN 1/3	10,50

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
181062	530	325	65	8	35,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	16,40
182102	325	265	100	6,0	22,40

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	14,75

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	8,59
184102	265	164	100	2,8	11,45

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	8,73
186152	176	162	150	2,0	13,40

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	21,30
182002	GN 1/2	9,33
183002	GN 1/3	5,83
184002	GN 1/4	5,94
186002	GN 1/6	6,01

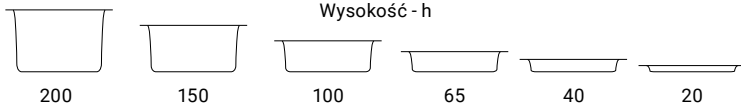
POKRYWA GN SZCZELNA

• pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	35,10
142011	GN 1/2	24,40

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	53,20
151102	530	325	100	14,0	71,90

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	25,90
152102	325	265	100	6,0	29,40

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	20,30
153102	325	176	100	3,7	23,50
153152	325	176	150	5,7	34,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	14,95
154102	265	164	100	2,8	19,10

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	12,75
156102	176	162	100	1,6	14,75
156152	176	162	150	2,0	20,60

POKRYWA GN



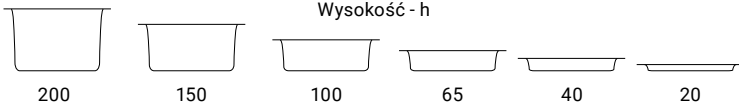
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	17,15
153002	GN 1/3	5,51
156002	GN 1/6	9,60

POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	35,10
142011	GN 1/2	24,40

Wysokość - h





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bazarach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	131,00
161205	530	325	200	28,0	136,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	110,00
165205	325	354	200	19,0	117,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	76,30
162155	325	265	150	10,0	89,80
162205	325	265	200	12,5	104,00

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	52,90
163155	325	176	150	6,0	63,80

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	38,70
164155	265	162	150	4,3	38,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	33,70
166155	176	162	150	2,6	34,20



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	21,60
169105	176	108	100	1,0	23,50
169155	176	108	150	1,5	32,10

Etykieta



System ColorClip



Wysokość - h



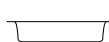
200



150



100



65



40



20

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiają przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	63,90
067120	310	375	20,0	83,70

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	35,00

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają pletnowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531	○	710	440	270	53	260,00
	062761	○	710	440	380	79	328,00
2.	062532	●	710	440	270	53	260,00
	062762	●	710	440	380	79	328,00

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- wzmocniona konstrukcja i wyprofilowane uchwyty do przenoszenia
- otwory w uchwytach ułatwiają odprowadzenie wilgoci po umyciu
- wymiar wewnętrzny 505x265 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
062530	595	390	270	40	125,00

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	110,00
064101	415	340	200	16,0	84,30
064102	395	200	200	7,0	57,30

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 4 tace
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



araven



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	169,00

POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	064990	Pojemnik	400	750	715	102	1030,00
2.	305100	Szufelka	-	-	-	1	27,90

ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

- zestaw dedykowany do pojemnika 061500
- każda z tac posiada 30 miejsc na jajka
- perforacja zapewnia odpowiednią cyrkulację



araven



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061504	290	290	40	49,00

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

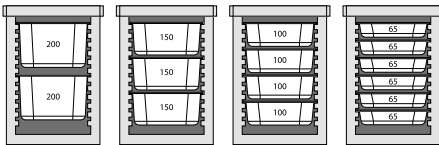


Zawór odpowietrzający



TERMOS

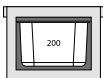
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 229
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1155,00

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	823,00

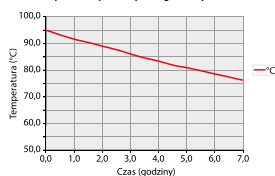
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



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

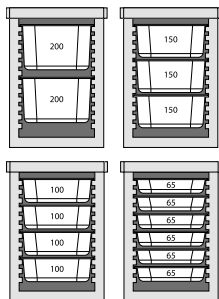
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	1065,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056231	●	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	107,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	194,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	203,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	165,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	298,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201	●	675	400	290	37	289,00
058251	●	675	400	335	45	337,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054201	360	285	365	20	173,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	230,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	234,00
056303	685	485	360	80	277,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	156,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	202,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	72,00

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



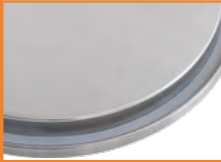
Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	053100	●	295	420	500	10	647,00
2.	053200	●	295	420	675	20	728,00

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna
pokrywa
z silikonową
uszczelką
odporną
na ścieranie



Sześć
zatrzasków
trzymających
pokrywę



Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



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



Termosy
do napojów
z kranem





TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	397,00
051154	330	295	15	464,00
051204	330	365	20	492,00
051254	330	440	25	561,00
051304	330	475	30	631,00
051354	330	585	35	637,00
051504	480	400	50	736,00

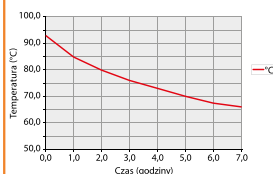


TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	474,00
052204	330	365	20	522,00
052254	330	585	25	617,00

Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:
 - temp. początkowa potrawy +95°C
 - temp. otoczenia +20°C
 - całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	340,00
051151	330	270	15	421,00
051201	330	365	20	445,00
051301	330	450	30	565,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 227
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691312	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	1620,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	370	300x290x~80	0,63	230	3965,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 350 mm w modelu 691350
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- max grubość stosowanych worków 130µm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	10440,00



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

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

Nr kat.	Cena netto
691251	71,30



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	39,60
691922	200	300	do 120	100	55,60
691923	250	350	do 120	100	74,60



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

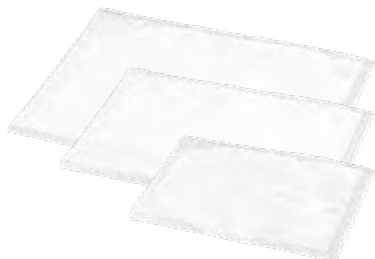
Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	22,10
691915	200	300	-18 do 99	100	36,80
691916	250	350	-18 do 99	100	48,30



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczeniowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	33,00
691908	200	300	-18 do 99	100	56,20
691909	250	350	-18 do 99	100	81,90



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

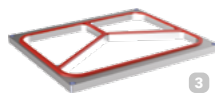
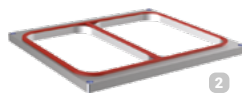
ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca
jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	-	260	565	220	0,65	230	2970,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	365,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	365,00
4.	691938	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	354,00

NOWOŚĆ

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	720	490	810	418,00



WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	976,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrzętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
 - 662111 14 x pojemnik GN 1/1
 - 662211 14 x pojemnik GN 2/1
 - 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	852,00
	662211	590	670	1735	1290,00
2.	662461	470	620	1735	965,00

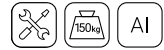
WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	2840,00

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	575,00



WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	305,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	363,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	430,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	505,00

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	467,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	540,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrajne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	432,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

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



Łatwy montaż

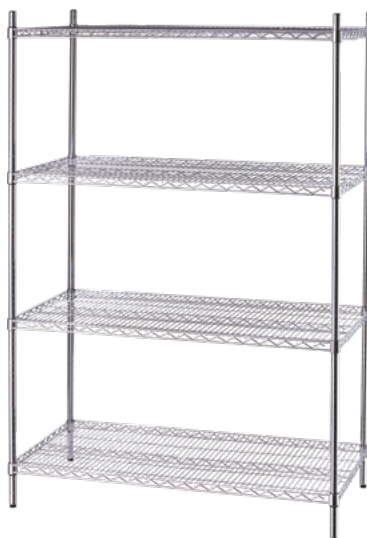
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	414,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

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



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	591,00
680092	910	455	1800	650,00
680122	1220	455	1800	828,00
680152	1525	455	1800	1035,00
681062	610	610	1800	670,00
681092	910	610	1800	811,00
681102	1060	610	1800	966,00
681122	1220	610	1800	1000,00
681152	1525	610	1800	1190,00
681182	1825	610	1800	1360,00

MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM



- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów
- możliwość przekształcenia na regał jezdny po zamontowaniu kółek



REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686091	900	460	1680	1185,00
686092	900	560	1680	1300,00
686151	1510	460	1680	1575,00
686152	1510	560	1680	1670,00

ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	15,85



REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	641,00
686096	859	560	1680	702,00
686125	1164	460	1680	859,00
686126	1164	560	1680	927,00
686155	1469	460	1680	885,00
686156	1469	560	1680	945,00



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw	235
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy	236-240
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup	241-244
Dzbanki, termosy stołowe	246-248
Urządzenie do schładzania napojów	248

Tace	250-252
Półmiski	249
Pokrywa Roll-Top	253
Płyty do finger food z łupka	255
Naczynia do finger food	254, 256-257

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692400	270	700	0,25	230	513,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692500	170	360	480	600	0,5	230	576,00

ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	30,80

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	320,00
692601	●	173	0,25	230	276,00
692602	●	173	0,25	230	283,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	340,00
692611	●	290	0,25	230	341,00
692612	●	290	0,25	230	353,00

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Bufet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

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



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436110	605	360	240	9	189,00

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
436120	605	360	240	9	173,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	522,00

LINIA BUFFET

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

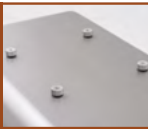
INOX

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	811,00



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



SUNNEX®

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	568,00

LINIA HOTEL

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typy Roll-Top



1

PODGRZEWCZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	437010	670	520	450	9	743,00

PODGRZEWCZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
2.	437012	635	485	420	11,2	499,00



NOWOŚĆ

2



NOWOŚĆ

3

PODGRZEWCZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
3.	437801	575	480	295	11,2	650,00

PODGRZEWCZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
4.	431113	320	330	570	13	447,00



4



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	906,00

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	953,00



PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszek zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszeki



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,89



Bawełniany knot

Bezpieczny, bezzapachowy

Zakrętka

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,42
2.	430003	Żel w butelce	1,0	14,00
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	63,90



1

2

3

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	11,80



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

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



SUNNEX

Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	242,00



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

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

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	277,00



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

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

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	228,00
430700	250	200	0,70	230	389,00

Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem

pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432110	280	340	5,7	0,3	230	346,00



KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



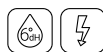
Panel sterowania



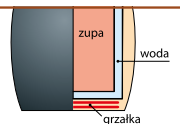
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	513,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	105,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



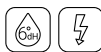
Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	304,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



SUNNEX®

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	790,00

PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V* litry	Cena netto
431113	320	330	570	13	447,00



WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751087	Warnik	225	-	-	495	8,7	1,5	230	427,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	522,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	73,80

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	315,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	359,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	73,80



WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

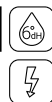
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	428,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	554,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	73,80



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	368,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	459,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	73,80

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wymiowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	711,00
751220	288	602	18	2,4	230	926,00



PRZYBORY DO SERWOWANIA

NOWOŚĆ

INOX

- polecany wieszak nr 321001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	320011	Chochla	355	31,00
2.	320021	Widelec	390	28,00
3.	320031	Łyżka perforowana	395	31,00
4.	320041	Łyżka	390	31,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	320061	Łyżka do spaghetti	330	31,00
6.	320071	Łyżka cedzakowa	390	33,00
7.	320081	Łopatka perforowana	395	31,00
8.	320082	Łopatka	385	31,00

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



STOJAK NA KARTĘ MENU



Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	310	-	26,20
2.	420032	315	-	32,60
3.	420052	310	0,08	35,50

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	11,40

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	120	43	37	6,62
2.	486026	120	43	37	2,70

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486023	160	-	290	11,00
2.	486024	180	345	-	25,00

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	268,00
	385140	Termos	230	560	14,0	380,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	30,10



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383250	Termos	-	360	2,5	101,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	30,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	153,00
	383500	Termos	-	430	5,0	198,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	30,10



NOWOŚĆ

TERMOS STOŁOWY

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
382152	1,5	45,00



NOWOŚĆ

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
382153	1,5	42,00



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	50,30
382200	2,0	54,10



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
382151	245	1,5	75,00
382201	285	2,0	83,40



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	162,00
386150	250	1,50	172,00
386200	295	2,00	180,00



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	25,10
373101	1,0	41,60
373151	1,5	53,80
373201	1,9	59,30



DZBANEK

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	31,20
372060	0,60	39,90
372100	1,00	45,60
372150	1,50	77,90
372200	2,00	90,40



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	77,00

DZBANKI

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	34,80

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	23,90
2.	400177	78-60	153	0,50	6	11,55
	400008	97-72	201	1,00	6	13,75
	400175	112-86	240	1,85	6	23,80
3.	400176	114-90	234	1,45	6	24,30
4.	400378	120	248	2,50	1	26,30

URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3695,00

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8300,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	405,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468002	220	280	510	5	411,00

DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467001	185	240	600	4	360,00

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	67,50

PÓLMISEK

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	19,70
401302	302	202	24,20
401352	348	233	27,60
401402	392	262	39,40
401502	498	346	60,90

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	42,10
406280	300	235	25	46,50
406310	325	250	25	44,50
406340	355	275	25	62,30
406400	420	295	25	77,90
406460	480	340	25	104,00
406550	580	365	25	168,00

TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	412350	355	-	-	25	16,90
	412400	405	-	-	25	26,30
2.	411450	-	405	305		26,90
	411500	-	460	360		28,40
	411560	-	510	380		47,90
	411650	-	650	450		64,40



TACA LAMINOWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
414020	530	325	45,40



TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413370	530	370	17	44,10
2.	413460	460	360	20	40,00
3.	413530	530	325	17	47,30



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414371	530	370	15	58,80



TACA

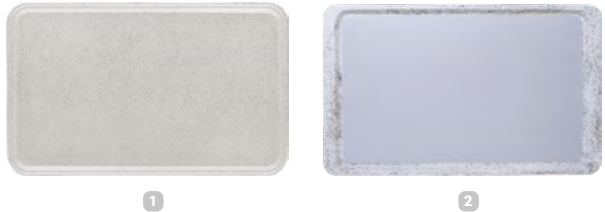
- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	414531	530	325	15	60,00
2.	414532	530	325	15	53,60
3.	414533	530	325	15	53,60

TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	413001	530	325	45,20
2.	413010	530	325	120,00

TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	40,50
2.	413033	456	356	-	27,00
3.	413032	415	305	-	21,40

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytyami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	22,40

TACE FAST FOOD



- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	●	250	350	9,96
413252	●	250	350	9,96
413253	●	250	350	9,96
413254	●	250	350	9,48
413255	●	250	350	10,05
413256	●	250	350	10,25

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	●	300	400	11,35
413302	●	300	400	11,35
413303	●	300	400	11,35
413304	●	300	400	11,45
413305	●	300	400	11,45

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	●	350	450	16,95
413353	●	350	450	16,95
413354	●	350	450	16,95
413355	●	350	450	16,95
413356	●	350	450	17,10

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	228,00

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	151,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	399,00
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	31,00

**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	151,00
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	45,40
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	45,20

**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	151,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	568,00

**POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1**

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	151,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	58,40



KOLUMNY BUFETOWE

- Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z lupka dają możliwość swobodnej aranżacji na malej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z LUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	14,55
399102	200	100	5	7,76
399103	300	300	5	23,70
399104	300	200	5	16,45



1

2

KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	●	Wysoka	150	150	570	311,00
2.	815621	●	Niska	150	150	355	219,00

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustacje i prezentacje
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Pasabahce
PROFESJONALNA



1



2



3



4



5

NOWOŚĆ



6

NOWOŚĆ



7

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	400283	Miseczka finger food	110	6	4,41
2.	400284	Miseczka finger food	96	6	4,15

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	3,53
4.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	5,94
5.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	5,75
6.	400124	Miseczka finger food	120-74	50	0,320	6	4,35
7.	400304	Miseczka finger food	107-99	53	0,300	6	4,79

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399111	GN 1/1	530	325	5	1	56,20
399112	GN 1/2	325	265	5	1	30,10
399113	GN 1/3	325	175	5	1	21,60
399114	GN 1/4	265	160	5	1	18,15

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	14,55
399103	300	300	5	1	23,70
399117	100	100	5	4	15,85

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	23,50
399120	330	5	1	26,30

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytemi



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	28,60

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,76
399104	300	200	5	1	16,45
399115	400	250	5	1	27,60
399116	400	120	5	1	14,05

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

• stal gładka

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	7,56

MINI DIP

• stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	6,52
2.	546045	72	48	0,120	5,36

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	23,30

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	33,20

MINI WIADERKO

• do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546034	95	95	0,400	18,30
546035	120	120	0,900	26,10

KUBEK NA FRYTKI

• 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	16,95
2.	546025	88	85	0,41	16,20

MINI RONDELEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	30,70
2.	546010	110	60	0,38	28,40



INOX

KOSZYK NA SERWETKI

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319046	195	195	78	21,00

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	13,75

NOWOŚĆ

KOSZYK NA PRZEKĄSKI
FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319047	115	82	12,00

NOWOŚĆ



KOSZYK DO SERWOWANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319048	270	170	295	39,00

NOWOŚĆ



KOSZYK NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319049	270	130	25,00

**1 KOSZYK FINGER FOOD**

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- do serwowania przekąsek lub dań

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546052	80	65	11,75



1

2 KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
546005	105	90	60	25,20



2



CATERING

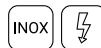
Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne 259-260
Wiszące lampy grzewcze.....259-259
Stolik grzewczy.....260
Lampy grzewcze gazowe.....261

Mebłe cateringowe.....262
Pokrowce na meble cateringowe 263
Słupek hotelowy.....263

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	347,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	280,00

3 LAMPY GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	105	3,6	2,0	230	315,00

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	253,00

2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

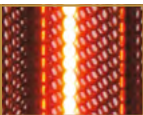
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	584,00

STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	615,00

LAMPY GRZEWCZE PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693210	520	-	2270	13	G30	1485,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	82,20

LAMPY GRZEWCZE, PROMIENNIK

- lampa, promiennik ciepły do zastosowania na zewnątrz
- doskonałe efekty ciepłe wraz z pięknym wyglądem z 4 stron
- obudowa ze szkła hartowanego
- przeznaczony na gaz propan, butan lub propan-butan
- kamienie z lawy wulkanicznej w komplecie (1,5kg)
- wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie
- wąż przyłączeniowy w zestawie bez reduktora



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
693220	420	420	1360	11	Gaz	999,00

MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	270,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	390,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	382,00

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	160,00

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	270,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	306,00

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	950160	Pokrowiec na stół 950141	○	60,20
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	60,20
2.	950167	Pokrowiec na stół 950131	●	39,70
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	○	51,00
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	51,00
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	○	62,80
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	62,80
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	○	34,70
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	35,60



1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	114,00

2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	224,00

3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	28,80
689003	●	1500	49,60





WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe 265-268
Nalewaki, dozowniki, otwieracze 269-270
Sitka, miarki, moździerze, shakery, ... 271-272
Naczynia miedziane do serwowania 273
Łyżeczki i maty barmańskie,
 formy silikonowe.....273-275

Pojemniki termoizolacyjne 276
Wiaderka do szampana i podstawy 276
Syfony do wody 277-278
Wyciskarka do cytrusów 278-282
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu : 283-287
Chłodziarki i lodówki barowe..... 289-290

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


2
3
1


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484416	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	540,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	158,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	161,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


2
3
1


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484419	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	669,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	158,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	161,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


2
3
1


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	484421	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	914,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	158,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	161,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- pokrywa wyciszająca
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484051

NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484050	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	999,00
484051	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	189,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484030

NOWOŚĆ



DZBANEK DO BLENDERA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484730	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	499,00
484030	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	169,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
484600	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	2145,00
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	806,00

BLENDER BAROWY

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce


DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
484610	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	6210,00
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	1200,00

BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	9205,00
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	1200,00

BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	6375,00
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	1220,00
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	2430,00
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	1270,00
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	2665,00

NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	1,53

DOZOWNIK, NALEWAK Z KULKAMI

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
475020	0,025	9,00
475035	0,035	9,00
475050	0,050	9,00

DOZOWNIK DO ALKOHOLU

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140



NOWOŚĆ

Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	22,00
475351	0,035	22,00
475551	0,045	22,00

STOJAK NA BUTELKĘ Z DOZOWNIKIEM

- 475110 montowany do ściany
- 475140 montowany do półki
- w zestawie dozownik 30 ml
- zalecana wysokość butelek H 240-350 mm

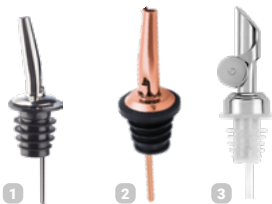
NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Montaż	H mm	V litry	Cena netto
1.	475110	do ściany	390	0,03	49,00
2.	475140	do półki	390	0,03	55,00



NALEWAK

- 475985 - samodomykający się
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475980	103	1	8,81
2.	475986	103	6	5,00
3.	475985	120	2	9,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	18,85

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	12,00

PROWADNICE DO PODWIESZANIA
KIELISZKÓW

- 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478050	480	450	355	70	71,60

Cr

PROWADNICE DO
POWIESZANIA KIELISZKÓW

- 1 - rzędowy

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	478010	120	55	400	40	22,00
2.	478011	120	55	400	40	15,00

OTWIERACZ

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	472100	-	127	9,51
2.	472102	30	90	7,00
3.	472105	40	178	10,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

OTWIERACZ KELNERSKI



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472999	120	17,95
2.	472140	110	9,65
3.	472998	120	14,00

NOWOŚĆ

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany

NOWOŚĆ



Nr kat.	Cena netto
472110	6,00

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	474000	55	208	39,20
2.	474001	80	225	25,00

NOWOŚĆ

WYCISKACZ
DO CYTRUSÓW

INOX

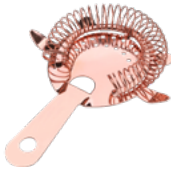


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	62,90

SITO BARMAŃSKIE

- miedziana powłoka
- zalecane mycie ręczne

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
472091	148	118	30	22,00

SITO BARMAŃSKIE JULEP

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
472092	10,3	215	20,00

SITO BARMAŃSKIE JULEP

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
472060	78	165	19,00

SITO BARMAŃSKIE, STÓŻKOWE

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	472081	80	213	11,50
2.	472082	80	213	15,00

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	23,20

MOŹDZIERZ

- uchwyt stalowy



Nr kat.	L mm	Cena netto
472202	200	9,00

NOWOŚĆ

MOŹDZIERZ

- uchwyt miedziany
- zalecane mycie ręczne



Nr kat.	L mm	Cena netto
472203	200	12,00

NOWOŚĆ

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	32,30

MIARKA Z PODZIAŁKĄ ZEWNĘTRZNĄ 15-75 ML

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
474075	0,075	15,00

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	474301	0,020-0,040	16,80
	474302	0,025-0,050	16,90
2.	474305	0,025-0,050	16,00
3.	474306	0,025-0,050	26,00
4.	474307	0,025-0,050	26,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476070	0,7	62,50
2.	476051	0,5	29,90
	476071	0,7	34,30
3.	476050	0,5	29,00
4.	476055	0,5	32,00
5.	476075	0,7	39,00
6.	476080	0,8	21,00

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

SHAKER PARYSKI



NOWOŚĆ

Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	49,00

SHAKER BOSTOŃSKI



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	●	90	180	0,9	10,10
2.	476000	●	90	180	0,9	19,45
3.	476082	●	-	-	0,8	52,00

NOWOŚĆ

KUBEK STAŁOWY DO SHAKERA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
472014	130	0,53	15,25

SZKLANICA DO SHAKERA

• do zastosowania z shakerem typu "Boston"



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0,45	48	6,00

NOWOŚĆ

NACZYNIĘ DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	22,80

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	16,90
2.	472011	285	1	11,65
3.	472012	202	12	0,72
4.	472015	400	1	19,00
5.	472016	300	1	13,00
6.	472020	210	1	16,10

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	13,00

DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	17,35
340351	350	250	10	35,70

MIEDZIANE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała, miedziana powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
1.	472040	78	90	0,40	1	-	25,00
2.	472045	96	205	0,47	1	-	55,00
3.	472050	92	100	0,50	1	-	26,00
4.	472210	64	218	0,21	2	-	35,00

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
5.	472225	120	162	0,25	2	-	35,00
6.	472245	96	98	0,45	2	-	30,00
7.	472250	90	210	-	2	0,5	35,00

SZPIKULEC DO LODU

- wykonany ze stali nierdzewnej
- rączka z drewna i stopu cynku
- przeznaczony do obróbki brył lodu

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	w mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	472211	61	188	0,16	39,00
2.	472213	36	176	0,11	39,00

INOX **NOWOŚĆ**

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	36,80
2.	473910	450	300	10	51,30
3.	473905	600	200	9	27,00

NOWOŚĆ



POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	43,40

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	113,00

STACJA BARMAŃSKA

- 5 pojemników na dodatki z pokrywą
- 2 duże pojemniki na akcesoria barowe

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473600	600	150	85	79,00

KRUSTOWNICA

- 3 rozsuwane poziomy pojemników do zdobień kieliszków

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	75	29,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	137,00

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	50,10

BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI

- 473001 posiada atomizer

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	473001	67	106	0,10	29,00
2.	473002	35	110	0,03	29,00
3.	473003	65	136	0,15	23,00

TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486023	160	-	290	11,00
2.	486024	180	345	-	25,00

FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm

SIL



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	471001	190	120	35	19,00
2.	471002	170	110	52	18,00

FORMA SILIKONOWA

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm

SIL



NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	471003	165	75	76	15,00
2.	471004	250	120	60	25,00

POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO ŁODU



- ociekacz i szczypta do lodu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	141,00

POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO WINA



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	477201	1,9	59,80
2.	477202	1,9	79,00

NOWOŚĆ

MISA DO SZAMPANA

NOWOŚĆ



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	477991	350	230	115,00
2.	477992	350	230	125,00

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	52,80

WIADERKO DO SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	45,20

WIADERKO DO SZAMPANA

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
477441	4	65,00

PODSTAWA STOŁOWA DO WIADERKA

- średnica uchwyty pod wiaderko ok 17 cm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
478616	420	175	120	29,00

PODSTAWA DO WIADERKA

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
1.	478610	600	179,00
2.	478680	680	180,00
3.	478690	725	99,00

NOWOŚĆ



1 2 3

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	255,00

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	309,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	19,55

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500504	0,95	177,00

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	136,00



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	254,00

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuchiwanie gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

NOWOŚĆ



INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	469001	290	345	520	41	1,15	230	2990,00
2.	469004	310	310	510	41	1,15	230	2890,00

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

Nr kat.	Cena netto
469000	499,00



NOWOŚĆ

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe stalga.com



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482600	230	300	350	1450	5	0,13	230	2175,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482610	170	303	350	1450	5	0,13	230	2370,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482620	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	3385,00

WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Sitko -
element
roboczy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482630	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	3535,00


WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej



Filtr ze stali
nierdzewnej
z otworami
o $\phi=0,3$ mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
482650	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	23220,00



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr./min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
480021	212	287	396	0,23	230	1675,00

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	851,00



DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873550	396	708	871	61	0,44	230	19000,00



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

INOX



KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

SSANTOS®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	30	9	0,25	230	998,00

Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	6380,00

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szuffadka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	155,00

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór
kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871101	305	380	380	0,13	230	1180,00



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

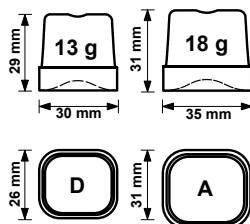
Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	13800,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS

Wzór kostki



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema
stalgastr.com



1

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h



6

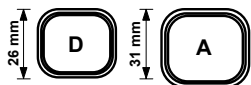
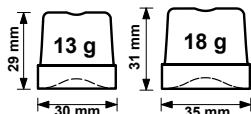
do 72 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4450,00
2.	872213	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4860,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5975,00
4.	872331	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	6850,00
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	7050,00
5.	872461	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	7720,00
6.	872651	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	10110,00
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	10600,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	10960,00

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ściany
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872212	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4475,00
2.	872214	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4860,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	5975,00
4.	872332	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	6850,00
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	7320,00
5.	872462	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	7720,00
6.	872652	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	10110,00
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	10600,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	10960,00



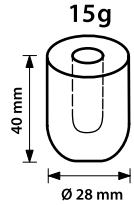
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	3220,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	3450,00

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

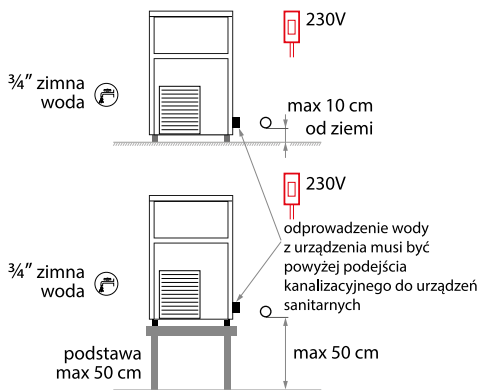


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zuzycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	14830,00
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	14830,00
2.	873151	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	16400,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat. Nr strony

820081
820121
820161 509



Nr kat. Nr strony

822990 509



Nr kat. Nr strony

822998 509

TABLETKI SOLNE



Nr kat. Nr strony

820999 509

FILTR DO WODY



Nr kat. Nr strony

822825
822827
822829
822831 506

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat. Nr strony

823998 506

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA



- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	3500,00

CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA



- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	4900,00

LODÓWKA BAROWA



- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
 - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
 - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

NOWOŚĆ



1



2



3

Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882133	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	2100,00
2.	882213	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	2700,00
3.	882323	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	3400,00

ŁODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
 - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
 - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynniki R290

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882143	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	3500,00
2.	882243	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	4800,00
3.	882343	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	5900,00

ŁODÓWKA BAROWA

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach
 - stalowe wnętrze ze stali nierdzewnej
 - czarne wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynniki R290

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882214	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	2990,00
2.	882324	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	3850,00



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy	292, 294-295
Podgrzewacz filiżanek	292
Łódówka na mleko do kawy	293
Młynek do mielenia kawy	296
Stół pod ekspres	297

Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw	298-299
Chemia do ekspresów	299
Szkló do kawiarni	300-301

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	10920,00

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	26,00
820078	Tabletki czyszczące	18,00
822310	Filtr do ekspresu	159,00

PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	2080,00

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja świeżego mleka
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- zbiornik na kawę 2x 700 g
- zbiornik na proszek 2x 1,8 l
- dysza do gorącej wody
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielaacza do kawy, nie mleka w proszku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486860	405	540	660	6	30	2,9	230	21500,00

ORGANIZER KAWOWY

- organizator przeznaczony do uporządkowania strefy kawowej
- polecany na kubki, mieszadełka, torebki z cukrem i inne

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486015	356	256	180	85,00

ŁODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspresów 486812, 486860
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844486	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	4880,00



ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 4 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844108	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	2080,00

ŁODÓWKA NA MLEKO

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844110	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	2800,00



ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	1355,00



EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nożyki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup” h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
486010	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	6675,00

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumentryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486020	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	12540,00
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	16280,00

EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- pompa wolumetryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupie, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samoczujący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486320	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	16450,00
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	20450,00

AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
486325	Pasuje do modeli 486320, 486330	997,00


EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard” h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486420	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	16100,00
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	20330,00

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- zaparzacznik przelewowy do kawy
- pojemność zbiornika na wodę 2,2 l
- dzbanek na kawę w zestawie
- dolna płyta podtrzymuje temperaturę

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752218	Ekspres	203	403	469	1,8	2,06	230	59,00
752222	Dzbanek	-	-	-	1,8	-	-	999,00

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1815,00



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana dawka kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486502	170	340	410	0,5	0,27	230	2130,00

STÓL POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486700	1000	700	1000	3460,00

STÓL POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowalnym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

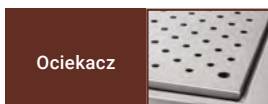
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	4355,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, ozt, dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres g	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	307,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	244,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	249,00



WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	73,80

DYSPENSER DO PRZYPAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	27,20
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	28,30
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	27,40

SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486017	245	345	90	283,00
2.	486018	245	345	90	323,00

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	83,00
376036	●	0,35	83,00
376045	●	0,45	88,70
376046	●	0,45	88,70

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	31,20
372060	0,60	39,90
372100	1,00	45,60
372150	1,50	77,90
372200	2,00	90,40

TAMPER


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	79,50

TAMPER


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	73,10

TAMPER


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	58	94	0,4	105,00

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	34,10

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	64,90

PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	26,10

ODKAMINIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	27,30
648050	5	89,10
648100	10	174,00

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW


Nr kat.	Cena netto
820078	18,00

ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	26,00

SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 147-169

SZKŁANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400098	76-49	110	0,240	12	6,94
2.	400099	82-55	149	0,380	12	10,10



1



2

SZKŁO LINIA BARSCHINE

NOWOŚĆ



1

2

3



4



5



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400241	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	9,34
2.	400243	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	9,91
3.	400245	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	11,45
4.	400246	Kubek	110	113	0,315	12	12,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400242	Spodek do 400241	140	19	-	6	9,72
	400244	Spodek do 400243	140	19	-	6	9,72
	400247	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	9,72

Luigi Bormioli
ITALY



FILIŻANKA DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	51,10

KUBEK TERMICZNY

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	49,90



NOWOŚĆ



KUBEK ICONIC

Paşabahçe
PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	8,99



KUBEK HILL

Paşabahçe
PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	11,45



SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,90



SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,37



SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	10,05
400196	84-75	162	0,360	6	10,30
400197	91-75	175	0,455	6	13,40



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 303-307
Porcjonery, stojaki,
pucharki do lodów 308-309
Worki, końcówki do wyciskania 310-311
Akcesoria cukiernicze 311-312
Noże cukiernicze, papier do pieczenia 313

Urządzenie do gorącej czekolady 314
Patery do tortów i owoców 315-317
Palnik, foremki do crème brûlée 317
Miesiarki planetarne 318-320
Witryny chłodnicze 321

SYFONY

isi



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI, używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji

SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	500052	○	0,5	232,00
2.	500053	●	0,5	232,00

SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054	●	0,5	263,00

SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	504,00
500026	Naboje Nitro	16	-	48,70

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY I

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**



Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	294,00
500101	1,0	350,00

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	366,00
500210	1,0	497,00

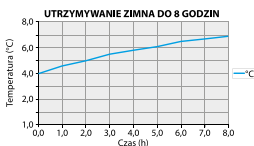
SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	465,00

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



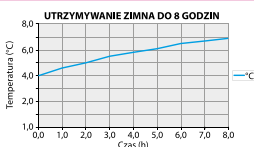
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do białej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	829,00



AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

• akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



2



3



4



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	30,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	30,30

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	76,30

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	93,40

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	142,00

NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	17,60
500016	Naboje Professional	24	41,60
500017	Naboje Professional	50	87,20

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	48,70

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne



Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	159,00

KUWETA DO LODÓW



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	63,70
2.	535017	360	250	80	5	67,30

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	270	95	90	86,80

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536005	270	95	90	74,00

PLŪCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	1330,00



Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	150,00
530400	1/40, porcja ~17 g	147,00

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	174,00
531360	1/36, porcja ~19 g	174,00
531400	1/40, porcja ~17 g	174,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	183,00
532360	1/36, porcja ~19 g	183,00
532400	1/40, porcja ~17 g	183,00

PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	9,16
2.	400596	116	125	0,300	6	14,00
3.	400597	130	90	0,375	12	9,91

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	7,96
5.	400623	125	180	0,300	6	22,50



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	7,27
2.	400096	114-72	105	0,29	6	11,20
3.	400097	102-68	142	0,27	6	10,35
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,70
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,90
6.	400259	100-72	105	0,24	2	7,89

NOWOŚĆ



5



6

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	1,44
515030	3	1,44
515040	4	1,44
515050	5	1,44
515060	6	1,44
515070	7	1,44
515080	8	1,96
515110	11	1,66
515120	12	1,86
515130	13	1,66
515140	14	1,66
515150	15	1,66
515180	18	8,65

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	1,44
514040	4	1,44
514080	8	1,44
514100	10	1,44

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,65
516060	6	8,82

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	1,08

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	1,08
517021	10	2	1,44

6 KOŃCÓWKA WSTAŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	1,44
517031	16	2,0	1,08



ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	6,48

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	6,48

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SKROBKĄ, NÓZ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	14,00

NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	69,20
510011	460	100	94,70

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
512301	300	9,00
512351	350	10,00
512401	400	11,00
512451	450	12,00

WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena netto
513301	300	9,00
513351	350	10,00
513401	400	11,00
513451	450	12,00

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
518126	200	100	50	55,00

WALEK DO CIASTA

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	69,00



NOWOŚĆ

WALEK DO CIASTA

- 524471 powłoka stalowa
- 524472 powłoka nieprzylepająca
- powierzchnia robocza L 250 mm

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	524471	63	470	65,00
2.	524472	63	470	75,00



NOWOŚĆ

WYBIERAK DO CIASTA

- szpatuła silikonowa
- otwór do zawieszania
- odporność termiczna do +220°C

Lp.	Nr kat.	L mm	W mm	Cena netto
1.	525253	250	260	10,00
2.	525252	250	260	9,00
	525362	360	260	15,00
	525402	400	260	16,00



NOWOŚĆ



WĄLEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	273,00

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	10,45
523080	80	29,10

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	105,00

PIERŚCIEN CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	16,60
528035	100	45	20,00
528036	120	45	22,60

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	29,20

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	19,85

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	17,30

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	18,70
313301	300	22,00
313401	400	24,60

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	20,50

SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
503118	118	100	9,00

NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



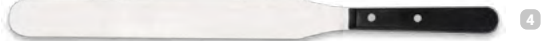
Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	252351	Nóż do krojenia ciast	350	66,60
2.	253351	Nóż do biszoptów	350	51,00
3.	261250	Szpatuła cukiernicza	250	46,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	261300	Szpatuła cukiernicza	300	51,00
5.	261301	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	40,60
6.	263250	Szpatuła cukiernicza, kątowna	250	57,20

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	○	325	530	-	-25 + 230	500	155,00
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1	69,30





PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	165,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	24,30



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527170	7 noży	169,00



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	137,00

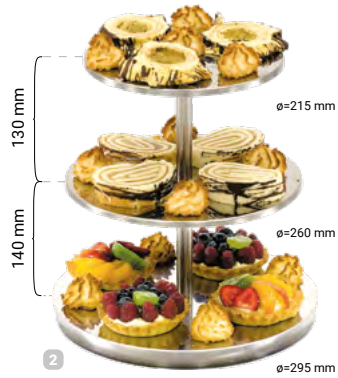


URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	2270,00

PATERY DO TORTÓW



NOWOŚĆ



3

NOWOŚĆ



4

NOWOŚĆ



5



6



7



8

1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	485,00

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	269,00

3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	159,00

4 PATERA STALOWA OBROTOWA

- patera stalowa z rantem
- model z obracającym spodem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545013	310	85	185,00

5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419300	310	27,00

6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	106,00

7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	36,90

8 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355640	220	2,23



2



1

MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	25,70
2.	545018	187	1	24,40

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	55,80
545044	260-130	121	1	43,50

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	47,90

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	57,10

PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	84,60

SŁÓIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	545020	82-69	160	2 x 0,230	1	19,10
2.	545030	82-69	219	3 x 0,230	1	15,10

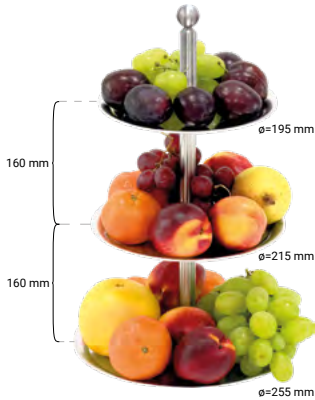


PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	72,40



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	258,00

INOX



INOX

PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	310,00

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	92,50
2.	500700	153	74	179	0,045	106,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Pisabaker



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	5,17

PALNIK GAZOWY

- bezpieczna i łatwa instalacja palnika na wkładzie gazowym
- duży, mocny płomień z regulacją
- temperatura płomienia: 1300°C
- oferowany bez wkładu gazowego

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	Cena netto
500650	165	55	75	1300	0,183	75,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



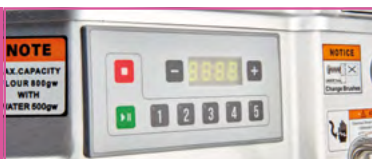
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2530,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	3100,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy



Panel
sterowania



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783070	345	435	510	7	20	0,65	230	4360,00

MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA

- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
783101 - 2,5 kg
783201 - 5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak: 783101 od 52 do 242 RPM
783201 od 60 do 240 RPM

łopata: 783101 od 52 do 323 RPM
783201 od 60 do 320 RPM

różga: 783101 od 52 do 500 RPM
783201 od 60 do 503 RPM



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	783101	420	510	720	10	42	0,75	230	4500,00
2.	783201	490	600	820	20	63	1,10	230	5500,00

3 końcówki w komplecie



MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	4505,00

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785211	Końcówka do ucierania ciast lekkich	106,00
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	227,00
3.	785214	Dzieża	351,00

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	4235,00

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Zestaw
3 końcówek
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
783250	362	450	550	900	25	72	1,5	230	6290,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	14790,00

WITRYNA CHŁODNICZA

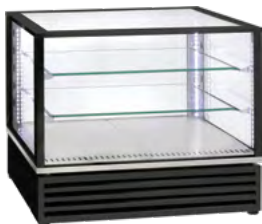
- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	10890,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	10040,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	14870,00



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy	323-332	Blachy, siatki i talerze do pizzy	340
Wąłkowarki do ciasta.....	333-334	Torby, pojemniki termoizolacyjne	340-341
Miksery spiralne	334-336	Rękawice piekarskie.....	341
Łopaty, łopatki do pizzy	337-339	Stoly chłodnicze.....	342
Pojemniki na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	338-339		

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalvast.com/wyposazenie-pizzerii

PIEC DO PIZZY

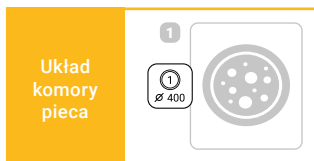
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szmatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4230,00	1

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szmatowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalvast.com



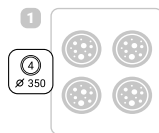
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2810,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	5135,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalga.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

GREDIL



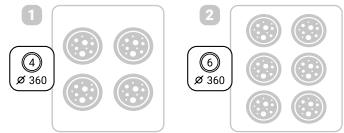
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	4030,00	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5970,00	1



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4975,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8290,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9880,00	2

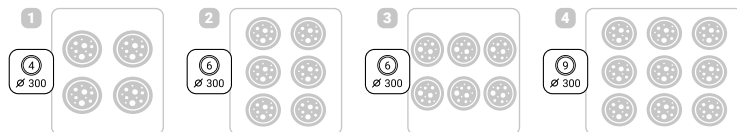


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

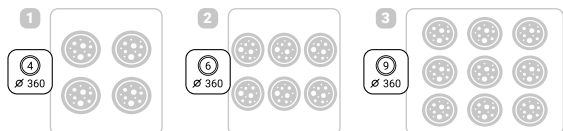
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	5340,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	10170,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	11120,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7485,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	13290,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9995,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	16170,00	4

Układ komory pieca

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6605,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	10400,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	15270,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	19570,00	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



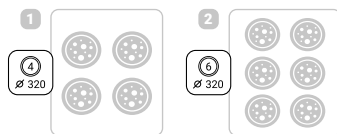
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	12900,00	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	17540,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



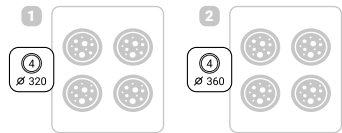
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4490,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6555,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7805,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalga.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



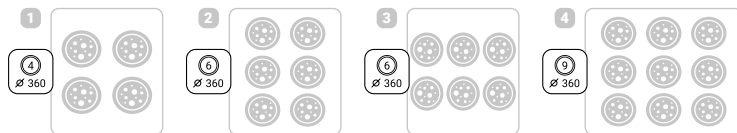
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11650,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14630,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



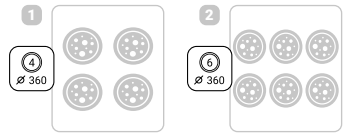
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	8100,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13800,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16910,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	11030,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19690,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	24290,00	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



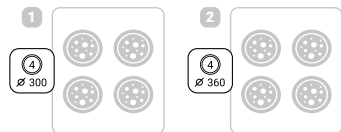
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	15900,00	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	21500,00	2

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy:
781542 - 30 cm
781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki GGF
stalagst.com



Płyta
szamotowa
na dnie
komory
i po bokach
w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	781542	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9205,00	1
2.	781642	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9930,00	2
3.	781842	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	12830,00	2

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	1020,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	995,00
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	995,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	995,00
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	995,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	995,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	995,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	995,00
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	995,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	995,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	995,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	995,00



WALKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rołek:
 - 786931 - 140/310 mm
 - 786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
 - 786931 - 80-210 gr
 - 786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786931	445	340	640	29	0,50	230	4865,00
2.	786942	540	390	720	34	0,37	230	5400,00

NOWOŚĆ

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0,1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
786958 ~ 8 kg
786961 ~ 10 kg



Sterowanie
nożne
786901



Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786958	Wałkownarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	20240,00
2.	786961	Wałkownarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	23000,00
3.	786901	Sterowanie nożne do wałkownarki	-	-	-	-	-	-	650,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność
dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność
dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni
kontakt z żywnością wykonane
są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3760,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4290,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	3875,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel
sterowania



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	6920,00
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	8390,00
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	10490,00



MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	4440,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5590,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6410,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	9130,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10750,00

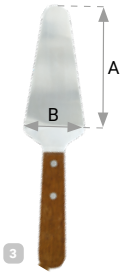
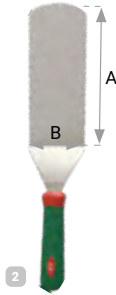
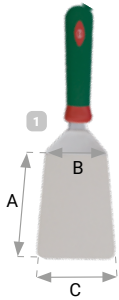


MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	7660,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	9320,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	151,00

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	191,00

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	23,60

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	16,70

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	53,10
564052	260	300	450	77,80
564102	260	300	1000	103,00

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	127,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	181,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	208,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	242,00



1



4



3



6

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	563407	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	53,00
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	58,10
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	32,50
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	35,60
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	25,60

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



Nr kat.	Cena netto
563409	268,00

**ŁOPATA DO PIZZY,
OPERACYJNA**

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
564123	972	228	1200	99,00



AI

NOWOŚĆ

**SZCZOTKA DO
CZYSZCZENIA PIECÓW**

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie miedziane ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
564420	1200	75,00



NOWOŚĆ

ŁOPATA DO PIZZY

- drewniana ręczka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	564642	325	305	335	640	55,00
2.	564852	515	305	335	850	59,00



NOWOŚĆ

ŁOPATA DO PIZZY

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564660	310	300	350	660	87,00



AI

NOWOŚĆ

TALERZE DO PIZZY



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	34,00
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	41,90
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	11,90



LUBIANA



Bormioli
Rocco



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	19,80
560261	260	25	23,00
560281	280	25	22,00
560301	300	25	23,70
560321	320	25	26,20
560361	360	25	30,00
560401	400	25	33,00
560451	450	40	47,90
560501	500	40	52,90

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnetrzna)	Cena netto
562281	250	280	13,15
562311	280	300	16,30
562330	310	330	16,90
562361	350	380	18,75
562400	380	400	22,20
562460	430	460	24,40
562500	480	500	31,00
562600	570	600	53,10

BLACHA DO PIZZY

- wykonane z anodowanego aluminium



NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	33,00
560332	330	35,00
560402	400	45,00
560452	450	55,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylana klapa na rzep
- przeźroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563453	500	500	300	480	480	285	72,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	202,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	156,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	151,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	143,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
1.	505013	430	do 230	53,90
2.	505015	430	do 230	35,00

NOWOŚĆ

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	144,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2/+8	0,17	230	240	198	4	3310,00

STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

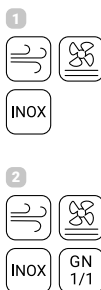
- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2/+8	0,24	230	1294	402	308	4	5535,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wewnątrz wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	834630	1400	395	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	2620,00
	834641	1400	335	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	1990,00
2.	833031	1400	700	1120	+2/+8	0,24	230	E	1825	368	219	4	5460,00



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków.....	344	Nadziewarki do kiełbas.....	350
Krajalnice do wędlin i serów.....	345-347	Sokowirówki.....	351
Kotłeciarka.....	348	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	352-364
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa.....	348-350	Cuttery i miksery ręczne.....	365-373

OBIERACZKA

PL STALGAST
RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie

Nowy design

Ulepszona konstrukcja urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio pochylona konstrukcja panelu sterowania zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkownika



Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	4855,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	5950,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	440,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzwyierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	2400,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	2195,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

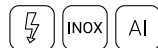


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	2110,00



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

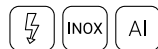
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	4395,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	5860,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	6840,00

KOTLECIARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wielkość otworu wsadowego 180x30 mm
- w komplecie wałki nacinające

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721572	220	495	410	0,3	230	2690,00

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia skóry przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4505,00

Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego



Nr kat.	Cena netto
721571	820,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciw przeciężeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	1370,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciw przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	3055,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	4130,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadawczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka:
721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230	2395,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	3010,00

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku



Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	58,30
	721020	-	721221, 721224	83,10
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129	99,20
	721012	3	721121, 721124, 721129	83,60
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	103,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	99,20
	721015	8	721121, 721124, 721129	102,00
	721016	10	721121, 721124, 721129	91,10
	721022	3	721221, 721224	64,80
	721023	4,5	721221, 721224	125,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadowanie cylindra możliwe bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	873,00
2.	721307	320	330	830	7	12	964,00



MIESZARKA DO FARSZU

- mieszarka z uchylaną dzieżą
- napęd ręczny za pomocą korbki
- umożliwia wyrobienie mięsa
- wymiowane części ułatwiają utrzymanie higieny
- antypoślizgowe nóżki

NOWOŚĆ

Nr kat.	Max. wsad kg	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
721410	6,5 - 7	390	250	370	10	799,00
721420	13 - 16	450	300	420	20	990,00
721430	20 - 25	480	330	420	30	1290,00



MIESZARKA DO FARSZU

- urządzenie przeznaczone do wyrabiania mięsa
- 4 kółka z hamulcem dla ułatwienia przemieszczania
- uchylna misa ułatwia wymiowanie wsadu
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min.	M kg	P kW	U V	Cena netto
721450	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	8900,00



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewni optymalne spływanie soku



1

Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



2



3



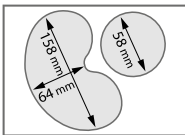
Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe
stalgastr.com




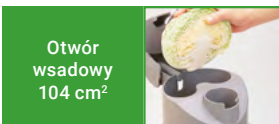
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	7645,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	8795,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	10495,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 361-362
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



 Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę



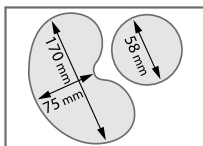
GRATIS
Zestaw 4 tarcz tnących

plastry 2 mm	wiórki 1,5 mm	słupki 2x6 mm	tarte ziemniaki

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3620,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



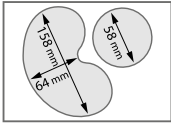
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i purée



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	6300,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	6495,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1425,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

**Możliwość
krojenia
od 8 mm
do 12 mm**



**Obróbka aż do 200 kg
warzyw na godzinę**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	5525,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4530,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

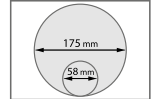
SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindrczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupek 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 400-401

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm

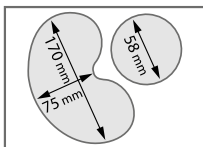


**Obróbka aż do 750 kg
warzyw na godzinę**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	10880,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	10880,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	11965,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

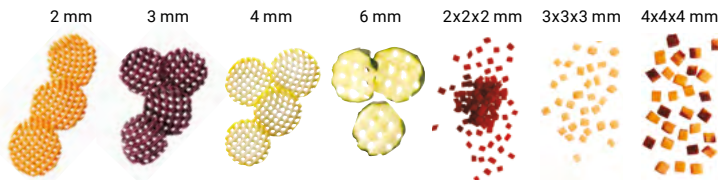
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	10035,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

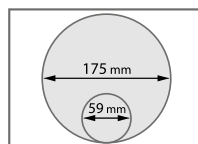
- polecana do garmazerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



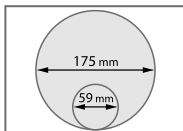
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	18945,00
713551	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	18945,00
713553	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	25500,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnictwa owocowo-warzywnych, garnażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nożyki
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	38795,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji



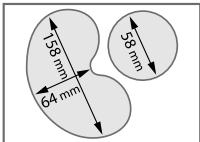
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4840,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



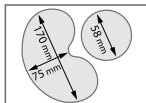
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	10655,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	10655,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

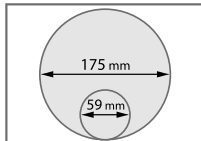


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	13780,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 361-362

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się
do 15 pomidorów
lub główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



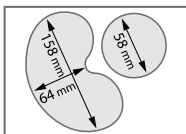
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	16300,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2900,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 361-362



Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik cuttera ze stali nierdzewnej



Wiele sposobów krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5690,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	6995,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	990,00

TARCZA PLASTRY

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	425,00
714112	2 mm	425,00
714113	3 mm	425,00
714114	4 mm	425,00
714115	5 mm	425,00
714118	6 mm	425,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1685,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	225,00
714012	2 mm	225,00
714013	3 mm	225,00
714014	4 mm	225,00
714015	5 mm	225,00
714016	6 mm	225,00



TARCZA WIÓRKI

- 1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	225,00
714022	2 mm	225,00
714023	3 mm	225,00
714026	6 mm	225,00
714029	9 mm	225,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	275,00

- 2 • tarcze do modelu: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	425,00
714122	2 mm	425,00
714123	3 mm	425,00
714124	4 mm	425,00
714125	5 mm	425,00
714127	7 mm	425,00
714131	Parmezan	425,00
714170	Marchew	760,00
714171	Chrzan	680,00
714132	Ziemniaki	680,00



TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	635,00
714193	3 mm	635,00
714195	5 mm	635,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	225,00



PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	800,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

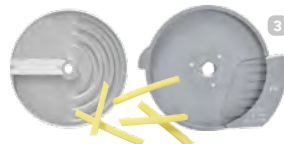
Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	865,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1160,00
714169	10 x 10 mm	1160,00
714160	10 x 16 mm	1160,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	1490,00



TARCZA SŁUPKI

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1210,00
714142	2 x 2 mm	645,00
714145	2 x 4 mm	645,00
714147	2 x 6 mm	645,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	645,00
714143	3 x 3 mm	645,00
714144	4 x 4 mm	645,00
714146	6 x 6 mm	645,00
714148	8 x 8 mm	645,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	280,00
714043	2 x 4 mm	280,00
714045	2 x 6 mm	280,00
714044	4 x 4 mm	280,00
714046	6 x 6 mm	280,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- 1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	995,00
714059	10 x 10 x 10 mm	995,00
714050	12 x 12 x 12 mm	995,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	1100,00
714157	8 x 8 x 8 mm	995,00
714159	10 x 10 x 10 mm	995,00
714151	14 x 14 x 14 mm	995,00
714153	14 x 14 x 10 mm	995,00
714154	20 x 20 x 20 mm	995,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1625,00
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	425,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	785,00



TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	670,00
714103	3 mm	670,00
714104	4 mm	685,00



AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	425,00
2.	714097	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	165,00

PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plastrów pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

Nr kat.	Cena netto
714197	600,00



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

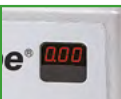
Ramię zbierające
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją
zakończonego czasu
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Ilość porcji:
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Prezentacja na życzenie



Przygotowanie
żywności
o modyfikowanej
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	6575,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	7135,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	8745,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	12390,00

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	13985,00

BLENDER KUCHENNY

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	7135,00
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	8890,00



CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	300	300	500	2,9	1500	0,55	230	5020,00

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz
zastosowań








W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	8485,00

CUTTER-WILK*

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

-  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer
z sygnalizacją
zakończonego
czasu pracy
w modelach:
712050, 712051,
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	11035,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	11035,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	12610,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	18265,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	23485,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	28090,00

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzanej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1160,00

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechyłnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

Najlepsze do przygotowywania
niewielkich porcji



CMP

Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra

Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania
gotowe – Intensywne użytkowanie



GAMA MINI

- Mini MP



711161 Mini MP 160 V.V. **711191** Mini MP 190 V.V. **711241** Mini MP 240 V.V.

7 l 220 W **10 l** 250 W **12 l** 270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251 CMP 250 V.V. **711300** CMP 300 V.V. **711351** CMP 350 V.V.

15 l 310 W **30 l** 350 W **45 l** 400 W

Do przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350 MP 350 Ultra **711354** MP 350 Ultra TP **711355** MP 350 V.V. Ultra **711450** MP 450 Ultra **711455** MP 450 V.V. Ultra **711550** MP 550 Ultra **711600** MP 600 Ultra **711800** MP 800 Turbo **711805** MP 800 Turbo TP

50 l 440 W **<100 l** 440 W **50 l** 440 W **100 l** 500 W **100 l** 500 W **200 l** 750 W **300 l** 850 W **400 l** 1000 W **>100 l** 1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwiają dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1335,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1655,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1960,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2475,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2795,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	865,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,31	230	2045,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	2210,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2390,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2875,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	3060,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	4060,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	4355,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	2265,00

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP

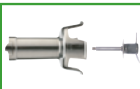


Nr kat. Cena netto
711995 405,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2850,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	3170,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2585,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2890,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	4290,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	5295,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	6340,00



MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechylnych
- doskonale do miksowania zup i sosów
- uchwyty ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug” wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe
w demontażu,
Zgodne z HACCP



Specjalnie
opracowany
kształt uchwytu
umożliwia dobre
trzymanie sprzętu
i użytkowanie
bez wysiłku



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (całkowite)	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	711354	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	2765,00
2.	711805	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	5530,00

1

2

**Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki Robot Coupe
stalgastr.com**





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille	376, 379-380, 392	Rożen do kurczaków	388
Frytownice	375, 377, 381	Opiekacze, piece konwekcyjne, salamander	385-387
Gofrownice, naleśnikarki	378, 383-384	Płyta grzewcza	393
Płyty grillowe	377, 382	Kuchenki mikrofalowe	394-396
Cyrosy i akcesoria do gyrosów	389-392	Kuchenka indukcyjna	387, 396-398
Bemary nastawne	378	Cyrkulator Sous Vide	399
Rolkowy podgrzewacz do parówek	380		



FRYTWONICA INDUKCYJNA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę


NOWOŚĆ


1



2

Lp.	Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	746781	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	1500,00
2.	746782	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	2900,00

KONTAKT GRILLE

caterina



- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętką do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	861,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	1090,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1410,00



Ryflowana powierzchnia



FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokręteł 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	539,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	569,00
2.	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	1050,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	1050,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	844,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1550,00

PLYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokręteł 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



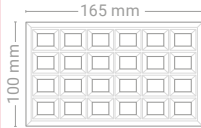
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1880,00

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	1160,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	1200,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	62,30

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0=85	1,2	230	545,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0=85	1,2	230	619,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0=85	1,2	230	728,00

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3100,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	2375,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill
stalagast.com



KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	3850,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3970,00
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	3690,00

GRILL CERAMICZNY

- szkło ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777215	390	600	260	14	3	230	4400,00


ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm

Lp.	Nr kat.	ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	3130,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	4010,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	4810,00

URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777290	440	300	400	9	0,65	230	2075,00


PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	2585,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	1095,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	2005,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2350,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	2235,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3275,00

FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
 - 4 kW podtrzymanie temperatury
 - 8 kW praca ze świeżymi produktami
 - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777160	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	6165,00
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	6770,00

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2805,00



2

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD): 777173 - 400 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	2155,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2950,00

PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	3900,00



PLYTA GRILLOWA

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termopary dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777175	600	450	190	32	5,5	gaz	4325,00

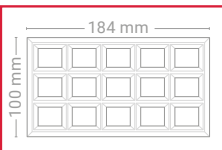
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

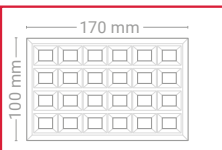
SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wymiary
gofra Brussels
model 777220
i 777222



Wymiary
gofra Liege
model 777221


1

3

2

Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	3340,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3340,00
3.	777222	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	6815,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1850,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wylądowaniu
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777243	400	200	17,5	3,6	gaz	1945,00

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777244	2 x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	4745,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów /h
777102 – 300 tostów /h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	1220,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1850,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	3205,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekanki sera i zapiekanki
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	4715,00

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
777263; 270x330x320 mm
777264; 320x325x265 mm
777265; 410x360x250 mm
777266; 410x360x250 mm



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2635,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2810,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3800,00
4.	777263	370	535	495	max 250	20	1,5	230	2890,00

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4230,00

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha

Kwarcowe
elementy
grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	8605,00


SALAMANDER

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	10790,00
777381	800	640	590	60	4,5	380	12970,00


KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6350,00



TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
 - 1 strona - do klasycznego gotowania,
 - 2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	3045,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnetny niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	10130,00



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

**W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	840,00



GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	5150,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	5510,00

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	5610,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	6020,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	3560,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3560,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3755,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3765,00
777540	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3905,00
777541	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	3905,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	6295,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Potis
stalgastr.com



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	4885,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	5295,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777560	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	5425,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5420,00



AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	170,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	6,22

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosów Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	735,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	142,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem



Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	112,00
2.	777589	górný	112,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych

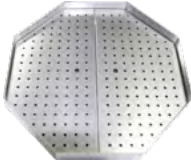


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	416,00

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

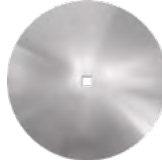
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	543,00



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	132,00



SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgraniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	207,00



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	3160,00
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3925,00
777618	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	4315,00



OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	260,00



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szufłada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1725,00



SUSZARKA DO ŻYWNOCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

INOX

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	1250,00

PŁYTA GRZEWCZA

- odporna na stłuczenia szklana powierzchnia z wysokiej jakości aluminiową ramą
- szkło ceramiczne grubość 5 mm
- temperatura pracy 60°C-105°C
- regulacja co 5°C
- maksymalne obciążenie - 15 kg

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770250	380	550	25	0,23	230	399,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne za pomocą pokrętki, regulacja czasu
- skuteczny magnetron gwarantuje efektywną pracę
- gładki spód bez talerza obrotowego
- alarm końca cyklu



NOWOŚĆ

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775303	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	1390,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- gładki spód bez talerza obrotowego
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie), 20 (rozmarzanie), 50, 70, 100 %
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- alarm końca cyklu



NOWOŚĆ

Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
775402	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	1490,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm



900w [25l]

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	732,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



1000w [25l]

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1195,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



[26l]

1050w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1875,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofal
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



[26l]

1100w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	1860,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



[26l]

1850w

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3925,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3870,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4265,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x $\varnothing=280$ mm
- timer



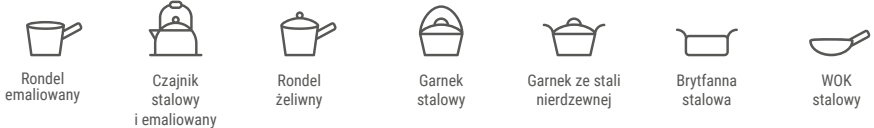
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6350,00

KUCHENKA INDUKCYJNA



- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego \varnothing 260 mm (min średnica dna garnka \varnothing 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



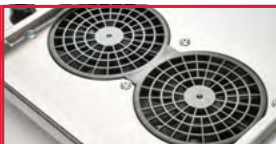
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1145,00



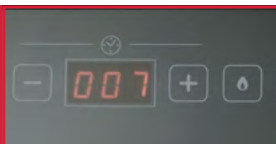
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



KUCHENKA INDUKCYJNA

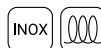
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770355	318	403	54	3	230	550,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

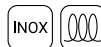
- szkło ceramiczne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 10 poziomów mocy
- wyświetlacz LCD
- sterowanie za pomocą pokrętki

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770356	395	395	95	3,5	230	1220,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

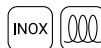
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770357	340	430	117	3,5	230	559,00

KUCHENKA INDUKCYJNA

- korpus ze stali nierdzewnej
- szkło ceramiczne
- sterowanie suwakiem dotykowym
- biała dioda LED
- kabel bez wtyczki

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770361	400	600	155	5	400	2990,00

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 226

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1345,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	73,30
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	44,20



1500w

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	2050,00



caterina



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

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

Nr kat.	Cena netto
691251	71,30



Classic
Cook

Smart
Cook

FM STG

FM STB

FM RX

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE		Akcesoria do pieców piekarniczych .	422-423
Stalgast ClassicCook	406	Piece ODPIEKOWE	
Piece GASTRONOMICZNE		Piec Stalgast	425
Stalgast SmartCook	407-408	Piec FM ST-Fast	426-427
Piece GASTRONOMICZNE		Piec Speed Chef	428
FM STG 20 GN	409	Piec FM RX	431-433
Akcesoria do pieców		Akcesoria do pieców odpiekowych .	433-434
gastronomicznych	410-411	Akcesoria uniwersalne	
Piec PIEKARNICZE FM	418-419	do pieców Stalgast i FM	434-436
Piece PIEKARNICZE			
FM STB 16 1600x400	420		

Wspieramy gastro od kuchni



Chcesz pracować sprawniej i efektywniej?
Szukasz nowych pomysłów w swojej kuchni?

Umów się na bezpłatny pokaz lub szkolenie!



Podczas spotkania poznasz piec konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenie przygotowujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Szkolenia dla pracowników HoReCa i obiektów żywienia zbiorowego, w szczególności w szkołach i przedszkolach.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

szkolenia@stalgaSt.com

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!

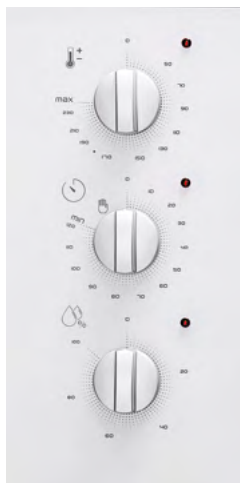




Piecy konwekcyjno-parowe
GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



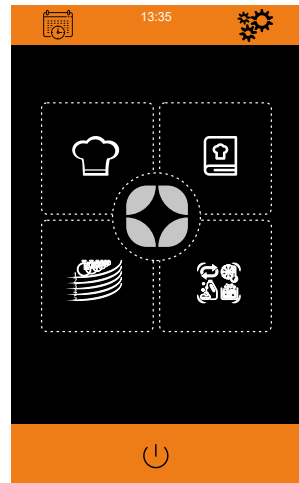
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzodzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby zmierzyć poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.



REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



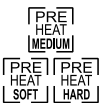
ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast ClassicCook



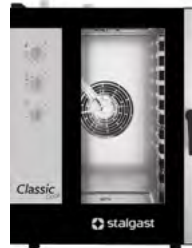
GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10390,00	14260,00	19670,00



GN 1/1



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	25740,00	31640,00

Piec Stalgast **SmartCook**

Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	21100,00	28060,00	33800,00



Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	40310,00	44590,00

Piece Stalgast **SmartCook**



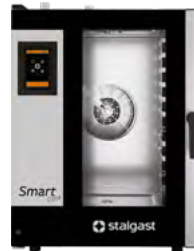
GN 2/1



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	36860,00	42980,00



GN 2/1



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	45600,00	49200,00

Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	9100565
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	55770,00

Nr kat.	9100566
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	69300,00

Nr kat.	9100567
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	82820,00

Nr kat.	9100572
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	76450,00



9100565

Wózek w komplecie



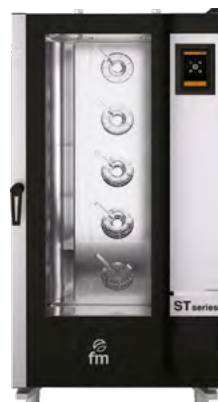
9100566

Wózek w komplecie



9100567

Wózek w komplecie



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

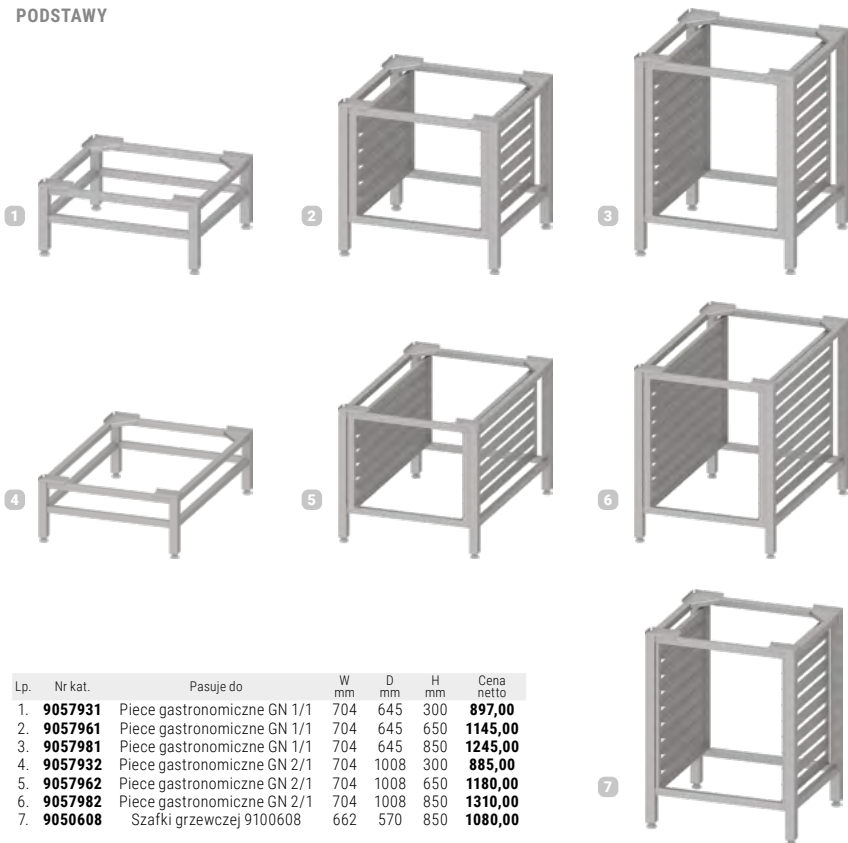
SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	9100608
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH) mm	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	10910,00



GN 1/1

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057931	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	897,00
2.	9057961	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	1145,00
3.	9057981	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	1245,00
4.	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	885,00
5.	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	1180,00
6.	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	1310,00
7.	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	1080,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8250,00
9100582	Piecze 9100565 i 9100566	880	1025	345	9335,00
9100583	Piecze 9100053 i 9100055	790	1270	345	10120,00
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	10680,00
9100704	2 piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8790,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	9100832	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1055,00
2.	9100835	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1760,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	2115,00



SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	1065,00
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	783,00
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	793,00



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	167,00




WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	8680,00
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	11040,00






Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

 **Piece Compact to rozwiązanie do małych przestrzeni, w których nie brakuje zapалу do pracy i chęci do osiągnięcia sukcesu w branży gastro.** Pomimo swoich kompaktowych rozmiarów, piec spełni wszystkie Twoje wymagania i pozwoli przygotować pyszne dania.

 Piece linii Compact to intuicyjne i funkcjonalne urządzenia, pozwalające na ekonomiczne gotowanie, a także zapewniają:

- dostęp do książki kucharskiej zawierającej aż 72 przepisy,
- gotowanie na kilku poziomach dzięki systemowi Multicook,
- synchronizację wydania różnych potraw w tym samym momencie dzięki systemowi AllOnTime,
- funkcję regulacji załadunku oraz trzy tryby wstępnego nagrzewania,
- opcje garowania i regeneracji potraw,
- pięć programów myjących.

 Piece Compact zawdzięczają swoją wyjątkowość funkcji MultiTray. **Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic MultiTray, do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości, co sprawia, że mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.**

 Na wyposażeniu także alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.

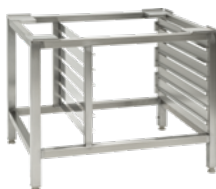


Informacje i produkty dostępne u niektórych Dystrybutorów

stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact

PIEC CHEFLUX™


Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	11510,00	15510,00	22400,00

**PODSTAWY DO
PIECÓW UNOX**
INOX **PL** STALGAST
RADOM

**FLYNN DO MYCIA
PIECÓW UNOX**


Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	1495,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	1525,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	2010,00

Lp.	Nr kat.	v litry	Cena netto
1.	908010	2x5	457,00
2.	908012	10x1	570,00

**Więcej produktów UNOX
znajdziesz na:**
stalcast.com/piece-unox



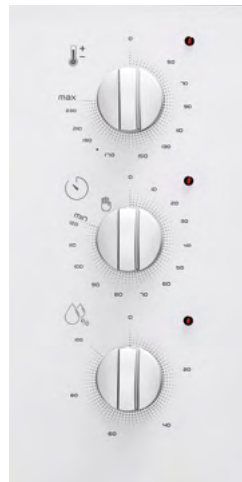

14 MODELI



Piecy konwekcyjno-parowe
PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE****MANUAL COOKING**

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

**STEAM CONTROL**

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.

**FAN CONTROL**

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

**CLIMA CONTROL**

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kolumny przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

**DELTA T**

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.

**99 PROGRAMÓW
PO 6 ETAPÓW**

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.

**KSIĄŻKA KUCHARSKA**

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

HACCP**REJESTR DANYCH HACCP**

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**REGENERACJA /
PODTRZYMYWANIE
TEMPERATURY**

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**GAROWANIE**

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTI WASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



ALL ON TIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwa jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piec FM



600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16850,00	18230,00	23870,00



600x400



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	31480,00	35460,00

Piece FM



600x400

Automatyczny
system myjący
w modelach 9120590,
9120592, 9120596



Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm		885 x 1020 x 835 mm		885 x 1020 x 1150 mm	
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd		Prąd		Prąd	
Moc elektryczna	7,5 kW		10,65 kW		15,6 kW	
Napięcie	400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz	
Cena netto	25530,00	27650,00	26810,00	29750,00	39250,00	40500,00



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39030,00	48650,00

Piecze FM **STB 16 600x400**

Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	50770,00



Wózek w komplecie



Wózek w komplecie

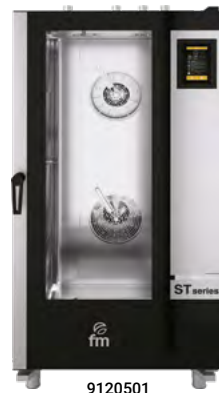
Nr kat.	9120500	9120502
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	63510,00	66930,00

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	81860,00



**Automatyczny
system myjący
w modelu 9120502**


600x400



Wózek w komplecie

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub 9120581

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w języku polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górną, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	16440,00	18360,00

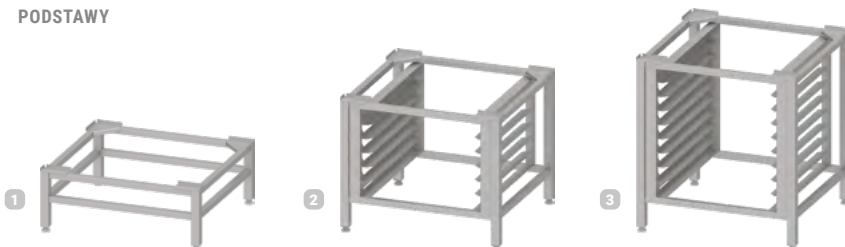
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	8005,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9051203	Piece piekarnicze	802	745	300	851,00
2.	9051206	Piece piekarnicze	802	745	650	1115,00
3.	9051208	Piece piekarnicze	802	745	850	1235,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Pieca piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	8715,00
9120515	Pieca piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	8715,00
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	9335,00
9120705	Pieca statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	8880,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	9100832	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1055,00
2.	9100835	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1760,00
3.	9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	3190,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Pieca piekarnicze, elektryczne	880	935	80	2020,00
9120632	Pieca piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	3430,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	167,00

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	8775,00





14 MODELI

Piece konwekcyjne
ODPIEKOWE



PIEC KONWEKCYJNY STALGAST

- sterowanie manualne
- zakres czasu do 60 min/praca ciągła
- wentylator z rewersem
- oświetlenie komory LED
- regulowany komin
- termostat bezpieczeństwa
- wyłącznik drzwiowy
- sygnalizacja końca cyklu pracy



Bezpieczna przestrzeń termiczna i oświetlenie LED



Ręczna regulacja pozycji kominna dla lepszych efektów obróbki termicznej



Proste, precyzyjne sterowanie z trwałym oznakowaniem



Wyoblenie komory i łatwo wyjmowane prowadnice dla komfortu i zachowania higieny



Nr kat.	916600
Liczba półek	4 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	800 x 885 x 590 mm
Minimalna temperatura	60°C
Maksymalna temperatura	260°C
Waga	59 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6990,00

PODSTAWA POD PIEC STALGAST
INOX
PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905640	Piec Stalgast 916600	697	567	850	16	1650,00

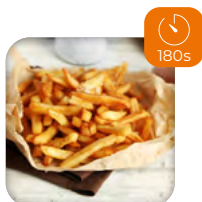


**Masz klienta i mało czasu?
Szukasz dobrego rozwiązania?**

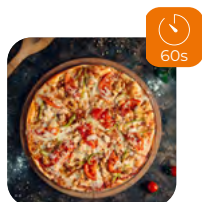


**Poznaj zalety
ST-FAST!**

Użyj naszego pieca ST-Fast i przygotuj!



Frytki (500 g)



Pizzę (1 kawalek)



Wrap z kurczakiem

**... i nie tylko
te potrawy**

ST-Fast to idealne rozwiązanie dla barów, kawiarni, fast foodów, firm oferujących dania na wynos, sklepów, stacji benzynowych, kanapkowni i innych!

MINIMALNE WYMIARY

Kompaktowe wymiary zewnętrzne bez straty w powierzchni użytkowej komory

ATRAKCYJNY DESIGN

Przyciągnie uwagę wszystkich Klientów

WYSOKA JAKOŚĆ W KRÓTSZYM CZASIE

Połączone technologie pieczenia to lepsze efekty kulinarne

WEJŚCIE USB

Możliwość pobrania danych HACCP oraz eksportu/importu przepisów

SKUTECZNA TERMOIZOLACJA

Maksymalizacja bezpieczeństwa w miejscu pracy

NISKA EMISJA HAŁASU

Efektowna izolacja akustyczna - idealny wybór dla kuchni otwartych

INTUICYJNY WYŚWIETLACZ

Prosty w obsłudze, krok po kroku pozwoli osiągnąć idealne parametry obróbki

HIGIENA

Komora wykonana ze stali nierdzewnej - gładka powierzchnia i zaokrąglone rogi ułatwiają czyszczenie

WENTYLACJA WEWNĘTRZNA

Pozwala uniknąć konieczności zastosowania okapu zewnętrznego

PERSONALIZACJA PRZEPISÓW

Możliwość zapisania nawet 300 przepisów

ZINTEGROWANE WIFI

Zarządzanie przepisami w chmurze

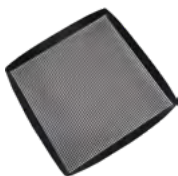


PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofała
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcja + mikrofała
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI

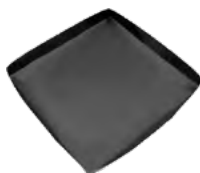


Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	909721	☐	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	28030,00
	909731	●	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	28030,00
2.	909722	☐	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	30310,00
	909732	●	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	30310,00


KOSZYK DO PIECZENIA

- powierzchnia perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909754	270	270	224,00


KOSZYK DO PIECZENIA

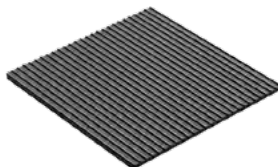
- powierzchnia gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909755	265	265	234,00


TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI

- miejsce na 5 jajek

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909882	280	290	1240,00


TACA GRILLOWA

- powierzchnia nieprzywierająca, ryflowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909884	300	300	1405,00

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY

- piec konwekcyjno-mikrofalowy pozwala szybko przyrządzić świeże i chrupiące przekąski, dlatego sprawdzi się m.in. w gastronomii systemowej

PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF



- wymiary komory: 305x305x185 mm
- 5 calowy, dotykowy ekran
- pojedynczy magnetron - mniejsze zużycie energii
- 10 poziomów prędkości wentylatora
- regulacja mocy mikrofal co 10%
- maksymalna temperatura 280°C
- w zestawie: łopatką, koszyk perforowany, blacha do pizzy oraz wkładka
- posiada dedykowane receptury jak i możliwość własnej konfiguracji ustawień pracy

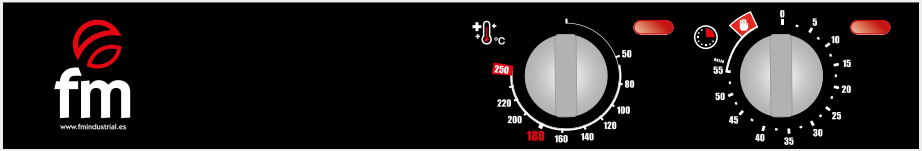


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	24490,00




ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	138,00





Piec FM **RX**

Sterowanie manualne

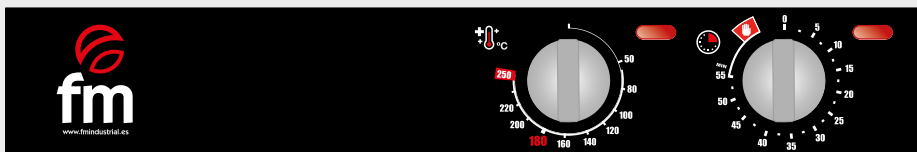
	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		✓
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	








Sterowanie elektroniczne

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM RX





Sterowanie manualne

	 912522	 912527	 912528	 912529	 912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne

	 912544	 912545
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece FM **RX**

Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	2860,00	3795,00	8215,00

Sterowanie manualne



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	3210,00	6440,00	6680,00

Piece FM **RX**

Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki FM
stalga.com



Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6040,00	8520,00

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	7180,00	8125,00

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6935,00	10140,00

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

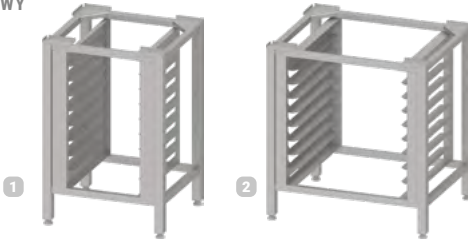
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	5020,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Piec odpiekowe 430x340	572	514	850	1115,00
2.	905126	Piec odpiekowe 600x400	802	630	850	1235,00

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	474,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin \varnothing 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	5505,00
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	6025,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piec odpiekowy 430x340	590	675	40	1565,00
912556	Piec odpiekowe 600x400	820	800	40	1565,00



KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piec odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	1575,00
912553	Piec odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	2815,00

Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	78,20



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	43,20



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	74,50



**BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	99,10



**BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	105,00



**BLACHA NA OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	116,00



**BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	117,00



**BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	755,00



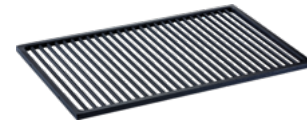
**BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	525,00



**BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	448,00



**RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	768,00



**BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA**

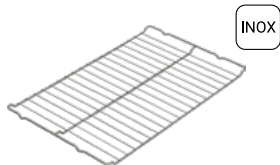
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	73,80



**BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	86,10

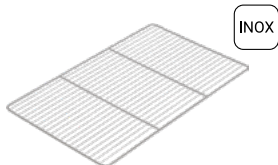




INOX

**RUSZT ZE STALI
NIERDZEWNEJ**

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	86,40

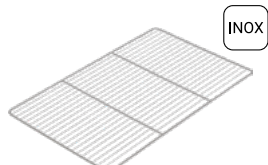


INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

• oferta GN str. 200-206

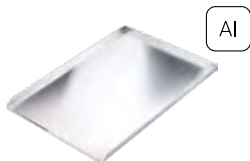
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	105,00



INOX

RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	114,00

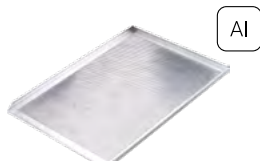


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	91,60
911102	600	400	106,00

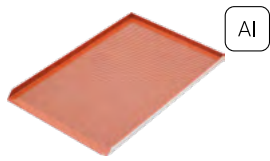


Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	86,30



Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	159,00



**ZESTAW
PRYSZYCA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	330,00

**RĘKAWICE TERMICZNE
OLEJODOPORNE**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	151,00



**PLYN
MYJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	188,00
647205	20	367,00



**PLYN
NABŁYSZCZAJĄCY**

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	79,00
647106	10	156,00



**PLYN
MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY**

- do ręcznego mycia pieców
lub do automatycznego mycia
pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	127,00

GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie
musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni
od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalcast.com/rejestracja





CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....440-443, 455-457
Stoły chłodnicze, mroźnicze 444-446
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze 447-449, 450-453
Stoły chłodnicze do pizzy 449-451
Chłodziarki i lodówki barowe.....458-459

Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....460-465
Schładzarka szokowa.....465
Zamrażarki skrzyniowe.....466-467
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych .468

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

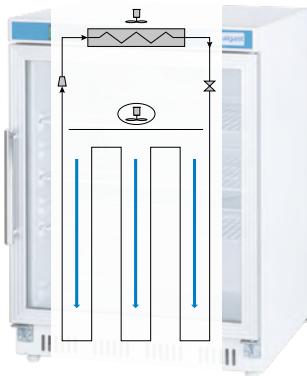


Oświetlenie LED

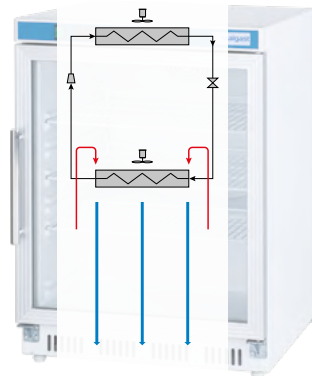
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Stacyjny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830592	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	5200,00
2.	830622	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	5605,00
	830627	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	6515,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830132	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	8690,00
2.	830147	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	9790,00

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED w szafach INOX

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnicie - 830590
- 22 poziomy na prowadnicie - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830590	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	5210,00
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	5455,00
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	6530,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnicie
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	830130	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	8720,00
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	9700,00

SZAFKA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 °C
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- bryła solna, filtr z węglem aktywnym i sterylizacja UVC
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- oszczędzanie energii poprzez sterowanie pracą wentylatora
- regulowane półki
- alarm temp. i wilgotności

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
852400	700	800	1650	1 ~ 4°C	102	0,160	230	400	11900,00

SZAFKA CHŁODNICZA

- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpylkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1
- samodomykające się drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- 21 poziomów na prowadnice



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840590	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	4990,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	9260,00



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
830700	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	4940,00



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831400	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	6955,00



STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832029	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	3100,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832039	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	4825,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
832041	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	5615,00

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
842045	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	6280,00

STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	831260	chłodniczy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	5465,00
2.	831360	chłodniczy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	6615,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831026	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	5425,00
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	6370,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
831036	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	6395,00
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	7120,00

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpylkowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
831126	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	4105,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832129	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	3070,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
832139	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	4445,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832328	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	3590,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832222	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	4245,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832232	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	5695,00

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
832225	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	4000,00

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie kropli
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu



STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	5535,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	3310,00

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witrzyną chłodniczą nastawną 834630



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	2620,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1990,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓŁKACH

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	5460,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834631	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	2365,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2350,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	2910,00
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2800,00

STÓL CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	7965,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834540	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	1875,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834630	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	2620,00
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	2365,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1990,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834840	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	2195,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834730	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	2575,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2350,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834930	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	2910,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2800,00

PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze pod urządzenia z linii 700
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

NOWOŚĆ

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z drzwiami skrzydłowymi
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	887026	GN 1/1 h=150	1200	700	600	9900,00
2.	887036	GN 1/1 h=150	1600	700	600	11900,00
3.	887046	GN 1/1 h=150	2000	700	600	14100,00

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	887126	GN 1/1 h=150	1200	700	600	14800,00
5.	887136	GN 1/1 h=150	1600	700	600	19500,00
6.	887146	GN 1/1 h=150	2000	700	600	21300,00

PODSTAWA CHŁODNICZA

- urządzenia z modulem szufladowym
- szuflady z pełnym wysuwem, obciążenie do 50 kg
- kompatybilne z rozmiarem pojemników GN 1/1 i GN 2/1 h=150 mm



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	887236	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	16200,00
8.	887246	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	19500,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	4645,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	5410,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 505x410 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4090,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4450,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2230,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	2535,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	5430,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	5760,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880406 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4380,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	4980,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Wnętrze szafy mroźniczej 880176

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2690,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	2920,00

SZAFKA CHŁODNICZA PRZESZKLONA Z PANELEM

- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- mechaniczny termostat
- drzwi przeszkłone, podwójna bezpieczna szyba
- 4 kółka, 2 z hamulcem
- samodomykające się drzwi
- pionowe oświetlenie LED
- podświetlany panel reklamowy
- agregat z tyłu urządzenia zwiększa powierzchnię i komfort
- czynnik chłodniczy
850390- R600a
850590- R290

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	850390	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	2990,00
2.	850590	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	5100,00

CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881120	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	3500,00

CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
881240	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	4900,00

ŁODÓWKA BAROWA

- obudowa w kolorze czarnym, wnętrze wykonane z aluminium
- dostępne również wersje wykonane ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882133	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	2100,00
2.	882213	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	2700,00
3.	882323	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	3400,00

ŁODÓWKA BAROWA

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- dostępne również wersje w kolorze czarnym
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882143	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	3500,00
2.	882243	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	4800,00
3.	882343	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	5900,00

ŁODÓWKA BAROWA

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach:
- stalowe, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- czarne, wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	882214	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	2990,00
2.	882324	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	3850,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	4880,00

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielnym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	3990,00

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	2105,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	852170	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1835,00
2.	852171	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1835,00
3.	852174	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1945,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	3115,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2575,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2585,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	●	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	11010,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	4615,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unioszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie



GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto	
777134	6 x GN 1/3	40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	6590,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777430	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	14790,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777451	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	10890,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777470	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	10040,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill stalgastr.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	14870,00

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiający czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

SCHŁADZANIE szokowe:
od +70°C do +3°C w 90 minut

ZAMRAŻANIE szokowe:
od +70°C do -18°C w 240 minut



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	10510,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	13240,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	13680,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	20160,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kótek szt.	Cena netto
1.	883301	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	2655,00
2.	883401	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	3550,00
3.	883501	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	4810,00

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz



1



2



3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883402	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3430,00
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3745,00
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	4420,00



1



2



3

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	883295	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	2965,00
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3640,00
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	4055,00



ZESTAW KÓLEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	49,20



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	35,50

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



MODUŁ 2 SZUFLAD

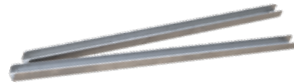
- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	831000	304x525x140 mm	998,00
2.	831001	304x525x90 mm	897,00

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- przewodnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 przewodnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	Cena netto
830644	Przewodnice do szafy GN 2/1	104,00
831443	Przewodnice do stołów GN 1/1	125,00



PÓLKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	72,50
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	68,00
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	73,50
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	74,20
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	114,00



FLYNN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	59,70

FLYNN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	34,30



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

MEBLE SKRĘCANE

Okap przyścienny skrzyniowy..... 472

Szafki i półki wiszące 472

MEBLE SPAWANE

Półka wisząca pod urządzenia 473

Umywalka Gredil 473

Szafy porządkowe 473

Szafy magazynowe..... 473

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

Stoły przyściennie i centralne..... 474

Stoły ze zlewem 475-477

Stoły z basenem..... 477-478

Regały magazynowe 478

MEBLE WEDŁUG INDYWIDUALNYCH PROJEKTÓW

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami:

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgastr.com



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb



Ergonomiczne meble, okapy i ciągi wydawcze ze stali nierdzewnej dla każdej kuchni!

Wyposażone w regulowane nóżki oraz ochronny bolec ekwipotencjalny.

Zobacz katalogi Stalgast w wersji online

<https://stalgastr.com/katalogi-cenniki>



Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- rant płaski 40 mm



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych 40 x 40 mm
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 100 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze $\varnothing=52$ mm



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór w komorze $\varnothing=52$ mm

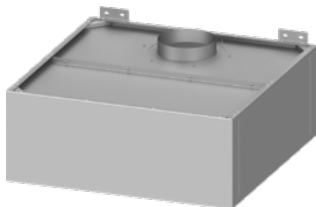
MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



INOX

PL STALGAST
RADOM

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:
9510801010 i 9510801012 - 1 lampa
9510801015 i 9510801020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego

AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Filtry szt.	Wymiary Filtra WxD mm	Średnica króćca mm	Cena netto
9510801010	1010	1000	400	2	500x500	250	2100,00
9510801012	1210	1000	400	3	400x500	250	2350,00
9510801015	1510	1000	400	3	500x500	2x250	2650,00
9510801020	2010	1000	400	4	500x500	2x250	3300,00

Nr kat.	Produkt	Ø mm	Cena netto
952320006	Lampa oświetleniowa	-	145,00
952320010	Zaślepka króćca	-	33,30
952320011	Króćciec	150	78,00
952320012	Króćciec	200	88,40
952320014	Króćciec	315	134,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	1445,00
951723120	1200	300	600	1600,00
951724100	1000	400	600	1550,00
951724120	1200	400	600	1715,00

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

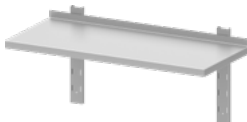
- przestawna półka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	1430,00

PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	pojedyncza	1200	300	400	334,00
951773120	podwójna	1200	300	660	695,00

MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

INOX

PL STALGAST
RADOM

24h

PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9810366055	Półka pod piec	550x569	550	600	300	350,00
9810367060	Półka pod piec	600x669	600	700	300	400,00
9810365060	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	320,00
9810366065	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	360,00
9810366050	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	320,00
9810365055	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	310,00

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517. 512-514

GREDI



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670001	400	350	150	543,00

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951465050S	500	500	2000	2320,00
951475100S	1000	500	2000	3470,00

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- dwie półki przestawne
- środkowa półka mocowana na stałe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	3340,00

SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	4205,00

MEBLE SKRĘCANE GREDIL

- meble dostępne od ręki
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze swojego lokalu w jeden dzień
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- do samodzielnego montażu



STÓL PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671066	600	600	850	550,00
671086	800	600	850	540,00
671106	1000	600	850	610,00
671107	1000	700	850	720,00
671126	1200	600	850	640,00
671127	1200	700	850	780,00

STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671266	600	600	850	660,00
671267	600	700	850	823,00
671286	800	600	850	699,00
671287	800	700	850	947,00
671306	1000	600	850	760,00
671307	1000	700	850	1050,00
671326	1200	600	850	836,00
671327	1200	700	850	1100,00
671346	1400	600	850	1020,00
671347	1400	700	850	1150,00
671356	1500	600	850	1355,00
671357	1500	700	850	1460,00
671366	1600	600	850	1100,00
671367	1600	700	850	1180,00

STÓL CENTRALNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676106	1000	600	850	590,00
676107	1000	700	850	841,00
676126	1200	600	850	620,00
676127	1200	700	850	926,00

STÓL CENTRALNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
676266	600	600	850	620,00
676267	600	700	850	755,00
676286	800	600	850	680,00
676287	800	700	850	877,00
676306	1000	600	850	740,00
676307	1000	700	850	1010,00
676326	1200	600	850	799,00
676327	1200	700	850	1050,00
676346	1400	600	850	1020,00
676356	1500	600	850	1240,00
676357	1500	700	850	1345,00
676366	1600	600	850	1120,00
676367	1600	700	850	1180,00
676647	1400	700	850	1100,00

STÓL ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM I MIEJSCEM NA ŁODÓWKĘ LUB ZMYWARKĘ

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 400x500x250
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

NOWOŚĆ


Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
672427	P	1000	700	850	1690,00
672447	P	1200	700	850	1745,00
672527	L	1000	700	850	1690,00
672547	L	1200	700	850	1745,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673306	P	400x400x250	1000	600	850	1290,00
673307	P	400x500x250	1000	700	850	1390,00
673326	P	500x400x250	1200	600	850	1695,00
673327	P	500x500x250	1200	700	850	1855,00
674106	L	400x400x250	1000	600	850	1170,00
674126	L	500x400x250	1200	600	850	1695,00
674127	L	500x500x250	1200	700	850	1855,00

NOWOŚĆ



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673466	600	600	850	970,00

NOWOŚĆ



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
674066	600	600	850	999,00
674067	600	700	850	1475,00

NOWOŚĆ



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komory 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
675106	1000	600	850	1270,00

NOWOŚĆ

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
673706	C	400x400x250	1000	600	850	1480,00
673707	C	400x500x250	1000	700	850	1790,00
673726	C	500x400x250	1200	600	850	2260,00
673727	C	500x500x250	1200	700	850	2535,00
673846	P	400x400x250	1400	600	850	2465,00

NOWOŚĆ

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 300 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671466	600	600	850	1340,00
671467	600	700	850	1400,00
671486	800	600	850	1100,00
671487	800	700	850	1585,00
671506	1000	600	850	1200,00
671507	1000	700	850	1775,00
671526	1200	600	850	1795,00
671527	1200	700	850	1965,00

NOWOŚĆ


STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 400 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 512-517

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
671686	800	600	850	1605,00
671687	800	700	850	1765,00
671706	1000	600	850	1775,00
671707	1000	700	850	1965,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu
- półki przykręcane do nóg

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
670084	800	400	1800	843,00
670104	1000	400	1800	893,00
670105	1000	500	1800	975,00
670106	1000	600	1800	1055,00
670125	1200	500	1800	1045,00
670126	1200	600	1800	1165,00
670145	1400	500	1800	1115,00

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651225	Korek	48	250	66,40
2.	651220	Korek	48	200	61,90
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	41,70



1



2



3

INOX



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung	480	Pojemniki na odpady	484-485
Odzież robocza	481-482	Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	486-487
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	482, 488	Urządzenia do dezynfekcji	489
Szafki BHP	483	Chemia	490-492

PRALKA ECOBUBBLE™

- 11 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcja tkanin
- technologia EcoBubble - funkcja aktywnej piany
- system VRT Plus redukujący poziom hałasu i wibracji podczas prania
- wbudowany moduł WiFi: funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- zużycie energii na 100 cykli - 76 kWh
- zużycie wody na cykl - 70 l
- poziom hałasu 72 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
807000	18	746	898	1076	1100	104	2,6	230	6210,00

SUSZARKA BĘBNOWA

- suszarka kondensacyjna z pompą ciepła
- bęben z systemem ochrony przed zgnieceniami
- podświetlany bęben
- 13 programów, w tym funkcja szybkiego suszenia
- wbudowany moduł WiFi - funkcja Smart Control
- wyświetlacz LED
- poziom hałasu 63 dB
- urządzenie energooszczędne klasy A+++



ZESTAW DO PIĘTROWANIA SUSZARKI NA PRALCE

- łącznik umożliwia ustawienie suszarki 807520 na pralce 807000

Nr kat.	Kolor	M kg	Cena netto
807100	●	1,43	429,00

Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
807520	16	686	844	984	74	2,1	230	7040,00

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
634052	S	102-106	72-73	49-50	78,80
634053	M	107-120	74-75	50-51	77,50
634054	L	121-128	76-78	51-52	78,10

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	25,80

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fazelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
507221	200	7,55
507251	250	8,33

ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	35,70

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	38,40
634023	●	700	35,40

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	634041	●	920	71,10
2.	634042	●	920	71,50
3.	634043	●	960	60,00





RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale do celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	5,76
505052	M	6,84
505053	L	5,76

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	●	800	78,60

INOX

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	197,00



DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

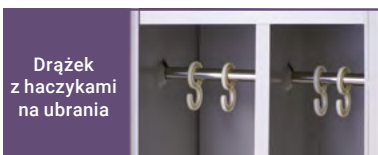
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	82,00



INOX

SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



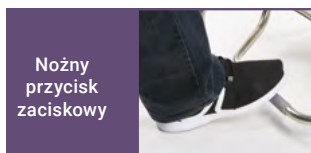
Drążek z haczykami na ubrania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	576,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	1135,00

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX



Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	430	530	960	440,00

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowemu umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



INOX

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	147,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	36,40

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopalki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo

INOX



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	181,00

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika



Uchwyt pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	260,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	236,00



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	71,00
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	71,70

2 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	242,00
068120	510	550	690	120	339,00

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	130	166,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	190,00

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	57,20
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	59,10
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	86,10

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	185,00
068754	●	455	558	590	75	284,00
068128	●	520	630	700	120	336,00

3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
068144	464	168	330,00



LAMPA OWADOBÓJCZA



- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pałapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	208,00
692216	500	95	320	2x15	230	266,00
692221	650	95	320	2x20	230	306,00

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Światłówka do 692211	10	31,40
692015	Światłówka do 692216	15	35,90
692020	Światłówka do 692221	18	39,50

LAMPA OWADOBÓJCZA



- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
692116 do 80 m²
692216 do 100 m²
692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	207,00
692212	542	100	265	2X6	230	235,00
692213	696	100	265	2X8	230	272,00

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	437,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	22,10

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	309,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	25,20

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	1145,00

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

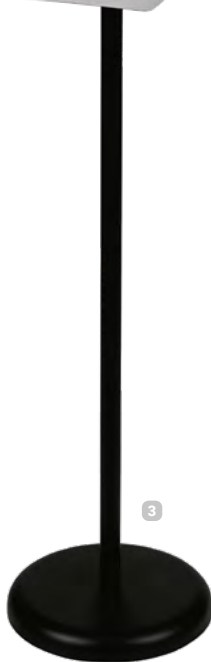
STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1

2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	643520	Dozownik do mydła	-	140	107	235	1,1	51,80
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	64,80
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	72,10



ZAMGLAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKЦИИ

- służy do nawilżania, zamglawiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
649450	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	302,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	609,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	733,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	1105,00



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	159,00
641100	10	235,00
641200	20	483,00



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	123,00
642100	10	247,00



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piec konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	27,30
648050	5	89,10
648100	10	174,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	35,10
820999	25	75,50



PLYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	19,20

PLYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	34,30

ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	26,00

PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	59,70

PŁYN NABLYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	79,00
647106	10	156,00



PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabylszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	188,00
647205	20	367,00



PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	35,40
647050	5	122,00



PŁYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	127,00



PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	457,00
2.	908012	10x1	570,00



PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	26,10



TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	18,00





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzonek ELFRAMO	494-495
Zmywarko wyparzonek AQUA	496-502
Kosze do zmywarek	498, 503-505
Ociekacz na talerze	506
Zmiękczacze do wody	506-508
Rozdrabniacz odpadów organicznych	510

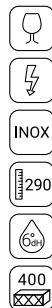
Korki przelewowe	511
Umywalki bezdotykowe	511
Napełniacze i baterie	512-517
Kolumna wodna do linii 700	514

ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802440	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	10280,00
802441	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękcaczem i pompą zrutową	460	530	700	3,3	230	11150,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802450	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	13700,00
802451	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękcaczem i pompą zrutową	600	620	830	6,4	400	14560,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803040	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	21850,00
803045	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	21560,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabyliczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- kosz 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805040	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	30800,00



ZMYWARKI STALGAST

AQUA



Polska produkcja:
**Nowoczesna
Fabryka urządzeń
gastronomicznych
w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzywa sztucznego.

Czy wiesz że ...

w Radomiu
powstają zmywarki
dla gastronomii
do mycia naczyń,
które doceniane są
w profesjonalnych
kuchniach na całym
świecie!

AQUA

Nasza rodzina zmywarek



**NOWOCZESNY
DESIGN**



**WYSOKA
JAKOŚĆ**



**NIEZAWODNOŚĆ
I TRWAŁOŚĆ**

Zmywarki Stalgast opracowane z myślą o potrzebach i wymaganiach klientów. Oferujemy kompleksową, ekonomiczną linię zmywarek podblatowych (do szkła i uniwersalnych), kapturowych oraz do garnków i tac - opracowanych i produkowanych w fabryce Stalgast.



**Górne ramiona
myjąco - płuczące**

Tłoczona komora

Panel sterowania

**Dolne ramiona
myjąco - płuczące**

**W komplecie
uniwersalny kosz**

ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC

- profesjonalna zmywarka do garów i tac z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- czas trwania cyklu: 180/360 sek
- kontrolki pracy grzałki bojlera i komory
- pompa wrzutowa
- pompa wspomagająca płukanie
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,1-4 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- kosz 620x570 mm
- w komplecie kosz uniwersalny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

PL STALGAST
RADOM

AQUA
NOWOŚĆ

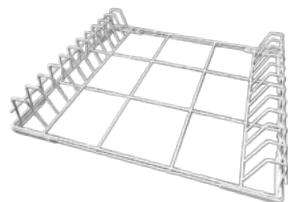

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
805025	690	830	1700	12,2	400	19900,00

KOSZ DO TAC I POJEMNIKÓW GN

- do zmywarki 805025
- maksymalna wysokość pojemnika GN - 40 mm
- pojemność - 11 tac/pojemników GN

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810025	570	620	199,00



ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyń 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803021	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	10640,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyń 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

AQUA


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803035	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	11530,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	13380,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	14050,00

Górne ramiona myjąco - płuczące

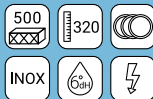
Tłoczona komora

Prowadnice do kosza

Dolne ramiona myjąco - płuczące

Uchwyt do podnoszenia drzwi

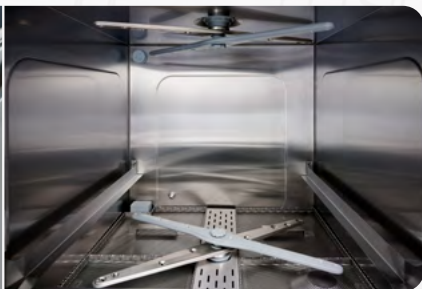

ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



AQUA

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny kosz do szklę oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	6795,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	7185,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7965,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	8295,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	503,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górná/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5570,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5925,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6280,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6720,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	7185,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	386,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	503,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

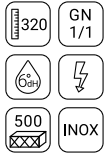
- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, górna płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


AQUA

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	4215,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	4560,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4820,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	5150,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	503,00

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)



AQUA



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801501	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6020,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	6325,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	32,30

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	13,05

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	50,10

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

• pojemnik bez kubków

PL STALGAST RADOM INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	159,00
2.	815400	265	305	200	166,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	37,30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	32,00

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	56,00

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	56,00

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	57,80

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	56,00

KOSZ UNIERSALNY

PP

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	63,10
810400	400	400	63,40

KOSZ DO TALERZY

PP

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	80,20

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyty z rury stalowej
- skrzętnie
- wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	489,00

POKROWIEC ZABEZPIEZAJĄCY NA KOSZE DO SZKŁA

- pokrowiec wykonany z materiału syntetycznego
- odporny na warunki atmosferyczne
- duża wytrzymałość mechaniczna
- posiada paski z rzepem



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
812761	510	510	762	45,00
812762	510	510	1524	75,00

KOSZ DO SZKŁA



9el.



16el.



25el.



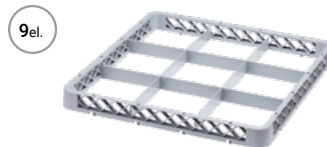
36el.



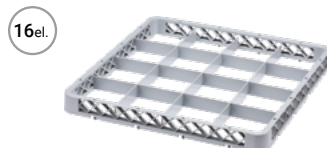
49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	51,10
811600	16 elementów	500	500	104	73,70
812500	25 elementów	500	500	104	72,00
813600	36 elementów	500	500	104	73,70
814900	49 elementów	500	500	104	78,80

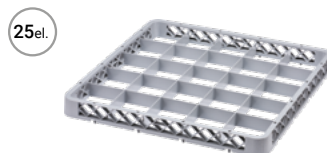
NADSTAWA DO KOSZA



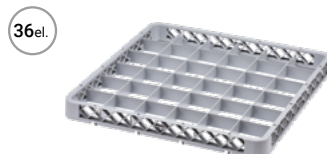
9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	26,20
811610	16 elementów	500	500	45	30,00
812510	25 elementów	500	500	45	30,00
813610	36 elementów	500	500	45	26,20
814910	49 elementów	500	500	45	26,20

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i ilość nadstaw!



OCIEKACZ NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	436,00

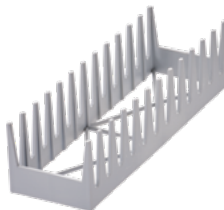


STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	18,35



FILTRY DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	157,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	157,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	757,00
822827	124	123	476	3464	499,00
822829	117	108	421	2086	343,00
822831	117	108	265	831	236,00

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	374,00

FILTRY DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita
stalgastr.com



FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2535,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	440,00



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1950,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	506,00



FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3635,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	714,00

GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	99,00

LICZNIK PRZEPIYU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość l wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	241,00

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	207,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	248,00

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczacach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kłozs umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	85,60
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	21,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822998	200	360	510	230	1690,00

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	1140,00

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	405,00
820121	185	510	12	485,00
820161	185	610	16	574,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	35,10
820999	25	75,50

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	847,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
650090	218,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	1065,00

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651225	Korek	48	250	66,40
2.	651220	Korek	48	200	61,90
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	41,70

**UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM**

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	1170,00

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

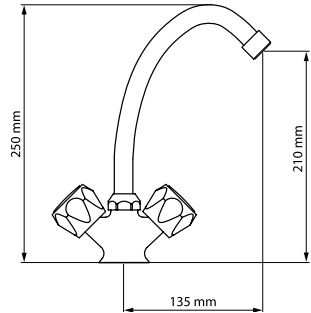


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	987,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednotworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm

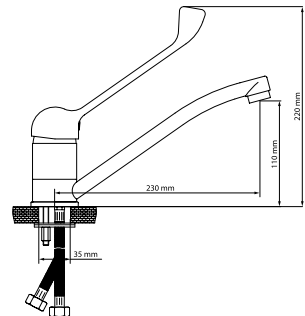


Nr kat. Cena netto
651100 255,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednotworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651110 396,00

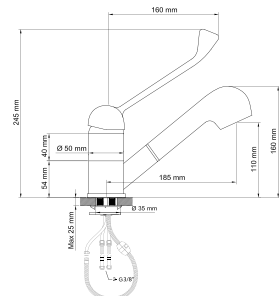


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

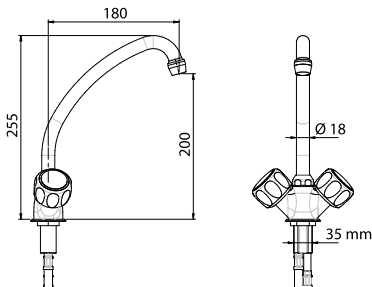
- bateria umywalkowa jednotworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing=40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 565,00

BATERIA UMYWALKOWA

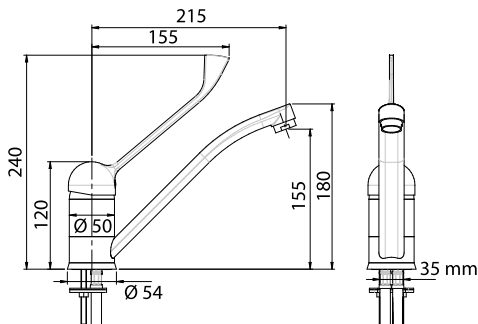
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651102 netto
402,00

BATERIA UMYWALKOWA

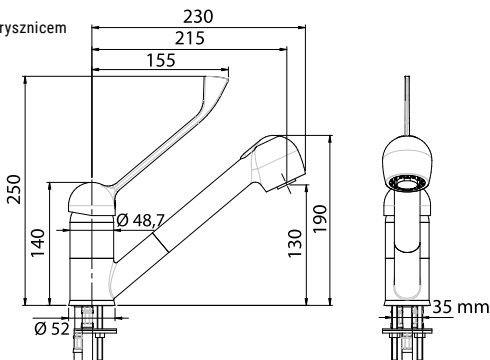
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651112 netto
445,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651113 netto
649,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	1050,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1275,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN

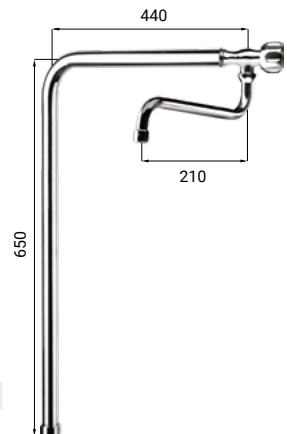
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1915,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

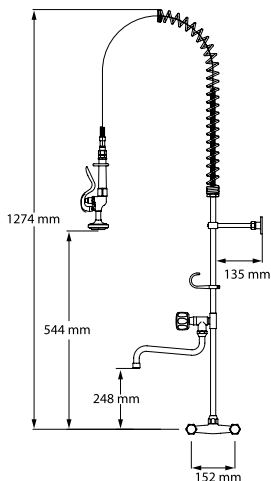
- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	993,00

NAPEŁNIACZ

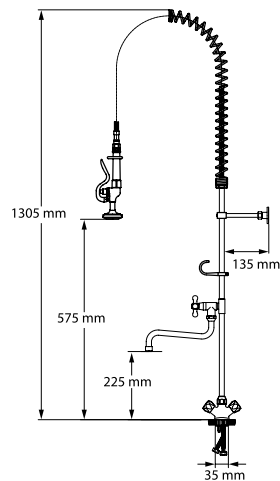
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena netto
651542	1110,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



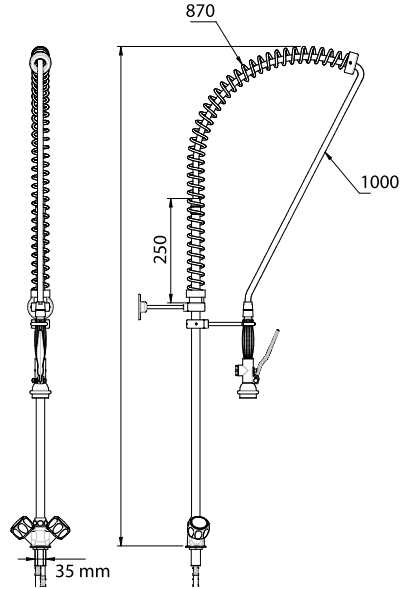
Nr kat.	Cena netto
651522	1060,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	926,00

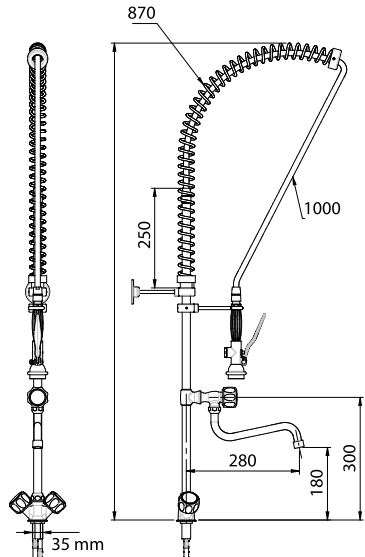


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651524	1475,00

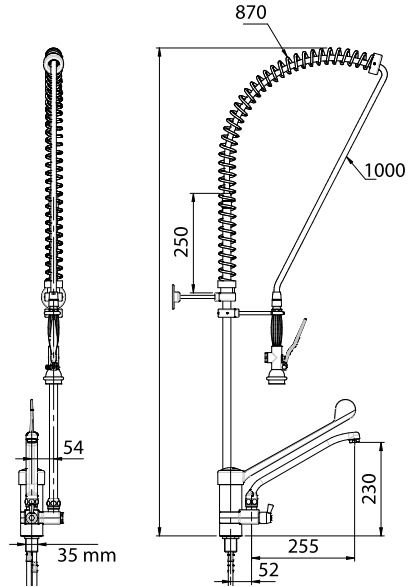


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651525	1915,00

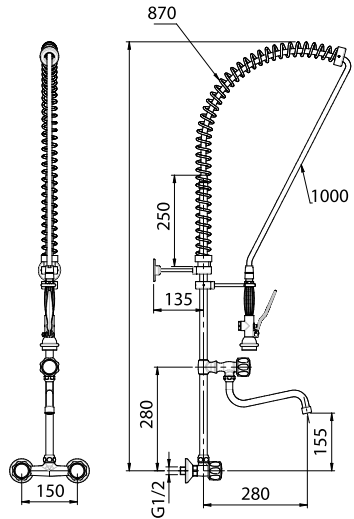


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena netto
651543	1420,00





OUT LET %

**WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII**



**NIE PRZEGAP
NAJLEPSZYCH OKAZJI!**

**Zeskanuj kod i sprawdź
aktualne okazje specjalne.**

stalcast.com/okazje-stalcast/outlet

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	506	013202	68	018247	72	036200	75	065115	93
010404	69	013206	67	018261	72	036240	75	065164	93
010505	69	013241	66	018263	73	036280	75	065166	93
010606	69	013242	68	018264	73	037280	71	065169	93
011162	68	013246	67	018283	73	037400	42, 70	065316	94
011201	66	013282	68	018284	73	037401	42, 70	065721	93
011202	68	013286	67	018286	72	049003	76	065722	93
011241	66	013321	66	018287	72	049004	76	065723	93
011242	68	013322	68	018303	73	049012	76	065804	94
011245	67	013326	67	018321	72	051101	225	065806	94
011281	66	013361	66	018323	73	051104	224	065902	94
011282	68	013362	68	018324	73	051151	225	065903	94
011285	67	013401	66	018326	72	051154	224	067060	484
011321	66	013402	68	018361	72	051201	225	067061	484
011322	68	014201	70	018363	73	051204	224	067110	216
011325	67	014203	70	018364	73	051254	224	067120	216
011342	68	014241	70	018366	72	051301	225	067194	216
011345	67	014243	70	018403	73	051304	224	068000	483
011361	66	014244	71	018404	73	051354	224	068044	485
011362	68	014281	70	018406	72	051504	224	068048	485
011365	67	014283	70	019100	69	052154	224	068080	485
011401	66	014284	71	019200	69	052204	224	068081	485
011402	68	014321	70	019201	66	052254	224	068084	485
011405	67	014323	70	019241	66	053100	222	068120	485
011410	69	014324	71	019281	66	053200	222	068121	485
011452	68	014361	70	019321	66	053870	218	068124	485
011455	67	014363	70	019361	66	054030	221	068128	485
011502	68	014401	70	019401	66	054201	221	068138	485
011505	67	014403	70	020320	69	054300	218	068144	485
012161	66	015126	67	020361	66	055106	219	068202	484
012162	68	015146	67	031200	75	056151	220	068203	195, 484
012166	67	015161	66	031240	75	056201	220	068213	484
012201	66	015162	69	031280	75	056203	221	068754	485
012202	68	015164	69	031320	75	056231	219	068764	485
012206	67	015166	67	031360	75	056251	220	071255	82
012241	66	015201	66	031400	75	056301	220	071280	82
012242	68	015202	69	032250	75	056303	221	071285	82
012246	67	015204	69	032260	74	057231	221, 341	071315	82
012281	66	015206	67	032261	74	057301	221, 341	071320	82
012282	68	015241	66	032280	75	058201	220	071360	82
012285	67	015242	69	032301	74	058251	220	071410	82
012286	67	015244	69	034240	71	059001	229	072190	79
012322	68	015246	67	034241	71	059002	229	072363	82
012325	67	015282	69	034280	71	061500	217	072403	82
012326	67	015284	69	034281	71	061504	217	072452	82
012361	66	016362	69	034320	71	062530	216	072502	82
012362	68	017161	66	034380	75	062531	216	073200	81
012365	67	017201	66	035200	74	062532	216	073210	81
012401	66	017202	69	035201	74	062761	216	073250	81
012402	68	017241	66	035240	74	062762	216	073300	81
012405	67	017242	69	035241	74	063110	503	074300	82
012452	68	018203	73	035280	74	064100	217	074350	82
012455	67	018204	73	035281	74	064101	217	074450	312
012502	68	018243	73	035321	74	064102	217	075200	81
013166	67	018244	73	035361	74	064990	217	075201	81
013201	66	018246	72	035401	74	065105	93	075240	81

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
075241	81	100531	203	113014	202	116206	205	141203	208
076120	81	101021	204, 435	113016	205	117000	202	142002	211
076150	81	101041	204, 435	113020	201	117020	201	142003	208
076180	81	101061	204	113040	201	117040	201	142011	211-213
076200	81	103114	436	113047	200	117060	201	142019	211
077220	82	103115	436	113060	201	117100	201	142023	208
077260	82	103644	436, 468	113066	205	117150	201	142062	211
081161	80	107061	204	113067	200	117200	201	142063	208
081201	80	110006	205	113100	201	118000	202	142102	211
081241	80	110100	202	113106	205	118040	201	142103	208
081281	80	111000	202	113107	200	118060	201	142152	211
081301	80	111006	205	113150	201	118100	201	142153	208
081351	80	111007	200	113156	205	119000	202	142202	211, 399
081401	80	111014	202	113157	200	119006	205	142203	208
082180	80	111016	205	113200	201	119007	200	143002	211
082200	80	111020	201	113206	205	119060	202	143003	208
082240	80	111026	205	113207	200	119066	205	143019	211
082280	80	111027	200	114000	202	119067	200	143023	208
082300	80	111040	201	114006	205	119100	202	143062	211
082320	80	111046	205	114007	200	119106	205	143063	208
082360	80	111047	200	114014	202	119107	200	143102	211
082400	80	111060	201, 253	114016	205	119150	202	143103	208
082500	80	111066	205	114020	202	121024	203	143152	211
082550	80	111067	200	114040	202	121044	203	143153	208
082600	80	111100	201	114060	202	121064	203	143202	211
082700	80	111106	205	114066	205	121066	206	143203	208
082800	80	111107	200	114100	202	121067	200	144002	211
082900	80	111150	201	114106	205	121104	203	144003	208
083400	80	111156	205	114107	200	121106	206	144063	208
083450	80	111200	201	114150	202	121107	200	144102	211
083500	80	111206	205	114156	205	121154	203	144103	208
091061	78	112000	202	114157	200	121204	203	144152	211
091063	78	112006	205	114200	202	122064	203	144153	208
091101	78	112007	200	114206	205	122104	203	146002	211
091103	78	112014	202	115000	202	122154	203	146003	208
091123	78	112016	205	115014	202	125064	203	146062	211
091151	78	112020	201	115020	201	131206	206	146063	208
091153	78	112026	205	115040	201	132104	203	146102	211
092101	78	112040	201	115060	201	132206	206	146103	208
092103	78	112046	205	115100	201	133104	203	146152	211
092123	78	112047	200	115150	201	133206	206	146153	208
092151	78	112060	201	115200	201	134206	206	149002	211
092153	78	112066	205	116000	202	136104	203	149003	208
093101	78	112067	200	116006	205	136206	206	149062	211
093103	78	112100	201	116007	200	141002	211	149063	208
093123	78	112106	205	116014	202	141003	208	149102	211
093151	78	112107	200	116016	205	141011	211-213	149103	208
093153	78	112150	201	116060	202	141019	211	151002	213
094100	79	112156	205	116066	205	141023	208	151062	213
098010	81	112157	200	116100	202	141062	211	151063	209
098020	81	112200	201	116106	205	141063	208	151102	213
099102	92	112206	205	116107	200	141102	211	151103	209
099103	92	112207	200	116150	202	141103	208	152062	213
099104	92	113000	202	116156	205	141152	211	152063	209
099105	92	113006	205	116157	200	141153	208	152102	213
100321	203	113007	200	116200	202	141202	211, 399	152103	209

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
153002	213	164002	210	210208	112, 117	253351	313	287110	110
153062	213	164003	207	210240	108	261090	88, 312	287111	110
153063	209	164062	210	211158	112, 117	261250	313	287112	110
153102	213	164063	207	211189	111, 117	261300	313	287120	110
153103	209	164102	210	212220	109, 118	261301	313	298120	142
153152	213	164103	207	212257	118	263250	313	300000	98
153153	209	164105	214	212259	111, 117	264170	88, 109	300010	98
154062	213	164152	210	212300	109, 118	270150	88, 109	300400	98
154063	209	164153	207	212309	112, 117	270260	88, 109	300640	98
154102	213	164155	214	213160	109	281211	113	301151	90
154103	209	165155	214	214100	109, 116	281212	113	302190	91
154153	209	165205	214	214108	112, 117	281213	113	302191	91
156002	213	166002	210	214109	111	281214	113	302192	91
156062	213	166003	207	214138	112	281216	113	302300	92
156063	209	166062	210	215120	109	281251	113	302920	92
156102	213	166063	207	216060	109	281252	113	302922	92
156103	209	166102	210	216088	112	281253	113	303211	96
156152	213	166103	207	216089	111	281254	113	303220	96
156153	209	166105	214	217139	111	281255	113	304017	90
161002	210	166152	210	218200	108, 116	281256	113	304033	90
161003	207	166153	207	218208	112, 117	282151	113	304060	90
161062	210	166155	214	218209	111, 117	282154	113	304072	90
161063	207	169065	215	218250	108	283028	114	304073	90
161102	210	169105	215	218258	112	283078	114	304101	90
161103	207	169155	215	218259	111	283098	114	304102	90
161152	210	181002	212	218300	108	283107	114	304350	90
161153	207	181062	212	218309	111	283117	114	304710	90
161155	214	182002	212	219208	112	283130	115	305020	90
161202	210	182062	212	219209	111, 117	283157	114	305100	90, 217
161203	207	182102	212	219240	108	283187	115	310160	89
161205	214	183002	212	219320	108	283188	115	310161	89
162002	210	183102	212	220320	108	283197	115	310200	89
162003	207	184002	212	225330	108	283217	115	310201	89
162062	210	184062	212	226161	109	283218	115	310241	89
162063	207	184102	212	226180	109	283219	115	311100	84
162102	210	186002	212	227180	120	283226	115	311500	84
162103	207	186102	212	227220	120	283257	115	312340	84
162105	214	186152	212	227250	120	283258	115	313250	89
162152	210	191021	204	227259	112, 120	283266	115	313251	312
162153	207	191041	204	231360	109	283351	115	313300	89
162155	214	200005	109, 118	240001	118	284251	114	313301	312
162202	210	200019	117	242001	119	284259	115	313350	89
162203	207	201180	108	242180	119	285081	113	313400	89
162205	214	201220	108, 116	247040	121	285082	113	313401	312
163002	210	202200	108	247090	121	285083	113	313450	89
163003	207	202240	108	247500	118	285092	113, 273	313500	89
163062	210	203139	111	247502	118	285102	113	313550	89
163063	207	203180	108	247514	121	286062	110	313600	89
163102	210	203209	111, 117	247519	121	286102	110	314075	89
163103	207	204189	111	248458	116	286182	110	314100	89
163105	214	204220	108, 116	248608	116	286212	110	314125	89
163152	210	205280	108	249338	117, 116	286222	110	314130	89
163153	207	207160	108	249448	116	286242	110	314300	89
163155	214	208160	108	249558	116, 116	286243	110	314301	89
163202	210	209159	111, 117	250012	113	286252	110	314460	89
163203	207	209160	108, 116	252351	313	287070	110	314461	89

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
314610	89	324121	83	341536	123	353162	138	357060	133
314611	89	324140	83	341537	124	353181	138	357080	133
319000	90	324141	83	341631	123	353182	138	357120	133
319041	256	324160	83	341632	123	353191	138	357140	133
319043	195	324161	83	341633	123	353192	138	358011	139
319044	195	324201	83	341634	123	353210	137	358051	139
319045	195	325010	87	341635	123	353211	137	358061	139
319046	196, 256	325030	87	341636	123	353250	137	358081	139
319047	257	325040	87	341637	124	353251	137	358110	139
319048	257	325070	87	342250	120	353260	137	358150	139
319049	257	325080	87	342400	120	353261	137	358160	139
320010	84	325120	87	342500	120	353280	137	358180	139
320011	86, 245	325130	87	348030	93	353281	137	358210	139
320020	84	331010	98	348031	93	353310	137	358250	139
320021	86, 245	332030	96	348042	94	353320	137	358260	139
320030	84	334070	97	348043	94	353340	137	358280	139
320031	86, 245	334090	97	348050	94	353350	137	359910	138
320040	84	334100	120	348052	94	353360	137	359920	138
320041	86, 245	334101	97	348053	94	353380	137	359940	138
320060	84	334102	97	349060	122	353510	127	359950	138
320061	86, 245	334103	97	350010	126	353550	127	359960	138
320070	84	334106	97	350050	126	353560	127	359980	138
320071	86, 245	334118	120	350060	126	353580	127	361201	197
320080	84	334150	310	350080	126	354010	129	361205	197
320081	86, 245	334165	87	350110	126	354050	129	361211	197
320082	86, 245	334175	87	350120	126	354060	129	361212	197
321001	85	334251	87	350140	126	354080	129	361230	197
321010	85	334252	87	350150	126	354110	128	361235	197
321020	85	334272	97	350160	126	354150	128	361251	197
321030	85	334321	88	350180	126	354160	128	361252	197
321040	85	336003	98	350210	134	354180	128	361270	197
321050	85	336130	98	350250	134	354210	127	361381	197
321060	85	340270	124, 273	350260	134	354250	127	361382	197
321070	85	340351	124, 273	350270	134	354260	127	362001	194
321100	85	341310	123	350280	134	354280	127	362002	194
321110	85	341321	123	351010	136	355011	130	362004	194
321120	85	341322	123	351011	132	355051	130	362020	194
321150	85	341323	123	351050	136	355061	130	362130	193
321160	85	341324	123	351051	132	355081	130	362402	195
323061	83	341325	123	351060	136	355440	315	362901	194
323062	83	341326	123	351061	132	355640	315	363150	298
323081	83	341327	124	351080	136	355670	86	363200	298
323082	83	341410	123	351081	132	355710	135	363300	298
323092	83	341451	122	351120	136	355720	135	364100	196
323101	83	341452	122	351140	136	355740	135	364101	196
323102	83	341453	122	353010	131	355750	135	364102	196
323121	83	341454	122	353051	131	355760	135	364110	196
323122	83	341455	122	353060	131	355780	135	364111	196
323141	83	341456	122	353081	131	355810	127	364112	196
323142	83	341457	124	353111	138	355820	127	364204	196
323162	83	341510	123	353112	138	355840	127	364205	196
323182	83	341531	123	353121	138	355850	127	364206	196
323201	83	341532	123	353122	138	355860	127	364241	194
324100	83	341533	123	353151	138	355880	127	365011	198
324101	83	341534	123	353152	138	357010	133	365241	198
324120	83	341535	123	353161	138	357050	133	365301	198

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
368010	196	388156	169	388801	145	390023	149	390090	158
368020	196	388157	169	388802	145	390031	161	390091	158
368060	196	388165	167	388803	145	390032	161	390092	158
369150	193	388166	167	388804	145	390033	161	390093	158
369250	193	388167	167	388807	145	390034	161	390094	158
369450	193	388168	167	388808	145	390035	161	390095	158
371200	247	388170	168	388810	145	390036	161	390096	158
372035	247, 298	388175	169	388813	145	390037	161	390097	158
372060	247, 298	388181	169	388814	145	390038	161	390101	151
372100	247, 298	388182	168	388815	145	390039	161	390102	151
372150	247, 298	388183	168	388816	145	390040	161	390103	151
372200	247, 298	388184	168	388817	145	390041	159	390104	154
373051	247	388185	169	388818	145	390042	159	390105	151
373101	247	388186	169	388819	145	390043	159	390111	156
373151	247	388187	169	388820	145	390044	159	390112	156
373201	247	388193	168	388821	145	390047	159	390113	156
376035	298	388194	168	388851	146	390048	159	390114	156
376036	298	388195	168	388852	146	390049	159	390115	156
376045	298	388196	168	388853	146	390050	159	390116	156
376046	298	388217	168	388854	146	390051	159	390117	156
377170	248	388218	168	388855	146	390052	159	390118	156
382150	247	388233	167	388856	146	390053	159	390119	156
382151	247	388237	167	388859	146	390054	159	390120	156
382152	247	388238	167	388860	146	390055	159	390121	156
382153	247	388239	167	388861	146	390056	159	390122	156
382200	247	388240	167	388862	146	390057	160	390123	156
382201	247	388601	144	388863	146	390058	160	390124	156
383140	246	388602	144	388865	146	390059	160	390125	156
383250	246	388603	144	388950	146	390060	160	390126	157
383300	243-244	388604	144	388951	146	390061	160	390127	157
383400	246	388607	144	388952	146	390062	160	390128	157
383500	246	388608	144	388953	146	390063	160	390129	157
385140	246	388610	144	388954	146	390064	160	390130	157
385951	246	388612	144	388955	146	390065	160	390131	157
386100	247	388613	144	390001	149	390066	160	390132	157
386150	247	388615	142, 340	390002	149	390067	160	390133	157
386200	247	388616	141	390003	149	390068	160	390134	157
388101	167	388617	141	390004	149	390069	160	390135	157
388102	167	388618	141	390005	149	390070	160	390136	157
388103	167	388619	141	390006	149	390071	155	390137	157
388104	167	388620	141	390007	149	390072	155	390138	157
388105	167	388626	141	390008	149	390073	155	390139	157
388106	167	388627	141	390009	149	390074	155	390140	157
388107	167	388628	141	390010	149	390076	155	390141	162
388108	167	388629	141	390011	149	390077	155	390142	162
388109	167	388630	141	390012	149	390078	155	390143	162
388120	169	388651	144	390013	149	390079	155	390144	162
388123	167	388652	144	390014	149	390080	155	390145	162
388124	167	388653	144	390015	149	390081	155	390146	162
388125	167	388654	144	390016	149	390083	155	390147	162
388126	167	388655	144	390017	149	390084	155	390148	162
388127	169	388656	144	390018	149	390085	155	390150	163
388137	169	388659	144	390019	149	390086	155	390151	163
388138	168	388751	143	390020	149	390087	155	390152	163
388139	168	388752	143	390021	149	390088	158	390153	163
388149	169	388753	143	390022	149	390089	158	390154	163

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390155	163	390402	151	398100	92	400050	189	400126	186
390156	163	390403	151	398150	92	400051	185, 187	400127	186
390157	163	390404	151	399101	254-255	400052	187	400128	186, 301
390158	163	390405	151	399102	254-255	400053	187	400140	180
390159	163	390407	151	399103	254-255	400054	187	400141	180
390160	164	390408	151	399104	254-255	400055	187	400142	180
390161	164	390409	151	399111	255	400056	187	400143	180
390162	164	390410	151	399112	255	400057	187	400144	180
390163	164	390411	151	399113	255	400058	185, 187	400145	180
390164	164	390412	151	399114	255	400059	187	400146	180
390165	164	390414	151	399115	255	400061	185	400150	179
390166	164	390415	151	399116	255	400062	185	400151	179
390167	164	390416	151	399117	255	400063	183, 301	400153	179
390168	164	390417	151	399119	255	400064	189	400154	174
390169	164	390418	151	399120	255	400065	189	400155	174
390201	153	390419	151	399122	255	400066	185	400156	174
390202	153	390420	151	400001	177	400067	185	400157	174
390203	154	390421	151	400002	177	400068	189	400169	192, 248
390204	154	390422	151	400003	177	400071	173	400172	192
390205	154	390423	151	400004	177	400072	173	400173	192
390206	154	390424	151	400005	177	400075	195	400174	192
390207	154	390425	151	400006	177	400076	195	400175	192, 248
390208	154	390426	151	400007	190	400077	195	400176	192, 248
390209	154	390427	151	400008	192, 248	400078	195	400177	192, 248
390210	154	394061	165	400009	181	400079	195	400179	193
390211	154	394062	165	400010	181	400082	194	400180	185
390212	154	394063	165	400011	181	400084	193	400181	185
390213	154	394064	165	400012	181	400085	193	400183	185
390214	154	394065	165	400013	181	400086	190, 309	400187	191
390215	153	394066	165	400014	181	400087	194	400190	191
390216	153	394067	165	400015	181	400088	189, 317	400191	191
390217	153	394068	165	400016	181	400090	80, 190	400192	191
390218	153	394069	165	400017	181	400091	80, 190	400193	183, 301
390219	154	394071	165	400018	181, 301	400092	80, 190	400196	183, 301
390220	154	394072	165	400019	181	400093	80, 190	400197	183, 301
390221	153	394073	165	400020	178	400094	80, 190	400206	192
390222	154	394074	165	400021	178	400095	80, 190	400207	192
390223	153	394075	165	400022	178	400096	190, 309	400208	192
390224	153	394076	165	400023	178	400097	190, 309	400209	193
390225	153	395921	140	400024	183	400098	189, 300	400210	184
390226	153	395922	140	400026	177	400099	189, 300	400211	184
390227	153	395923	140	400030	183	400104	191	400212	184
390228	153	395924	140	400031	184	400105	191	400213	184
390229	153	395926	140	400032	184	400106	191	400214	184
390230	153	395927	140	400033	184	400109	191	400215	184
390231	153	395944	140	400034	184	400110	181	400223	188, 192
390232	153	395945	140	400035	184	400112	177	400224	188
390233	153	395946	140	400036	184	400113	190	400225	188
390234	153	395947	140	400038	184	400117	172	400226	188
390235	153	395948	140	400039	191	400118	172	400227	178
390236	153	395949	140	400040	183	400119	191	400228	178
390237	153	396103	142	400041	180	400121	186	400230	184
390238	153	396104	142	400042	180	400122	186	400234	188
390239	153	396113	142	400044	185	400123	186	400235	185, 188
390301	142, 340	396114	142	400045	180	400124	186, 254	400236	188
390302	142, 340	398000	92	400046	180	400125	186	400237	188

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400238	192	400376	179	401240	183	419000	253	469102	248
400239	192	400377	179	401241	183	419001	198	469105	314
400240	188, 309	400378	192, 248	401252	249	419100	253	469112	248
400241	172, 300	400380	188	401302	249	419112	253	471000	283
400242	172, 300	400381	188	401321	183	419202	198	471001	275
400243	172, 300	400382	188	401340	183	419300	315	471002	275
400244	172, 300	400386	189	401341	183	420012	86, 245	471003	275
400245	172, 300	400387	189	401350	183	420032	86, 245	471004	275
400246	172, 300	400400	190	401352	249	420052	86, 245	471101	95
400247	172, 300	400410	193	401402	249	421040	95	471160	283
400248	192	400411	171	401502	249	421050	95	471600	283
400250	179	400413	171	406250	249	421060	95	472010	273
400252	179	400415	171	406280	249	422241	95	472011	273
400253	179	400422	171	406310	249	422242	96	472012	273
400254	179	400426	171	406340	249	422243	96	472014	272
400259	190, 309	400431	170	406400	249	422251	96	472015	273
400263	254	400434	170	406460	249	422301	95	472016	273
400279	193	400435	170	406550	249	422302	96	472020	273
400283	254	400506	172	409250	249	422303	96	472030	269
400284	254	400507	172	411450	250	422401	95	472031	269
400286	183, 254	400526	172	411500	250	423224	95	472040	273
400288	183	400527	172	411560	250	423284	95	472045	273
400290	193	400528	171	411650	250	423285	95	472050	273
400291	193	400529	171	412350	250	425110	95	472060	271
400292	174	400536	173	412400	250	425410	95	472081	271
400293	174	400537	173	413001	251, 253	430001	240	472082	271
400294	174	400538	172	413010	251	430002	240	472091	271
400295	174	400565	173	413031	251	430003	240	472092	271
400296	174	400566	173	413032	251	430005	240	472100	270
400301	187	400569	173	413033	251	430010	240	472102	270
400302	187	400571	175	413251	252	430300	241	472105	270
400303	187	400572	175	413252	252	430350	241	472110	270
400304	187, 254	400577	175	413253	252	430401	241	472140	270
400320	182	400581	175	413254	252	430700	241	472200	271
400321	182	400582	175	413255	252	431113	238, 243	472202	271
400322	182	400585	175	413256	252	432100	242	472203	271
400323	182	400589	175	413301	252	432101	242	472210	273
400324	182	400591	175	413302	252	432110	241	472211	273
400325	182	400595	176, 309	413303	252	432115	242	472213	273
400326	182	400596	176, 309	413304	252	432190	242	472225	273
400327	182	400597	176, 309	413305	252	433241	239	472245	273
400328	182	400612	170	413351	252	434090	237	472250	273
400329	182	400613	170	413353	252	435090	237, 253	472998	270
400330	183, 272	400614	170	413354	252	435130	239	472999	270
400336	182	400616	170	413355	252	436110	236	473000	270
400337	182	400621	176, 309	413356	252	436120	236	473001	275
400338	182	400623	176, 309	413370	250	437010	238	473002	275
400339	182	400631	171	413460	250	437011	237	473003	275
400341	182, 254	400632	171	413530	250	437012	238	473012	278
400343	183, 309	400903	176, 301	414020	250, 253	437801	238	473500	274
400344	182	400904	176, 301	414090	251	467001	249	473600	274
400345	182, 192	401154	178	414371	250	468001	249	473900	274
400353	190, 301	401155	178	414531	251	468002	249	473905	274
400373	191, 179	401156	178	414532	251	469000	191, 278	473910	274
400374	179	401220	188	414533	251	469001	191, 278	474000	96, 270
400375	179	401221	188	415000	252	469004	191, 278	474001	96, 270

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
474075	271	483030	364	500007	306	511252	310	531120	96
474251	271	483080	279, 351	500009	306	512301	311	531121	96
474301	271	483090	279, 351	500010	277	512351	311	531300	308
474302	271	483100	279, 351	500015	307	512401	311	531360	308
474305	271	484016	265	500016	307	512451	311	531400	308
474306	271	484020	265	500017	307	513301	311	532300	308
474307	271	484030	266	500026	304, 307	513351	311	532360	308
474310	275	484050	266	500051	304	513401	311	532400	308
475020	269	484051	266	500052	303	513451	311	535014	308
475035	269	484416	265	500053	303	514020	310	535017	308
475050	269	484419	265	500054	303	514040	310	536004	308
475110	269	484421	265	500101	304	514080	310	536005	308
475140	269	484600	267	500126	304	514100	310	542030	315
475251	269	484601	267	500205	305	515020	310	542031	315
475351	269	484610	267	500210	305	515030	310	544030	317
475551	269	484611	267	500250	307	515040	310	544032	317
475975	269	484620	268	500305	305	515050	310	545011	315
475980	269	484621	268	500410	305	515060	310	545012	315
475985	269	484630	268	500500	277	515070	310	545013	315
475986	269	484631	268	500504	277	515080	310	545014	316
476000	272	484632	268	500505	277	515110	310	545015	316
476002	272	484633	268	500521	278	515120	310	545016	316
476045	185, 272	484634	268	500600	317	515130	310	545018	316
476050	272	484730	266	500650	317	515140	310	545020	316
476051	272	486001	292	500700	317	515150	310	545024	316
476055	272	486005	299	503118	86, 312	515180	310	545025	316
476070	272	486006	299	503200	88	516050	310	545030	316
476071	272	486010	294	503205	88	516060	310	545034	316
476075	272	486012	299	503210	337	517011	310	545044	316
476080	272	486013	299	503220	312	517020	310	546005	257
476081	272	486014	298	503230	88	517021	310	546009	256
476082	272	486015	292	504010	310	517030	310	546010	256
477000	274	486017	298	505011	341	517031	310	546022	256
477100	274	486018	298	505013	341	518126	311	546024	256
477201	276	486020	294	505014	341	521325	313	546025	256
477202	276	486023	245, 275	505015	341	521380	313	546034	256
477351	276	486024	245, 275	505020	436, 341	523040	312	546035	256
477441	276	486025	195, 245	505051	482	523080	312	546040	256
477771	276	486026	195, 245	505052	482	524390	312	546043	256
477991	276	486030	294	505053	482	524431	311	546044	256
477992	276	486031	195, 245	506010	91	524471	311	546045	256
478010	270	486113	299	506015	91	524472	311	546052	257
478011	270	486320	295	506052	91	525252	311	560241	340
478050	270	486325	295	506053	91	525253	311	560261	340
478610	276	486330	295	506102	91	525362	311	560281	340
478616	276	486420	295	506103	91	525402	311	560301	340
478680	276	486430	295	506202	91	527170	314	560302	340
478690	276	486500	296	506203	91	527250	314	560321	340
479200	276	486502	296	506303	91	528010	312	560332	340
480012	282	486700	297	506503	91	528034	312	560361	340
480021	282	486710	297	507221	481	528035	312	560401	340
482600	280	486812	292	507251	481	528036	312	560402	340
482610	280	486860	292	510010	310	528103	312	560451	340
482620	280	500001	306	510011	310	530009	308	560452	340
482630	281	500002	306	510022	314	530300	308	560501	340
482650	281	500006	306	510023	314	530400	308	561101	337

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
562281	340	643530	488	670106	478	676106	475	691640	489
562311	340	643600	488	670125	478	676107	475	691907	227
562330	340	646010	491	670126	478	676126	475	691908	227
562361	340	647010	492	670145	478	676127	475	691909	227
562400	340	647050	492	671066	474	676266	475	691914	227
562460	340	647056	436, 492	671086	474	676267	475	691915	227
562500	340	647105	436, 492	671106	474	676286	475	691916	227
562600	340	647106	436, 492	671107	474	676287	475	691921	227
563407	338	647205	436, 492	671126	474	676306	475	691922	227
563408	338	648010	299, 490	671127	474	676307	475	691923	227
563409	338	648011	292, 491	671266	474	676326	475	691935	228
563410	338	648050	299, 490	671267	474	676327	475	691936	228
563411	338	648100	299, 490	671286	474	676346	475	691937	228
563412	338	648200	299, 492	671287	474	676356	475	691938	228
563453	222, 340	649010	468, 491	671306	474	676357	475	692003	487
564022	337	649450	489	671307	474	676366	475	692010	486
564030	337	650022	510	671326	474	676367	475	692015	486
564052	337	650025	510	671327	474	676647	475	692020	486
564102	337	650090	510	671346	474	680062	232	692116	486
564123	339	651100	512	671347	474	680092	232	692211	486
564411	338	651102	513	671356	474	680122	232	692212	486
564412	338	651110	512	671357	474	680152	232	692213	486
564413	338	651111	512	671366	474	680200	232	692216	486
564420	339	651112	513	671367	474	680541	120	692221	486
564642	339	651113	513	671466	477	681062	232	692265	487
564660	339	651114	514	671467	477	681092	232	692266	487
564852	339	651115	514	671486	477	681102	232	692310	259
610004	511	651116	514	671487	477	681122	232	692311	259
610005	511	651202	63, 436	671506	477	681152	232	692312	259
620010	104	651210	478, 511	671507	477	681182	232	692315	487
620011	104	651220	478, 511	671526	477	686003	233	692321	260
620110	104	651225	478, 511	671527	477	686091	233	692322	260
620210	104	651513	516	671686	478	686092	233	692333	260
620310	104	651522	515	671687	478	686095	233	692400	235
620510	104	651524	516	671706	478	686096	233	692500	235
620711	104	651525	517	671707	478	686100	230	692510	235
634003	481	651542	515	672427	475	686125	233	692600	235
634011	481	651543	517	672447	475	686126	233	692601	235
634021	481	651601	514	672527	475	686151	233	692602	235
634023	481	661020	231	672547	475	686152	233	692610	235
634041	481	661022	231	673306	476	686155	233	692611	235
634042	481	661030	231	673307	476	686156	233	692612	235
634043	481	661033	231	673326	476	689001	263	693210	261
634044	482	661035	231	673327	476	689002	263	693211	261
634052	481	661040	231	673466	476	689003	263	693220	261
634053	481	661050	231	673706	477	689011	263	694321	198
634054	481	662001	483	673707	477	690310	393	694322	198
641050	490	662006	483	673726	477	690552	487	694371	198
641100	490	662111	229	673727	477	690620	489	694372	198
641200	490	662211	229	673846	477	690640	489	694381	198
642050	490	662461	229	674066	476	691100	399	711151	368
642100	490	664001	230	674067	476	691250	399	711161	371
643000	482	670001	473	674106	476	691251	227, 399	711191	371
643500	482	670084	478	674126	476	691310	226	711192	371
643510	468, 491	670104	478	674127	476	691312	226	711241	371
643520	488	670105	478	675106	477	691350	226	711242	371

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
711251	371	714014	361	714159	362	730060	102	773003	51
711252	372	714015	361	714160	361	730061	103	773011	51
711300	371	714016	361	714167	361	730062	99	773013	51
711302	372	714021	361	714168	361	730065	100	773020	54
711350	372	714022	361	714169	361	730066	100	773025	53
711351	371	714023	361	714170	361	730150	102	773028	53
711352	372	714026	361	714171	361	730151	103	773035	52
711354	373	714029	361	714186	361	730152	99	773036	52
711355	372	714031	361	714192	361	730155	100	773051	52
711450	372	714042	362	714193	361	730156	100	773052	52
711452	372	714043	362	714195	361	730301	102	773135	53
711455	372	714044	362	714196	361	730302	99	773138	53
711550	372	714045	362	714197	362	730311	103	773139	53
711600	372	714046	362	714198	353-354	731152	101	775002	394
711800	372	714050	362	714201	353	732063	101	775010	394
711805	373	714058	362	721010	349	732153	101	775303	394
711995	372	714059	362	721011	349	732353	101	775313	395
711998	371	714068	361	721012	349	741155	378	775319	395
711999	372	714072	361	721013	349	741156	378	775402	394
712003	365	714073	352, 354	721014	349	741205	378	775412	395
712005	365	714097	362	721015	349	742018	376	775415	396
712020	365	714099	362	721016	349	742028	376	775419	396
712022	363	714102	362	721020	349	742038	376	777101	385
712033	363	714103	362	721022	349	745104	377	777102	385
712040	366	714104	362	721023	349	746067	377	777107	385
712044	363	714109	362	721121	349	746068	377	777134	463
712050	367	714111	361	721124	349	746069	377	777160	381
712051	367	714112	361	721129	348	746079	377	777171	382
712055	363	714113	361	721221	349	746096	377	777172	382
712070	367	714114	361	721224	349	746097	377	777173	382
712080	367	714115	361	721305	350	746781	375	777174	382
712100	367	714118	361	721307	350	746782	375	777175	382
712150	367	714121	361	721410	350	751087	243	777195	388
712212	358	714122	361	721420	350	751102	244	777210	381
712300	360	714123	361	721430	350	751105	243	777213	379
712301	360	714124	361	721450	350	751106	244	777214	379
712402	358	714125	361	721570	348	751185	243	777215	380
712403	358	714127	361	721571	348	751186	244	777217	379
712502	359	714131	361	721572	348	751192	244	777218	379
712752	359	714132	361	722125	346	751205	243	777220	383
713200	352	714139	362	722130	346	751209	244	777221	383
713300	354	714140	362	722141	347	751220	244	777222	383
713400	354	714141	362	722221	345	752218	296	777224	379
713500	353	714142	362	722252	345	752222	296	777242	384
713501	353	714143	362	722255	345	770250	393	777243	384
713510	355	714144	362	730001	99	770351	397	777244	384
713520	354	714145	362	730002	99	770355	398	777254	323, 386
713521	354	714146	362	730003	100, 103	770356	398	777263	386
713522	354	714147	362	730011	102, 298	770357	398	777264	386
713550	356	714148	362	730012	102, 298	770361	398	777265	386
713551	356	714150	362	730013	102, 298	771101	388	777266	386
713553	356	714151	362	730030	102	772284	378	777271	385
713600	357	714153	362	730031	103	772289	378	777290	380
714011	361	714154	362	730032	99	772326	378	777300	380
714012	361	714155	362	730035	100	773000	51	777301	380
714013	361	714157	362	730036	100	773001	51	777303	380

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
777304	380	781512	326	786200	334	810400	504	830145	441
777320	381	781521	326	786202	336	810501	504	830147	440
777323	381	781522	326	786302	336	810900	505	830590	441
777325	381	781531	326	786400	336	810910	505	830592	440
777326	381	781532	326	786402	336	811600	505	830620	441
777333	381	781542	332	786500	336	811610	505	830621	441
777351	387	781601	327	786502	336	812500	505	830622	440
777361	387	781602	327	786901	334	812510	505	830627	440
777370	389	781622	327	786931	333	812761	504	830644	468
777371	389	781642	332	786942	333	812762	504	830645	468
777373	389	781702	327	786958	334	813600	505	830700	443
777374	389	781712	327	786961	334	813610	505	831000	468
777381	387	781722	327	789003	344	814900	505	831001	468
777430	321, 464	781801	330	789061	344	814910	505	831026	446
777450	463	781802	330	789120	344	815010	503	831027	446
777451	321, 464	781812	330	801021	501	815020	503	831036	446
777470	321, 464	781822	331	801350	501	815025	275, 503	831037	446
777480	321, 465	781842	332	801351	501	815100	503	831126	446
777520	390	781901	330	801400	501	815200	93	831260	445
777521	390	781902	330	801401	501	815240	93	831360	445
777525	390	781912	330	801501	502	815250	93	831400	443
777530	390	781922	331	801502	502	815300	503	831443	468
777531	390	782001	324	801505	501	815400	503	831445	468
777535	390	782002	324	801506	501	815500	92	832029	444
777540	390	782010	333	801507	501	815601	254	832039	444
777541	390	782011	333	801516	501	815621	254	832041	445
777551	390	782012	333	801517	501	820010	508	832129	447
777560	391	782013	333	801555	500	820011	508	832139	447
777561	391	782014	333	801556	500	820078	292, 492	832222	448
777581	392	782015	333	801565	500	820081	509	832225	449
777582	391	782016	333	801566	500	820121	509	832232	448
777583	391	782017	333	802010	500-501	820161	509	832328	448
777584	391	782018	333	802440	494	820998	491, 509	833029	342, 450
777585	391	782019	333	802441	494	820999	491, 509	833031	342, 450
777586	391	782020	333	802450	494	822060	508	833037	342, 449
777587	392	782021	333	802451	494	822080	508	833271	451
777588	391	782050	318	803021	499	822185	508	834141	451, 453
777589	391	782100	323	803035	499	822310	292	834540	452
777590	392	782120	323	803036	499	822800	506	834541	451, 453
777591	392	783070	318	803037	499	822801	506	834630	342, 450
777612	392	783071	318	803040	495	822825	506	834631	451-452
777615	392	783100	320	803045	495	822827	506	834641	342, 450
777618	392	783101	319	804012	501	822829	506	834730	453
777645	392	783201	319	805025	498	822831	506	834840	452
777700	387, 396	783210	320	805040	495	822990	509	834930	451, 453
778002	63	783250	320	807000	480	822998	509	840590	442
781040	329	785211	320	807100	480	823045	507	840602	443
781045	329	785213	320	807520	480	823046	507	842045	445
781301	328	785214	320	810000	504	823401	507	844100	293
781302	328	785300	388	810025	498	823402	507	844108	293
781312	328	786010	335	810100	504	823850	508	844110	293
781421	325	786023	335	810120	506	823998	506	844486	293
781422	325	786034	335	810150	504	824130	507	849033	465
781432	325	786045	335	810210	504	824131	507	849053	465
781501	326	786100	334	810300	504	830130	441	849073	465
781502	326	786102	336	810350	504	830132	440	849103	465

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
850390	457	882143	290, 459	909882	427	9120519	423	950179	263
850590	457	882213	289, 458	909884	427	912057	431	9510801010	472
852103	462	882214	290, 459	9100018	411, 423	912058	431	9510801012	472
852104	462	882243	290, 459	9100043	406	9120580	422	9510801015	472
852120	462	882323	289, 458	9100044	407	9120581	422	9510801020	472
852170	461	882324	290, 459	9100045	406	912059	431	951465050S	473
852171	461	882343	290, 459	9100046	406	9120590	419	951475100S	473
852174	461	883001	467	9100047	407	9120592	419	951526100S	473
852180	461	883002	467	9100048	407	9120596	419	951666080S	473
852230	463	883295	467	9100049	406	912060	432	951704120	472
852400	442	883301	466	9100050	406	912061	432	951723100	472
871101	284	883395	467	9100051	407	9120626	422	951723120	472
871120	287	883401	466	9100052	407	9120632	423	951724100	472
871126	287	883402	467	9100053	408	9120705	423	951724120	472
872211	285	883459	467	9100054	408	9120711	423	951753120	472
872212	286	883501	466	9100055	408	912522	431	951773120	472
872213	285	883502	467	9100056	408	912527	431	952320006	472
872214	286	883602	467	9100347	411	912528	431	952320010	472
872281	285	887026	47, 454	9100348	411	912529	432	952320011	472
872282	286	887036	47, 454	9100375	411	912541	432	952320012	472
872331	285	887046	47, 454	9100376	411	912544	433	952320014	472
872332	286	887126	47, 454	9100565	409	912545	433	960001	64
872421	285	887136	47, 454	9100566	409	912552	434	965001	64
872422	286	887146	47, 454	9100567	409	912553	434	970000	48
872461	285	887236	47, 454	9100572	409	912554	434	9700020	48
872462	286	887246	47, 454	9100581	411	912556	434	9700040	48
872651	285	900390	413	9100582	411, 423	912604	433	9700041	48
872652	286	900590	413	9100583	411	912631	434	9700042	48
872801	285	900890	413	9100586	411	912706	434	970005	48
872802	286	9050608	410	9100608	410	912781	434	9700060	48
872901	285	9051160	413	9100620	411	916600	425	9700061	48
872902	286	9051190	413	9100627	411	917001	204, 435	9700062	48
873151	287	9051203	422	9100704	411	917003	435	9700071	48
873550	282	9051206	422	9100832	411, 423	917004	204, 435	9700072	48
873551	284	9051208	422	9100835	411, 423	917012	204, 435	9700073	48
873901	287	905123	434	911101	436	917028	435	9700081	48
873902	287	905126	434	911102	436	917036	435	9700082	48
880173	456	905167	413	911201	436	917037	435	9700200	46
880174	456	905640	425	911211	436	917340	434	9700210	46
880175	457	9057931	410	9120346	423	917430	434	9700400	46
880176	457	9057932	410	9120489	418	917431	434	9700410	46
880245	468	9057961	410	9120490	419	917640	204, 435	9700600	46
880400	455	9057962	410	9120491	418	950112	262	9700610	46
880401	455	9057981	410	9120492	419	950118	262	9701200	48
880402	460	9057982	410	9120493	418	950120	262	9701400	48
880405	456	908010	413, 492	9120494	419	950121	262	9701600	48
880406	456	908012	413, 492	9120495	418	950131	262	9702200	48
880600	455	908111	436, 492	9120496	419	950141	262	9702400	48
880601	455	909702	88, 428	9120497	418	950160	263	9702600	48
880602	456	909721	427	9120498	419	950163	263	9703100	48
880603	456	909722	427	9120499	420	950167	263	9703200	48
880604	460	909731	427	9120500	420	950168	263	9703300	48
880645	468	909732	427	9120501	420	950171	263	9703400	48
881120	289, 458	909754	427	9120502	420	950172	263	9703500	48
881240	289, 458	909755	427	9120514	423	950175	263	9703600	48
882133	289, 458	909775	428	9120515	423	950176	263	9704005	42

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9705000	33	9717210	25	9737230	36	999511	56
9705100	29	9717230	25	9737300	36	999513	56
9705110	28	9718000	32	9737310	36	999521	56
9705130	28	9718110	25	9737330	36	999523	56
9705210	28	9718130	25	973997	37	999531	56
9705230	28	9718210	25	973998	37	999533	56
9705500	30	9718230	25	973999	37	999541	56
9706000	33	9720000	43	9740000	41	999543	56
9706100	29	9721000	43	9740010	40	999551	56
9706110	28	9724500	39	9740030	40	999553	56
9706130	28	9725000	38	9741000	41	999611	56
9706210	28	9725110	38	9745000	45	999613	56
9706230	28	9725130	38	9745110	44	999621	56
9706310	28	9725210	38	9745130	44	999623	56
9706330	28	9725230	38	978511	57		
9706500	30	9725500	38	978513	57		
9707000	33	9726000	38	978521	57		
9707110	28	9730100	34	978523	57		
9707130	28	9730110	34	978531	57		
9707210	28	9730130	34	978533	57		
9707230	28	9730200	34	978611	58		
9710110	24	9730210	34	978613	58		
9710130	24	9730230	34	978621	58		
9710210	24	9731100	34	978623	58		
9710230	24	9731110	34	979250	62		
9710310	24	9731130	34	979301	61		
9710330	24	9731190	35	979302	61		
9711110	25	9731200	34	979311	61		
9711130	25	9731210	34	979312	61		
9711210	25	9731230	34	979313	61		
9711230	25	9731290	35	979500	60		
9713610	26	9731300	34	979510	59		
9713630	26	9731310	34	979511	55		
9713710	26	9731330	34	979513	55		
9713730	26	9731390	35	979521	55		
9714310	27	9732000	35	979523	55		
9714330	27	9732010	37	979531	55		
9714410	27	9732030	37	979533	55		
9714430	27	9732110	37	979600	60		
9715000	31	9732130	37	979610	59		
9715110	24	9733000	35	979611	55		
9715130	24	9733010	37	979613	55		
9715210	24	9733030	37	979621	55		
9715230	24	9733110	37	979623	55		
9715310	24	9733130	37	979991	38		
9715330	24	9736100	36	979992	44-45		
9716000	31	9736110	36	979993	44-45		
9716110	24	9736130	36	979994	62		
9716130	24	9736200	36	9810365055	473		
9716210	24	9736210	36	9810365060	473		
9716230	24	9736230	36	9810366050	473		
9716310	24	9737100	36	9810366055	473		
9716330	24	9737110	36	9810366065	473		
9717000	32	9737130	36	9810367060	473		
9717110	25	9737200	36	9905782	49		
9717130	25	9737210	36	9906782	49		

A

Afrodyta	148
Akcesoria do ekspresów	292
Akcesoria do gyrosov Potis	391
Akcesoria do maszynek do mięsa	349
Akcesoria do okapów skręcanych	472
Akcesoria do syfonów iSi	306
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	468
Akcesoria do szatkwonic	362
Automatyczna dysza do spieniania mleka	295
Automatyczna wyciskarka j80/j100	279, 351
Automatyczny dozownik do mydła	488
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących	488
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady	292

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień	514
Bateria umywalkowa	512-513
Bateria umywalkowa z prysznicem	512-514
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem	514
Bemar	43
Bemar nastawny	378
Bemar nastawny z kranem	378
Bemary	43
Blacha aluminiowa	434
Blacha aluminiowa perforowana	434
Blacha do jajek i placek GN 1/1	435
Blacha do pizzy	340
Blacha emaliowana do smażenia	435
Blacha emaliowana pełna do pieczenia	435
Blacha grillowa nieprzywierająca GN 1/1	435
Blacha grillowa, ryflowana, nieprzywierająca GN 1/1	204, 435
Blacha na omlety i placki, nieprzywierająca GN 1/1	204, 435
Blacha nieprzywierająca	204, 435
Blacha nieprzywierająca GN 1/1	204, 435
Blacha wypiekowa	436
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1	435
Blender	265-268
Blender barowy	265-268
Blender kuchenny	268, 365
Bliker	363
Bluza kucharska chef	481
Boss	161
Bulionówka	145-146, 149, 151, 153, 167, 193
Butelka do aromatyzowania koktajli	275
Butelka do oliwy i octu	193
Butelka Quattro Stagioni	175
Butelka Swing	175

C

Cedzak	82
Cedzak niski	82
Cedzak wysoki	82
Chemia	490
Chłodziarka do wina dwustrefowa	289, 458
Chłodziarka do wina jednostrefowa	289, 458
Chochla	83-87, 198, 245
Classic	165
Cukiernica	149, 151, 154, 168
Cukiernica szklana	195
Cutter-wilk	367
Cutter-wilk r2	365
Cutter-wilk r4	366
Cutter-wilk r5g	367
Cutter-wilk r7	367
Cutter-wilk r8	367
Cutter-wilk r10	367
Cutter-wilk r15	367
Cyrkulator do gotowania sous-vide	399
Cyrkulator do gotowania sous-vide GN 1/1	399
Czajnik	151
Czapka	481
Czapka kucharska	481

D

Dekanter	173
Deska do krojenia	120, 124, 273
Deska do krojenia HACCP 450x300	122
Deska do krojenia HACCP 600x400	123
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	123
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	123
Deska gładka	124
Deska z wycięciem	124
Deska z wycięciem GN 1/1	124
Deska z wycięciem GN 1/2	124
Deski do krojenia HACCP	122
Deski z wycięciem	123
Dip	151, 163-164, 167
Dodatkowy pojemnik do przypraw	194
Dozownik do alkoholu	269
Dozownik do lodu	282
Dozownik do mydła	488
Dozownik do napojów	249
Dozownik do platek	249
Dozownik do płynów	488
Dozownik do ręczników papierowych	482
Dozownik do sosów z pompką	93
Dozownik mydła	482

Dozownik płynu myjącego	501
Dozownik, nalewak z kulkami	269
Drzwi 400 - lewe	48
Drzwi 400 - prawe	48
Drzwi 600 - lewe	48
Drzwi 600 - prawe	48
Drzwi do podstaw	48
Dyspenser do przypraw	298
Dyspenser do sosów	93-94
Dyspenser z pompką	94
Dzbanek. 149, 151, 168-169, 181, 192, 247-248, 265-268, 298	
Dzbanek do blendera	266-268
Dzbanek emaliowany	298
Dzbanek miarka	91
Dzbanek na mleko	154
Dzbanek na oliwę	193
Dzbanek na oliwę, ocet	193
Dzbanek stalowy	268
Dzbanek z filiżanką i spodkiem	169
Dzbanek z poliwęglanu	268
Dzbanki	248
Dzieża	320
Dzwonek recepcyjny	92

E

Ekspozytor do kanapek	94
Ekspozytor do kanapek z uchwytem	94
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	93
Ekspozytor na pojemniki GN	93
Ekspozytory	93
Ekspres automatyczny do kawy	292
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny	294
Ekspres do kawy, automatyczny, DELTA	295
Ekspres do kawy, automatyczny, HRC	294
Ekspres do kawy, automatyczny, LEVA	295
Ekspresy kolbowe	294
Elementy neutralne	46
Etui na noże	117
Etui na noże Stalgast	117

F

Fartuch wodoodporny	482
Fartuchy	481
Filiżanka	145-146, 149, 151, 154, 167-168
Filiżanka do espresso	172, 300
Filiżanka do kawy	165, 172, 176, 300-301
Filiżanka do kawy i herbaty	172, 300
Filiżanka ze spodkiem	144, 155-157, 159-161
Filtr do ekspresu	292
Filtr do wody	288, 507

Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+	508
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf	508
Filtr zgrubny do wody	508
Filtry do wody	506-507
Flaczarka	146
Foremka do terin	81
Foremka na crème brûlée	169, 189, 317
Forma silikonowa	275
Forma silikonowa do kostek lodu	275
Frytownica	377, 381
Frytownica 1-komorowa	381
Frytownica 2-komorowa	381
Frytownica elektryczna	38, 62
Frytownica elektryczna wolnostojąca	62
Frytownica gazowa	38
Frytownica indukcyjna	375
Frytownica podwójna	38, 377, 381
Frytownica podwójna pozioma	377
Frytownica podwójna z kranem	377, 381
Frytownica pojedyncza	38, 62, 377, 381
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	38
Frytownica pojedyncza pozioma	377
Frytownica pojedyncza z kranem	377, 381
Frytownica wolnostojąca z szafką	381
Frytownice	38, 381

G

Garnek do duszenia	69
Garnek niski	66-68
Garnek średni	66-68
Garnek wysoki	66-68
Garnek z kranem	69
Garnki Basic Line	67
Garnki Comfort Line	66
Garnki Gredil	67
Garnki Premium Line	68
Garownik / komora wzrostowa	422, 433
Generator ozonu	489
Głowica	506, 508
Głowica purity c by-pass 0%	506
Głowica purity c by-pass 30%	506
Gniazdo korka	478, 511
Gofrownica	378, 383
Grangusto	141
Granitor	248
Grill ceramiczny	380
Grill lawowy	37
Grill lawowy (s ruszt)	37
Grill lawowy (v ruszt)	37
Grill wodny	35
Grille	34
Grille chromowane	36

Grille elektryczne	61
Grzałka do podgrzewaczy	241
Gyros	389
Gyros elektryczny	390
Gyros gazowy	390-391

I

Imbryk	151, 154
------------------	----------

K

Kamienie lawowe	37
Karafka do wina/wody	182, 188, 192
Kaszub / Hel	152
Kieliszek do białego	174
Kieliszek do białego wina	173-174, 177-180
Kieliszek do burgunda	180
Kieliszek do ciężkiego białego wina	180
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	180
Kieliszek do czerwonego i białego wina	174
Kieliszek do czerwonego wina	173-174, 177-180, 182
Kieliszek do drinków i koktajli	172
Kieliszek do espresso	189
Kieliszek do jaj	194
Kieliszek do koktajli	182, 185, 188
Kieliszek do koktajli typu „kir”	177
Kieliszek do koniaku	177
Kieliszek do lekkiego białego wina	180
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	180
Kieliszek do likieru	177
Kieliszek do margarity	180, 185
Kieliszek do martini	177, 180, 182
Kieliszek do słodkiego wina	180
Kieliszek do szampana	174, 177-180, 182, 188
Kieliszek do wina	182
Kieliszek do wina białego	179
Kieliszek do wina czerwonego	179
Kieliszek do wódki	172, 181-182, 184
Kieliszek do wódki shot	188
Kieliszek finger food	254
Kieliszek uniwersalny	179
Kieliszki Bistro	177
Kieliszki do koktajli	185
Kieliszki do wódki	185
Kieliszki Enoteca	180
Kieliszki Hudson	178
Kieliszki Imperial	178
Kieliszki Inventa	174
Kieliszki Palomino	178
Kieliszki Primetime	180
Kieliszki Saxon	179

Kloc masarski	120
Kocioł warzelny elektryczny	49
Kocioł warzelny gazowy	49
Kociołek do zup	242
Kociołek elektryczny do zup	241-242
Kociołki elektryczne do zup	241
Kolumna bufetowa	254
Kolumna wodna do linii 700	514
Kolumny bufetowe	254
Kominek	48
Kominek dla modułów 1200 mm	28, 33, 46
Kominek dla modułów 400 mm	28-30, 33-35, 41-43, 45-46
Kominek dla modułów 800 mm	28-30, 33-35, 43, 46
Kondenser pary	434
Kontakt grill	376, 392
Kontakt grill panini	376, 379
Kontakt grill panini z timerem	379
Kontakt grill podwójny	379
Kontakt grill pojedynczy	379
Kontakt grille	376, 379
Końcówka do ubijania piany	320
Końcówka do ucierania ciast lekkich	320
Końcówka gwiazdka	310
Końcówka liść	310
Końcówka okrągła	310
Końcówka płatek	310
Końcówka prosta	306
Końcówka róża	310
Końcówka tulipan	306
Końcówka wstążka	310
Końcówki dekoracyjne	310
Końcówki dekoracyjne do worków	311
Korek	478, 511
Korek do butelki szampana	269
Korek przelewowy z sitkiem	478, 511
Kostkarka	284, 287
Kostkarka do kruszonego lodu	284
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	286
Kostkarki wolnostojące	285
Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	44-45
Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	44-45
Kosz do pieczywa	197
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top	198
Kosz do szkła	504-505
Kosz do sztućców	503-504
Kosz do tac GN 1/1	504
Kosz do tac i pojemników GN	498
Kosz do talerzy	504
Kosz na śmieci	484
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych	467
Kosz stołowy	195, 484
Kosz uniwersalny	504
Koszyk do pieczenia	427
Koszyk do pieczywa	197

Koszyk do serwowania	257
Koszyk finger food	257
Koszyk na owoce	257
Koszyk na przekąski finger food	257
Koszyk na serwetki	256
Koszyk na sztućce	197
Kotlecziarka	348
Kotły warzelne	49
Kółko	98
Krajalnica do wędlin	345
Krajalnica do wędlin i serów	345-347
Krustownica	274
Kruszarka do lodu	283
Kruszarka elektryczna	283
Krzesło cateringowe	262
Kubek	140, 144-146, 149, 154-161, 163-165, 168-169, 172, 176, 190, 300
Kubek do sztućców	503
Kubek Hill	301
Kubek Iconic	190, 301
Kubek miarka	91
Kubek na frytki	256
Kubek stoik quattro stagioni	175
Kubek stalowy do przesiewania	312
Kubek stalowy do shakera	272
Kubek szklany	186
Kubek termiczny	301
Kubki/szklanki termiczne	176
Kuchenka indukcyjna	387, 396-398
Kuchenka mikrofalowa	394-396
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem	24
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, ECO	26
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana	57
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem	25
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, ECO	27
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana	58
Kuchnia ceramiczna	30
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem	31
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem	32
Kuchnia elektryczna nastawna	33
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	60
Kuchnia gazowa nastawna	28
Kuchnia gazowa wolnostojąca	55-56
Kuchnia indukcyjna	29
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca	59
Kuchnie elektryczne	31, 60
Kuchnie gazowe	24, 55
Kuchnie gazowe ECO	26
Kuchnie indukcyjne	29, 59
Kuchnie infrared	30
Kufle do piwa	191
Kuweta do lodów	308

L

Lampa grzewcza	260
Lampa grzewcza do potraw	235
Lampa grzewcza piramida	261
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	259
Lampa grzewcza, promiennik	261
Lampa owadobójcza	486-487
Lampa owadobójcza z lepem, led	487
Lampa owadobójcza z wentylatorem	487
Lampa owodobójcza	487
Lampa stołowa	198
Lampy grzewcze	260
Lampy grzewcze do potraw	235
Lejek	90
Lep do lampy owadobójczej	487
Licznik przepływu wody	288, 506, 508
Listwa do bonowania	92
Listwa łącząca białe urządzenia	48
Listwa magnetyczna	116-117
Listwa magnetyczna z haczykami	116
Listwa wspornikowa	203
Łódówka barowa	289-290, 458-459
Łódówka na mleko	293
Łódówka na mleko do kawy	293
Łódówka na mleko z podgrzewaną szafką	293

L

Ławka cateringowa	262
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych	233
Łopata do pizzy	337-339
Łopata do pizzy, operacyjna	339
Łopata operacyjna do pizzy	338
Łopatka	86, 245
Łopatka do pieca	88, 428
Łopatka do pizzy	337
Łopatka do przewracania	84-85, 87-88, 109
Łopatka do przewracania perforowana	109, 116
Łopatka do ryb	84
Łopatka do tortu	315
Łopatka kątowna	88
Łopatka perforowana	86, 245
Łopatki	87
Luskarka do lodu	287
Łyzeczka barmańska	273
Łyzeczka deserowa	138
Łyzeczka do deserów	139
Łyzeczka do herbaty	126-138
Łyzeczka do kawy	126-127, 133, 135-137
Łyzeczka do latte	138

Lyżka	86, 245
Lyżka cędzakowa	83-87, 89, 245
Lyżka do serwowania	84-87
Lyżka do spaghetti	84-86, 245
Lyżka miarka	91
Lyżka perforowana	84, 86-87, 245
Lyżka stołowa	126-139
Lyżka wazowa	134
Lyżka wazowa Tambre	86

M

Makaroniarka	44-45
Makaroniarka elektryczna	45
Makaroniarka gazowa	44
Makaroniarki	44
Marrakesz	155-157
Maszynka do mielenia mięsa	348-349
Maszynka do ostrzenia noży	119
Mata barmańska	274
Mata pod tamper	299
Matryca	228
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	228
Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	228
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	228
Meble cateringowe	262
Meble skręcane do samodzielnego montażu	472
Meble skręcane Gredil	474
Meble spawane	473
Miarka	271
Miarka dwustronna	271
Miarka z podziałką zewnętrzną 15-75 ml	271
Miecz do gyrosa	391
Miedziane naczynia do serwowania koktajli	273
Miesiarka planetarna	318, 320
Mieszadło	89
Mieszadło do kotła	89
Mieszarka do farszu	350
Mikser micromix	368
Mikser ręczny	371-373
Mikser spiralny	334-336
Mini dip	256
Mini mp 160 v.V.	371
Mini mp 190 combi	371
Mini mp 190 v.V.	371
Mini mp 240 combi	371
Mini mp 240 v.V.	371
Mini naczynia szklane do finger food	254
Mini patery	316
Mini rondelek	256
Mini wiaderko	256
Misa do szampańa	276
Misczka finger food	186, 254

Miska	80, 140, 144-146, 151, 154, 158, 162-165, 169, 190
Miska kuchenna	80
Młynek do mielenia kawy	296
Młynek do przypraw	195
Młynki do mielenia kawy	296
Moduł 2 szuflad	468
Modułowe regały z aluminium	233
Moon	162
Moździerz	271
Moździerz z tłuczkiem	193
Multifunkcyjna miesiarka planetarna	319

N

Naboje do syfonów	307
Naboje do syfonów do wody	277
Naboje Nitro	304, 307
Naboje Professional	307
Naboje Soda	277
Naczynia do finger food	256
Naczynia żeliwne	76
Naczynie do miksowania z wylewką	183, 272
Naczynie finger food	182, 254
Nadstawa do kosza	505
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze	449
Nadziewarka do kielbas	350
Nadziewarki do kielbas	350
Nakładka redukcyjna	48, 55-58
Nakładka redukcyjna na ruszt	24-25, 28, 51
Nakładka wok	24-25, 28, 48, 55-58
Naleśnikarka	378, 384
Nalewak	269
Napelniacz	515-517
Napęd do gyrosa	391
Naświetlacz uniwersalny	487
Noże dekoracyjne	97
Noże i szpatuły cukiernicze	313
Noże Sanelli	110
Noże Sanelli linia premana professional	106
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	113
Noże Stalgast ze stali kutej	111
Noże Stalgast ze stali walcowanej	112
Nożyce	120
Nożyce do drobiu	112, 120
Nożyce kuchenne	120
Nóż	98
Nóż dekoracyjny	97
Nóż dekoracyjny do cytrusów	97
Nóż dekoracyjny do masła	97
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy	97
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy	97
Nóż do biszoptów	313

Nóż do bułek	113
Nóż do chleba	108, 110-112, 115, 117
Nóż do filetowania	111, 115, 117
Nóż do filetowania miętki	108, 116
Nóż do jarzyn	109-110, 112-114
Nóż do krojenia	113
Nóż do krojenia ciast	313
Nóż do krojenia mięsa	114-115
Nóż do łososia	108
Nóż do mięsa	111, 117
Nóż do nacinania	108
Nóż do obierania	109-110, 112-114, 116-117, 273
Nóż do oddzielania kości	114
Nóż do oddzielania kości prosty	108
Nóż do oddzielania kości wąski	108, 116
Nóż do oddzielania kości zagięty	108
Nóż do pieczenia	108, 110, 112, 117
Nóż do pomidorów	109-110
Nóż do ryb	108
Nóż do sera z dwiema rączkami	109
Nóż do serów miękkich	115
Nóż do serów w blokach	115
Nóż do szatkowania	108
Nóż do warzyw i owoców	114
Nóż do wędlin	108
Nóż elektryczny do gyrosa	392
Nóż japoński	109
Nóż japoński santoku	109
Nóż kuchenny	108, 110-113, 115-117
Nóż masarski	108, 114, 116
Nóż stołowy	126-139
Nóż uniwersalny	110
Nóż, szpatuła cukiernicza	313

O

Obieraczka	344
Obieraczka do warzyw	85, 120
Obieraczka ostrze gładkie	120
Obieraczki	120
Ociekacz GN	208, 211
Ociekacz na talerze	506
Odkamieniacz	292, 299, 490
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego	299, 491
Okap	411, 423, 434
Okap przysięcniowy skrzyniowy	472
Opiekacz	385
Organizer kawowy	292
Organizer na przyprawę	195
Ostrzałka do noży	118
Ostrze ząbkowane do noża	392
Otwieracz	98, 270
Otwieracz do butelek	270

Otwieracz do konserw	85, 98
Otwieracz kelnerski	270

P

Pakowarka próżniowa	226
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów	226
Pakowarki próżniowe komorowe	226
Paliwo do podgrzewaczy	240
Palnik do crème brûlée	317
Palnik gazowy	317
Papier do pieczenia	313
Patelnia	41, 63, 70, 72-75
Patelnia do naleśników	72-75
Patelnia do naleśników z powłoką granitową	73
Patelnia do ryb	75
Patelnia elektryczna	63
Patelnia głęboka	75
Patelnia grillowa	76
Patelnia nieprzywierająca	71
Patelnia powlekana tytanem	71
Patelnia uchylna	63
Patelnia uchylna elektryczna	41
Patelnia uchylna gazowa	40
Patelnia wielofunkcyjna	41
Patelnia wok	42, 70, 72
Patelnia z powłoką granitową	73
Patelnia ze stali węglowej	71
Patelnie	40, 70
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	75
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort	73
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite	73
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus	72
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	74
Patelnie powlekane tytanem	71
Patera do tortu	315
Patera na ciastka i owoce	316
Patera na owoce	317
Patera stalowa	315
Patera stalowa obrotowa	315
Patera talerz szklany z pokrywą	316
Patera z kloszem	316
Patery do tortów	315
Pędzelek	312
Pęseta do usuwania ości	96
Pęseta zakrzywiona	96
Piec Cheflox™	413
Piec do pizzy	323, 386
Piec do pizzy E-line	326
Piec do pizzy E-start line	328

Piec do pizzy F-line	327	Płyta grillowa gazowa	34
Piec do pizzy F-line digital	327	Płyta grillowa gazowa, chromowana	36
Piec do pizzy FR-line	330	Płyta grzewcza	393
Piec do pizzy FR-line digital	331	Płyta z lupka	254-255
Piec do pizzy Gas-line	329	Podajnik do ziemniaków	361
Piec do pizzy Gredil.	324	Podgrzewacz do bułek	380
Piec do pizzy Rustica E/F/FR-line	332	Podgrzewacz do frytek	39
Piec do pizzy X-line	325	Podgrzewacz do wody	238, 243
Piec dwukomorowy	323-325	Podgrzewacz elektryczny	253
Piec jednokomorowy	323-325	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	237, 239
Piec konwekcyjno mikrofalowy	428	Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	239
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef	428	Podgrzewacz filiżanek	292
Piec konwekcyjno mikrofalowy ST-Fast	427	Podgrzewacz GN 1/1	236, 238
Piec konwekcyjny	386	Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1	237
Piec konwekcyjny Stalgast	425	Podgrzewacze gastronomiczne	236
Piec statyczny	422	Podstawa chłodnicza	47, 454
Piece do pizzy Compact	323	Podstawa do pieca	333
Piece do pizzy Professional	324	Podstawa do wiaderka	276
Piece do pizzy Professional Extra Power	330	Podstawa do zmywarki 400x400	501
Piece do pizzy Professional Gas Strong	329	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	500-501
Piece do pizzy Professional Strong	326, 328	Podstawa na kółkach	485
Piece FM ST-Fast	426-427	Podstawa otwarta	48
Piece FM RX	431-433	Podstawa pod garnki	69
Piece gastronomiczne Stalgast ClassicCook	406	Podstawa pod piec Stalgast	425
Piece gastronomiczne Stalgast SmartCook	407-408	Podstawa stołowa do wiaderka	276
Piece gastronomiczne FM STG 20 GN	409	Podstawa szkieletowa	48
Piece odpiekowe	425-433	Podstawa z drzwiami	48
Piece piekarnicze FM	418-419	Podstawa z szufladami	48
Piece piekarnicze FM STB 16 1600x400	420	Podstawy	410, 422, 434
Piecyk konwekcyjny	385	Podstawy do pieców Unox	413
Piekarnik	64	Podstawy do urządzeń	48
Pierścień cukierniczo-kucharski	312	Podstawy i akcesoria	48
Pistolet	314	Pojemnik	216-217
Pistolet do sosów i kremów	314	Pojemnik barmański	274-275
Płuczka do porcjonerów do lodów	308	Pojemnik fifo	217
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	468, 491	Pojemnik GN 1/1	200-201, 203-214
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	299, 492	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort	204
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	492	Pojemnik GN 1/1, perforowany	200
Płyn do mycia pieców Unox	413, 492	Pojemnik GN 1/12	202
Płyn do mycia szyb i luster	491	Pojemnik GN 1/2	200-201, 203, 205-214
Płyn do mycia w zmywarkach	490	Pojemnik GN 1/3	200-201, 203, 205-214
Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej	468, 491	Pojemnik GN 1/4	200, 202, 205-214
Płyn do nabłyszczania w zmywarkach	490	Pojemnik GN 1/6	200, 202-203, 205-214
Płyn myjąco-nabłyszczający	436, 492	Pojemnik GN 1/9	200, 202, 205, 208, 211, 215
Płyn myjący	436	Pojemnik GN 2/1	201, 204
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych	492	Pojemnik GN 2/3	201, 203, 214
Płyn nabłyszczający	436	Pojemnik GN 2/4	201
Płyn nabłyszczający do pieców konwekcyjno-parowych	492	Pojemnik na butelki	275
Płyta do finger food z lupka	255	Pojemnik na ciasto	338
Płyta grillowa	377, 382	Pojemnik na jajka	217
Płyta grillowa elektryczna	34	Pojemnik na kubki do sztućców	503
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca	61	Pojemnik na odpadki	485
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą	35	Pojemnik na odpady	484-485
Płyta grillowa elektryczna, chromowana	36	Pojemnik na paliwo i żel	240

Pojemnik na produkty sypkie	217	Pokrywa do kosza 067060	484
Pojemnik na sztućce	503	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	338
Pojemnik termoizolacyjny	219	Pokrywa do pojemnika 563411	338
Pojemnik termoizolacyjny 600x400	221	Pokrywa gn	200, 202, 205, 207-208, 210-211, 213
Pojemnik termoizolacyjny do lodu	276	Pokrywa GN szczelna	211-213
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	221, 341	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	253
Pojemnik termoizolacyjny do wina	276	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Podgrzewacz elektryczny	253
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	219-220	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Pojemnik GN 1/1	253
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów	221	Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + Taca GN 1/1	253
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	221	Pokrywa szczelna	202, 205
Pojemnik transportowy	216	Pokrywa z uchwytem	315
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy	204	Pokrywka	66, 78, 212
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą	214	Pokrywka szklana	69
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Bufet	207	Pomocnik barmański	274
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard	210	Popielnica z koszem na śmieci	484
Pojemniki gastronomiczne GN		Popielniczka	190
z poliwęglanu, białe Standard	212	Porcelana czarna	142
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Bufet	208	Porcelana dla dzieci	140
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcelana Isabell	166
z poliwęglanu, czarne Standard	213	Porcelana Lubiana	147
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcjoner do lodów	308
z poliwęglanu, czarne, Bufet	209	Porcjoner do ryżu	96
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	211	Porcjoner do ryżu i purée	96
Pojemniki gastronomiczne GN		Porcjonerzy do lodów	308
ze stali nierdzewnej perforowane, Basic	206	Port RS232 z kablem	
Pojemniki gastronomiczne GN		do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos	99
ze stali nierdzewnej perforowane, Standard	203	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	468
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	468
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic	206	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	468
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka pod mikrofalę	473
ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard	203	Półka pod piec	473
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka pod salamander	473
ze stali nierdzewnej, Basic	205	Półka wisząca pod urządzenie	473
Pojemniki gastronomiczne GN		Półka wisząca przestawna	472
ze stali nierdzewnej, Comfort	200	Półka z pojemnikami na przyprawę	92
Pojemniki gastronomiczne GN		Półki do szaf i stołów	468
ze stali nierdzewnej, Standard	201	Pólmisek	76, 144-146, 161, 163-164, 249
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, standard	204	Pólmisek owalny	144, 149, 151, 153
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe		Pólmisek żeliwny	76
z spienionego polipropylenu	219	Pólmisek/taca	159-160
Pokal do piwa	179, 191	Pralka ECObubble™	480
Pokrowce na meble cateringowe	263	Produkty uzupełniające do kostkarek	288
Pokrowiec na krzesło 950121	263	Profesjonalne noże gastronomiczne HACCP ecco	114
Pokrowiec na stół 950112	263	Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania116	
Pokrowiec na stół 950118	263	Prowadnice do podwieszania kieliszków	270
Pokrowiec na stół 950131	263	Prowadnice do powieszania kieliszków	270
Pokrowiec na stół 950141	263	Prowadnice do stołów GN 1/1	468
Pokrowiec zabezpieczający na kosze do szkła	504	Prowadnice do szaf i stołów	468
Pokrywa	198, 216, 249, 485	Prowadnice do szafy GN 2/1	468
Pokrywa do 068044	485	Przybory do serwowania	86-87, 245
Pokrywa do 068080	485	Przybory do ślimaków	196
Pokrywa do 068120	485	Przybory kuchenne	85
Pokrywa do 068128	485	Przybory kuchenne monoblok	83-84
Pokrywa do 068754	485	Przystawka do krojenia pomidorów	362

Pucharek do lodów	188
Pucharek do lodów i deserów	183
Pucharki do lodów	190, 309
Pucharki do lodów i deserów.	176
Purity 450	507
Purity 450 steam	507
Purity 1200 clean	507

R

R211 XL	358
R402	358
R502g	359
R752	359
Radelko do pizzy	337
Radelko proste	85
Rant cukierniczy regulowany	312
Reduktor ciśnienia wody	411, 423
Regał magazynowy	233
Regał magazynowy GN 1/1.	230
Regał magazynowy półki pełne	478
Regał magazynowy, na 2-nogach	233
Regał ze stali chromowanej	232
Rękawica ochronna.	118
Rękawice kuchenne	341
Rękawice ochronne.	482
Rękawice piekarskie	341
Rękawice termiczne olejoodporne	436
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	341
Robot cook	364
Robot wielofunkcyjny R211 XL	358
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra	360
Robot wielofunkcyjny R402.	358
Robot wielofunkcyjny R502.	359
Robot wielofunkcyjny R752.	359
Roboty wielofunkcyjne	358
Rolka dziurkująca.	310
Rolkowy podgrzewacz do parówek	380
Rondel	66-67, 69
Rondel do sosów	66, 69
Rondo	158
Rozdrabniacz odpadów organicznych	510
Rożen do kurczaków	388
Różga	89
Różga do miksowania	371
Różga stalowa	89
Rusty	164
Ruszt	436
Ruszt do grillowania GN 1/1	435
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400	37
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800	37
Ruszt ze stali nierdzewnej	436

S

Salamander	387
Salaterka 141, 144-146, 149, 151, 153-157, 159-161, 165, 169	146
Salaterka - Prima 2	163
Sand	465
Schladzarko-zamrażarki szokowe	196
Serwetnik	272
Shaker bostoński	272
Shaker do koktajli	272
Shaker paryski	272
Siatka do pizzy	340
Siekacz zmiękczający do mięsa	121
Sitko	81
Sitko stożkowe	81
Sitko stożkowe z gęstą siatką	81
Sitko z lejkiem	306
Sito	82
Sito barmańskie	271
Sito barmańskie julep	271
Sito barmańskie, stożkowe.	271
Sito do przecierania	98
Sito do przesiewania	81
Skrobak do ryb	96
Skrobka, nóż do ciasta	310
Słoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków	316
Słoik fido	175
Słoik Quattro Stagioni	175
Słupek hotelowy	263
Solniczka, pieprzniczka	194-195
Sonda	411
Sosjerka.	151, 153, 193
Spodek	149, 151, 153-154, 167
Spodek do 400241	172, 300
Spodek do 400243	172, 300
Spodek do 400245, 400246	172, 300
Stacja barmańska	274
Stacja tampingowa	299
Stalka	109, 112, 117-118
Stalka diamentowa	118
Stalka Sanelli	118
Stalki	118
Stanowisko neutralne	46
Stanowisko neutralne z 2 szufladami	46
Stanowisko neutralne z szufladą	46
Stanowisko podłączenia kostkarki.	288
Sterowanie nożne do walcówarki	334
Stojak	314
Stojak do dozowników	488
Stojak do dozowników automatycznych	488
Stojak do miecza	391
Stojak na 3 hot dogi	93

Stojak na butelkę z dozownikiem	269	Syfon iSi Thermo Whip	305
Stojak na deski	122	Syfon iSi Thermo Xpresswhip	305
Stojak na frytki	256	Syfony	303
Stojak na kartę menu	195, 245	Szafa chłodnicza	442-443
Stojak na spodki do kosza	506	Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa	442
Stojak na waflę do lodów	308	Szafa chłodnicza lub mroźnicza	455-457
Stojak na worek na odpady	483	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach	441
Stojak na worki próżniowe	227, 399	Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach	440
Stojak pod tace	252	Szafa chłodnicza przeszklona z panelem	457
Stolik barowy	262	Szafa chłodniczo-mroźnicza	443
Stolik grzewczy	260	Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	473
Stoly chłodnicze i mroźnicze	444	Szafa porządkowa z umywalką	473
Stoly chłodnicze salatkowe	447	Szafa przelotowa (drzwi suwane)	473
Stone Sge	159-160	Szafka BHP	483
Stół cateringowy	262	Szafka grzewcza	410
Stół cateringowy okrągły	262	Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	472
Stół centralny bez półki	475	Szafka wisząca (drzwi suwane)	472
Stół centralny z półką	475	Szafy chłodnicze i mroźnicze	440-441
Stół chłodniczy	444-445	Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze	455
Stół chłodniczy 3 drzwiowy		Szalka	99-100
do pizzy z nadstawką szklaną	342, 449	Szalka (dodatkowa)	103
Stół chłodniczy 600x400	451	Szatkownica CL30 Bistro	354
Stół chłodniczy do pizzy	342, 450	Szatkownica CL40	354
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach	450	Szatkownica do warzyw CL20	352
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witryną chłodniczą	342	Szatkownica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	352
Stół chłodniczy lub mroźniczy	446	Szatkownica do warzyw CL30 Bistro i CL40	354
Stół chłodniczy przeszklony	446	Szatkownica do warzyw CL50	353
Stół chłodniczy salatkowy	447	Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet	355
Stół chłodniczy salatkowy z nadstawą	448-449	Szatkownica do warzyw CL52	354
Stół chłodniczy z rantem	445	Szatkownica do warzyw CL52 (2-prędkości)	354
Stół mroźniczy	445	Szatkownica do warzyw CL55	356
Stół pod ekspres do kawy	297	Szatkownica do warzyw CL55 z podajnikiem	356
Stół przyścienny bez półki	474	Szatkownica do warzyw CL60	357
Stół przyścienny z półką	474	Szatkownica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	357
Stół z basenem jednokomorowym	477-478	Szatkownica Mandolina	98
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	477	Szczotka czyszczenia pieców	338
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	477	Szczotka do czyszczenia pieców	339
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	476	Szczotki do polerki do szkła	191, 278
Stół ze zlewem jednokomorowym		Szczypce	87
i miejscem na lodówkę lub zmywarkę	475	Szczypce do ciasta	95
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	476	Szczypce do lodu	95
Suszarka bębnowa	480	Szczypce do pieczeni	95
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac	393	Szczypce do pieczywa	95
Syfon	304	Szczypce do spaghetti	95
Syfon do bitej śmietany	307	Szczypce do ślimaków	196
Syfon do bitej śmietany iSi	304	Szczypce grillowe	95
Syfon do wody Sodamaker Classic	277	Szczypce uniwersalne	95-96
Syfon do wody sodowej	278	Szczypce z poliwęglanu	95
Syfon do wody Twist'n sparkle	277	Szklanica do shakera	272
Syfon iSi Creative Whip Premium	303	Szklanka	181
Syfon iSi Creative Whip Standard	303	Szklanka Bistro	183
Syfon iSi Gourmet Whip	305	Szklanka do espresso i wody	301
Syfon iSi Nitro Whip	304	Szklanka do gorących napojów	189
Syfon iSi Soda Siphon	277	Szklanka do Irish Coffe	183

Szklanka do Irish Coffee	301	Szpikuliec do bonowania	92
Szklanka do Latte	183, 301	Szpikuliec do lodu	273
Szklanka do piwa	172-173, 191	Sztuńce Akendiz	138
Szklanka do piwa „shaker”	173	Sztuńce Baguette	137
Szklanka do piwa Irish	172	Sztuńce Bankietowe	127
Szklanka do piwa Nonix	172	Sztuńce Barowe	129
Szklanka do wody	171	Sztuńce Basic	127
Szklanka i kieliszki Amber	179	Sztuńce BCN kolor	138
Szklanka Imperial	183	Sztuńce Bistro	130
Szklanka Leafy	183	Sztuńce Cateringowe	128
Szklanka Longue	171	Sztuńce Classic	133
Szklanka niska	171-174, 179, 181-184, 186, 188-189	Sztuńce dla dzieci	139
Szklanka Rock Bar	170	Sztuńce do steków i pizzy	142
Szklanka Stone	171	Sztuńce Hydraulic	137
Szklanka Wind	171	Sztuńce Hotel	126
Szklanka wysoka	171-172, 174, 181-184, 186, 188-189	Sztuńce Kids	139
Szklanki America’ 20 s	171	Sztuńce Kids ii	139
Szklanki Amorf	189	Sztuńce Modern	126
Szklanki Caravelle	173	Sztuńce Navia	134
Szklanki Elysia	188	Sztuńce Przedszkolne	139
Szklanki Grande-S	184	Sztuńce Restauracyjne	136
Szklanki i filiżanki do gorących napojów	300	Sztuńce Restauracyjne eko	132
Szklanki i kieliszek Sorgente	172	Sztuńce Segura	135
Szklanki i kieliszki Allegra	179	Sztuńce Stołówkowe	131
Szklanki i kieliszki Joy	187	Sztuńce Vintage	127
Szklanki Iride	171	Szufełka	90, 217
Szklanki Istanbul	189	Szufełka do frytek	90
Szklanki Linka	183	Szufełka do gyrosa	392
Szklanki Next	184	Szuflada z odbijakiem pod młynkiem lub ekspres do kawy	298
Szklanki Nova	188		
Szklanki Side	184		
Szklanki Timeless	183		
Szkoło Bormioli Rocco	170		
Szkoło cechowane	173		
Szkoło do kawiarni	300		
Szkoło do serwowania	175		
Szkoło Exclusiva	174		
Szkoło linia Barschine	172, 300		
Szkoło linia Basablanca	181		
Szkoło linia Echo	186		
Szkoło linia Elysia	188		
Szkoło linia Hill	186		
Szkoło linia Rain	187		
Szkoło linia Restaurant	173		
Szkoło linia Timeless	182		
Szkoło Pasabahce	177		
Szkoło termiczne	176		
Szkoło Timeless	183		
Sznur do słupka hotelowego	263		
Szpachelka	86, 312		
Szpatuła cukiernicza	313		
Szpatuła cukiernicza, kątowna	313		
Szpatuła do masy cukierniczej	88, 312		
Szpatuła drewniana okrągła	378		

Ś

Świetlówka do 692211	486
Świetlówka do 692216	486
Świetlówka do 692221	486
Świetlówka UV do 692265	487

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów	299, 492
Tabletki czyszczące	292
Tabletki solne	288, 491, 509
Tabliczka informacyjna	195, 245
Tabliczka stołowa	245, 275
Taboret	388
Taboret elektryczny	54
Taboret indukcyjny	53
Taboret podwójny	51
Taboret pojedynczy	51
Taboret pomocniczy standard line	52
Taboret Top Line	51
Taboret Top Line Power	52


Wiadro	78-79
Wiadro z pierścieniem	78
Widelczyk do ciasta	126-127, 133, 135-138
Widelczyk stołowy	139
Widelec	86, 112, 117, 245
Widelec do przewracania	84-85
Widelec do ślimaków	196
Widelec stołowy	126-138
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	64
Wieszak na przybory kuchenne	85
Wieszak ścienny na tarce - 4 uchwyty	362
Wirówka do salaty	79
Wisząca lampa grzewcza	259
Wiszące lampy grzewcze	259
Witryna chłodnicza	253, 321, 460-465
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi	463
Witryna chłodnicza nastawna z szybą	452-453
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031	450
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271	451
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310	451
Witryna do serwowania GN 1/1	253
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron	461
Wkład chłodzący	253
Wkład do głowicy	506, 508
Wkład do gotowania makaronu	66
Wkład do kociołka - dodatkowy	242
Wkład wymienny	508
Wkład wymienny do 823045	507
Wkład wymienny do 823402	507
Wkład wymienny do 824130	507
Wkłady do gotowania	69
Włącznik pneumatyczny	510
Wok	42
Wok indukcyjny	42
Worek do wyciskania	311
Worek do wyciskania jednorazowy	310
Worek do wyciskania standard	310
Worki do pakowania próżniowego	227
Wózek	411, 423
Wózek 2-półkowy	231
Wózek 3-półkowy	231
Wózek do koszy	504
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	338
Wózek kelnerski	231
Wózek kelnerski ECO	231
Wózek kelnerski premium	231
Wózek kelnerski standard	231
Wózek platformowy	229
Wózek transportowy do talerzy	230
Wózki kelnerskie	231
Wózki transportowe	229


Wybierak do ciasta	311
Wybierz odpowiedni mikser	369
Wybijak do fusów	298
Wycinarki	312
Wyciskacz do cytrusów	270
Wyciskacz do cytryn	96, 270
Wyciskacz do czosnku	96
Wyciskarka automatyczna do cytrusów	281
Wyciskarka do cytrusów	278
Wyciskarka do owoców cytrusowych	282
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic	280
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną	280
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	282
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press	281


Z

Zakrętka	175
Zakrętka do modelu 400581,400582	175
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji	489
Zamrażarka skrzyniowa	466-467
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej	467
Zamrażarki skrzyniowe	466-467
Zaparczacz przelewowy do kawy	296
Zapaska midi	481
Zapaska mini	481
Zastawa stołowa	145
Zastawa stołowa opal glass	143
Zawlecza do miecza	391
Zestaw 2-elementowy do przypraw	194
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem	194
Zestaw 4 sit do przesiewania	81
Zestaw 4 tac na jajka	217
Zestaw 4 tarcz (polski)	352, 354, 358
Zestaw 4-elementowy do przypraw	194
Zestaw 6 tarcz (polski)	353-354, 356-357, 359
Zestaw desek HACCP	123
Zestaw do czyszczenia kostki	362
Zestaw do piętrowania	423, 434
Zestaw do piętrowania suszarki na pralce	480
Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	353
Zestaw dwóch koszy	62
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	38
Zestaw instalacyjny	411, 423
Zestaw końcówek	306
Zestaw końcówek do nadziewania	306
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych	467
Zestaw łączeniowy	64
Zestaw noży	109, 118
Zestaw noży kutchych z pokrowcem	117
Zestaw noży walcowanych z listwą	117
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX	434

Zestaw prysznicz	63, 436	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	494
Zestaw Sanelli z listwą	116	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękczaczem i pompą zrzutową	494
Zestaw tarcz do frytek	361	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	501
Zestaw tarcz do kostek	362	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	501
Zestaw zmywarka z podstawą	502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	501
Zewnętrzna sonda do sous-vide	411	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	502
Zewnętrzna sonda rdzenia	411	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	501
Zewnętrzna sonda wielopunktowa	411	Zmywarka uniwersalna z podstawą	502
Zgrzewarka do tacek	228	Zmywarki Elframo serii DGT	494
Zmiękczczac do wody	288, 509	Zmywarki Stalgast AQUA	496-502
Zmiękczczac wody	509	Zmywarko wyparzarzka do garnków i tac Elframo LP61	495
Zmywarka do garnków i tac	498	Zmywarko wyparzarzka do szkła	501
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	495	Zmywarko wyparzarzka do szkła Elframo DGT	494
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	494	Zmywarko wyparzarzka kapturowa	499
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękczaczem i pompą zrzutową	494	Zmywarko wyparzarzka kapturowa Elframo DGT	495
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	501	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna	501
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	501	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna Elframo DGT	494
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	495	Zmywarko wyparzarzka uniwersalna Power Digital	500
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	495	Zmywarko wyparzarzki Stalgast AQUA	496-502
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	499	Znacznik rozstawny	314
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	499	Żarówka do lamp grzewczych	235
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	499	Żel do podgrzewaczy	240
Zmywarka uniwersalna	501	Żel w butelce	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	500	Żel w puszcze	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	500	Żel w wiadrze	240
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	500		
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	500		
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	500		

 Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

 Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. Uwaga: ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:

1. Przetwarza Pani/Pana dane osobowe, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – **art. 6 ust. 1 punkt f)** rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. Wypełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1-2 RODO Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
3. pisemnie, przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;

4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów i Punktów



Znajdź nasz Salon
Partnerski lub Punkt
Sprzedaży!

stalgastr.com/adresy



Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: