

KATALOG

WYDANIE 50 | 2023



Jak zamawiać?

Dbamy o Waszą wygodę

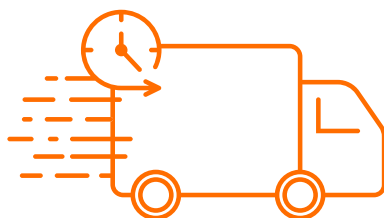
Bezpłatna dostawa

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!

Rynek gastronomii w Polsce jest szczególnie dotknięty skutkami wysokiej inflacji, słabej koniunktury i obaw konsumentów o przyszłość. Rosnące koszty i spadająca liczba klientów szukających oszczędności wpłynęły istotnie na i tak ograniczoną rentowność w gastronomii.

Taka sytuacja powoduje, że kluczowa staje się oferta kulinarna. Z jednej strony atrakcyjna dla klienta, z drugiej efektywna ekonomicznie. Efektywna nie tylko w tzw. „food cost”, ale również w procesie przygotowania.

W tym ostatnim obszarze firma Stalgast od lat wspiera Państwa i polską gastronomię stale rozwijając i modernizując ofertę, której aktualny zakres przedstawiamy **w 50-tym wydaniu naszego katalogu**. Nie tylko w zakresie asortymentowym, ale również możliwości doboru produktów najlepiej wspierających efektywne przygotowanie zamówionych potraw przez klienta.

W pierwszym obszarze polecamy zapoznanie się z ofertą ekspresów do kawy (str. 283-286) przedstawionych na naszej okładce. Jest to produkt doskonały do zastosowania w małej i średniej gastronomii oraz jako ekspres śniadaniowy. Niezawodny i bardzo dobrze oceniany pod względem użytkowym przez klientów. W drugim obszarze przygotowaliśmy narzędzie, które pozwala szybko i w prosty sposób przygotować wizualizację projektu technologicznego kuchni. W aktualnym wydaniu katalogu mogą Państwo sprawdzić przykładowe realizacje takich projektów, do których linki zapisane są w QR kodach (str. 7). Wybrani partnerzy Stalgast chętnie przygotowują Państwu wizualizację wyposażenia kuchni i połączoną z nimi ofertę, doradzając jednocześnie jak takie zaplecze zorganizować, aby zapewnić efektywne przygotowanie posiłku.

Mają Państwo więcej pytań? Potrzebują dodatkowych informacji o ofercie Stalgast? **Zapraszamy do kontaktu z naszymi partnerami**. W szczególności do sieci Salonów Partnerskich i Punktów Sprzedaży, których aktualna lista dostępna jest na naszej stronie stalgaſt.com

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

Kotecki
Michał Kotecki

MKotecki
Maciej Kotecki

Gotuj z pasją dla siebie i innych



Intuicyjnie



Szybko



Ekonomicznie

Gotowanie dla innych to czysta przyjemność, ale i ogromna odpowiedzialność. Każdego dnia musisz dbać o jakość składników, odpowiednie przygotowanie potraw i serwowanie ich z zachowaniem rygorystycznych zasad higieny.

Jak przygotować danie, aby po obróbce termicznej składniki nie utraciły swoich wartości odżywczych? Jak przemycać w posiłkach więcej witamin? W jaki sposób ograniczyć sól i tłuszcz w jadłospisie? To wszystko może być prostsze niż myślisz.

Odpowiedni sprzęt w kuchni to coś, co przyspieszy Twoją pracę, a także pozwoli Ci zadbać o smak i jakość serwowanego jedzenia. Jest to szczególnie ważne w pracy z młodymi smakoszami, którzy nie tylko bywają wybredni, ale także potrzebują szczególnej troski – to właśnie w najmłodszych latach powinni jeść starannie wyselekcjonowane dania, które wpływają pozytywnie na ich rozwój i zdrowie. **Bo świeże produkty, to świeży umysł. A Ty możesz im to zapewnić.**

Z urządzeniami Stalgast gotowanie jest intuicyjne, szybkie i ekonomiczne. Wystarczy dostosować sprzęt do indywidualnych potrzeb zespołu oraz przestrzeni w kuchni. Brzmi prosto? **I takie właśnie jest!**

Posiłek w **SZKOLE** i w **DOMU**



Warto nam zaufać!

Wspieramy gastro od kuchni od ponad 32 lat!

5 000

przeprowadzonych szkoleń,
prezentacji i pokazów kulinarnych

24 560

przeszkolonych osób, w
tym pracowników z sektora
budżetowego

Więcej znajdziesz na:

dlaoswiaty.stalgast.com





Wesprzemy Cię od kuchni!

Produkty Stalgast dedykowane gastronomii to kluczowe wsparcie każdej gałęzi biznesu gastronomicznego. Promujemy jedynie inwestycje, w które sami wierzymy. Dostarczamy zatem inwestycje, które zostały stworzone i przetestowane przez nasz zespół specjalistów. Mamy więc pewność, że oferowane przez nas produkty i usługi znacząco ułatwiają prowadzenie biznesu. Dzięki nim możesz śmiało rozwijać swoją pasję oraz dążyć do osiągnięcia swoich najwyższych celów kulinarnych.

UMÓW SIĘ NA BEZPŁATNY POKAZ!

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



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



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

Oferujemy dedykowane szkolenia oraz pokazy,
podczas których prezentujemy pełen potencjał
naszego sprzętu. Omawiamy praktyczne zasto-
sowanie urządzeń i dzielimy się cennymi wska-
zówkami, które pozwolą na przygotowywanie
zdrowych, wyśmienitych i wartościowych dań.

Studio Projektowe Stalgast

Zobacz
przykładowy
projekt 3D



Nasi doświadczeni specjaliści są ekspertami w projektowaniu obiektów gastronomicznych. Dzięki temu, możesz mieć pewność, że jesteś w dobrych rękach.

Projekt zaplecza technologicznego to nie tylko wyposażenie – ważnym czynnikiem jest zagwarantowanie bezpiecznej i efektywnej pracy kuchni oraz obsługi klientów. Bierzymy to pod uwagę na każdym etapie realizacji prac. Korzystamy z nowoczesnych narzędzi projektowych, które pozwalają opracować i przedstawić projekt z uwzględnieniem wszystkich Twoich wymagań i potrzeb. Studio Projektowe Stalgast działa na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

O co zadbamy projektując Twoją kuchnię?

-  Efektywność i wydajność pracy kuchni
-  Bezpieczeństwo i komfort pracy pracowników
-  Optymalizacja kosztów inwestycyjnych
-  Ochrona przed kosztownymi błędami projektowymi
-  Zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



stalgast
Studio Projektowe

Poznaj kompleksową
ofertę i umów się
na spotkanie

projekt@stalga.com



Przedstawiamy nowości Stalgast!

Zmywarki Elframo

strony 487-490



Szafy chłodnicze lakierowane

strona 437



Wagi magazynowe z legalizacją

strona 94



Ekspresy do kawy DELTA, automatyczne

strona 286



Ekspresy do kawy HRC, automatyczne

strona 285



Szerszą ofertę naszych
marek znajdziesz na:

stalgastr.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

Postaw na technologię ze smakiem!



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 Compact są niezwykle intuicyjne i funkcjonalne, a także pozwalają na ekonomiczne gotowanie.** Sprzęt został wyposażony w takie funkcje, jak **wolne gotowanie produktu w atmosferze próżniowej, automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury oraz trzy automatyczne programy myjące.** Niezwykle pomocne są także trzy tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C).
-  **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 drzwiami, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody 3/4 cala.



**Informacje i produkty
dostępne u niektórych
Dystrybutorów**

stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact



OUT LET

%

**WIELKA WYPRZEDAŻ
KOŃCÓWEK SERII**



**NIE PRZEGAP
NAJLEPSZYCH OKAZJI!**

**Zeskanuj kod i sprawdź
aktualne okazje specjalne.**

stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet



stalgaſt Zespół Serwisowy

Nagła awaria? Trudny do zidentyfikowania problem techniczny? Uszkodzenie mechaniczne?

W trosce o bezpieczeństwo i ciągłość pracy urządzeń gastronomicznych oddajemy do dyspozycji naszych specjalistów, gotowych do szybkiej pomocy.

Zapewniamy największy w branży zespół serwisowy, który działa na terenie całego kraju. Nasze bazy serwisowe są zlokalizowane w różnych regionach Polski, co gwarantuje sprawne rozwiązywanie zgłoszonych problemów technicznych i potrzeb.



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



<https://stalgaſt.com/salony-punkty-partnerskie>

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



rekomendowane 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
	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

16-59

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE
I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	20-29
Grille	30-33
Frytownice	34
Podgrzewacz do frytek	35
Patelnie	36-37
Wok	38
Bemary	39
Makaroniarki	40-41
Elementy neutralne	42
Podstawy i akcesoria	43
Kotły warzelne	44
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	46-49
Kuchnie wolnostojące	50-55
Płyty grillowe wolnostojące	56
Frytownica wolnostojąca	57
Patelnia elektryczna	58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	59

60-71

NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Comfort Line	61
Garnki Gredil	62
Garnki Premium, Garnek z kranem	63-64
Podstawa pod garnki	64
Akcesoria uzupełniające	64
Patelnie	65-71
Patelnia WOK	65
Patelnie powlekane tytanem	66
Patelnie z powłoką nieprzywierającą	67-70
Patelnie Comfort	67-68
Naczynia żeliwne	71

72-97

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra	73-74
Wirówka do sałaty	74
Miski, wanny	75
Sitka, cedzaki, wanny	76-77
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania	78-79, 81
Łopatk, różgi	82-83
Ubijak do ziemniaków	83
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki	84-85
Ekspozytory	86-87
Dozowniki, stojaki do sosów	87
Pęsety, szczypce, otwieracze	88-89
Noże i przybory dekoracyjne	90
Otwieracz do konserw	91
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria	91
Wagi	92-96
Termometry	97

98-119

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych	99-113
Tasaki, tłuczki do mięsa	119
Listwy magnetyczne	110
Ostrzałki i staki	113-114
Nożyce kuchenne	115
Deski do krojenia, deski HACCP	116-118
Kłoc masarski	115

120-191

AKCESORIA
I ZASTAWA STOŁOWA

Sztućce	121-136
Porcelana dla dzieci	137
Porcelana i zastawa stołowa	138-161
Szkló	162-187
Zestawy do przypraw	188
Młynki do przypraw	187
Moździerz z tłuczkiem	187
Koszyki do pieczywa	190
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu	191

192-229

PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN	193-209
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności	210-211
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne	211-219
Torby do pizzy	216
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	220-223
Zgrzewarka do tacek	224
Wózki transportowe i kelnerskie	225-227
Regaly	226, 228-229

230-254

ZASTAWA BUFETOWA

Lampy grzewcze do potraw	231
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy	232-236
Wanniki, zaparzacze, kociołki	237-241
Dzbanki, termosy stołowe	242-244
Tace, półmiski	245-249
Urządzenie do schładzania napojów	244
Kolumny bufetowe	251
Płyty do finger food z lupką	252
Naczynia do finger food	253-254

255-260

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne	256-257
Wiszące lampy grzewcze	256-257
Stoliki grzewcze	257
Lampy grzewcze gazowe	258
Meble cateringowe	259
Pokrowce na meble cateringowe	260
Słupki hotelowy	260

261-281

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery barowe	262-264
Prowadnice do kieliszków	265
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie	266-267
Miarki, łyżeczki barmańskie	266-267
Coolery, wiaderka do szampańa, mata barmańska	268-269
Syfony do wody	270-271
Witryna chłodnicza do butelek	271
Wyciskarka do cytrusów	265, 271, 273-275
Kruszarki, kostkarki, łuszkarki do lodu	276-280

282-293 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspres ciśnieniowy	283, 285-286
Podgrzewacz filiżanek	283
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy	287-288
Lodówka na mleko do kawy	284
Chemia do ekspresów	288
Stół pod ekspres	289
Dzbanki, tamper, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw	290-291
Szkoło do kawiarni	292-293

294-311 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony	295-298
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	299-301
Worki, końcówki do wyciskania	302
Papier do pieczenia, mata do wypieków	304
Urządzenie do gorącej czekolady	305
Wycinarki, ubijak, wybierak	303
Patery do tortów i owoców	306-308
Palnik, foremki do crème brûlée	308
Miesiarki planetarne	309-310
Witryny chłodnicze	311

312-329 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Pieco do pizzy	313-320
Miksery spiralne	322-324
Łopaty, łopatkki do pizzy	325-326
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	326
Blachy, siatki do pizzy	327
Talercze do pizzy	327
Torby, pojemniki termoizolacyjne	327-328
Rękawice piekarskie	328
Stoły chłodnicze	329

330-359 OBRÓBKA MECHANICZNA

Obieraczka do ziemniaków	331
Krajalnice do wędlin i serów	332-334
Kotłociarka	335
Maszynki do mielenia mięsa	335-336
Nadziewarki i krajalnice do kiełbas	337
Sokowirówki	338
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne	339-349
Cuttery i miksery ręczne	350-359

360-386 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille	362, 365-366, 378
Frytownice	361, 363, 367
Gofrownice, naleśnikarki	364, 369-370
Płyty grillowe	363, 368
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	375-379
Kuchenki mikrofalowe	381-383
Witryny grzewcze	380
Rollkwy podgrzewacz do parówek	361, 366
Rożen do kurczaków	374
Bemary nastawne	364
Tostery, opiekacze, salamander	361, 371-373
Kuchenka indukcyjna	373, 383-385
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	385-386

387-433 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieco GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook	394
Stalgast SmartCook	395-396
FM STG 20 GN	397
Pieco FM COMPACT	406-410
Pieco Unox ChefLux™	411
Pieco PIEKARNICZE	
FM	416-417
FM STB 16 600x400	418
Pieco ODPIEKOWE	
Stalgast	423
Stalgast Speed Chef	424
FM RX	427-429
Akcesoria	430-432

434-459 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze	
i mroźnicze	436-437, 448-450
Stoły chłodnicze salatkowe, nastawy chłodnicze	441-443, 446-447
Stoły chłodnicze, mroźnicze	438-440
Stoły chłodnicze do pizzy	443-445
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne	450-456
Chłodnictwo standard 600x400	445
Witryna barowa	450
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	459
Schładzarka szokowa	456
Zamrażarki skrzyniowe	457-458

460-469 MEBLE

Stoły przyścienne	463, 467
Stoły z basenem i ze zlewem	464, 469
Szafki i półki wiszące	464-465
Regały magazynowe	465
Umywalka	467
Szafy porządkowe i magazynowe	468
Stoły ze zlewem	469

470-485 HIGIENA

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung	471
Odzież robocza, szafki BHP	472-474, 476
Pojemniki na odpady	477-478
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	479-480
Szczotki	480
Urządzenia do dezynfekcji	481-482
Chemia	483-485
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	475, 481

486-510 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki	487-495
Koszki do zmywarek	496-498
Zmiękczacze do wody	499-502
Umywalki bezdotykowe	504
Napelniacze i baterie	505-510
Rozdrabniacz odpadów organicznych	503
Ociekacz na talerze	499



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

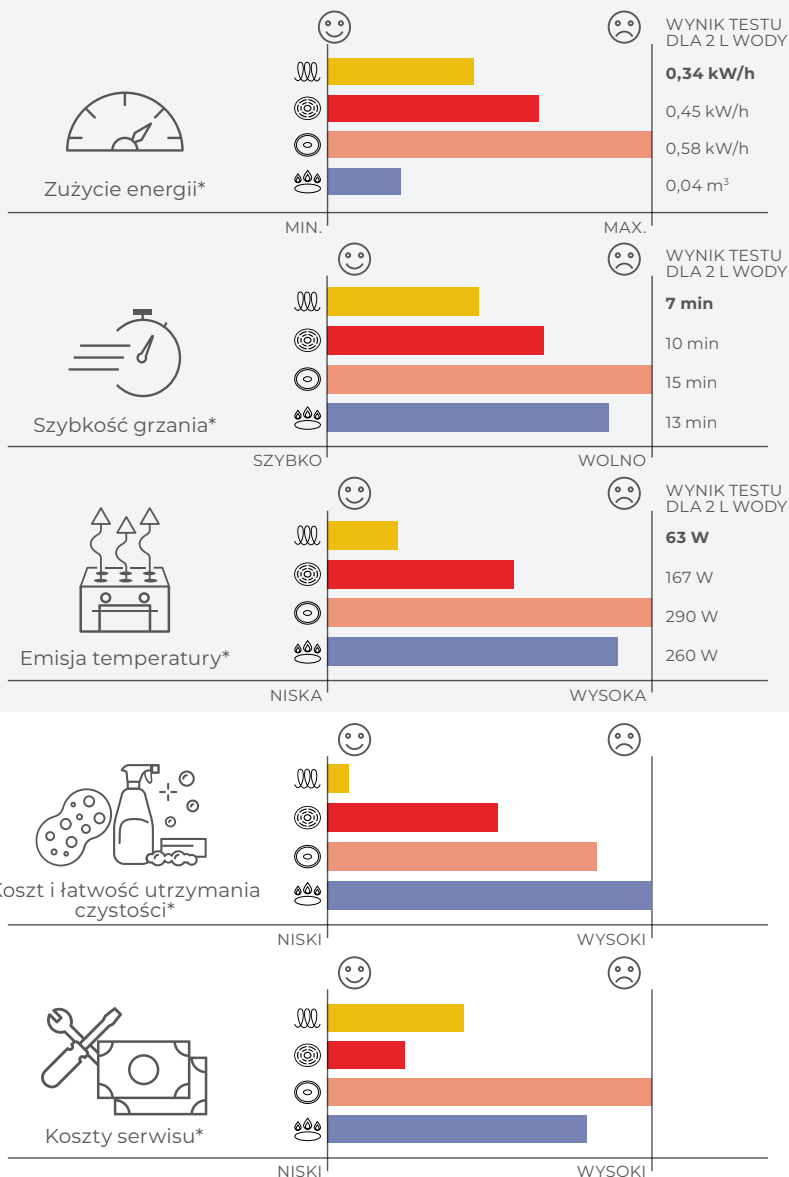
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	20-29
Grille	30-33
Frytownice	34
Podgrzewacz do frytek	35
Patelnie	36-37
Wok	38
Bemary	39
Makaroniarki	40-41
Elementy neutralne	42
Podstawy i akcesoria	43
Kotły warzelne	44

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	46-49
Kuchnie wolnostojące	50-55
Płyty grillowe wolnostojące	56
Frytownica wolnostojąca	57
Patelnia elektryczna	58
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	59

PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone
drzwi
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyt 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

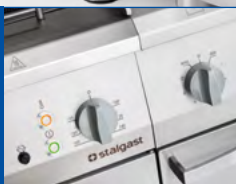
ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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 trwale 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 pokrętła
- **panel przedni grzewczony laserowo**
- kontroli 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)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także 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	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G20	statyczny	11985,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G30	statyczny	11985,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G20	statyczny	11985,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G30	statyczny	11985,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G20	statyczny	11985,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G30	statyczny	11985,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	12424,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	12424,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	12424,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	12424,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	12424,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	12424,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G20 / 400	statyczny	12107,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G30 / 400	statyczny	12107,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G20 / 400	statyczny	12107,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G30 / 400	statyczny	12107,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G20 / 400	statyczny	12107,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G30 / 400	statyczny	12107,00
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	-	149,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	-	59,10
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	-	198,00

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 przeciwywypływowe
- **dostępna także 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

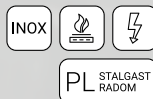
**Intuicyjny
system
sterowania**

**Ergonomiczny
uchwyt drzwi
piekarnika**

**System
kontroli
wilgotności***


Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	14035,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	14035,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	14035,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	14035,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	13801,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	13801,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	13801,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	13801,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	13729,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	13729,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	13729,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	13729,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	149,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	59,10
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	198,00

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 miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także 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	8252,00
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8252,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	7928,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	7928,00

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)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowe
- **dostępna także 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	9823,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9823,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	9437,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9437,00

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewczowy 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 przeciwywypływow
- **dostępna także 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**

**Wymiowna,
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	3917,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	3917,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	3917,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	3917,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	6395,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	6395,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	6395,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	6395,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	6395,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	6395,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	8945,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	8945,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	8945,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	8945,00
9700000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	59,10
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	489,00
9700005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00


**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

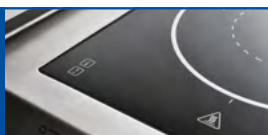
INOX


 PL STALGAST
RADOM

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- **poła indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **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	14873,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	24762,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

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



PL STALGAST
RADOM

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany 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	4284,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	7946,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

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 prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	10689,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	10435,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		149,00

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 termoobiegem 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	13104,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	13178,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	149,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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	3129,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	4326,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	7334,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	489,00

GRILLE

- 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.

INOX

 PL STALGAST
RADOM

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 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	7079,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	6669,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	6895,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	6895,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	10812,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	10812,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	10812,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	10812,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	10812,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	10812,00

 Szuflada
na odpadki
i tłuszcz

 Powierzchnia
łatwa do
czyszczenia


PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrole 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	5897,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6079,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	8129,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	8823,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	8996,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

 Płyta gładko-
ryflowana

 Ergonomiczny
panel
sterowania


PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ


- 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

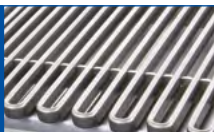
System kontroli wilgotności


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	9262,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	9874,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	9557,00

GRILL WODNY


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiąga 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	9496,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	15341,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	406,00

GRILLE CHROMOWANE

INOX

 PL STALGAST
RADOM

- 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 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 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 w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki


 Szuflada
na odpadki
i tłuszcz

 Powierzchnia
łatwa do
czyszczenia


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8048,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8048,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	8048,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8048,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	13168,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	13168,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	13168,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	13168,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	13168,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	13168,00

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- 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	6334,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6712,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	9415,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	10149,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	10149,00

GRILL LAWOWY


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



Ruszt typu
V idealny do
grillowania
mięsa 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	6110,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	6110,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	6242,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	6242,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	10149,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	10149,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	10394,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	10394,00
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	707,00
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	1370,00
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	59,00

FRYTOWNICE

- 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

INOX

 PL STALGAST
RADOM

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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

 Pojemnik
z filtrem
na fryturę

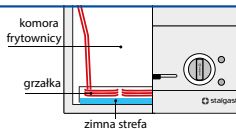
 Wydajny
system
palników
gazowych


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	6690,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	7540,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	10280,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	894,00

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



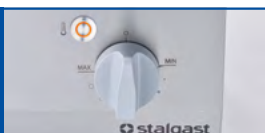
**Wydatna
lampa
grzewcza**



**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	4162,00

PATELNIIE

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

PATELNIIA UCHYLNA GAZOWA



- 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 przechylu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki

Automatyczna
kontrola
temperatury



Precyzyjny
system
przechylu
misy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	16330,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	16330,00

PATELnia 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
- płynnie 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

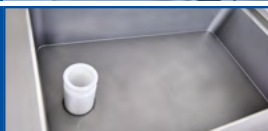
Ergonomiczny panel sterowania


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	14260,00

PATELnia 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	6098,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	343,00

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



PL STALGAST
RADOM

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **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 spalinyowego**
- **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	11500,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	343,00

PATELNIĄ WOK

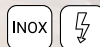
- 037400 stal satynowana, długość uchwyty: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwyty: 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	54,10
037401	400	120	79,30



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



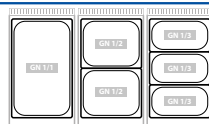
BEMAR

- 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	3988,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	5722,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						406,00

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 grawerowany 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 także w wersji gazowej G27 i G31
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Wylewka wody



Tacka ociekająca



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	11165,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	11165,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00

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	8467,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	477,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	647,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	343,00

ELEMENTY NEUTRALNE

- 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

 PL STALGAST
RADOM

INOX

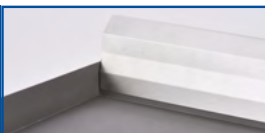
STANOWISKO NEUTRALNE

- 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	1240,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1590,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	2000,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1730,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2240,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	3110,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	343,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	406,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	489,00

PODSTAWY I AKCESORIA

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

 PL STALGAST
RADOM

INOX

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmacnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki



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	343,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	406,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	489,00

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	59,10

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	1007,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1442,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	1887,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1340,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1770,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	2160,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1690,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2540,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	3030,00

DRZWI DO PODSTAW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	412,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	412,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	490,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	490,00

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	116,00
	9700072	Niska średnia	8	619	19	135,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	146,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	135,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	146,00

NAKLADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	198,00

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

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY



- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszczy 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	24399,00

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszczy 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	22999,00

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

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- dostępny także 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	1895,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1895,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	3368,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	3368,00
773000	Nakładka redukcjna na ruszt	300	300	10	-	-	69,00

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	2482,00
773036	567	639	394	11	G30	2482,00

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 także 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	1102,00
773052	340	340	340	5	G20	1102,00

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

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	5809,00
773028	600	600	380	8	400	7238,00

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	3162,00

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 przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także 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	5356,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	5356,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	5356,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	5356,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	5356,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	5356,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	7426,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	7426,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	7426,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	7426,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, 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 przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także 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	5655,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	5655,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	5655,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	5655,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	5655,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	5655,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	5655,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	5655,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	5655,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	5655,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	7735,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	7735,00
2.	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	7735,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	7735,00
	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia 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
- dostępne także w wersji 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 naczynia 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.	978511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	4799,00
	978513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	4799,00
	978521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	4799,00
	978523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	4799,00
	978531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	4799,00
	978533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	4799,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA, SKRĘCANA



- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- płomień pilotowy
- żeliwne ruszty
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarkach
- zasilane gazem G20 i G30
- dostępne także w wersji G27 i G31
- regulowane stopki



1

Kuchnia do samodzielnego
montażu



NAKLADKA REDUKCYJNA

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

2



NAKLADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń 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.	978611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	6690,00
	978613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	6690,00
	978621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	6690,00
	978623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	6690,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	59,10
3.	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	198,00

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 pokręta
- 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	9999,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	19190,00

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
- **łoczona 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	4004,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4960,00

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

INOX

PL STALGAST
RADOM

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- 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 tylne
- 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	4465,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4750,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	6251,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	6869,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	6869,00

Ergonomiczny
panel
sterowania



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej 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



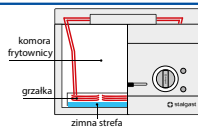
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- 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: 210x350x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x350x110 mm)
- regulowane nóżki

Możliwość
umieszczenia
dwóch koszy
w komorze



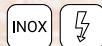
Zimna strefa



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	6342,00
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	894,00

PATELNICIA ELEKTRYCZNA

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



PATELNICIA UCHYLNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 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	5135,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	320,00

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	5194,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	392,00



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Comfort Line.....	61
Garnki Gredil.....	62
Garnki Premium, Garnek z kranem	63-64
Podstawa pod garnki.....	64
Akcesoria uzupełniające.....	64
Patelnie.....	65-71

Patelnia WOK.....	65
Patelnie powlekane tytanem	66
Patelnie z powłoką nieprzywierającą ..	67-70
Patelnie Comfort	67-68
Naczynia żeliwne.....	71

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	125,00
011241	240	200	8,5	153,00
011281	280	240	14,5	237,00
011321	320	320	25,0	360,00
011361	360	360	36,0	478,00
011401	400	400	47,5	566,00
011451	450	450	71,0	777,00
011501	500	500	95,0	876,00



GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	70,00
012201	200	130	3,8	91,00
012241	240	150	6,0	124,00
012281	280	170	10,0	180,00
012321	320	190	14,5	239,00
012361	360	220	20,5	339,00
012401	400	250	29,5	438,00



GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	85,00
013241	240	105	4,3	114,00
013281	280	120	7,0	160,00
013321	320	150	11,0	233,00
013361	360	170	16,0	332,00
013401	400	190	22,0	410,00

RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	73,80
015201	200	90	2,5	93,60
015241	240	105	4,3	130,00



POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	27,00
019241	240	36,00
019281	280	49,00
019321	320	68,00
019361	360	82,00
019401	400	96,00
019451	450	111,00
019501	500	136,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	80,00
017201	200	60	1,2	99,00
017241	240	70	2,2	124,00



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	129,00



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

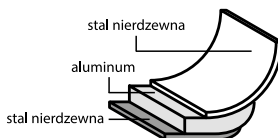


1



2

Dno typu
sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	141,00
011285	280	250	15,4	185,00
011325	320	260	20,9	240,00
011345	320	320	25,7	301,00
011365	360	360	36,6	334,00
011405	400	400	50,3	398,00
011455	450	450	71,6	606,00
011505	500	500	98,2	726,00

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	158,00
012325	320	200	16,1	210,00
012365	360	220	22,4	288,00
012405	400	260	32,6	353,00
012455	450	360	57,3	541,00

GARNKI PREMIUM LINE

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



Wielo-
warstwowe
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	77,00
011202	200	200	6,3	116,00
011242	240	200	9,0	149,00
011282	280	250	15,4	202,00
011322	320	260	20,9	303,00
011342	320	320	25,7	340,00
011362	360	360	36,6	439,00
011402	400	400	50,3	534,00
011452	450	450	71,6	670,00
011502	500	500	98,2	849,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	73,00
012202	200	140	4,4	99,00
012242	240	160	7,2	133,00
012282	280	180	11,1	165,00
012322	320	200	16,1	262,00
012362	360	220	22,4	338,00
012402	400	300	37,7	429,00
012452	450	360	57,3	605,00
012502	500	320	62,8	656,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	83,00
013242	240	110	5,0	111,00
013282	280	130	8,0	144,00
013322	320	160	12,9	230,00
013362	360	180	18,3	315,00
013402	400	250	31,4	409,00



GARNEK Z KRANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	525,00

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	601,00
010505	500	500	450	639,00
010606	600	600	450	744,00

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	80,00
015202	200	105	3,3	90,00
015242	240	110	5,0	127,00
015282	280	130	8,0	154,00

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	60,70
015204	200	105	3,3	69,00
015244	240	110	5,0	92,70
015284	280	130	8,0	145,00

GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	269,00

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 63)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	336,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	58,40
017242	240	75	2,2	86,60

PATELNIIE

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



PATELNIIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	014201	200	40	92,80
	014241	240	45	116,00
	014281	280	50	173,00
	014321	320	55	222,00
2.	014361	360	60	305,00
	014401	400	60	397,00

INOX



PATELNIIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	64,00
014243	240	42	69,00
014283	280	48	84,00
014323	320	52	133,00
014363	360	65	195,00
014403	400	70	227,00

INOX



PATELNIIA DO PAELLI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014311	360	60	235,00
014411	400	60	309,00

INOX



PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwytu) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	54,10
2.	037401	400	120	185	79,30

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	121,00
014284	280	48	158,00
014324	320	52	217,00



PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	69,10



PATELNIĘ POWLEKANĄ TYTANEM

PATELNIĄ POWLEKANĄ TYTANEM

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



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	162,00
034280	280	55	179,00
034320	320	55	205,00



PATELNIĄ POWLEKANĄ TYTANEM

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



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	184,00
034281	280	55	210,00



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 ręczki



Dno patelni



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018247	240	28	0,9	116,00
018287	280	30	1,3	140,00



PATELNIĄ

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018246	240	47	1,6	126,00
018286	280	51	2,4	147,00
018326	320	55	3,5	171,00
018366	360	59	4,8	230,00
018406	400	63	6,3	279,00



PATELNIĄ WOK

Al

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018261	280	93	4,2	166,00
018321	320	95	5,3	190,00
018361	360	120	8,5	276,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT



- dedykowane do smażenia
- szybkie i równomierne rozprowadzanie 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	99,90
018304	300	31	1,5	118,00

AI



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018204	200	42	1,0	77,30
018244	240	47	1,6	99,90
018284	280	51	2,4	115,00
018324	320	53	2,9	135,00
018364	360	59	4,8	191,00
018404	400	63	6,3	231,00

AI



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	99,90
018303	300	31	1,5	121,00

AI



PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
018203	200	42	0,9	72,10
018243	240	47	1,6	94,80
018283	280	51	2,4	116,00
018323	320	55	3,5	138,00
018363	360	59	4,8	194,00
018403	400	63	6,4	237,00

AI



Prosta rączka
w modelach
018363
i 018403



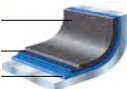
PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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

3 - warstwowa powłoka teflonowa

Teflon® kryjący
Dodatkowo wzmocniona warstwa środkowa
Teflon® podkładowy z minerałami



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	56,00
035240	240	45	2,0	66,00
035280	280	50	3,0	84,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	81,60



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	46,30
035241	240	40	1,2	55,00
035281	280	45	2,0	70,00
035321	320	50	3,0	90,00
035361	360	55	4,0	134,00
035401	400	60	5,0	157,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	70,80
032301	292 / 255	17	97,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



- patelnie wykonane z odlewu aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprowadza 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	104,00
031240	240	40	1,3	124,00
031280	280	45	2,0	143,00
031320	320	50	3,0	159,00
031360	360	50	4,0	200,00
031400	400	55	5,0	275,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	162,00
036240	240	65	2,6	187,00
036280	280	75	3,8	207,00



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	101,00
032280	280	20	1,1	101,00



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	306,00



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

1 PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	69,80



1

2 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	40,70



2

3 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	75,00



3

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	70,40



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra.....	73-74
Wirówka do sałaty.....	74
Miski, wanny.....	75
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe ..	76-77
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania	78-79, 81
Łopatkki, różgi	82-83
Ubijak do ziemniaków	83
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki	84-85
Ekspozytory	86-87

Dozowniki, stojaki do sosów	87
Pęsety, szczypce, otwieracze	88-89
Noże i przybory dekoracyjne	90
Otwieracze do konserw	91
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria	91
Wagi	92-96
Termometry	97

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	173,00
091101	280 / 200	245	10	203,00
091151	305 / 200	310	15	248,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	294,00
092151	305 / 202	330	15	319,00

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	76,00
093151	305	104,00

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



INOX



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	131,00
091103	293/205	245	10	159,00
091123	295/230	275	12	159,00
091153	300/200	340	15	225,00

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	162,00
092123	290/200	305	12	209,00
092153	300/200	354	15	230,00

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	50,80
093123	290	59,00
093153	300	67,80



Wążek odprowadzający wodę



Wijmowany kosz



WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



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	441,00

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	42,10

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	5,67
400091	140	63	0,55	6	7,82
400095	172	76	1,20	6	11,70
400092	200	87	1,60	6	15,90
400093	230	101	2,50	6	17,50
400094	262	113	3,70	6	22,10



MISKA

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,2	21,30
082200	200	80	1,6	24,70
082240	240	100	2,7	29,50
082280	280	100	4,0	38,60
082300	300	110	5,0	42,00
082320	320	110	6,0	50,00
082360	360	130	8,0	57,70



MISKA KUCHENNA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081161	160	75	1	21,50
081201	200	90	2	33,00
081241	240	110	3,5	45,00
081281	280	132	6,2	55,00
081301	300	140	7	64,00
081351	350	160	11,5	89,00
081401	400	180	16,5	115,00



WANNA

- stal satynowana
- z uchwytami



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	290,00
083450	450	200	21,0	367,00
083500	500	220	28,0	487,00



MISKA

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	74,80
082500	500	130	14,0	99,50
082550	550	145	19,0	115,00
082600	600	160	27,0	158,00
082700	700	185	45,0	229,00
082800	800	205	65,0	340,00
082900	900	225	90,0	349,00



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	19,00
076150	150	150	20,00
076180	180	170	26,50
076200	200	180	31,00

FOREMKA DO TERIN

• kształt foremek:

098010 - 
098020 - 

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	119,00
098020	400	50	40	0,4	112,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



SITKO STOŻKOWE

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	209,00
075240	240	180	259,00

Perforacja
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	51,40
075241	240	210	69,70

SITO DO PRZESIEWANIA

• oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	51,20
073250	250	75	47,90
073300	310	75	67,40

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 sitok



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	78,80

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	293,00
077260	260	260	331,00

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	92,10
074350	350	430	115,00

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072363	360	190	178,00
072403	400	220	229,00

CEDZAK

- z uchwytyami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	139,00
071410	375 / 175	185	89,60

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	493,00
072502	500 / 330	260	585,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

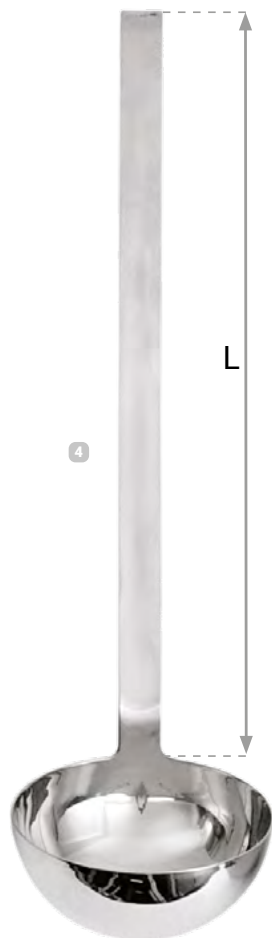
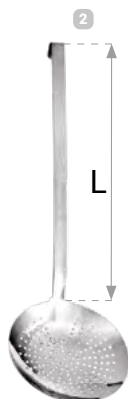


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszenia

Wykonane
z jednego
kawałka stali



Zagięty
uchwyt do
zawieszenia



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	28,00
324121	120	360	36,60
324141	140	385	43,20
324161	160	415	56,10
324201	200	480	89,20

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	35,80
324120	120	360	42,00
324140	140	380	46,50
324160	160	415	66,20

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	19,00
323081	80	295	0,12	26,90
323101	100	340	0,25	35,10
323121	120	365	0,40	40,80
323141	145	395	0,75	59,90
323201	200	480	2,00	135,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	24,00
323082	80	345	0,13	29,20
323092	90	362	0,20	30,00
323102	100	380	0,25	32,00
323122	120	420	0,45	46,70
323142	140	440	0,67	51,20
323162	160	474	1,00	70,80
323182	180	500	1,50	107,00



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	39,90
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	26,70
3.	320030	Łyżka perforowana	400	-	26,70
4.	320040	Łyżka do serwowania	400	-	26,70

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320060	Łyżka do spaghetti	400	-	26,70
6.	320070	Łyżka cedzakowa	400	-	26,70
7.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	26,70

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

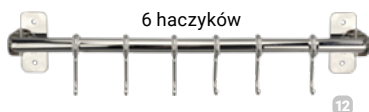


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	96,00
2.	311500	Widelec do przewracania	500	123,00
3.	311100	Łyżka do serwowania	460	44,60

PRZYBORY KUCHENNE

• okrągły uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	Łyżka cedzakowa	-	345	19,10
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	17,60
3.	321030	Łyżka do serwowania	-	328	18,50
4.	321040	Chochla	70	280	15,50
	321050	Chochla	85	310	19,20
5.	321060	Łyżka do spaghetti	-	307	20,70
6.	321070	Łopatka do przewracania	-	320	20,00
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	20,10
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	16,30
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	16,30
10.	321120	Radełko proste	57	190	17,60
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	26,30
12.	321001	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	29,00

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	-	25,00
2.	420032	Łyżka do serwowania	315	-	33,50
3.	420052	Chochla	310	0,08	33,50

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	24,70
	325130	Szczypce	320	25,50
2.	325030	Łyżka perforowana	350	25,50
3.	325040	Łyżka do serwowania	350	27,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	27,50
5.	325070	Łyżka cedzakowa	-	350	-	25,50
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	350	-	26,90

ŁOPATKI

**1 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	25,30

2 ŁOPATKA KĄTOWA

- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	18,00

3 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	143,00

4 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	180,00

5 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	121,00

6 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	28,20

7 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	16,00

8 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	29,40

9 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,60

**1 RÓZGA STALOWA**

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	21,90
313350	350	28,40
313450	450	30,30
313550	550	31,40

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	18,30
313400	400	23,40
313500	500	28,50
313600	600	27,60

5 ŁOPATKA DO PIECA

- pasuje do pieca nr kat. 909775

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00

6 MIESZADŁO

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	97,00
314100	1000	107,00
314125	1250	128,00

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	109,00
310200	200	450	167,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	33,30
310201	200	590	39,60
310241	240	570	63,70

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	205,00

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	18,00
304073	0,68	34,90

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	41,20
304033	0,150	55,10
304060	0,450	59,40
304101	0,650	79,30

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	14,00
305100	1,0	25,00

SZUFELKA

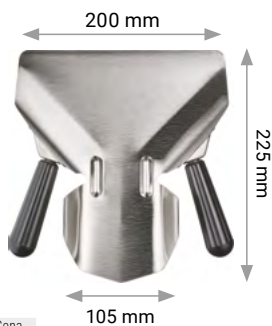
INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	77,70

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	73,90

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	38,30

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 uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	16,00

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 uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	24,00

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



PP



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	6,85
506103	1,00	15,70
506203	2,00	20,90
506303	3,00	27,40
506503	5,00	44,80

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	28,70
506102	1,0	48,20
506202	2,0	89,00

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	57,10

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	26,90

LISTWA DO BONOWANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	32,40
099103	600	42,70
099104	900	73,90
099105	1200	94,00

AI



DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	13,60

TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	18,10



SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	21,30



EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno

PL STALGAST
RADOM

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	222,00
2.	815250	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	272,00
3.	815240	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	339,00

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm

PL STALGAST
RADOM

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	448,00

DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ



- 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	92,50
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	84,90
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	78,60

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065352	■	55	210	0,35	3,00
065722	■	70	240	0,70	5,00
065721	■	70	240	0,70	5,00
065723	○	70	240	0,70	5,00

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO



- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065004	75	208	0,710	12,50

EKSPOZYTORY



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	59,50
2.	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	129,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	83,30

SZCZYPCE CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	13,10
423283	280	12,00

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	19,00

SZCZYPCE GRILLLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	12,40
423284	280	12,00

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	14,10

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	13,20

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	9,00
422301	300	10,50
422401	400	20,30

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422302	300	24,00
422402	400	24,80

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	16,30

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	8,72

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	14,00
422303	300	15,20

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425110	230	11,70

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	10,50

**WYCISKACZ
DO CYTRYN**

AI

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	36,20

**WYCISKACZ
DO CZOSNKU**

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	32,80

KRAJACZ DO JAJ

- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
332071	120	95	40	36,10

**PORCJONER
DO RYŻU I PURÉE**

- gramatura ok. 70 g, 1/12

 **stöckel**


Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	158,00

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	56,20

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	421070	190	13,00
2.	421080	110	5,00

SKROBAK DO RYB

Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	12,00

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	8,47

SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	11,60

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	12,20

2 NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	14,00

3 NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	14,00

4 NOŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	14,00

5 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	11,30

6 WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	15,00

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - noż dekoracyjny do masła
 - 2x noż dekoracyjny do kulek: 15 mm i 22 mm
 - noż dekoracyjny do cytrusów
 - noż dekoracyjny, kanałowy, pionowy
 - wydrążacz do jabłek



Nr kat.	Cena netto
334406	135,00



NOŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	4,60



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	321,00
2.	300000	Kółko	25	-	54,40
3.	300010	Nóż	-	40	26,50

Nr kat.	H mm	Cena netto
300400	560	199,00



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

AI

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	66,70

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	144,00



INOX

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 alkaliczne 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 baterijnym: 750 h
- 2 wyświetlacze LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą

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	1142,00
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	1142,00
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	1142,00
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	1142,00



SZALKĄ

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	139,00



PORT RS232 Z KABŁEM 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	139,00



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	1156,00
730066	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	1156,00
730156	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	1156,00

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)


NOWOŚĆ
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

SZALKĄ

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	139,00



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- zasilanie USB A/C w zestawie lub baterie 4 AA (LR6) brak z urządzeniem
- 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



NOWOŚĆ



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	2350,00
732153	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	2350,00
732353	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	2850,00

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

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



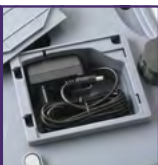
Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1284,00

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
- ciętkokrystaliczny 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 baterijnym: 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	292,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	231,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	249,00


NOWOŚĆ

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 baterijnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicza
- 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	835,00
730060	260	270	122	245x190	3,2	6	1	875,00
730150	260	270	122	245x190	3,2	15	2	838,00
730301	260	270	122	245x190	3,2	30	5	875,00


Zdejmowana szalka




WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ

- 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 stabilizacji 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 WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	1669,00
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	1668,00
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	1669,00
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	1755,00

Zdejmowana szalka



SZALKĄ (DODATKOWĄ)

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	139,00



Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus
stalga.com



TERMOMETR ŁODÓWKOWY

- zakres temperatury: $-40 \div 40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszenie



Nr kat.	Cena netto
620110	13,50

TERMOMETR SONDA

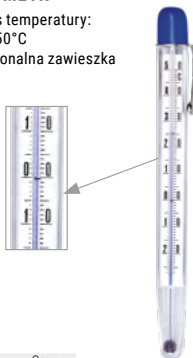
- zakres temperatury: $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620510	50	160	16,20

TERMOMETR

- zakres temperatury: $-20 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena netto
620210	16,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: $-50 \div 280^{\circ}\text{C}$
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620010	63,40

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: $-50 \div 300^{\circ}\text{C}$ / $-58 \div 572^{\circ}\text{F}$
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620011	52	21	160	83,30

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: $0 \div 50^{\circ}\text{C}$
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620310	80,20

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTOWY

- zakres temperatury: $-50 \div 380^{\circ}\text{C}$
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 239,- netto

Nr kat.	Cena netto
620711	187,00



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 99-113
Tasaki, tłuczki do mięsa 119
Listwy magnetyczne 110
Ostrzałki i stalki 113-114

Nożyce kuchenne 115
Deski do krojenia, deski HACCP 116-118
Kłoc masarski 115



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

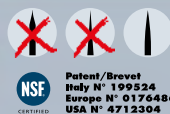


kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści



ostrze wykonane z węglowo-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

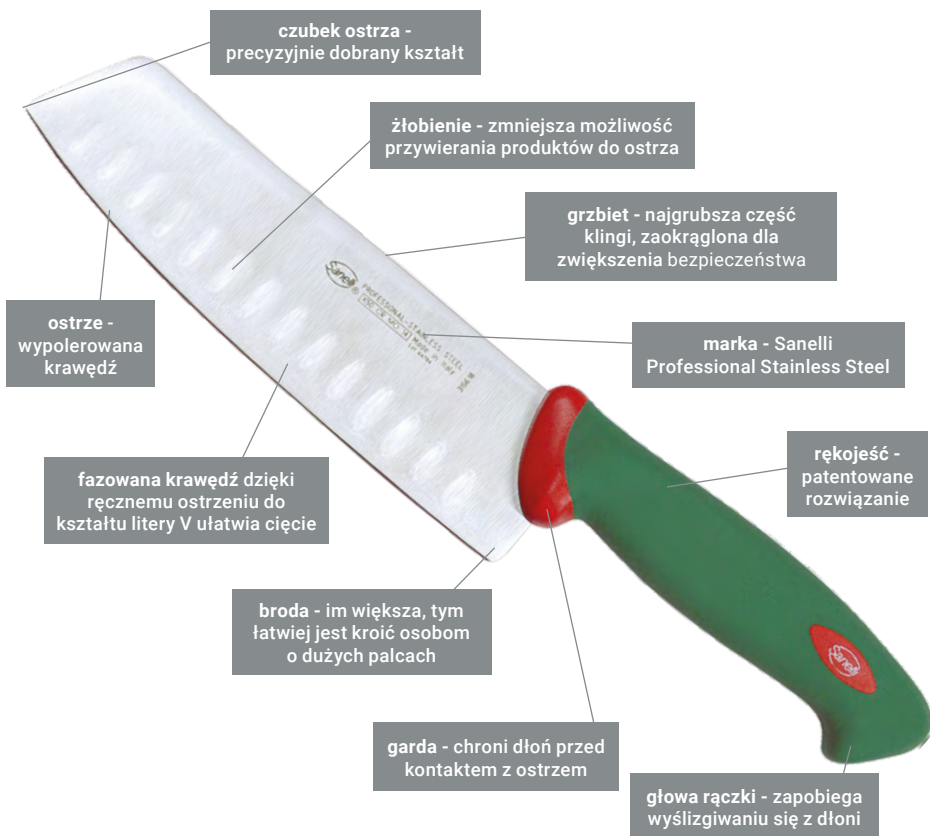


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

- 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 (<35°) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- długo zachowują ostryść 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 rękojeści 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	145,00
	218250	Nóż kuchenny	255	142,00
	218300	Nóż kuchenny	300	180,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	150,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	171,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	97,80
	219320	Nóż do chleba	315	125,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	129,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	107,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	204220	Nóż do filetowania miętki	220	110,00
7.	201180	Nóż masarski	180	128,00
	201220	Nóż masarski	230	129,00
8.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	98,80
9.	203180	Nóż do nacinania	180	97,80
10.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	103,00
11.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	109,00
12.	205280	Nóż do łososia	275	101,00
13.	225330	Nóż do ryb	330	180,00



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

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	60,70
2.	214100	Nóż do obierania	100	49,10
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	44,90
4.	226180	Nóż japoński	180	125,00
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	91,50
6.	270260	Łopatką do przewracania	260	180,00
7.	270150	Łopatką do przewracania	150	143,00
8.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	121,00
9.	213160	Tasak	160	222,00
10.	212220	Stalka	220	158,00
	212300	Stalka	300	205,00
11.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	349,00
12.	200005	Zestaw noży	-	428,00



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



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Pełna oferta zestawów
noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Nóż kuchenny	210	93,30
	286252	Nóż kuchenny	255	109,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	73,30
	286222	Nóż uniwersalny	230	89,30
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	64,80
4.	286242	Nóż do chleba	235	63,90
5.	286102	Nóż do obierania	95	27,40
	287110	Nóż do obierania	110	17,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	287111	Nóż do obierania	110	17,50
7.	287112	Nóż do pomidorów	120	20,80
8.	287120	Nóż uniwersalny	120	19,30
9.	286062	Nóż do jarzyn	60	25,10
	287070	Nóż do jarzyn	70	17,20

NOŻE KUTE STALGAST ELITE

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów



twardość głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali klasy
X50CrMoV15

krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	290250	Noż kuchenny	250	155,00
2.	291230	Noż kuchenny	230	129,00
3.	295180	Noż Santoku	180	149,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	293065	Noż do jarzyn	65	58,00
5.	212257	Stalka diamentowa	255	49,80

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. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Nóż kuchenny	200	42,00
	218259	Nóż kuchenny	255	82,20
	218309	Nóż kuchenny	300	79,00
2.	219209	Nóż do chleba	200	36,50
3.	203139	Nóż do mięsa	130	22,00
	203209	Nóż do mięsa	200	38,80
4.	209159	Nóż do filetowania	155	34,00
	204189	Nóż do filetowania	180	29,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Nóż do steków/pomidorów	115	19,00
6.	214109	Nóż do obierania	100	26,00
7.	216089	Nóż do jarzyn	80	24,00
8.	211189	Widelec	180	34,00
9.	212259	Stalka	250	25,80

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



1



5



2



6



3



7



4



8

Pełna oferta zestawów noży na str. 111-113

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Nóż kuchenny	210	25,00
	218258	Nóż kuchenny	240	36,50
2.	210208	Nóż do pieczenia	200	17,20
3.	219208	Nóż do chleba	195	21,50
4.	214108	Nóż do obierania	100	16,60
	214138	Nóż do obierania	115	12,30

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	216088	Nóż do jarzyn	75	16,50
6.	211158	Widelec	150	19,30
7.	227259	Nożyce do drobiu	250	29,80
8.	212259	Stalka	250	25,80
	212309	Stalka	300	25,00

NOŻ JAPOŃSKI SASHIMI

- doskonale zaprojektowany od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces produkcji składa się z 50 etapów
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzuje się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją



Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	97,80



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP

- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń



1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283262	■	260	61,50
283263	■	260	61,50
283264	■	260	61,50
283265	■	260	61,50
283266	○	260	61,50



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201	■	200	47,80
283202	■	200	43,00
283203	■	200	47,80



3 NOŻ UNIERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181	■	180	36,00
284183	■	180	36,00
284184	■	180	32,00



4 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181	■	180	41,50
283186	○	180	35,60



5 NOŻ UNIERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	■	150	37,80



6 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	■	60	12,40


7 NOŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283306	□	300	41,90


8 NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304	■	300	34,00


9 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251	■	250	47,10


10 NOŻ MASARSKI

• zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311	■	250	33,00


11 NOŻ DO SERÓW MIĘKKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156	□	150	18,60



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

• kolorowy uchwyt



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYSKA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

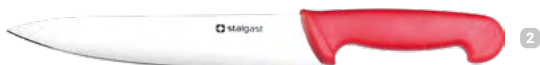
1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281152	● 160	160	14,90
281153	● 160	160	14,90
281154	● 160	160	14,90



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	● 220	220	17,90
281212	● 220	220	17,90
281213	● 220	220	17,90
281214	● 220	220	17,90
281216	● 220	220	17,90



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	● 250	250	23,70
281252	● 250	250	23,70
281253	● 250	250	23,70
281254	● 250	250	23,70
281255	○ 250	250	23,70
281256	● 250	250	23,70



4 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	● 160	160	12,50
282154	● 160	160	11,50



5 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	● 90	90	7,51
285082	● 90	90	7,51
285083	● 90	90	7,51



6 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	● 100	100	11,30



7 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	● 105	105	14,30

8 NOŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	● 85	85	7,58





POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
201000	515	230	80	69,00



LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248458	5	450	32,00
2.	248608	6	625	41,50



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	59,00



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	18,90
249558	550	32,50



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	32,50
2.	218200	Nóż kuchenny	200	145,00
3.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	121,00
4.	204220	Nóż do filetowania gietki	220	110,00
5.	201220	Nóż masarski	230	129,00
6.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	109,00
7.	214100	Nóż do obierania	100	49,10



ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212257	Stalka diamentowa	255	49,80
2.	295180	Nóż Santoku	180	149,00
3.	291230	Nóż kuchenny	230	129,00
4.	293065	Nóż do jarzyn	65	58,00
5.	201000	Pokrowiec	-	69,00

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	18,90
2.	212309	Stalka	300	25,00
3.	218208	Nóż kuchenny	210	25,00
4.	210208	Nóż do pieczenia	200	17,20
5.	211158	Widelec	150	19,30
6.	214108	Nóż do obierania	100	16,60

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	25,80
2.	211189	Widelec	180	34,00
3.	218209	Nóż kuchenny	200	42,00
4.	219209	Nóż do chleba	200	36,50
5.	203209	Nóż do mięsa	200	38,80
6.	209159	Nóż do filetowania	155	34,00
7.	200019	Etui na noże	-	59,00

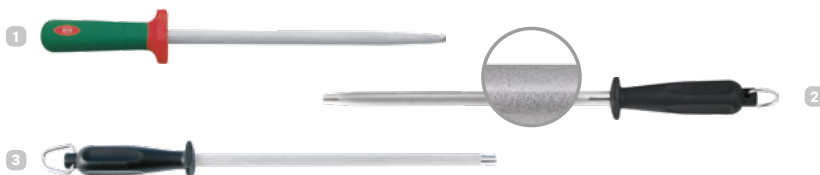
ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
200005	428,00

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	158,00
	212300	Stalka Sanelli	300	205,00
2.	212259	Stalka	250	25,80
	212309	Stalka	300	25,00
3.	212257	Stalka diamentowa	255	49,80

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	36,60

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węglika wapnia, druga ceramiczna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	33,00

OSTRZAŁKA 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	66,00


MASZYNA 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

0,07kW


Szufladka
na opiłki


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	339,00

MASZYNA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki

0,11kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
242500	320	110	130	3000	0,11	230	758,00


MASZYNA 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

0,09kW


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	642,00

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	49,90
2.	342400	400	300	20	59,00
3.	342500	500	300	20	73,00

KŁOC MASARSKI

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

PE



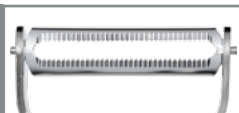
Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	799,00

NOŻYCE


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	22,50
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	150,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	29,80

OBIERACZKI

Saneli


 Ostrze
model
334119


Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	17,50
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	11,20
2.	334100	Obieraczka do warzyw	50	100	19,60

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	55,20

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	■	450	300	13	29,50
341452	■	450	300	13	29,50
341453	■	450	300	13	29,50
341454	■	450	300	13	29,50
341455	□	450	300	13	29,50
341456	■	450	300	13	29,50

ZESTAW DESEK HACCP

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

Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	450x300	85,00
341510	GN 1/2	169,00
341410	GN 1/1	135,00

NOWOŚĆ



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	28,80
341322	■	325	265	12	28,80
341323	■	325	265	12	28,80
341324	■	325	265	12	28,80
341325	□	325	265	12	28,80
341326	■	325	265	12	28,80



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	63,50
341532	■	530	325	15	63,50
341533	■	530	325	15	63,50
341534	■	530	325	15	63,50
341535	□	530	325	15	63,50
341536	■	530	325	15	63,50



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	■	600	400	18	88,80
341632	■	600	400	18	88,80
341633	■	600	400	18	88,80
341634	■	600	400	18	88,80
341635	□	600	400	18	88,80
341636	■	600	400	18	88,80



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

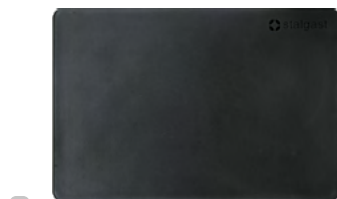


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	29,50
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	28,80
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	63,50
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	88,80

Deska z wycięciem



Deska dwustronna 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	16,50
340351	350	250	10	34,00



TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX


Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	82,80

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX


Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	65,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	30,70

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	122,00



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztucze	121-136
Sztucze do steków i pizzy	136
Porcelana dla dzieci	137
Porcelana i zastawa stołowa	138-161
Szkło	162-187
Zestawy do przypraw	188

Młynki do przypraw	187
Moździerz z tłuczkiem	187
Koszyki do pieczywa	190
Stojak na kartę menu, kosz stołowy, kociołek do gulaszu	191

SZTUĆCE CATERINGOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stołowa	178	12	1,39
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	1,39
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	2,33
4.	354110	Łyżeczka do herbaty	138	12	0,75



SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	1,32
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	1,41
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	2,59
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,06



SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	Łyżka stołowa	176	12	1,26
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	1,26
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	3,21
4.	355011	Łyżeczka do herbaty	132	12	1,06



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stołowa	195	12	1,99
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,82
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	2,96
4.	353010	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,13



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	3,31
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	3,15
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	3,31
4.	351011	Łyżeczka do herbaty	135	12	2,31



SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	Łyżka stołowa	190	12	3,64
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	3,64
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	4,27
4.	357010	Łyżeczka do herbaty	140	12	2,65
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,81
6.	357140	Łyżeczka do kawy	100	12	2,28



SZTUĆCE ARDILA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	Łyżka stołowa	197	12	2,68
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	2,68
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	3,80
4.	357410	Łyżeczka do herbaty	133	12	1,40

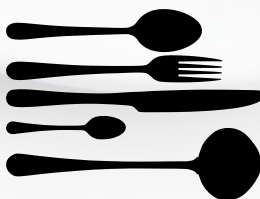


SZTUĆCE NAVIA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	Łyżka stołowa	189	12	3,48
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	3,48
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	7,15
4.	350210	Łyżeczka do herbaty	139	12	2,66
5.	350270	Łyżka wazowa	305	1	4,80



SZTUĆCE SEGURA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	Łyżka stołowa	185	12	3,12
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	3,12
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	7,29
4.	355710	Łyżeczka do herbaty	133	12	2,22
5.	355740	Łyżeczka do kawy	115	12	2,08
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	2,22



SZTUĆCE TAMBRE

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	Łyżka stołowa	200	12	3,09
2.	355650	Widelec stołowy	200	12	2,99
3.	355680	Nóż stołowy	218	12	5,45
4.	355610	Łyżeczka do herbaty	147	12	2,80
5.	355640	Łopatka do tortu	220	1	3,10
6.	355670	Łyżka wazowa	305	1	6,80



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	8,91
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	8,59
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	10,50
4.	351010	Łyżeczka do herbaty	137	12	4,95
5.	351140	Łyżeczka do kawy	114	12	4,27
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	4,64



SZTUĆCE TURIA

• cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	Łyżka stołowa	198	12	3,75
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	4,89
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	7,20
4.	350510	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,26



SZTUĆCE KANADI

• cena za sztukę

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359860	Łyżka stołowa	200	12	7,49
2.	359850	Widelec stołowy	195	12	7,49
3.	359880	Nóż stołowy	210	12	9,99
4.	359810	Łyżeczka do herbaty	110	12	2,69
5.	359840	Łyżeczka deserowa	153	12	4,99
6.	359820	Widelczyk do ciasta	156	12	4,99



SZTUĆCE AKENDIZ

• cena za sztukę

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	359960	Łyżka stołowa	200	12	7,49
2.	359950	Widelec stołowy	198	12	7,49
3.	359980	Nóż stołowy	207	12	9,99
4.	359910	Łyżeczka do herbaty	109	12	2,69
5.	359940	Łyżeczka deserowa	154	12	4,99
6.	359920	Widelczyk do ciasta	157	12	4,99



SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

INOX
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353360	Łyżka stołowa	193	12	6,47
2.	353350	Widelec stołowy	190	12	6,47
3.	353380	Nóż stołowy	225	12	9,54
4.	353310	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,55
5.	353340	łyżeczka do kawy	120	12	3,19
6.	353320	Widelczyk do ciasta	143	12	3,55



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	5,92
2.	353250	Widelec stołowy	200	12	5,92
3.	353280	Nóż stołowy	220	12	8,59
4.	353210	Łyżeczka do herbaty	140	12	3,43
5.	353261	łyżka stołowa	200	12	9,35
6.	353251	Widelec stołowy	200	12	9,35
7.	353281	Nóż stołowy	220	12	13,69
8.	353211	Łyżeczka do herbaty	140	12	6,12



SZTUĆCE BCN KOLOR

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

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353160	Łyżka stołowa	200	12	10,88
2.	353150	Widelec stołowy	200	12	10,88
3.	353180	Nóż stołowy	221	12	12,92
4.	353110	Łyżeczka do herbaty	140	12	8,08
5.	353190	Łyżeczka do latte	202	12	9,44
6.	353120	Widelczyk do ciasta	140	12	8,08



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353161	Łyżka stołowa	200	12	12,80
2.	353151	Widelec stołowy	200	12	12,80
3.	353181	Nóż stołowy	221	12	15,20
4.	353111	Łyżeczka do herbaty	140	12	9,50
5.	353191	Łyżeczka do latte	202	12	11,10
6.	353121	Widelczyk do ciasta	140	12	9,50



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353162	Łyżka stołowa	200	12	12,80
2.	353152	Widelec stołowy	200	12	12,80
3.	353182	Nóż stołowy	221	12	15,20
4.	353112	Łyżeczka do herbaty	140	12	9,50
5.	353192	Łyżeczka do latte	202	12	11,10
6.	353122	Widelczyk do ciasta	140	12	9,50



SZTUŁCE DO STEKÓW I PIZZY

- rękojeść wykonana z tworzywa
- głownia i zębiska wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298115	Nóż	115	1	23,00
2.	298101	Wideliec	95	1	8,50

TALERZE DO PIZZY

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




Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	330	20	6	32,03
	390302	350	20	6	39,52
2.	388615	330	12	6	11,22


SZTUŁCE DLA DZIECI

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

INOX 18/0

SZTUŁCE 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	3,60
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	3,52
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	5,03
4.	358110	Łyżeczka do deserów	135	12	3,10

SZTUŁCE KIDS

- wzór ręczki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358061	Łyżka stołowa	168	12	2,80
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	3,10
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	4,83
4.	358011	Łyżeczka do deserów	133	12	2,25

PORCELANA DLA DZIECI



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

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395921	Talerz płytki	160	-	-	12	7,29
	395922	Talerz płytki	180	-	-	12	9,49
	395923	Talerz płytki	230	-	-	12	15,00
2.	395924	Miska	170	-	0,20	12	12,00
3.	395926	Talerz głęboki	200	-	0,35	12	14,00
4.	395927	Kubek	87	100	0,30	12	10,50



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	37,30
2.	395945	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	36,80
	395946	Talerz płytki	220	-	1,00	6	40,20
3.	395947	Talerz płytki	165	-	-	6	26,80
	395948	Talerz płytki	205	-	-	6	34,40
	395949	Talerz płytki	240	-	-	6	45,90



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	17,24
2.	388628	217	163	19	12	9,03
3.	388629	280	210	22	12	11,83

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	12,75



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	15,30

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	17,14

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	15,20



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	19,48

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	17,65

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	15,61

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	5,37
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	6,53
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	6,29

AROMATECA



- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388791	Filiżanka	109	74	0,22	12	8,80
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	6,95



FILIŻANKA DO ESPRESSO

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	388781	Filiżanka	83	54	0,08	12	6,70
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	6,31

KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	8,29



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	6,50



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
- 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 Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388651	200	18	6	5,19
388652	255	22	6	6,83

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	6,39

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	9,17

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	8,81

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	19,58

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*	K szt.	Cena netto
388655	81	76	0,25	6	87,62



Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	5,25
388602	250	23	6	6,25

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	6,73

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	8,51

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	9,15
388605	Spodek	145	18	-	6	2,69

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	10,30
388613	300	27	220	6	18,77

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388608	81	107	0,32	6	9,27
7.	388610	74	90	0,25	24	9,17

8 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	11,22



PORCELANA CZARNA I KOLOROWA

- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szklana
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

• gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396101	255	25	1	33,00
396102	305	35	1	54,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

• gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	37,10
396104	305	65	0,45	1	70,30

3 TALERZ PŁYTKI

• żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396112	305	40	1	72,00

4 TALERZ GŁĘBOKI

• żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	60,40
396114	305	70	0,50	1	90,30

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	8,50

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	9,50

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. 144-145



WERSAL

str. 146-147



KASZUB / HEL

str. 148-150



MARRAKESZ

str. 151-153



RONDO

str. 154



STONE AGE

str. 155-156



BOSS

str. 157



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	109,20

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	9,64
390011	185	55	0,70	6	11,65
390012	230	65	1,40	6	30,26

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	6	17,68
390018	170	20	6	6	11,65
390019	190	20	6	6	12,06
390020	210	20	6	6	12,69
390021	260	20	6	6	25,48
390022	270	20	6	6	25,58

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	16,33
390014	Spodek	170	-	-	6	7,49

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	14,25

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	24,02

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	12,69

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	19,45

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	9,22
11.	390013	Spodek	135	-	-	6	6,31
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	11,86
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,50
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	12,38
	390015	Spodek	160	-	-	6	6,50

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	38,58
390008	330	230	25	6	48,57

WERSAL

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

 LUBIANA



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	10,92
390420	170	15	6	11,65
390421	190	20	6	11,96
390422	210	20	6	12,48
390423	240	25	6	14,46
390424	265	25	6	17,06
390425	270	25	6	24,23

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	14,04

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	13,83

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	10,34
390427	185	55	0,60	12	11,54

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	19,03
390417	Spodek	160	-	-	6	6,88

6 SOSZERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	36,61

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	23,19

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	31,51

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	48,78

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	54,29

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	11,44

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
12.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	11,86
	390416	Spodek	120	-	-	12	5,97
13.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	13,73
	390415	Spodek	145	-	-	6	6,49
14.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	16,54
	390417	Spodek	160	-	-	6	6,88

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
15.	390102	65	35	0,06	12	6,22
16.	390101	80	40	0,10	12	7,02



17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	37,86
390412	320	235	30	6	48,46

KASZUB / HEL

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

 LUBIANA



Kaszub / Hel

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390215	160	45	0,4	12	8,46
390216	230	60	1,0	6	22,15

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	22,26

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	22,36
390232	290	50	1,3	6	27,46

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	154,96

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	7,31
390234	170	20	6	7,31
390235	190	20	6	8,54
390236	210	25	6	9,72
390237	245	25	6	11,75
390238	265	35	6	18,41

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	10,92
390229	240	40	0,8	6	11,54

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	13,62
	390221	Spodek	160	-	-	6	6,50
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	10,50
	390227	Spodek	160	-	-	6	6,36

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	27,66
390218	145	60	0,22	6	30,06

10 PÓLMISEKOWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	20,07
11.	390224	280	195	35	6	29,95

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	23,40
390226	240	140	35	6	24,96



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	22,15

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	41,70

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	41,91

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	7,75

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	16,95

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	7,85
7.	390212	85	95	0,25	6	10,61
8.	390213	90	125	0,40	6	13,73

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	8,95
10.	390210	95	130	0,60	6	11,65

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	9,71
13.	390219	Spodek	120	-	-	12	5,51
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	10,15
	390220	Spodek	155	-	-	6	6,26
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	10,23
	390222	Spodek	145	-	-	6	6,02

MARRAKESZ

- 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 kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390086	175	14	6	19,20
390073	200	17	6	19,80
390077	260	15	6	28,10



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390074	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390083	170	170	15	6	40,00
390085	205	205	12	6	50,40
390078	255	255	15	6	71,20
390084	305	305	18	6	85,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390079	240	130	15	6	46,40
390080	290	130	15	6	54,00
390081	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390076	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390087	84	98	0,40	6	26,30

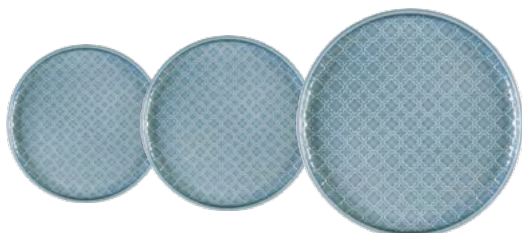


FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390071	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390072	Spodek	150	17	-	6	12,90

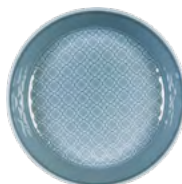
MARRAKESZ

- 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	19,20
390113	200	17	6	19,80
390116	260	15	6	28,10



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390114	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390121	170	170	15	6	40,00
390124	205	205	14	6	50,40
390117	255	255	15	6	71,20
390122	305	305	18	6	85,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390118	240	130	15	6	46,40
390119	290	130	15	6	54,00
390120	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390115	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390125	84	98	0,40	6	26,30



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390111	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390112	Spodek	150	17	-	6	12,90

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



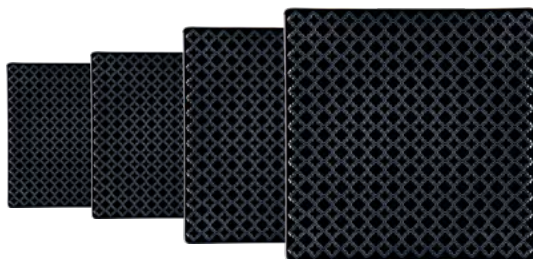
TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	19,20
390128	200	17	6	19,80
390131	260	15	6	28,10



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	20,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	40,00
390139	205	205	14	6	50,40
390132	255	255	15	6	71,20
390137	305	305	18	6	85,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	46,40
390134	290	130	15	6	54,00
390135	310	240	17	6	66,20



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	22,70



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	26,30



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390126	Filiżanka	85	72	0,25	6	31,80
390127	Spodek	150	17	-	6	12,90

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 kuchence mikrofalowej



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390091	220	33	6	29,90
390092	270	39	6	43,20



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390090	210	58	6	29,70



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390089	160	76,5	6	29,50



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390088	100	93	0,40	6	29,30



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390096	220	33	6	29,90
390097	270	39	6	43,20



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390095	210	58	6	29,70



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390094	160	76,5	6	29,50



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390093	100	93	0,40	6	29,30

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	41,80
390049	280	31	4	56,40
390043	330	30	6	95,70



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	39,70



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	104,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	4	37,50



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	122,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	4	39,10
390041	220	76	6	82,60



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	4	40,60



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	4	38,50
390052	Spodek	170	20	-	4	22,80



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	4	26,60
390053	Spodek	125	20	-	4	17,90

STONE AGE

- 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	41,80
390063	280	31	4	56,40
390059	330	30	6	95,70

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	4	39,70

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	104,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	37,50

PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	122,00

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	4	39,10
390057	220	76	6	82,60



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	4	40,60

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	38,50
390066	Spodek	170	20	-	4	22,90

FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390070	Filiżanka	68	56	0,10	4	26,50
390067	Spodek	125	20	-	4	17,80

BOSS

- 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	22,10
390034	270	27	6	32,90



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	23,10



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	29,20

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	49,60



PÓŁMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	86,90
390037	235	28	330	6	115,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	28,70



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	45,70



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	40,30

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	5,20
388102	180	22	6	7,15
388103	200	23	6	8,43
388104	230	23	6	11,50
388105	240	23	4	12,60
388106	250	25	4	12,80
388107	260	25	4	13,50
388108	280	33	3	20,60
388109	310	30	3	25,80

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388154	220	40	0,500	6	5,54

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	9,82
388124	230	40	0,300	4	14,40
388125	250	45	0,350	4	18,00
388126	305	45	0,550	3	9,99

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	3,08

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	7,78
388240	Spodek	145	20	-	12	4,61

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	8,09
388238	Spodek	140	20	-	12	3,92

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	9,34
388166	Spodek	140	20	-	12	5,12
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	12,70
388168	Spodek	140	25	-	12	6,30





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	6	80,10

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388217	360	35	3	15,00
388218	410	42	3	25,00

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	6,49

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	8,37

5 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	18,00
388184	170	120	0,640	2	27,20

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filiżanka	85	55	0,200	12	7,06
388194	Spodek	155	24	-	12	3,85
388195	Filiżanka	95	60	0,250	12	9,77
388196	Spodek	160	24	-	12	5,76

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	10,30

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388137	200	200	90	1,700	4	9,00

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	45,10

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	8,47

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	8,64

5 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	39,00

6 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388156	130	55	0,400	12	10,20
388157	145	65	0,550	12	12,70

7 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	3,66
388186	80	35	0,100	24	3,51
388187	90	40	0,130	12	4,70

8 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	35,00

SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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



SZKLANKA ROCK BAR



SZKLANKA ROCK BAR



1



2



1



2



3



3



4



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,26
2.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,46
3.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,31
4.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	5,72

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400432	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	7,79
2.	400434	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	7,79
3.	400436	Szklanka niska	■	82	89	0,270	6	7,79
4.	400431	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	8,40
5.	400433	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	8,40
6.	400435	Szklanka wysoka	■	83	120	0,370	6	8,40

SZKŁO LINIA LUCENT BLUE



- profesjonalne szkło do gastronomii o nowoczesnym designie
- kieliszki posiadają cienkie, laserowo cięte brzegi co zapewnia wysoki komfort użytkowania
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400406	Szklanka niska	73	104	0,300	6	10,40
2.	400405	Szklanka niska	78	113	0,375	6	11,28
3.	400404	Szklanka wysoka	73	141	0,430	6	11,36

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400403	Kieliszek do szampana	65	220	0,210	6	13,28
5.	400402	Kieliszek do białego wina	82	208	0,380	6	15,92
6.	400401	Kieliszek do czerwonego wina	92	221	0,535	6	16,88

SZKŁANKI 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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400424	Szklanka niska	■	83	83	0,300	6	11,04
2.	400422	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	11,92
3.	400428	Szklanka niska	■	83	83	0,300	6	11,04
4.	400426	Szklanka niska	■	88	92	0,370	6	11,92

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400423	Szklanka wysoka	■	68	158	0,400	6	11,12
6.	400421	Szklanka wysoka	■	73	162	0,490	6	12,08
7.	400427	Szklanka wysoka	■	68	158	0,400	6	11,12
8.	400425	Szklanka wysoka	■	73	162	0,490	6	12,08

SZKLANKI PULSAR



- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- szkło barwione w fazie produkcji co zapewnia gwarancję trwałości koloru
- można myć w zmywarkach
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400445	Szklanka do wody	■	84	93	0,300	6	6,65
2.	400443	Szklanka do napojów	■	91	103	0,390	6	7,65
3.	400441	Szklanka do napojów	■	85	144	0,465	6	9,28

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400446	Szklanka do wody	■	84	93	0,300	6	6,65
5.	400444	Szklanka do napojów	■	91	103	0,390	6	7,65
6.	400442	Szklanka do napojów	■	85	144	0,465	6	9,28

SZKLANKA WIND



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400635	75	95	0,300	6	7,29

SZKLANKA WIND

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400413	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	9,20
2.	400414	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	9,20
3.	400415	Szklanka do wody	■	82	88	0,300	6	9,20

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400411	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	5,36
2.	400412	Szklanka do wody	■	73	88	0,255	3	5,36



SZKLANKA DO PIWA IRISH


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	8,68

SZKLANKA DO PIWA NONIX


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	7,45

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	12,50
2.	400507	87	194	0,500	6	13,10

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	4,99
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	9,76
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	10,30

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	12,00
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	15,30

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	9,28
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	12,80

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400071	Szklanka niska	70	86	0,200	24	6,85
2.	400072	Szklanka niska	75	92	0,250	6	6,95
3.	400073	Szklanka wysoka	65	141	0,290	6	8,50



1



2



3

NOWOŚĆ


SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantując cieńsze obrzeże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę


CRYSTAL GLASS


1



2



3



4

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	12,00
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	11,70
3.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	7,99
4.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	59,00

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	8,14
2.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	5,63



1



2

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	3,29
400582	73	155	0,400	12	5,86



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	5,90
400592	90	136	0,500	12	5,19



SŁOIK FIDO

- pokrywką z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	12,30



KUBEK SŁOIK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	6,84

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	12,99



ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,70
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,51

BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	8,56
400572	253	0,500	12	10,00



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,47
2.	400596	116	125	0,300	6	13,20
3.	400597	130	90	0,375	12	9,24



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	7,50
2.	400623	125	180	0,300	6	21,20

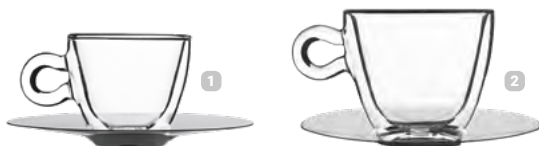


SZKŁO TERMICZNE

- 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

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	32,00
2.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,300	2	48,20

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Próżnia
ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,320	2	47,00
2.	400905	Szklanka	82	113	0,270	2	35,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,340	2	44,00

SZKŁO PASABAHCE

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita

Pasabahçe
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	5,39
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	7,25
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	8,15
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	7,47
5.	400112	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	5,37
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	6,26
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	6,86
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	6,17



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 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.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	6,26
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	7,16
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	8,04
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	6,87

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	10,30
2.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	10,40
3.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	9,75

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	4,53
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	4,53
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	4,79


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	7,56
2.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	7,25
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	6,83
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	7,56
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	5,82

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	6,68
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	11,80
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	11,20
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	10,50

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	9,65
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	10,00
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	12,30
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	11,30
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	10,70
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	10,40

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	14,80
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	15,10
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	14,00
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	14,70
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	12,30
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	18,20
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	17,30

SZKŁO LINIA CASABLANCA

- 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

Pasabahçe
PROFESSIONAL



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	3,07
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	4,12
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	4,65
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	4,75
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	5,48
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	5,41
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	5,93
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	5,59
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	6,55
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	8,23
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	9,45
12.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	8,90
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	16,00
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	33,30

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	6,94
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	8,86
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	16,20
4.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	11,60
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	12,20
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	16,10
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	16,80
8.	400337	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	10,60
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	7,99
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	12,00
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	10,80
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	12,50
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	11,40
14.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	14,10
15.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	13,10
16.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	14,90
17.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	18,00



SZKŁO TIMELESS



1



2



3

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	21,50
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	12,00
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	35,00

SZKŁANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



1



2



3



4

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	12,16
2.	401341	Szklanka niska	■	85-79	96	0,350	4	14,72
3.	401320	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	13,36
4.	401321	Szklanka wysoka	■	77-70	161	0,450	4	16,40

SZKŁANKI LINKA

- dostępne w dwóch wariantach kolorystycznych
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



1



2



3



4

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	5,21
2.	401241	Szklanka niska	■	70-47	96	0,240	6	5,21
3.	401350	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	7,73
4.	401351	Szklanka wysoka	■	78-50	150	0,500	6	7,73

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	5,60
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	4,99
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	4,14
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	7,16
5.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	4,59

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	4,70
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	5,25



SZKLANKI SIDE



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	3,89
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	4,12
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	5,45
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	4,88

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	6,93
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	4,87
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	5,75
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	5,79

KIELISZKI DO WÓDKI


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	4,11
2.	400180	50-35	59	0,030	12	3,78
3.	400181	50-35	60	0,040	12	4,27
4.	400183	52-34	88	0,060	12	4,02
5.	400235	46	66	0,060	12	6,59


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	11,90
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	9,81
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	8,38
4.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	7,22
5.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	9,50



KIELISZKI HUDSON



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampana	96,5	150	0,220	6	12,30
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	12,70
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	13,10

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	12,00
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	13,00
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	14,30
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	12,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	6,59
6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	14,10
7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	21,80
8.	400240	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	13,10

SZKLANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401220	Szklanka niska	■	84	98	0,355	4	12,16
2.	401221	Szklanka niska	■	84	98	0,355	4	12,16
3.	401230	Szklanka wysoka	■	76	150	0,445	4	12,80
4.	401231	Szklanka wysoka	■	76	150	0,445	4	12,80

SZKLANKA TIN CAN



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400232	77	98	0,350	12	5,95
2.	400233	79	123	0,490	12	5,69

KUBEK ICONIC



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	8,60
2.	400353	78	103	0,330	24	8,48



KUBEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	7,80

SZKLANKA BISTRO



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	5,29
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	5,74
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	6,17

**SZKLANKI
GRANDE SUNRAY**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400266	Szklanka niska	98	105	0,390	12	4,60
2.	400267	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	4,92
3.	400268	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	4,90

SZKŁO LINIA DIONY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400271	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	9,50
2.	400273	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	10,80
3.	400276	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	6,64

SZKLANKI LEAFY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400288	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	8,60
2.	400289	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	9,20

SZKLANKI NOVA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szklanka niska	66	81	0,135	6	3,50
2.	400381	Szklanka niska	81	86	0,315	6	5,19
3.	400382	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	5,80



SZKLANKI AMORF



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400386	Szklanka niska	84	86	0,340	4	8,79
2.	400387	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	8,90



SZKLANKI ISTANBUL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	4,32
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	4,25
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,85

SZKLANKI IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400024	75-53,5	85	0,300	12	5,36

NOWOŚĆ



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	6,49

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,46
400196	84-75	162	0,360	6	9,70
400197	91-75	175	0,455	6	12,60

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- kubek z uchem do gorących napojów
- 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
400101	105	90	0,250	24	9,50

NOWOŚĆ

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	6,36

FILIŻANKA CAPPUCCINO/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	9,90

FILIŻANKA DO HERBATY ZE SPODKIEM

- średnica spodka: 106 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400385	83	54	0,200	6	11,10

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,20

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane


1

2

3

4


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,40
2.	400194	85-60	68	0,185	6	9,29

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400098	76-49	110	0,240	12	6,54
4.	400099	82-55	149	0,380	12	9,52

PUCHARKI

1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	6,71
2.	400096	114-72	105	0,29	6	9,72
3.	400097	102-68	142	0,27	6	9,77

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,00
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,10

SOSJERKA


Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,36
400085	94	0,170	12	16,30

POPIELNICZKA

1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	5,69
2.	400113	72	37	24	5,06

**FOREMKA
NA CRÈME BRÛLÉE**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	4,87



KUFLE DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	11,80
2.	400105	85-97	136	0,500	12	13,40
3.	400106	92-103	154	0,655	12	14,70


SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	120,5	0,285	48	4,99
2.	400109	88	154	0,570	48	7,74


POKAL DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400189	70	142	0,390	12	8,59
2.	400187	67	188	0,380	6	8,30
3.	400373	72	180	0,395	6	7,56


SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400039	80-58	180	0,320	12	4,09
2.	400390	80	210	0,55	12	8,66
3.	400136	77	197	0,480	12	6,45
4.	400190	70-62	210	0,410	6	9,21
	400191	75-70	220	0,510	6	9,33
	400192	80-73	235	0,660	6	9,98



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	10,70
	400008	97-72	201	1,00	6	12,50
	400175	112-86	240	1,85	6	21,60
2.	400176	114-90	234	1,45	6	23,10


1

2
DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	400169	104	227	1,50	6	22,50
4.	400378	120	248	2,50	1	25,00


3

4
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	5,67
2.	400091	140	63	0,55	6	7,82
3.	400095	172	76	1,20	6	11,70
4.	400092	200	87	1,60	6	15,90
5.	400093	230	101	2,50	6	17,50
6.	400094	262	113	3,70	6	22,10


2

5
KARAFKA DO WINA/WODY


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	9,45
400207	64-80	203	0,50	6	11,20
400208	79-94	249	1,00	6	18,60

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	6,84
400173	76-87	213	0,50	6	8,51
400172	93-107	262	1,00	6	10,80

KARAFKA DO WINA


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400248	65	172	0,35	1	7,50
400238	81	230	0,50	1	10,70
400239	100	203	1,18	1	14,70

DZBANEK NA OLIWĘ

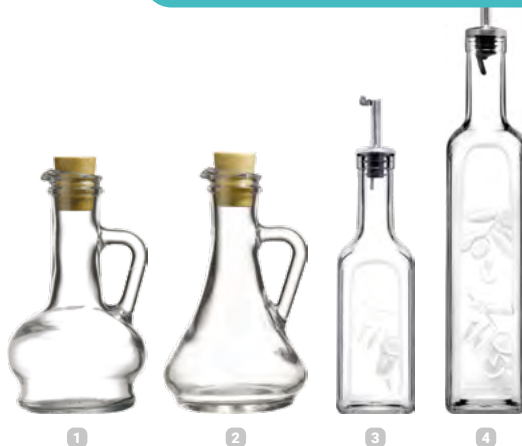
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	9,17
2.	400279	157	0,260	12	8,94

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	2	15,80
4.	400291	17	60	60	290	0,500	12	14,80



MOŹDZIER Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
362130	120	110	45,00

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	9,36
400085	94	0,170	12	16,30

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	15,50
369250	0,25	19,50
369450	0,45	26,20

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- 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	65,00

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362413	300	73,00


1

2

3

4

5

6
1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	15,20

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	23,90

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	37,70

4 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	39,50

5 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	29,00

6 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Cena netto
362901	6,07

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400087	94	24	6,28
2.	400082	120	24	4,15

KIELISZEK DO JAJ

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
3.	364241	50	3,37


1

2

3

SERWETNIK



1



2



3



4

Cr



INOX

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	15,40
2.	364100	-	-	80	27,10
3.	364111	-	-	75	22,20
4.	364204	195	195	190	32,00

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364205	100	115	145	28,00
2.	364206	100	115	185	29,00

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

• taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	21,70



1

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	11,20

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	3,92



KOSZYK UNIWERSALNY

- do koszyka 361611 można stosować pokrywę Roll-Top 419000 str. 250



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361611	GN 1/1	530	325	65	69,00
	361612	GN 1/2	325	265	65	41,00
	361613	GN 1/3	325	175	65	31,00
	361614	GN 1/4	265	160	65	26,00
	361616	GN 1/6	175	160	65	22,00
	361623	GN 2/3	325	355	65	49,00
2.	361617	owalny	185	135	70	18,90



KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmacniany 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	95,40
361205	GN 2/3	325	355	80	54,00

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	199,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	137,00



KOSZYK DO PIECZYWA



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361230	owalny	230	150	65	10,20
2.	361380	owalny	380	270	90	45,00
3.	361235	owalny	235	150	70	25,20

KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	27,50

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytyami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytyami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	99,00
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	31,20
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	49,00



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	10,60



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	34,00

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	Rezerwacja	120	43	37	7,00
2.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	3,00





PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

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 GN193-209
Pojemniki transportowe
i do przechowywania żywności210-211
Termosy transportowe i pojemniki
termoizolacyjne211-219

Torby do pizzy216
Pakowarki i akcesoria do pakowarek220-223
Zgrzewarka do tacek224
Wózki transportowe i kelnerskie225-227
Regały226, 228-229

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	53,00
111047	530	325	40	5,0	65,00
111067	530	325	65	8,0	69,00
111107	530	325	100	14,0	85,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112047	325	265	40	2,0	33,80
112067	325	265	65	3,5	43,20
112107	325	265	100	6,0	52,60
112157	325	265	150	8,5	68,60
112207	325	265	200	11,5	85,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113047	325	176	40	1,5	29,00
113067	325	176	65	2,5	34,80
113107	325	176	100	3,7	46,10
113157	325	176	150	5,7	72,40
113207	325	176	200	7,3	84,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114047	265	162	40	1,0	25,00
114107	265	162	100	2,8	37,60
114157	265	162	150	3,6	60,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	27,30
116157	176	162	150	2,0	48,40

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	20,00
119107	176	108	100	0,8	33,00

POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	59,00
112007	GN 1/2	33,80
113007	GN 1/3	27,30
114007	GN 1/4	21,60
116007	GN 1/6	17,00
119007	GN 1/9	15,00

POJEMNIK GN 1/1,
PERFOROWANY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	119,00
121107	530	325	100	14,0	142,00

Wysokość - h



200



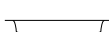
150



100



65



40



20

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	88,00
117040	650	530	40	9,0	89,00
117060	650	530	65	18,0	119,00
117100	650	530	100	30,0	139,00
117150	650	530	150	42,0	158,00
117200	650	530	200	58,0	249,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	44,50
111040	530	325	40	5,0	48,60
111060	530	325	65	8,0	54,00
111100	530	325	100	14,0	66,50
111150	530	325	150	19,0	104,00
111200	530	325	200	26,0	113,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	37,00
115040	325	354	40	3,5	39,00
115060	325	354	65	5,5	42,00
115100	325	354	100	8,0	54,00
115150	325	354	150	12,0	73,00
115200	325	354	200	18,0	99,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	25,20
112040	325	265	40	2,0	29,00
112060	325	265	65	3,5	32,70
112100	325	265	100	6,0	39,30
112150	325	265	150	8,5	65,40
112200	325	265	200	11,5	80,30

POJEMNIK GN 2/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	39,70
118060	162	530	65	3,50	40,70
118100	162	530	100	5,50	46,90
118150	162	530	150	8,50	66,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	21,80
113040	325	176	40	1,5	25,10
113060	325	176	65	2,5	28,50
113100	325	176	100	3,7	34,70
113150	325	176	150	5,7	50,00
113200	325	176	200	7,3	57,20

Wysokość - h



200



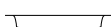
150



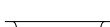
100



65



40



20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	16,20
114040	265	162	40	1,0	22,00
114060	265	162	65	1,7	25,70
114100	265	162	100	2,8	29,30
114150	265	162	150	3,6	43,70
114200	265	162	200	5,0	57,30

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	19,00
116100	176	162	100	1,6	23,40
116150	176	162	150	2,0	33,30
116200	176	162	200	2,8	46,40

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	14,30
119100	176	108	100	0,8	21,70
119150	176	108	150	1,4	29,10

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	23,80

POKRYWA GN



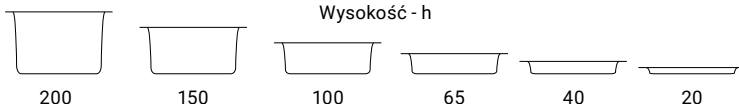
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	103,00
111000	GN 1/1	43,10
115000	GN 2/3	39,30
112000	GN 1/2	27,40
118000	GN 2/4	25,60
113000	GN 1/3	21,00
114000	GN 1/4	18,30
116000	GN 1/6	14,10
119000	GN 1/9	10,80

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	130,00
115014	GN 2/3	111,00
112014	GN 1/2	96,90
113014	GN 1/3	70,10
114014	GN 1/4	66,30
116014	GN 1/6	58,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 197

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	72,60
131204	530	325	200	26,0	92,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	45,20
132204	325	265	200	11,5	64,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	32,50
133154	325	176	150	5,7	44,20
133204	325	176	200	7,3	56,00

POJEMNIK GN 1/6



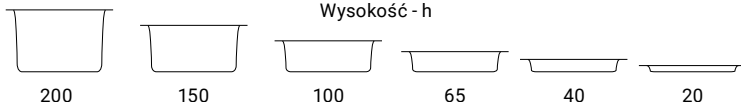
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	27,10
136204	176	162	200	2,8	46,70

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI
NA UCHWYT


Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	31,40
132000	GN 1/2	25,20
133000	GN 1/3	17,90



Wysokość - h



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	55,10
121044	530	325	40	5,0	60,00
121064	530	325	65	8,0	65,90
121104	530	325	100	14,0	74,90
121154	530	325	150	19,0	122,00
121204	530	325	200	26,0	143,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	56,90
125104	325	354	100	8,0	68,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	39,40
122104	325	265	100	6,0	50,30
122154	325	265	150	8,5	90,50

LISTWA WSPORNIKOWA

• pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarkach, termosach, itp.



Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	11,50
100531	530	13,60

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM

• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



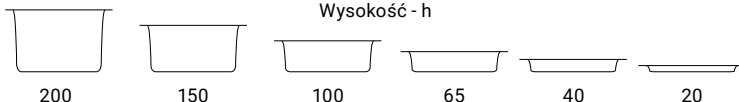
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	75,00
111042	530	325	40	5,0	87,00
111062	530	325	65	8,8	87,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	78,00

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

+300
-40

AI


BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1


NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	89,00

BLACHA GRILLOWA,
RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1


NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	99,00

BLACHA NA
OMLETY I PLACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1


NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	99,00

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA

NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	109,00

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	99,80
191041	530	325	40	5,0	112,00
191061	530	325	65	8,0	99,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY,
PREMIUM


TEFLON



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	135,00
171040	530	325	40	5,5	144,00
171060	530	325	65	9,0	183,00

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

EMALIA



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	95,00
107061	650	530	65	18,0	118,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	66,30
101041	530	325	40	5,0	77,30
101061	530	325	65	8,0	86,00



POJEMNIK GN 2/3

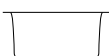


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	39,00

Wysokość - h



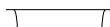
200



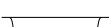
150



100



65



40



20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZIEWNEJ, BASIC

• listwy wspornikowe patrz str. 197



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	46,00

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	37,70

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	34,90

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

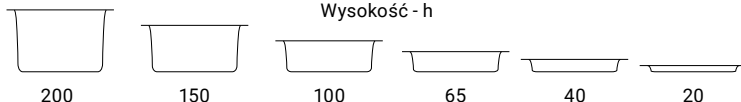
• pasuje do linii pojemników
GN Basic z uchwyty i bez

Nr kat.	Opis	Cena netto
111016	GN 1/1	68,00
112016	GN 1/2	44,00
113016	GN 1/3	37,00
114016	GN 1/4	33,00
116016	GN 1/6	31,00



NOWOŚĆ

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



- polecane do bazarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 197

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131206	530	325	200	26,0	73,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132206	325	265	200	11,5	59,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133206	325	176	200	7,3	41,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134206	265	162	200	5,0	41,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136206	176	162	200	2,8	38,00

NOWOŚĆ



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC



- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych

NOWOŚĆ

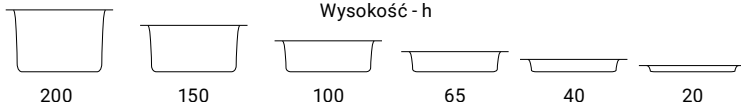
POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121066	530	325	65	8,0	39,00
121106	530	325	100	14,0	48,00



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141061	530	325	65	9,0	61,60
141101	530	325	100	13,3	75,00
141201	530	325	200	26,4	109,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142101	325	265	100	6,1	41,40
142151	325	265	150	9,0	55,90
142201	325	265	200	11,9	59,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	29,80
143151	325	175	150	5,5	41,40
143201	325	175	200	7,1	52,20

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	26,80
144151	265	164	150	3,8	30,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	21,20
146151	176	162	150	2,3	25,30
146201	176	162	200	2,8	30,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	15,60

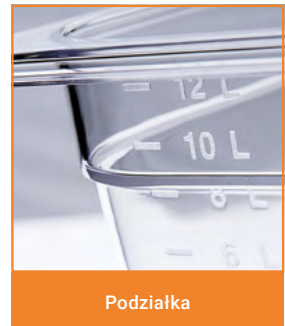
POKRYWA GN



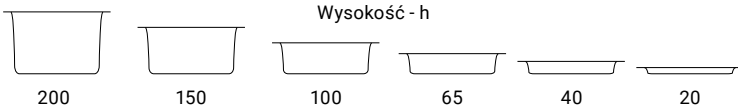
Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	47,30
142001	GN 1/2	28,10
143001	GN 1/3	18,70
144001	GN 1/4	15,60
146001	GN 1/6	14,40
149001	GN 1/9	10,00

OCIEKACZ NA DNO
POJEMNIKA GN


Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	28,60
142018	GN 1/2	16,70



Podziałka



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151061	530	325	65	9,0	67,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	32,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	26,10

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154101	265	164	100	2,6	23,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	15,20
156101	176	162	100	1,6	19,80

Wysokość - h



200



150



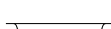
100



65



40



20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PL STALGAST
RADOM+70
-5

PP



- nie stosować w bęmarach 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	29,50
161102	530	325	100	14,0	30,40
161152	530	325	150	19,0	35,00
161202	530	325	200	26,0	55,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	15,50
162102	325	265	100	6,0	18,60
162152	325	265	150	8,5	22,30
162202	325	265	200	11,5	27,10

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	12,90
163102	325	176	100	3,7	17,50
163152	325	176	150	5,7	19,80
163202	325	176	200	7,3	22,10

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	9,20
164102	265	162	100	2,8	12,00
164152	265	162	150	3,6	18,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	9,28
166102	176	162	100	1,6	11,00
166152	176	162	150	2,0	14,20

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	16,30
162002	GN 1/2	8,96
163002	GN 1/3	7,93
164002	GN 1/4	6,91
166002	GN 1/6	5,79

Wysokość - h



200



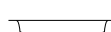
150



100



65



40



20

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	41,80
141102	530	325	100	14,0	51,00
141152	530	325	150	19,0	64,00
141202	530	325	200	26,0	79,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	22,80
142102	325	265	100	6,0	26,40
142152	325	265	150	8,5	36,50
142202	325	265	200	11,5	40,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	17,80
143102	325	176	100	3,7	21,60
143152	325	176	150	5,7	28,50
143202	325	176	200	7,3	32,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144102	265	162	100	2,8	18,00
144152	265	162	150	3,6	20,90

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	9,46
146102	176	162	100	1,6	13,50
146152	176	162	150	2,0	15,50

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	8,10
149102	176	108	100	0,8	9,60

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	29,50
142002	GN 1/2	18,00
143002	GN 1/3	12,00
144002	GN 1/4	10,20
146002	GN 1/6	8,60
149002	GN 1/9	6,50

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,00
142011	GN 1/2	21,60

PE

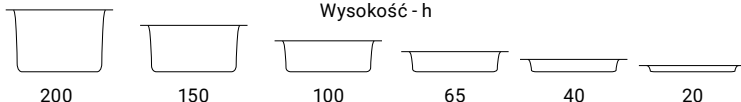
OCIEKACZ GN

- pasuje do dna pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	43,00
142019	GN 1/2	20,00
143019	GN 1/3	11,30

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	32,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	15,00
182102	325	265	100	6,0	20,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183102	325	176	100	3,7	13,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	9,00
184102	265	164	100	2,8	10,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186102	176	162	100	1,6	8,00
186152	176	162	150	2,0	12,30

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	19,50
182002	GN 1/2	11,00
183002	GN 1/3	7,20
184002	GN 1/4	7,00
186002	GN 1/6	5,50

POKRYWKA GN SZCZELNA



- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,00
142011	GN 1/2	21,60

Wysokość - h



200



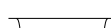
150



100



65



40



20

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

• nie stosować w bemarkach 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	48,70
151102	530	325	100	14,0	65,80

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	23,70
152102	325	265	100	6,0	26,90

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	18,60
153102	325	176	100	3,7	21,60
153152	325	176	150	5,7	31,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	13,70
154102	265	164	100	2,8	17,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	11,70
156102	176	162	100	1,6	13,50
156152	176	162	150	2,0	18,90

POKRYWA GN



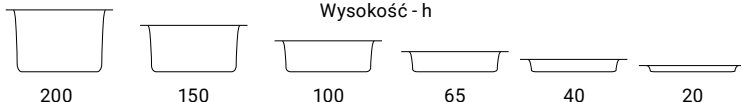
Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	18,00
153002	GN 1/3	6,50
156002	GN 1/6	8,80

POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	31,00
142011	GN 1/2	21,60

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM

- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w beczkach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161061	530	325	65	9,0	44,20
161101	530	325	100	13,3	44,30
161201	530	325	200	26,4	62,50

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162101	325	265	100	6,1	25,50
162201	325	265	200	11,9	34,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	22,60
163151	325	175	150	5,5	25,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	18,30
164151	265	164	150	3,8	22,60

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166101	176	162	100	1,6	15,00
166151	176	162	150	2,3	18,30

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	9,90
169101	176	108	100	0,9	13,70

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	22,60
162014	GN 1/2	12,80
163014	GN 1/3	8,47
164014	GN 1/4	7,48
166014	GN 1/6	7,05
169014	GN 1/9	6,48

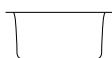


Etykieta

Wysokość - h



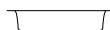
200



150



100



65



40



20



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 bębenkach 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	123,00
161205	530	325	200	28,0	128,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	104,00
165205	325	354	200	19,0	111,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	71,90
162155	325	265	150	10,0	84,70
162205	325	265	200	12,5	98,30

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	49,90
163155	325	176	150	6,0	60,10

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	36,50
164155	265	162	150	4,3	36,50

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	31,70
166155	176	162	150	2,6	32,20



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	20,40
169105	176	108	100	1,0	22,10
169155	176	108	150	1,5	30,30

Etykieta



System ColorClip



MON



TUE



WED



THU



FRI



SAT



SUN

Wysokość - h



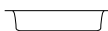
200



150



100



65



40



20

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067110	310	210	10,0	59,10
067120	310	375	20,0	77,50

POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
067194	310	32,70

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 płukanie
- 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	216,00
	062761	○	710	440	380	79	269,00
2.	062532	●	710	440	270	53	216,00
	062762	●	710	440	380	79	269,00

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	105,00
064101	415	340	200	16,0	79,40
064102	395	200	200	7,0	54,20

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
061500	354	325	200	161,00

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	926,00
2.	305100	Szufelka	-	-	-	1	25,00

POJEMNIK DO TRANSPORTU ŁODU

- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- tacka ociekowa
- posiada dwa koła z hamulcem
- zawór spustowy



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053125	●	590	815	745	125	1999,00

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

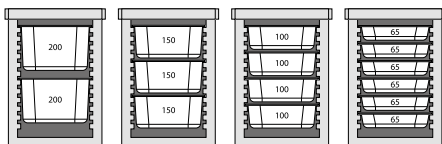


Zawór
odpowietrzający



TERMOS

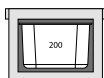
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 225
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	966,00

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



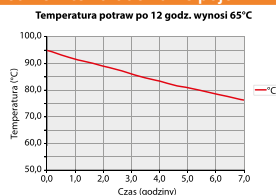
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	699,00

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



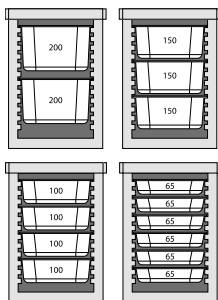
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika



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	899,00

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	103,00

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 oznakowywanie



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	184,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	193,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	159,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	284,00

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	275,00
058251	●	675	400	335	45	321,00

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	159,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	219,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	239,00
056303	685	485	360	80	336,00

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	138,00

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	192,00

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	66,80

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	55,00

TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczony 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	605,00
2.	053200	●	295	420	675	20	676,00

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	359,00
051151	330	270	15	444,00
051201	330	365	20	469,00
051301	330	450	30	599,00

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	419,00
051154	330	295	15	489,00
051204	330	365	20	519,00
051254	330	440	25	599,00
051304	330	475	30	665,00
051354	330	585	35	679,00
051504	480	400	50	779,00



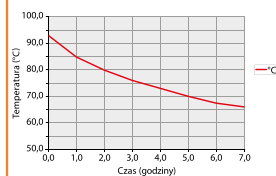
TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052154	330	295	15	500,00
052204	330	365	20	550,00
052254	330	585	25	650,00



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



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 254 mm
- 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. 223
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm

Możliwość
pakowania
płynów



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	1999,00

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	378	300x350x50	0,63	230	3699,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 260 mm w modelu 691313
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 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 130 l/h w modelu 691313
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691313	330	480	356	280x393x50	1	230	3732,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- 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 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
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	3599,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 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	9470,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 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 23 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	1230,00

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 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 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	1290,00



KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	42,80

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	99,00

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	51,70
691922	200	300	do 120	100	81,80
691923	250	350	do 120	100	122,00



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	22,00
691915	200	300	-18 do 99	100	35,00
691916	250	350	-18 do 99	100	46,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (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	31,20
691908	200	300	-18 do 99	100	53,40
691909	250	350	-18 do 99	100	78,00



WWORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszania w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	30,00
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	45,00
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	52,00



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

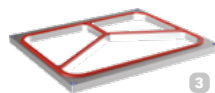
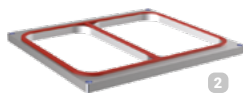
ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwiżaniu 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	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	2960,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	340,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	380,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	885,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne 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



INOX

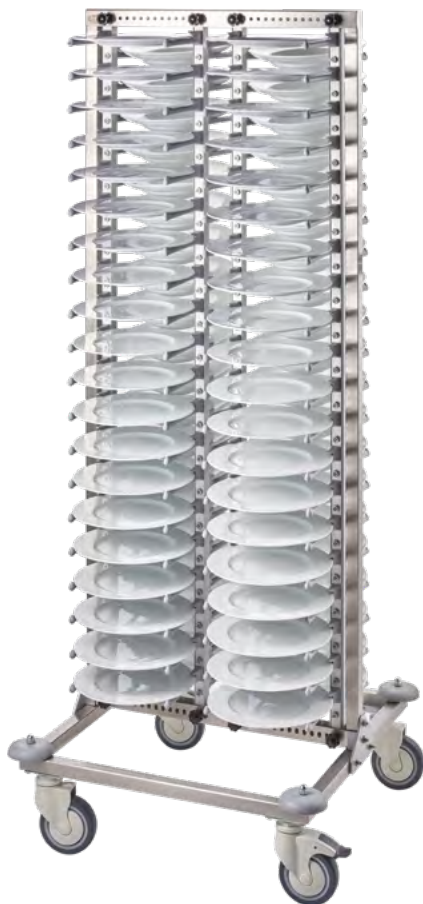
Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	773,00
	662211	590	670	1735	1154,00
2.	662461	470	620	1735	859,00

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	2574,00

STOJAK NA TALERZE

- pojemność 20 talerzy
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664002	350	410	880	799,00

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 GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	799,00

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	349,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	415,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	390,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	458,00

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	423,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	490,00

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 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	392,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignie 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	369,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

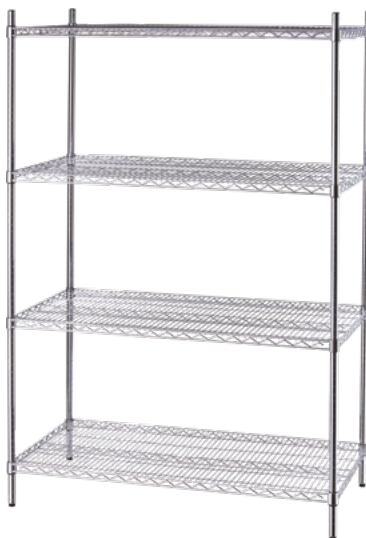
- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Mocowanie półek
z regulowaną
wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	526,00
680092	910	455	1800	591,00
680123	1200	450	1800	499,00
680122	1220	455	1800	738,00
680152	1525	455	1800	921,00
681062	610	610	1800	597,00
681123	1213	610	1800	765,00
681092	910	610	1800	723,00
681102	1060	610	1800	861,00
681122	1220	610	1800	891,00
681152	1525	610	1800	1060,00
681182	1825	610	1800	1210,00



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	1017,00
686092	900	560	1680	1102,00
686121	1205	460	1680	1187,00
686122	1205	560	1680	1272,00
686151	1510	460	1680	1356,00
686152	1510	560	1680	1441,00

REGAŁ MAGAZYNOWY, NA 2-NOGACH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686095	859	460	1680	890,00
686096	859	560	1680	975,00
686125	1164	460	1680	1060,00
686126	1164	560	1680	1144,00
686155	1469	460	1680	1229,00
686156	1469	560	1680	1314,00



**KÓŁKO Z HAMULCEM
DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH**

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686001	100	75,00



**KÓŁKO BEZ HAMULCA
DO REGAŁÓW ALUMINIOWYCH**

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
686002	100	71,00



**ŁĄCZNIK KĄTOWY DO REGAŁÓW
ALUMINIOWYCH**

- przeznaczony do łączenia pod kątem regałów aluminiowych

Nr kat.	Cena netto
686003	22,00



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	231
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy	232-236
Wanniki, zaparzacze, kociołki do zup	237-241
Dzbanki, termosy stołowe	242-244
Tace	245-249

Urządzenie do schładzania napojów	244
Półmiski	245
Kolumny bufetowe	251
Płyty do finger food z łupka	252
Naczynia do finger food	253-254

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	474,00

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	557,00

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWczyCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	26,00

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	284,00
692601	●	173	0,25	230	239,00
692602	●	173	0,25	230	245,00

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	294,00
692611	●	290	0,25	230	294,00
692612	●	290	0,25	230	306,00

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, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywę zdejmowaną, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo,
1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	149,00



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemnik 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	169,00

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	159,00

**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	469,00

LINIA BUFFET

INOX

- 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

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	729,00



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	536,00

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top



PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437010	670	520	450	9	680,00

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	429,00





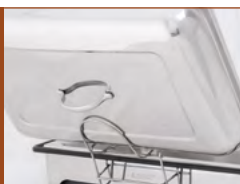
PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- 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	855,00

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	899,00



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 puszkii zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszkii



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Zakrętka



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,55

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	4,21
2.	430003	Żel w butelce	1,0	13,20
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	60,80



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	9,90



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	219,00



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	256,00



GRZĄŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symstatem
- 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	195,00
430700	250	200	0,70	230	340,00

Pokrętko
sterowaniaŁatwy
montaż do
podgrzewaczyKOCIOŁKI
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	326,00



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 pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

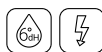
Panel sterowania



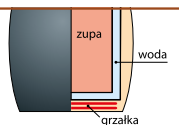
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	465,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	99,00

KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny

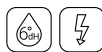


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	279,00

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

Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



SUNNEX®



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	745,00

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	429,00



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	395,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	483,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

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	329,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	349,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60



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	395,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	515,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60



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 napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



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	357,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	446,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60

WARNIK DWUŚCIANKOWY

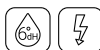
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka 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	679,00
751220	288	602	18	2,4	230	888,00



ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	555,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	67,60



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



1



2

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	109,00

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486025	120	43	37	7,00
2.	486026	120	43	37	3,00

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	10,60



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



INOX 18/10

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	310	-	25,00
2.	420032	315	-	33,50
3.	420052	310	0,08	33,50



1



2



3

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	241,00
	385140	Termos	230	560	14,0	342,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383250	Termos	-	360	2,5	92,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	139,00
	383500	Termos	-	430	5,0	179,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	26,60



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	45,70
382200	2,0	49,10



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	68,00
382201	285	2,0	75,70



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	149,00
386150	250	1,50	159,00
386200	295	2,00	165,00



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	23,90
373101	1,0	39,60
373151	1,5	51,70
373201	1,9	57,00



DZBANEK

- do spieniania mleka

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,10
372060	0,60	35,80
372100	1,00	41,00
372150	1,50	70,00
372200	2,00	81,30



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	69,90

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	31,30

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	22,50
2.	400177	78-60	153	0,50	6	10,70
	400008	97-72	201	1,00	6	12,50
	400175	112-86	240	1,85	6	21,60
3.	400176	114-90	234	1,45	6	23,10
4.	400378	120	248	2,50	1	25,00

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



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	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3515,00

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	7900,00

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	358,00

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	376,00

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	326,00

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	61,30

PÓLMISEK

- rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	18,40
401302	302	202	22,60
401352	348	233	25,70
401402	392	262	36,80
401502	498	346	56,90

PÓLMISEK
POD TALERZ

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	49,00

TACA
EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	38,20
406280	300	235	25	42,60
406310	325	250	25	40,40
406340	355	275	25	56,50
406400	420	295	25	70,70
406460	480	340	25	94,60
406550	580	365	25	154,00



TACE KELNERSKIE



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	15,50
	412400	405	-	-	25	24,00
2.	415510	-	510	635	25	55,00
	415600	-	600	735	25	70,00
3.	411450	-	405	305		24,00
	411500	-	460	360		26,00
	411560	-	510	380		42,00
	411650	-	650	450		59,00



TACA LAMINOWANA

- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzoszowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	414000	530	325	51,90
2.	414020	530	325	43,20
3.	410550	550	400	42,00

TACE

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	42,00
2.	413460	460	360	20	38,00
3.	413530	530	325	17	45,00



TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C / -10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
4.	414332	330	15	29,00



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
5.	414371	530	370	15	56,00
6.	414373	530	370	15	46,00



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
7.	414531	530	325	15	57,20
8.	414532	530	325	15	51,00
9.	414533	530	325	15	51,00



TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczykiem



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413020	477	337	15	15,00
2.	413001	530	325	-	43,00
3.	413010	530	325	-	116,00



3



2



1

TACA

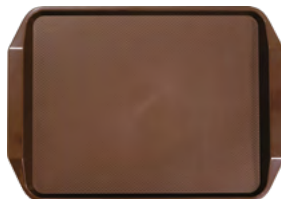
- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	38,20
2.	413033	456	356	-	25,40
3.	413032	415	305	-	20,20

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	20,00

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	9,22
413252	■	250	350	9,22
413253	■	250	350	9,22
413254	■	250	350	8,76
413255	■	250	350	9,22
413256	■	250	350	9,22

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	■	300	400	10,50
413302	■	300	400	10,50
413303	■	300	400	10,50
413304	■	300	400	10,50
413305	■	300	400	10,50
413306	■	300	400	10,50

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	■	350	450	15,70
413353	■	350	450	15,70
413354	■	350	450	15,70
413355	■	350	450	15,70
413356	■	350	450	15,70

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe ножки zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr

Nylonowe
pasy



Plastikowe
nożyki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	194,00

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	73,00

**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	137,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	362,00
419112	Wkład chłodzący	200	120	30	27,60

**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	137,00
414000	Taca GN 1/1 brązowa gładka	530	325	-	51,90
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	43,20
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	43,00

**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	-	-	-	137,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	536,00

**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	137,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	54,00



KOLUMNY BUFETOWE

- Kolumny bufetowe to doskonałe 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 łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej 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 ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	12,80
399102	200	100	5	7,20
399103	300	300	5	22,00
399104	300	200	5	15,20



KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	●	Wysoka	150	150	570	293,00
2.	815621	●	Niska	150	150	355	209,00
3.	815600	●	Wysoka	150	150	570	401,00

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę


Pasabahçe
PROFESSIONAL


1



2



3



4



6



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Miseczka finger food	96	6	3,91
2.	400283	Miseczka finger food	110	6	3,91
3.	400284	Miseczka finger food	96	6	3,92

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	2,98
5.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	5,29
6.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	7,99

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	49,10
399112	GN 1/2	325	265	5	1	27,70
399113	GN 1/3	325	175	5	1	19,70
399114	GN 1/4	265	160	5	1	16,10

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	12,80
399103	300	300	5	1	22,00
399117	100	100	5	4	13,50

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	47,00
399119	300	5	1	20,90
399120	330	5	1	23,50

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	25,80

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,20
399104	300	200	5	1	15,20
399115	400	250	5	1	24,50
399116	400	120	5	1	13,00

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	399430	Podstawa	420	320	55	49,00
2.	399431	Płyta	400	300	7	19,20

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP

• stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546042	67	30	0,06	4,19
2.	546043	72	48	0,12	6,68

MINI DIP

• stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	5,85
2.	546045	72	48	0,120	4,99

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	21,60

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	29,00

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	16,90
546035	120	120	0,900	23,50

KUBEK NA FRYTKI

• 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	15,10
2.	546025	88	85	0,41	15,00

MINI CEDZAK

• do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	19,00

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	28,70
2.	546010	110	60	0,38	35,00

KUBEK EMALIOWANY

• gładka i wytrzymała powierzchnia
• trwały kolor
• odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	10,00

STOJAK NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	12,40





KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

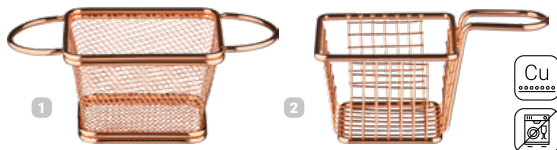
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	65	65	14,50
2.	546051	-	100	80	70	19,00



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546061	100	80	70	21,00
2.	546064	100	100	70	19,00



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546002	80	-	80	80	18,50
2.	546004	-	103	92	72	33,20
3.	546005	-	105	90	60	35,00





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	256-257
Wiszące lampy grzewcze.....	256-257
Stolik grzewczy	257
Lampy grzewcze gazowe.....	258

Mebles cateringowe.....	259
Pokrowce na meble cateringowe	260
Słupki hotelowy.....	260

WISZĄCE LAMPY GRZEWcze

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1

Pilot
w standardzie
w modelu
692310



2

Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPa 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	482,00

2 WISZĄCA LAMPa 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	389,00



3

3 LAMPa 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	850	3,6	2,0	230	437,00

Parasol
z zamontowa-
nym systemem
grzania



LAMPY GRZEWcze

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPY GRZEWcze

- 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	351,00

2 LAMPY GRZEWcze

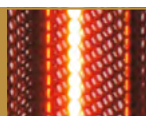
- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

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	811,00

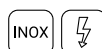
STOLIK GRZEWczy

- 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	854,00



LAMPY GRZEWICZE 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 gazowej 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	1390,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	79,00

LAMPY GRZEWICZE

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętką umieszczoną poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzodza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
3.	693225	460	-	2210	13	G30	529,00
4.	693226	-	2210	-	-	-	40,00

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	228,00

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	357,00

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	331,00

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	139,00

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	234,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	281,00

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	○	54,70
	950163	Pokrowiec na stół 950141	●	54,70
2.	950167	Pokrowiec na stół 950131	●	49,00
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	○	45,00
	950175	Pokrowiec na stół 950112	●	45,00
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	○	57,00
	950179	Pokrowiec na stół 950118	●	57,00
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	○	31,50
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	●	31,50



1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689010	310	965	2	129,00

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czarnym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
689011	320	900	2	109,00

3 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	320	1000	203,00

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	●	1500	40,00
689003	●	1500	45,00





WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe262-264
Prowadnice do kieliszków 265
Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie 266-267
Miarki, łyżeczki barmańskie 266-267
Coolery, wiaderka do szampana,
mata barmańska 268-269

Syfony do wody270-271
Witryna chłodnicza do butelek271
Wyciskarka do cytrusów ... 265, 271, 273-275
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu . 276-280

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	499,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

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	619,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

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	849,00
2.	484016	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	149,00
3.	484020	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	149,00

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	2060,00
484601	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	760,00



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	5910,00
484611	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	1130,00



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 pokrywce 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	8770,00
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	1130,00



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	6070,00
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	1160,00
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	2310,00
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	1210,00
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	2540,00



NALEWAK

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	1,35

NALEWAK

- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
475980	103	1	8,28

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	16,90

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	5,98

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	36,20

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	55,80

PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	24,00
478030	295	255	355	70	35,00
478050	480	450	355	70	62,70

NACZYNIE DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ


Pasabahce
PROFESSIONAL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	21,50

SITKO BARMAŃSKIE



Nr kat.	L mm	Cena netto
472090	130	11,00

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472999	120	16,00

OTWIERACZ KELNERSKI



Nr kat.	L mm	Cena netto
472140	110	8,99

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	21,00

OTWIERACZ



Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	8,50

NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	11,30

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474301	0,020-0,040	14,80
474302	0,025-0,050	15,00

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	12,50

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	29,10

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	■	90	180	0,9	14,00
2.	476000	■	90	180	0,9	18,10



SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476070	0,7	56,10
2.	476051	0,5	28,00
	476071	0,7	34,00



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	130	0,53	14,20



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	16,50
340351	350	250	10	34,00

ŁYŻECZKA BARMANŃKA

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	15,00
2.	472011	285	1	11,00
3.	472012	202	T2	1,00
4.	472020	210	1	14,20
5.	472013	280	1	6,00



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	33,20
2.	473910	450	300	10	46,10

2

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	39,00

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	102,00

POJEMNIK NA BUTELKI

- naścienny, barowy
pojemnik na butelki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	127,00

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO ŁODU**

- ociekacz i szczytce do łożu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	128,00



**POJEMNIK
TERMOIZOLACYJNY
DO WINA**



Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	54,00



COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	56,00



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	167,00



PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	167,00



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	56,40



WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	45,70

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



INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	241,00

SYFON DO WODY SODAMAKER 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	294,00

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	18,50

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	169,00

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
- dedykowane naboje nr kat. 500020

Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	189,00



NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	11,80



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	234,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- klasa energetyczna: B
- zużycie energii kWh/rok: 627
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 459



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
882151	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	1891,00

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 umożliwiaiąca 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 szczotkowanej 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

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	2070,00



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	2240,00



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	3190,00



WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonałe rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbrzygową
- 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	3260,00



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	22310,00



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	1580,00

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	779,00

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	18999,00



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	90	9	0,25	230	950,00

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

SANTOS



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	6030,00

KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	144,00



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	1123,00

KOSTKARKA
DO KRUSZONEGO
LODU

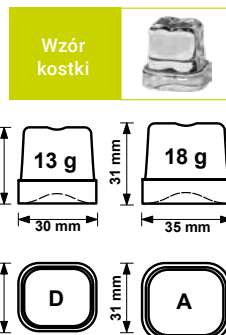
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane 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	13402,00

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
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



do 21 kg/24h

do 21 kg/24h

do 48 kg/24h

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	4322,00
2.	872213	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4719,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5799,00
4.	872331	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	6649,00
	872421	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	6847,00
5.	872461	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	7497,00
6.	872651	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	9820,00
	872801	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	10289,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	10644,00

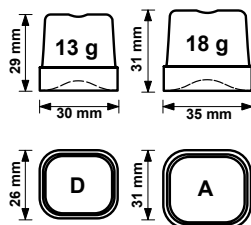
KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



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 ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



do 48 kg/24h



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	4344,00
2.	872214	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4719,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	5799,00
4.	872332	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	6649,00
	872422	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	7107,00
5.	872462	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	7497,00
6.	872652	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	9820,00
	872802	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	10289,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	10644,00



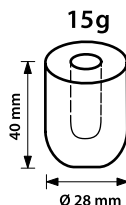
do 26 kg/24h

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	3080,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	3286,00

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: stalgal.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

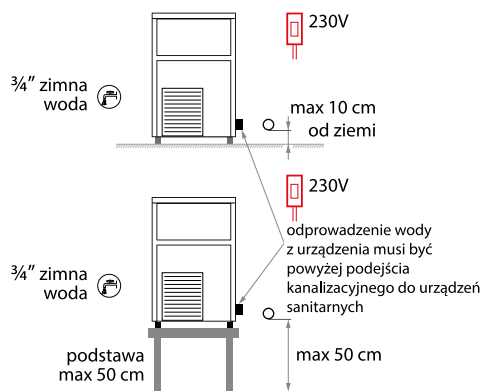


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	873901	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	14398,00
	873902	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	14398,00
2.	873151	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	15920,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKZCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

820081	
820121	502
820161	



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

822990	502
--------	-----



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

822998	502
--------	-----

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

820999	502
--------	-----

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

822825	
822827	499
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
---------	-----------

823998	499
--------	-----



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspres ciśnieniowy	283, 285-286
Podgrzewacz filiżanek	283
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy	287-288
Łodówka na mleko do kawy	284
Chemia do ekspresów	288

Stół pod ekspres	289
Dzbanki, tampery, odbijak do fusów, dyspenser do przypraw	290-291
Szkoło do kawiarni	292-293

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	10500,00

AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
648011	Odkamieniacz	24,70
820078	Tabletki czyszczące	15,00
822310	Filtr do ekspresu	149,00



AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY I GORĄCEJ CZEKOLADY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- do kawy i produktów z proszku 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

NOWOŚĆ

Dostępna w 2024 r.



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

POGRZEWACZ FILIŻANEK

- szafka grzewcza polecana do ekspresów 486812, 486860
- 3 poziomy z grzaniem
- obudowa ze szkła hartowanego i stali

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
486001	320	420	470	11	0,075	230	1999,00

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

NOWOŚĆ



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	4690,00



NOWOŚĆ



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	1999,00

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	2690,00



NOWOŚĆ



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	1280,00

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

NOWOŚĆ



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	6750,00

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
- wolumetryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania

NOWOŚĆ



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	13200,00
486030	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	17500,00

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 grupę, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samouczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera

NOWOŚĆ


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	17500,00
486330	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	23500,00

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	990,00

NOWOŚĆ

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

NOWOŚĆ


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	18500,00
486430	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	24200,00

MŁYNNKI 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



1 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	1760,00

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza 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	1990,00

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 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
486503	170	340	430	0,5	0,27	230	1990,00

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

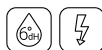
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektroniczne regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486504	170	340	410	0,5	0,27	230	2542,00

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752286	205	385	455	1,6	2,02	230	609,00



FLYNN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzeń
- 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	24,50

TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW



Nr kat.	Cena netto
820078	15,00

ODKAMENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,00
648050	5	84,80
648100	10	166,00

ODKAMENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	24,70

STÓŁ 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	3360,00



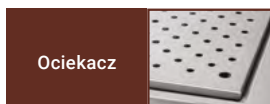
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym 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	4229,00

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 kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	292,00
730012	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	231,00
730013	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	249,00

NOWOŚĆ

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	64,80

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	24,50
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	24,50
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	24,70

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM 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



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486017	245	345	90	250,00
2.	486018	245	345	90	299,00

DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
376035	●	0,35	74,00
376036	●	0,35	74,00
376045	●	0,45	79,00
376046	●	0,45	79,00

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	28,10
372060	0,60	35,80
372100	1,00	41,00
372150	1,50	70,00
372200	2,00	81,30

TAMPER

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486013	58	90	0,4	75,00

TAMPER

NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486113	58	85	0,32	69,00

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	99,00

MATA POD TAMPER

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486005	●	125	140	30	31,00

STACJA TAMPINGOWA

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm

NOWOŚĆ



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486006	●/●	80	140	55	59,00

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. 138-161

SZKŁANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- nr kat. 400194, 400195, 400385
- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	6	6,40
2.	400194	85-60	68	0,185	6	9,29
3.	400098	76-49	110	0,240	12	6,54
4.	400099	82-55	149	0,380	12	9,52
5.	400385	83	54	0,200	6	11,10



5



6



7



8



9

6 SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	11,20

7 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- średnica spodka: 135 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	9,90

8 SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,12

9 SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	9,46
400196	84-75	162	0,360	6	9,70
400197	91-75	175	0,455	6	12,60

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	76-69	146	0,225	10,00





FILIŻANKI 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)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	32,00
2.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	48,20



KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	47,00
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	35,00
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	44,00

Próżnia
ścianek



KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	8,60
2.	400353	78	103	0,330	24	8,48





WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony 295-298
Porcjonery, kuwety,
pucharki do lodów.....299-301
Worki, końcówki do wyciskania 302
Papier do pieczenia, mata do wypieków . 304
Urządzenie do gorącej czekolady 305

Wycinarki, ubijak, wybierak 303
Paterki do tortów i owoców 306-308
Palnik, foremki do crème brûlée 308
Miesiarki planetarne.....309-310
Witryny chłodnicze..... 311

SYFONY



INOX



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwytłaniają 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 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	479,00
500026	Naboje Nitro	16	-	46,40



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- 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**

Kończówka
tulipan
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	283,00
500101	1,0	338,00



SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej 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	348,00
500210	1,0	474,00

SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej 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

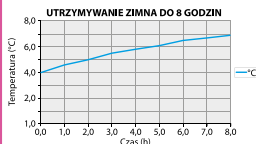


3 końcówki
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	442,00

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 bitej 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	789,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

• akcesoria nie są dostosowane do użycia
w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



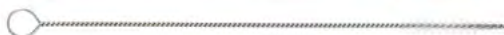
2



3



4



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	26,60

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	71,80

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	88,90

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	135,00



NABOJE DO SYFONÓW

iSi

- 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	17,10
500016	Naboje Professional	24	39,60
500017	Naboje Professional	50	86,90

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	46,40

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	221,00
500350	1,0	245,00

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	10,90
500030	24	25,80
500040	50	53,40



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
535012	200	250	7,3	201,00

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	67,00
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	68,00
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	24,60
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	20,50



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
5.	535014	360	165	120	5	58,90
6.	535017	360	250	80	5	61,10



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	23,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	82,10

PLUCZKA 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	1254,00



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	144,00
530400	1/40, porcja ~17 g	140,00

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	164,00
531360	1/36, porcja ~19 g	164,00
531400	1/40, porcja ~17 g	164,00

3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	173,00
532360	1/36, porcja ~19 g	173,00
532400	1/40, porcja ~17 g	173,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	8,47
2.	400596	116	125	0,300	6	13,20
3.	400597	130	90	0,375	12	9,24

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	7,50
5.	400623	125	180	0,300	6	21,20



Paşabahçe
PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	6,71
2.	400096	114-72	105	0,29	6	9,72
3.	400097	102-68	142	0,27	6	9,77
4.	400343	98-70	103	0,25	12	12,00
5.	400240	100-70	98	0,25	12	13,10



KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	2,00
515030	3	2,00
515040	4	2,00
515050	5	2,00
515060	6	2,00
515070	7	2,00
515080	8	2,30
515110	11	2,30
515120	12	2,30
515130	13	2,30
515140	14	2,30
515150	15	2,30
515180	18	8,24

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	2,00
514040	4	2,00
514080	8	2,00
514100	10	2,00

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	1,50
517021	10	2	2,00

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,24
516060	6	8,24

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	1,50

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,00
517031	16	2,0	1,50



ROLKA DZIURKUJĄCA



PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	9,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszka

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	9,00
511302	300	14,00
511452	450	18,80
511532	530	24,60

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
501125	125	97	2,95

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	65,90
510011	460	100	90,70

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	99,70

PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	15,20
528035	100	45	18,20
528036	120	45	20,20

RANT CUKIERNICZY REGULOWANY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528103	120-300	75	27,00

INOX

NÓŻ DO KROJENIA CIAST

- ostrze falowane



Nr kat.	L mm	Cena netto
252361	360	108,00

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	9,51
523080	80	26,90

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,60

WYBIERAK DO CIAST



Nr kat.	L mm	Cena netto
525252	250	14,20

UBIJAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	16,20
313301	300	18,70
313401	400	21,50

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	18,10

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	24,00

WALEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	260,00

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	42,00

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	145,00
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1	65,20


ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	139,00
527170	7 noży	235,00


ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	190,00


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	-	157,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	21,40


PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mmzew.
- Ø=190 mmwew.

INOX

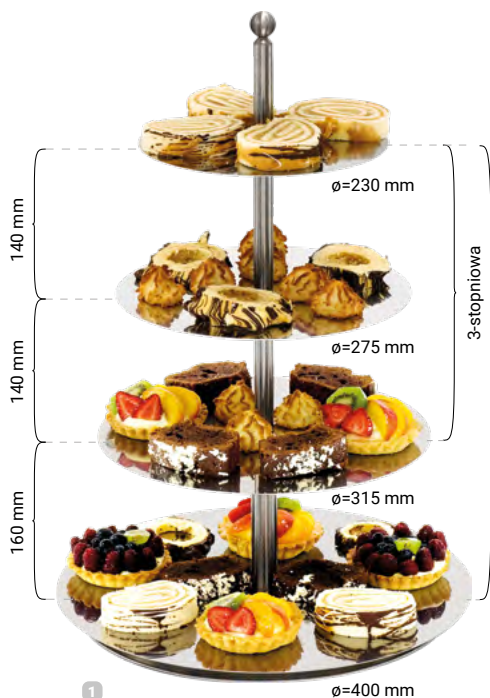
Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	213,00


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	2120,00

PATERY DO TORTÓW



1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	462,00
542040	4-stopniowa	600	607,00

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	256,00

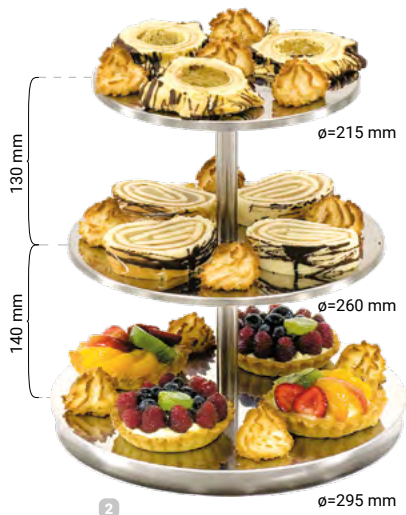
3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	99,90

4 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	32,90





2



1

MINI PATERY

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1		23,20
2.	545018	187	1		21,30

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	48,00
545044	260-130	121	1	41,00

PATERA NA CIASTKA I OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	44,40

PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	53,10

PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	78,70

SŁOIK 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	18,00
2.	545030	82-69	219	3 x 0,230	1	21,00

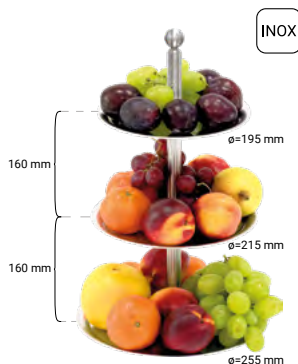


PATERA Z KŁOSZEM

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545034	260-130	259	1	68,30



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	249,00



PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	292,00



KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	89,00

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	122,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	4,87

Prasabake



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	86,50
2.	500700	153	74	179	0,045	99,50

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



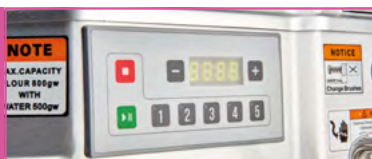
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2430,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2980,00

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	3990,00



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	4413,00

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	148,00
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	213,00
3.	785214	Dzieża	331,00

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	3990,00

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	6165,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone 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

NOWOŚĆ


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	15900,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone 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

NOWOŚĆ


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	11600,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone 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

NOWOŚĆ


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	10800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ


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	15900,00



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy 313-320
Miksery spiralne 322-324
Łopaty, łopatki do pizzy 325-326
Pojemnik na ciasto,
szczotka do czyszczenia pieców..... 326

Blachy, siatki do pizzy 327
Talerze do pizzy..... 327
Torby, pojemniki termoizolacyjne 327-328
Rękawice piekarskie..... 328
Stoły chłodnicze..... 329

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekank, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

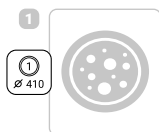
PIEC DO PIZZY

- 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



NOWOŚĆ

Układ
komory
pieca



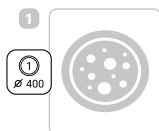
Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4550,00	1

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Układ
komory
pieca



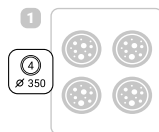
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2690,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4910,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.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	3690,00	1
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5390,00	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: stalgastr.com



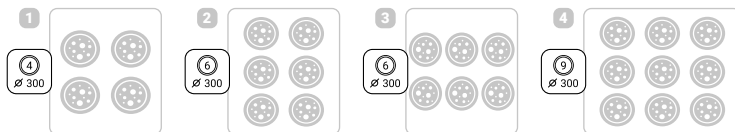
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4760,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	7930,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9450,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL 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

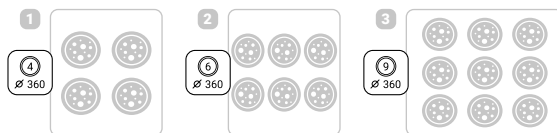


- plyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**



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	5110,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9730,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	10640,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7160,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	12710,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9560,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	15470,00	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 szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek 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
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6320,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9950,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	14610,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	18720,00	3

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL 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



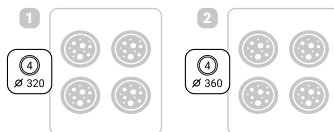
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4190,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6180,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7470,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL 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: stalgastr.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: stalgastr.com



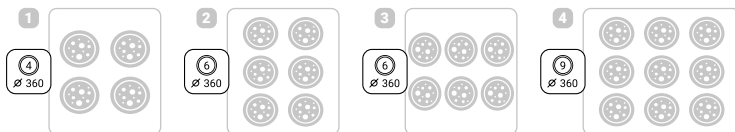
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11090,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	13990,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL 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	7750,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13200,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16180,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10550,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	18840,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	23230,00	4



PODSTAWY DO PIECÓW

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	1103,13
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	1071,00
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	1071,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	1071,00
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	1071,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	1071,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	1071,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	1071,00
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	1071,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	1071,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	1071,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	1071,00
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	595,00

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny
włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	4699,00

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	3599,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4150,00

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	3690,00

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	6590,00
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	7990,00
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	9990,00



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: stalgastr.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	4290,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5399,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6190,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 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: stalgastr.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	8819,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10380,00

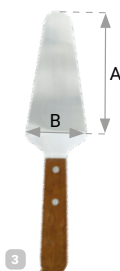
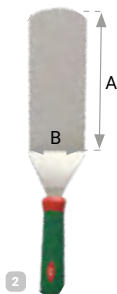
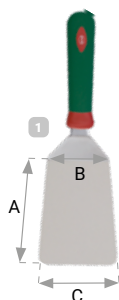


MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 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: stalgastr.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	7399,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	8999,00

**1 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa ręczka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	143,00

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	180,00

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana ręczka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	21,20

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	15,10

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana ręczka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	48,90
564052	260	300	450	72,90
564102	260	300	1000	94,40

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	121,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	164,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	185,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	223,00



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	50,40
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	55,20
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	30,40
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	34,30
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	24,00

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



Nr kat.	Cena netto
563409	255,00

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	32,03
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	39,52
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	11,22



LUBIANA



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	17,00
560261	260	25	17,90
560281	280	25	18,20
560301	300	25	19,50
560321	320	25	21,50
560361	360	25	24,50
560401	400	25	31,50
560451	450	40	46,50
560501	500	40	51,00

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	12,40
562311	280	300	14,60
562330	310	330	15,80
562361	350	380	17,50
562400	380	400	20,50
562460	430	460	23,00
562500	480	500	29,00
562600	570	600	49,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliesterowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563452	550	500	200	510	500	200	55,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-wynilu
- 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



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	66,80

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	192,00

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	138,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	144,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	128,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	46,70

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	140,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samoczynny blokady drzwi
- 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	3200,00

STÓŁ CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samoczynny blokady drzwi
- 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	5510,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- samoczynny blokady drzwi
- 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	2340,00
	834641	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	1770,00
2.	833031	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	5415,00



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.....331
 Krajalnice do wędlin i serów.....332-334
 Kotleciarka.....335
 Maszynki do mielenia mięsa335-336

Nadziejarki i krajalnice do kielbas.....337
 Sokowirówki.....338
 Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 339-349
 Cuttery i miksery ręczne350-359

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	4490,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	5498,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	399,00



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: stalgastr.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	4266,00

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: stalgastr.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	5691,00

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	6641,00

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 nieprzywierającą 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	2328,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	2050,00

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	2050,00

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4290,00

WÁLKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wálki dedykowane do modelu: 721570
- wálki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	780,00



MASZYNE 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 politylenu
- 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 przeciwprzeciężeniowe 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	1339,00



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitko:
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	2990,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	4038,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy 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 sitko:
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	2256,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	2946,00

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	51,60
	721020	-	721221, 721224	76,90
2.	721011	2,5	721121, 721124, 721129	89,00
	721012	3	721121, 721124, 721129	75,00
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	89,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	89,00
	721015	8	721121, 721124, 721129	89,00
	721016	10	721121, 721124, 721129	79,00
	721022	3	721221, 721224	90,00
	721023	4,5	721221, 721224	110,00
	721025	8	721221, 721224	108,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy mięsowej 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 napelniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- 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 kielbańskie o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napelniarki

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	792,00
2.	721307	320	330	830	7	12	859,00
3.	721310	400	360	640	10	12	990,00



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

INOX



- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plasty
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
725001	248	189	326	7,1	0,12	230	559,00

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 umożliwiaiąca 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



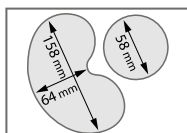
Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



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

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. 348-349
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw
4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



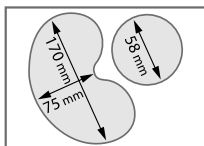
tarte ziemniaki



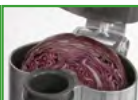
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3620,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

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. 348-349



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



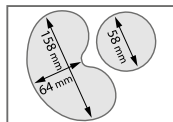
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



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 puree 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, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 348-349

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

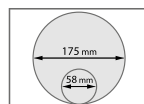
SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmazerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- 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. 400-401

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm

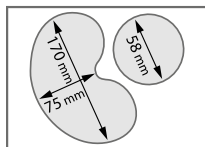


Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę

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 WARZEW CL50 GOURMET

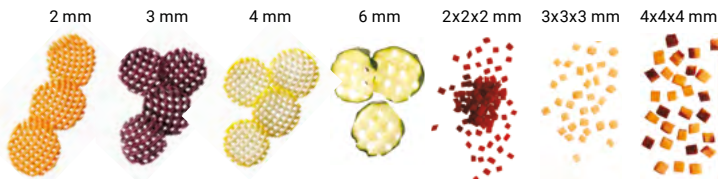
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostke oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 348-349



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

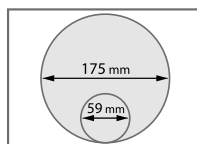
- polecana do garmazerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 348-349



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicydrzycznym
Ø 59 mm



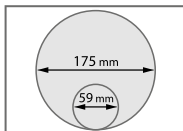
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	18945,00
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	18945,00
713553	Szatkwonica 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 przetwórní owocowo-warzywnych, garmażerii, 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 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane noże
- pełna oferta tarcz na str. 348-349



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 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
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. 348-349

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



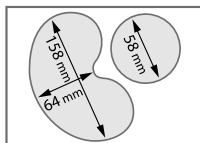
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4840,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	990,00

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



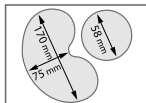
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



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 cuttera wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika 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

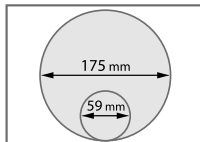

Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji


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 cuttera/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze stali nierdzewnej z 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. 348-349

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się
do 15 pomidorów
lub główka kapusty



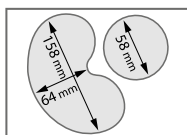
Otwór wsadowy
Ø 59 mm


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. 348-349



Otwór w 104 cm²



Otwór wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik
cuttra 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: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, 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, CL 60, 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



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



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

- 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

TARCZA WAFFLE



AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	425,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	165,00



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiiksowanie 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

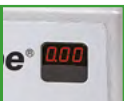
Ramię zbierające
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją
zakończonego czasu
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



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

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 SG	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
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



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	0,4	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 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
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

1  Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu

2  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu

3  Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu

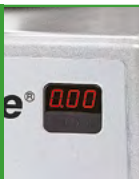
4  Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu

5  Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer
z sygnalizacją
zakończono
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
- 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

Do przyrządzania małych ilości

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

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

• MP



711350 MP 350 Ultra **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

50 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

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 umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczone 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





OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille	362, 365-366, 378
Frytownice	361, 363, 367
Gofrownice, naleśnikarki	364, 369-370
Płyty grillowe	363, 368
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	375-379
Kuchenki mikrofalowe	381-383
Witryny grzewcze	380

Rollkowy podgrzewacz do parówek	361, 366
Rożen do kurczaków	374
Bemary nastawne	364
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander	361, 371-373
Kuchenka indukcyjna	373, 383-385
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	385-386

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	279,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	369,00
3.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	589,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wymiowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770100	11	550	475	175	1,1	230	729,00

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	866,00

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	1046,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1409,00

Ryflowana
powierzchnia



FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny koszt 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	827,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1520,00

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



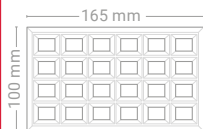
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1806,00

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 pokryw



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	1082,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



1

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	1197,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	41,10

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
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

NOWOŚĆ

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	3098,00

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 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	2552,00

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	3969,00
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	3969,00

NOWOŚĆ

GRILL CERAMICZNY

- szklano 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


NOWOŚĆ

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	3129,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	4053,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	4809,00

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	2205,00


PODGRZEWACZ DO BULEK

- 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	2636,00

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	1092,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	2006,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2352,00

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	2237,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3276,00

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 podrzymanie temperatury
 - 8 kW praca ze świeżymi produktami
 - 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa

NOWOŚĆ


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	6450,00
777210	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	7200,00

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	2804,00

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



2

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	2153,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2951,00

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


NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777172	600	450	190	29	3,5	230	4150,00


NOWOŚĆ

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	4600,00

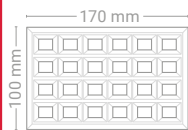
GOFROWNICA

- 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 nożki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

**Wymiary
gofra Brussels
model 777220
i 777222**



**Wymiary
gofra Liege
model 777221**



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



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	3276,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3276,00
3.	777222	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	7250,00

NOWOŚĆ

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	1848,00

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- 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	160	17,5	3,6	gaz	1943,00

NALEŚNIKARKA

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury


NOWOŚĆ


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	5100,00

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


1

2

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	1218,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1848,00

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	3140,00

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	2762,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	3192,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3791,00
4.	777263	370	535	495	max 250	20	1,5	230	2890,00

NOWOŚĆ
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

NOWOŚĆ


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	4550,00

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wymiowana 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	8599,00



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

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777361	600	640	590	56	3	230	11600,00
777381	800	640	590	60	4,5	380	13950,00



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

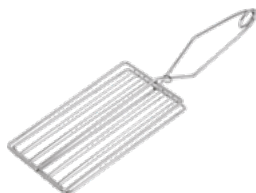
NOWOŚĆ

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	6900,00



UCHWYT NA KANAPKI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
779198	340	95	9,99



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, pieczenia, golonki itp.
- 3 bagnety niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wymiowana 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	9790,00

GYROS

- wyjmowana 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	4950,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	5399,00

GYROS

- wyjmowana 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	5499,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	5899,00

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	3492,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3492,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3680,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3680,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3830,00
777541	GD4/S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3830,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5790,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	6050,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



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	4560,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	5090,00

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	5320,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5210,00

AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyroasa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	164,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	5,55

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosov 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	713,00

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	106,00
2.	777589	górny	106,00


STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyroasa
- 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	135,00

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyroasa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych

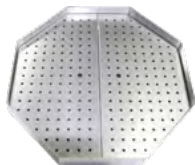


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	404,00

WANNA NA TŁUSZCZ

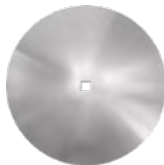
- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	530,00


TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	125,00


SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgrzania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	202,00


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	3100,00
777615	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3850,00
777618	H 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	4230,00


OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	250,00


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	1657,00





NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia $0,5 \div 8$ mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka
do noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	499,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia $0,5 \div 8$ mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	378,00

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 misy
- 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	799,00



SUSZARKA DO ŻYWNOSCI, 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	1169,00



WITRYNA GRZEWCA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- regulowane półki
- posiada 4 koła, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	9999,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

900w [25l]

- 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

Panel sterowania



Talerz obrotowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	709,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

1000w [25l]

- 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1090,00

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 kuchenki
- 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	1786,00

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	1750,00

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	3699,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony 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



[26l]

1500W

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3753,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony 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



[26l]

1850W

INOX

[2]

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4130,00

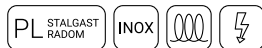
KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokręteł
- zakres temperatur 60°C - 240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	249,00

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 Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



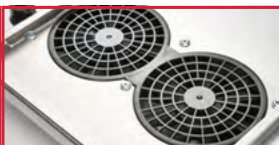
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- 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	1090,00



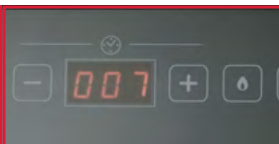
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



KUCHENKA INDUKCYJNA

- 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



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6900,00

TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jednności 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. 220-223

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 ciąglej

1500w



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	1275,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	79,00
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	40,50

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompa 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

caterina



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	1880,00

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	99,00



KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępując pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



SZCZYPCE UNIWERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422302	300	24,00
422402	400	24,80

Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	42,80



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	
Stalgast ClassicCook	394
Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast SmartCook	395-396
Piece GASTRONOMICZNE	
FM STG 20 GN.	397
Akcesoria do pieców	
gastronomicznych	398-399
Piece FM COMPACT i akcesoria	406-410
Piece PIEKARNICZE FM	416-417

Piece PIEKARNICZE	
FM STB 16 1600x400	418
Akcesoria do pieców piekarniczych ..	420-421
Piece ODPIEKOWE	
Piec Stalgast.	423
Piec Speed Chef	424
Piec FM RX.	427-429
Akcesoria do pieców odpiekowych ..	429-430
Akcesoria uniwersalne	
do pieców Stalgast i FM	430-432

Stalgast Chefs



Umów się na pokaz lub szkolenie z ekspertami kulinarnymi i przekonaj się, jak sprzęt Stalgast pomaga w codziennych wyzwaniach branży gastronomicznej.



stalgast
Chefs





Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Szkolenie przygotujemy odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenia przeznaczone dla klientów HoReCa, a także pracowników kuchni placówek oświatowych, medycznych i innych.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

szkolenia@stalgastr.com

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!

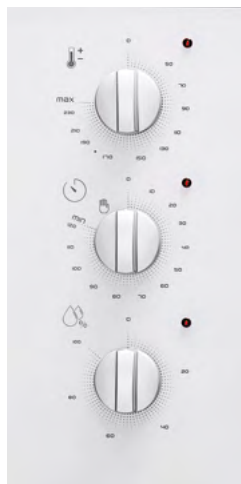




Piecy konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

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



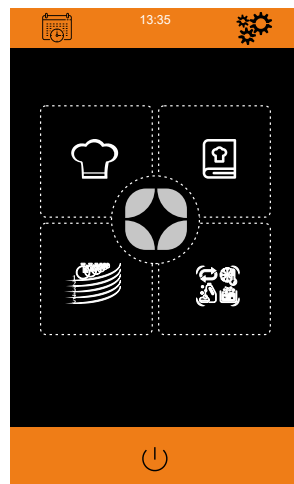
Sterowanie elektroniczne

- 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
- Piec 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.

**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****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.

**FAN CONTROL**

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, 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.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**DELTA T**

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączonej 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.

**REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY**

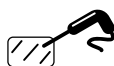
Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

**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.

**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).

**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

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 prysznic.**



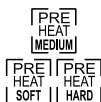
ALL ON TIME

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 na tą samą godzinę.



MULTI COOK

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.



MULTI PREHEAT

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

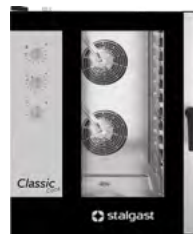
Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



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	13566,00	19674,00



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	25737,00	31641,00

Piece 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	27990,00	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	40312,00	44594,00

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	36856,00	42983,00



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	45601,00	49195,00

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	55533,00

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	69303,00

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	82818,00

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	76447,00



GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie



GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

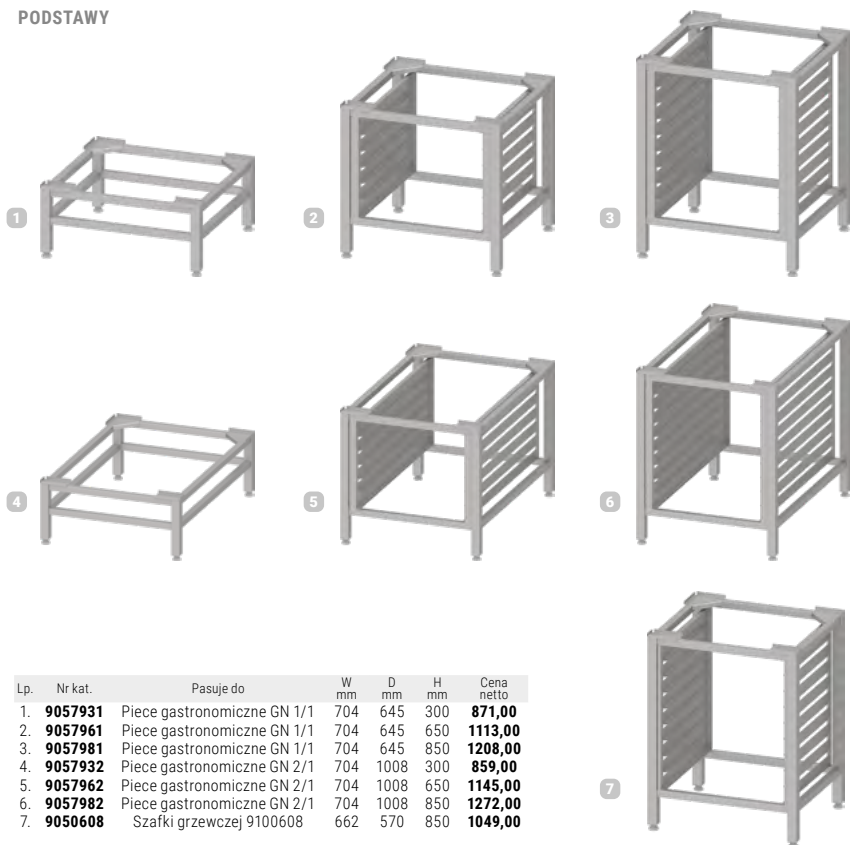
SZAFKA GRZEWICZA

Nr kat.	9100608
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	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	10589,00



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	871,00
2.	9057961	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	1113,00
3.	9057981	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	1208,00
4.	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	859,00
5.	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	1145,00
6.	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	1272,00
7.	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	1049,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensator pary
- króciec wylotu spalin $\varnothing$ 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Pieć gastronomiczna GN 1/1, elektryczna	790	840	275	8088,00
9100582	Pieć 9100565 i 9100566	880	1025	345	9148,00
9100583	Pieć 9100053 i 9100055	790	1270	345	9922,00
9100627	Pieć 9100572	880	1285	345	10473,00
9100704	2 piec gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	8618,00


ZESTAW INSTALACYJNY
NOWOŚĆ

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	995,00
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	1690,00


ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Pieć gastronomiczna GN 1/1, elektryczna	788	758	78	2056,00


SONDA

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
9100376	Zewnętrzna sonda do sous-vide	1035,00
9100620	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	760,00
9100375	Zewnętrzna sonda rdzenia	770,00


REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00


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	8427,00
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	10717,00





14 MODELI



Piecy FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Piecy konwekcyjno-parowe
COMPACT

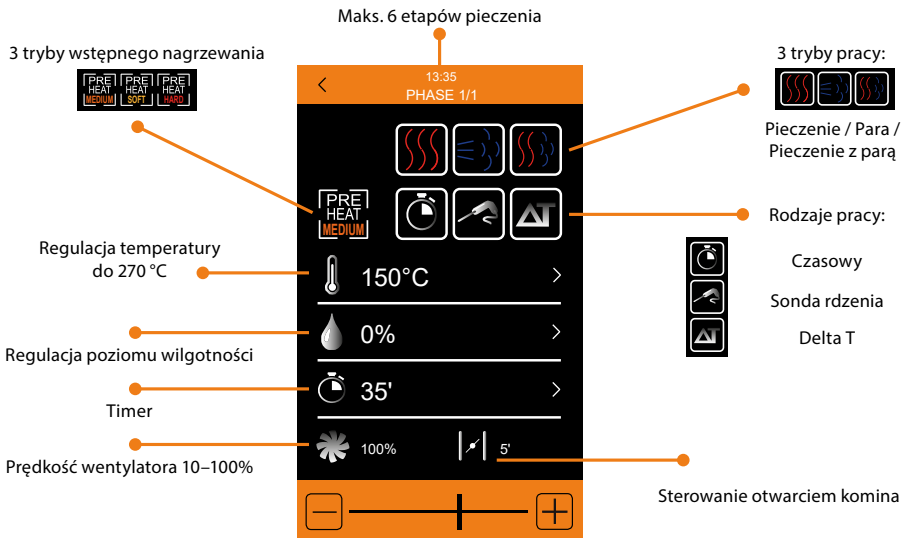
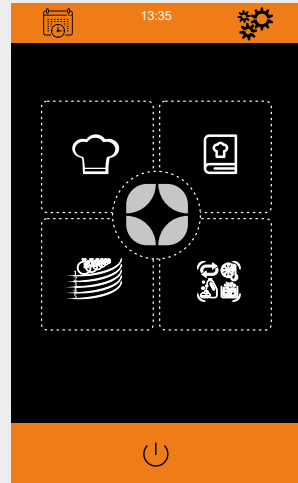
Sterowanie elektroniczne

- 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 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piecy w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzewiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- ClimaControl – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime
- MultiCook
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika książka kucharska ze zdjęciami
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



Funkcje i wyposażenie FM **COMPACT****MANUAL COOKING**

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.

**120 PROGRAMÓW
PO 6 ETAPÓW**

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.

**STEAM CONTROL**

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.

**KSIAŻKA KUCHARSKA**

Wszystkie piecze 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.

**FAN CONTROL**

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzowanie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

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.

**CLIMA CONTROL**

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**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.

**REGENERACJA /
PODRZYSZYWANIE
TEMPERATURY**

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).

**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.

**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).

**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

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 prysznic.**



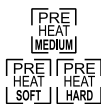
ALL ON TIME

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 na tą samą godzinę.



MULTI COOK

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.



MULTI PREHEAT

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.



MULTI TRAY

Piece z linii Compact zostały wyposażone w specjalny system prowadnic MultiTray, który pozwala na załadowanie do pieca pojemników GN o różnych wysokościach. Mimo swoich kompaktowych wymiarów piec potrafi pomieścić bardzo duże ilości produktów.



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 KONWEKCYJNO-PAROWE



MULTITRAY

Piece konwekcyjno-parowe FM **COMPACT**

Najszerszy zakres gotowania nawet w ograniczonej przestrzeni

Mimo swoich niewielkich rozmiarów piec może pomieścić bardzo duże ilości produktów.

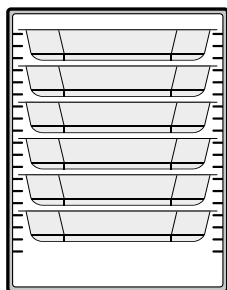
Dzięki unikalnej konstrukcji prowadnic **MULTITRAY** do pieca można załadować pojemniki GN o różnej wysokości

System prowadnic

Pojemność:

3 / 4 / 6

blach

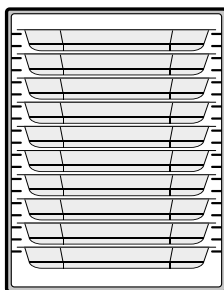


GN 65 mm

Pojemność:

4 / 6 / 10

blach

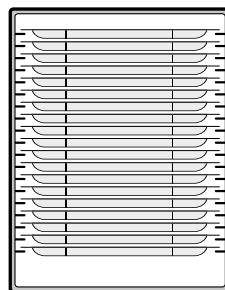


GN 40 mm

Pojemność:

8 / 11 / 19

blach



GN 20 mm

Piece FM **COMPACT**



Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ



**GN 2/3
GN 1/1**



Nr kat.	9107457	9107459	9107460
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 925 x 605 mm	720 x 750 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	14950,00	15650,00	15800,00

NOWOŚĆ



GN 1/1



Nr kat.	9107463	9107464
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 690 mm	720 x 750 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	62 kg	65 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	17100,00	16750,00

Piece FM **COMPACT**

NOWOŚĆ

GN 1/1


Piec FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Nr kat.	9107467	9107468
Pojemność 6 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 10 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 19 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 925 x 910 mm	720 x 750 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	82 kg	85 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	20200,00	19900,00



Piec FM **COMPACT** sterowane elektronicznie

MULTITRAY	9107457	9107459	9107460	9107463	9107464	9107467	9107468
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Piece FM **COMPACT**



Piece FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

NOWOŚĆ



**GN 2/3
GN 1/1**



Nr kat.	9107458	9107461	9107462
Pojemność 3 blach	GN 2/3 65	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 4 blach	GN 2/3 40	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 8 blach	GN 2/3 20	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 750 x 605 mm	530 x 945 x 605 mm	720 x 770 x 605 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	50 kg	57 kg	64 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,7 kW	5,7 kW	5,7 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	22700,00	23450,00	23800,00

NOWOŚĆ



GN 1/1



Nr kat.	9107465	9107466
Pojemność 4 blach	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Pojemność 6 blach	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Pojemność 11 blach	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 690 mm	720 x 770 x 690 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	70 kg	68 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,2 kW	7,2 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	25850,00	24800,00

Piece FM **COMPACT**

NOWOŚĆ

GN 1/1


Piec FM **COMPACT**
w ofercie niektórych
dystrybutorów.*

Zeskanuj kod i sprawdź!

Nr kat.	9107469	9107470
Kapazität 6 Bleche	GN 1/1 65	GN 1/1 65
Kapazität 10 Bleche	GN 1/1 40	GN 1/1 40
Kapazität 19 Bleche	GN 1/1 20	GN 1/1 20
Odległość między prowadnicami	~ 28 mm	~ 28 mm
Wymiary (WxDxH)	530 x 945 x 910 mm	720 x 770 x 910 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	95 kg	95 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	11,4 kW	11,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	28650,00	28900,00

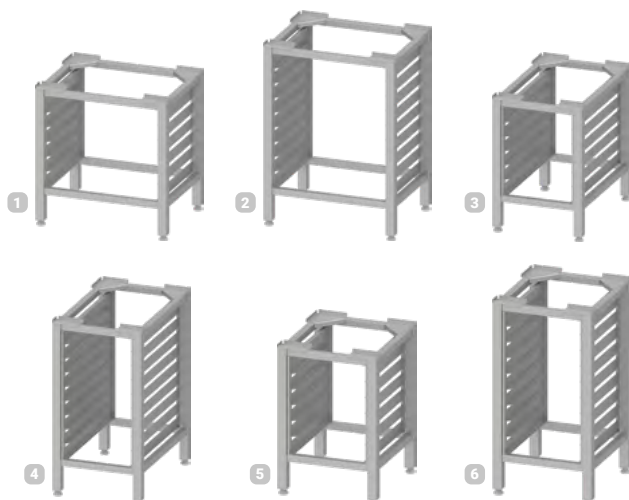


Piec FM **COMPACT** sterowane dotykowe

MULTITRAY	9107458	9107461	9107462	9107465	9107466	9107469	9107470
3x GN 2/3 65 mm	✓						
4x GN 2/3 40 mm	✓						
8x GN 2/3 20 mm	✓						
3x GN 1/1 65 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 40 mm		✓	✓				
8x GN 1/1 20 mm		✓	✓				
4x GN 1/1 65 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 40 mm				✓	✓		
11x GN 1/1 20 mm				✓	✓		
6x GN 1/1 65 mm						✓	✓
10x GN 1/1 40 mm						✓	✓
19x GN 1/1 20 mm						✓	✓
Położenie blachy							

Akcesoria do pieców FM **COMPACT****NOWOŚĆ**

PODSTAWA



Nr.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057116	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	650	999,00
2.	9057118	Piece kompaktowe GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	633	482	850	1098,00
3.	9057166	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	447	658	650	999,00
4.	9057168	Piece kompaktowe GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	447	658	850	1098,00
5.	9057236	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy	447	482	650	945,00
6.	9057238	Piece kompaktowe GN 2/3 z wzdłużnym położeniem blachy	447	482	850	999,00

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
9107481	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	8150,00
9107483	1 pieca kompaktowego GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	280	8350,00
9107702	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	520	860	280	8750,00
9107703	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	750	275	8950,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców kompaktowych
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9107484	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z wzdłużnym położeniem blachy	530	795	80	2100,00
9107486	2 pieców kompaktowych GN 1/1 z poprzecznym położeniem blachy	720	620	80	2100,00

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	11500,00	15500,00	22400,00

**PODSTAWY DO
PIECÓW UNOX**

INOX PL STALGAST
RADOM


**PLYN DO MYCIA
PIECÓW UNOX**


Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	1450,00
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	1480,00
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1950,00

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	423,00
2.	908012	10x1	527,00

**Więcej produktów UNOX
znajdziesz na:**

stalgast.com/piece-unox





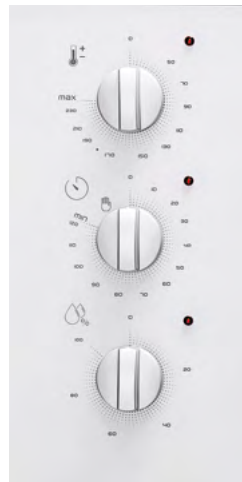
14 MODELI

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



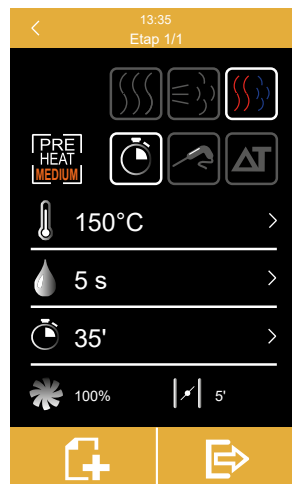
Sterowanie elektroniczne

- 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 kominu
- 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.

**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.

**STEAM CONTROL**

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.

**KSIĄŻKA KUCHARSKA**

Wszystkie piecze 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 piecze z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

**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.

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.

**CLIMA CONTROL**

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby użyć zamierzony poziom wypiekania potraw.

**PALNIK GAZOWY PREMIX**

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.

**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.

**REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY**

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.

**MULTIPOINT PROBE**

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.

**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 (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 prysznic.



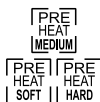
ALLONTIME

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 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 możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skraca to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece 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	16854,00	18232,00	22737,00



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	31482,00	35457,00

Piece FM



600x400



NOWOŚĆ



NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

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	25334,00	27650,00	26807,00	29750,00	39252,00	40500,00

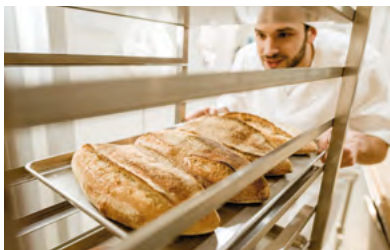


600x400



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	39029,00	48654,00

Piece 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	50774,00



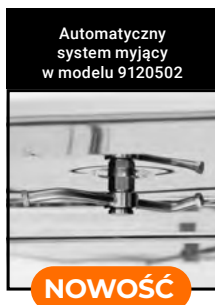
Wózek w komplecie



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	63505,00	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	81864,00



**Automatyczny
system myjący
w modelu 9120502**

NOWOŚĆ



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 jęz. 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	16441,00	18359,00

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	7770,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9051203	Piece piekarnicze	802	745	300	826,00
2.	9051206	Piece piekarnicze	802	745	650	1081,00
3.	9051208	Piece piekarnicze	802	745	850	1198,00

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	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	8544,00
9120515	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	8544,00
9100582	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	9148,00
9120705	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	8703,00



ZESTAW INSTALACYJNY

NOWOŚĆ

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	995,00
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	1690,00
3.	9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	3095,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	1961,00
9120632	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	3328,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
9100018	158,00

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	8522,00





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

PL STALGAST
RADOM


Bezpieczna
przestrzeń
termiczna i
oświetlenie LED



Ręczna regulacja
pozycji kominu 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	1600,00



PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY SPEED CHEF



- 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



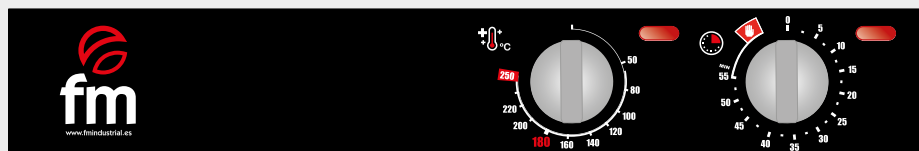
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
909775	460	675	660	280	3,5	230	22990,00

ŁOPATKA DO PIECA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
909702	300	410	62	129,00



Piece FM **RX**



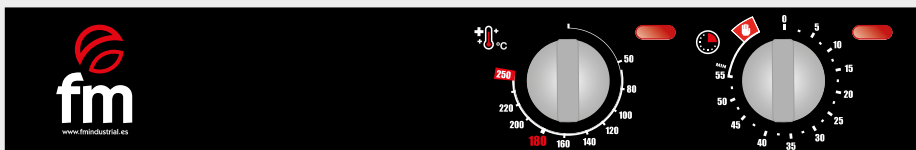
Sterowanie manualne

	 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	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piecze 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	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
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	2667,00	3615,00	7897,00

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	3053,00	6127,00	6360,00

Piece FM **RX**

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	5699,00	8268,00

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	6455,00	8599,00

Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba póltek	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	6604,00	9646,00

Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

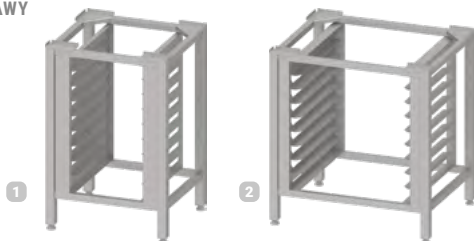
GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba póltek	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	4823,00

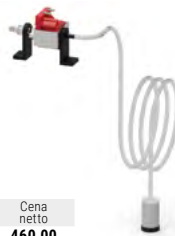


PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	1081,00
2.	905126	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	1198,00

ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX



Nr kat.	Cena netto
912781	460,00

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
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	5395,00
912706	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	5904,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	1505,00
912556	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	1505,00

KONDENSER PARY

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	1516,00
912553	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	2703,00



Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	75,20



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	60,00



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	68,20

NOWOŚĆ

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	89,00

NOWOŚĆ

BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	99,00

NOWOŚĆ

BLACHA NA OMLETY I PŁACKI,
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	99,00

NOWOŚĆ

BLACHA
NIEPRZYWIERAJĄCA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	109,00

BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

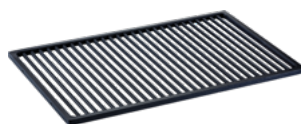
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	691,00

BLACHA DO JAJEK
I PŁACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	468,00

BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	392,00

RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	671,00

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	589,00

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA
DO SMAŻENIA

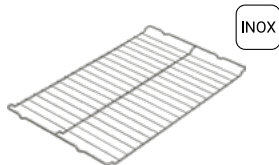
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	135,00

BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	66,30

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA

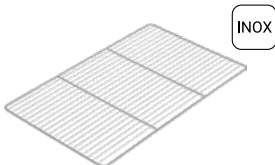
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	77,30



INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	79,00

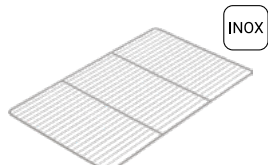


INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

• oferta GN str. 193-200

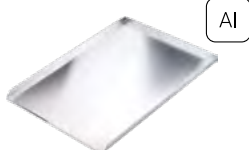
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	94,10



INOX

RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	104,00

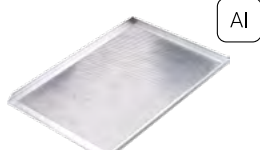


AI

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	86,40
911102	600	400	102,00

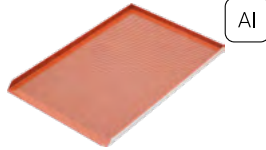


AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	77,60



AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	150,00



INOX

GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	87,00
111062	530	325	65	8,8	87,00

ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	320,00



RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienięśliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	144,00



PLYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	169,00
647205	20	330,00



PLYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	71,00
647106	10	140,00



PLYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	119,00



REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji, urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu 30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:

stalgastr.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.....	436-437, 448-450
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze	441-443, 446-447
Stoły chłodnicze, mroźnicze	438-440
Stoły chłodnicze do pizzy	443-445
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....	450-456

Chłodnictwo standard 600x400	445
Witryna barowa	450
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych ..	459
Schładzarka szokowa.....	456
Zamrażarki skrzyniowe.....	457-458

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

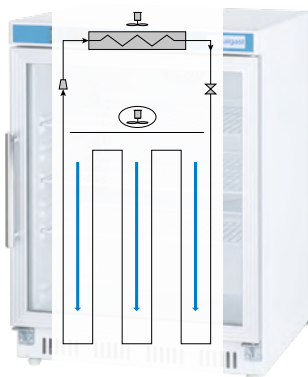


Oświetlenie LED

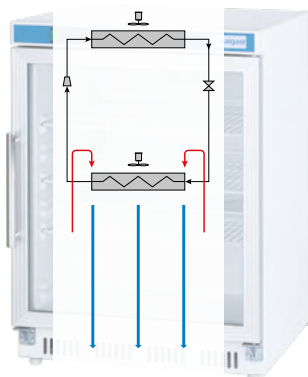
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (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 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 przyłgini
- oświetlenie LED w szafach INOX



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 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	671	600	383	4	5160,00
2.	830620	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	5560,00
	830621	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	6460,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odprowadzanie 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
- 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	1517	1300	1185	4	8620,00
2.	830145	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	9710,00

SZAFKA CHŁODNICO-MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- 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	8270,00



SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 skrajne 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	826	396	4	4899,00



SZAFKA CHŁODNICO-MROŹNICZA

- 4 skrajne 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	E	1590	791	4	6899,00



STOŁY 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	830	240	198	4	3080,00

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	C	1294	368	297	4	4790,00

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	830	220	198	4	5550,00

STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpylekowy
- 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	5630,00

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicach
- 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	919	282	220	4	5320,00
831027	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	6100,00

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	1145	417	341	4	6460,00
831037	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	7040,00

STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY

- 2 półki o wymiarze 325x430 mm
- oświetlenie
- grubość izolacji 50 mm
- filtr przeciwpyłkowy



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	4800,00



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie 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	3100,00

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	4490,00

STÓŁ CHŁODNICZY SALATKOWY 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	3560,00

STÓŁ CHŁODNICZY SALATKOWY 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	4140,00

STÓŁ CHŁODNICZY SALATKOWY 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	5550,00

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	5555,00

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 skroplin
- 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	5510,00

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	3200,00

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witryną 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	2340,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1770,00

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	D	1294	368	297	4	5415,00

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	2100,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2100,00



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833310	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	7430,00

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	2600,00
834141	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	2500,00



STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdy
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
833271	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	7900,00

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
834430	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	2099,00



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	1550,00



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	2340,00
834631	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	2100,00
834641	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	1770,00



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	1960,00



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	2300,00
834541	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	2100,00
834741	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	1870,00

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	2600,00

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	2500,00

WITRYNA CHŁODNICZA


GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	2300,00

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
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa 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	4890,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	5880,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
 - model 880400 - 3 szt. 502x440 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 mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary pótek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność pótek 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	2670,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność pótek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mroźących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary pótek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafie 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 mroźących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary pótek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafie 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 (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - 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
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	3210,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 1-drzwi (otwierane)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882151	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627	1891,00

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 wydzielonym 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	1950,00



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	1698,00
2.	852171	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1698,00
3.	852174	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1799,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	W mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852160	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	2699,00

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	2967,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



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.	852103	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2450,00
2.	852104	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2450,00

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	10999,00



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	4399,00



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
- unoszona 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 przesłone 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

NOWOŚĆ

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	15900,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przesłone 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

NOWOŚĆ

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	11600,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przesłone 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

NOWOŚĆ

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	10800,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przesłone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka

NOWOŚĆ


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	15990,00

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R455a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające 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	9999,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	12599,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	17999,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	18999,00

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 pokryw wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



1



2



3



4

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	883101	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	1099,00
2.	883301	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	2372,00
3.	883401	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	3171,00
4.	883501	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	4293,00

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



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	3300,00
2.	883502	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3600,00
3.	883602	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	4250,00



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	2850,00
2.	883395	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	3500,00
3.	883459	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	3900,00



ZESTAW KÓLEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
883001	45,00



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
883002	200	510	130	29,00

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

NOWOŚĆ


MODUŁ 2 SZUFLAD

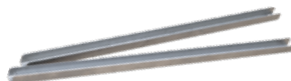
- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	831000	304x525x140 mm	990,00
2.	831001	304x525x90 mm	890,00

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

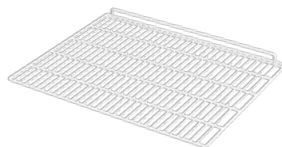
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
830644	Prowadnice do szafy GN 2/1	-	-	-	99,00
840644	Prowadnice do szafy GN 2/1	20	15	650	99,00
831443	Prowadnice do stołów GN 1/1	-	-	-	119,00



PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
830645	Półka plastyfikowana do szaf GN 2/1	-	-	69,00
831445	Półka plastyfikowana do stołów GN 1/1	-	-	66,00
840151	Półka do modelu 882151	520	320	39,00
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	69,00
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	69,00
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	69,00
103644	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	104,00



PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	58,00

PLYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK 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	32,60



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

Stoły przyścienne	463
Stoły z basenem	464
Szafki i półki wiszące	464-465
Regały magazynowe	465
Stoły ze zlewem	465-466

MEBLE SPAWANE

Stoły przyścienne	467
Umywalka	467
Szafy porządkowe	468
Szafy magazynowe	468
Stoły ze zlewem	469

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 stalgast.com



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb



Proekologiczne technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

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)

- posiadają w standardzie rant tylny puszkowy 100x15 mm



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszek usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone 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 pólek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



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)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu
- szafki możliwe bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

- 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
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



INOX

PL

STALGAST
RADOM24h

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950026060	600	600	850	604,00
950026080	800	600	850	681,00
950026100	1000	600	850	745,00
950027120	1200	700	850	899,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950046060	600	600	850	687,00
950046080	800	600	850	796,00
950046100	1000	600	850	899,00
950046120	1200	600	850	1002,00
950046140	1400	600	850	1099,00
950046180	1800	600	850	1304,00
950047100	1000	700	850	964,00
950047120	1200	700	850	1079,00
950047140	1400	700	850	1188,00
950047150	1500	700	850	1246,00
950047180	1800	700	850	1426,00



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=300 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory $\varnothing$ 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951336060	600	600	850	486	470	300	1265,00
951336080	800	600	850	686	470	300	1368,00
951336100	1000	600	850	886	470	300	1497,00
951336120	1200	600	850	1086	470	300	1613,00
951337060	600	700	850	486	570	300	1304,00
951337080	800	700	850	686	570	300	1445,00
951337120	1200	700	850	1086	570	300	1702,00


STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory **h=400 mm**
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory $\varnothing$ 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W mm (komory)	D mm (komory)	H mm (komory)	Cena netto
951346080	800	600	850	686	470	400	1510,00
951346100	1000	600	850	886	470	400	1658,00
951347080	800	700	850	686	570	400	1581,00
951347100	1000	700	850	886	570	400	1728,00


SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951704120	1200	400	600	1375,00


SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

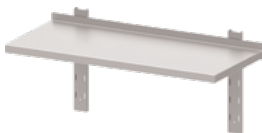
- przestawna półka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951723100	1000	300	600	1388,00
951723120	1200	300	600	1542,00
951724100	1000	400	600	1490,00
951724120	1200	400	600	1651,00



PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951753120	1200	300	400	321,00

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951773120	1200	300	660	668,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951884060	600	400	1800	925,00
951884080	800	400	1800	1015,00
951884100	1000	400	1800	1099,00
951885100	1000	500	1800	1188,00
951885120	1200	500	1800	1144,00
951886100	1000	600	1800	1124,00
951886120	1200	600	1800	1426,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954406060	600	600	850	1169,00



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x340x200 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954456060	600	600	850	1246,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- ociekacz ryflowany
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954466100	P	1000	600	850	1497,00
954476100	L	1000	600	850	1497,00
954476120	L	1200	600	850	1613,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954536100	1000	600	850	1651,00

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nr kat. 954596140 posiada ryflowany ociekacz
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	Położenie komory/komór	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954586100	C	1000	600	850	1908,00
954586120	C	1200	600	850	2024,00
954587100	C	1000	700	850	1985,00
954596140	P	1400	600	850	2165,00

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
- wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania

INOX

PL STALGAST
RADOM

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZEWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
950186100S	1000	600	850	1966,00
950186120S	1200	600	850	2165,00
950187100S	1000	700	850	2120,00
950187120S	1200	700	850	2319,00



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x250x100 mm
- otwór pod baterię na środku komory $\varnothing$ 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9510254040S	400	350	150	662,00



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	2229,00
951475100S	1000	500	2000	3334,00

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951526100S	1000	600	1800	3212,00

SZAFKA PRZELOTOWA (DRZWI SUWANE)

- dwie półki przestawne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
951666080S	800	600	1800	4047,00

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954616100S	1000	600	850	3019,00

STÓŁ ZE ZLEWEM (DRZWI SUWANE)

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterie pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 505-510



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
954646100S	1000	600	850	2634,00

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

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651225	Korek	48	250	63,00
2.	651220	Korek	48	200	58,80
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,40



1



2



3



HIGIENA

Wypożyczenie pomoce 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 .471
 Odzież robocza 472-474
 Szafki BHP..... 476
 Pojemniki na odpady..... 477-478
 Naświetlacz UV, lampy owadobójcze479-480
 Szczotki.....480

Urządzenia do dezynfekcji 481-482
 Chemia483-485
 Dozownik do mydła, dozownik
 do ręczników papierowych..... 475, 481

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	6090,00

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
- udządzenie energooszczędne klasy A++

SAMSUNG

NOWOŚĆ

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	6900,00

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634075	XL	56,20



2

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	72,80
634053	M	72,80
634054	L	72,80

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)				
Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	
			(długi rękaw)	(krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	48,40
634104	L	48,40
634105	XL	48,40

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizelina
- cena za sztukę



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	70,20
634084	L	78,00

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
507221	200	20	6,86
507251	250	20	6,80

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	23,10

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)			FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki	Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	72-77	115-120	M	86-90	108-109	49-50
L	77-79	121-134	L	91-100	109-110	50-51
XL	79-81	135-147				

ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki



ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634011	●	373	32,60
634013	■	373	20,00

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	●	700	35,50
634022	□	700	19,90
634023	■	700	32,00

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	●	1000	18,50
634033	■	1000	18,50

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliestr
- regulowany pas w modelu: 634041, 634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1.	634041	■	920	64,00
2.	634042	■	920	64,00
3.	634043	■	960	55,00





RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonale w 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	8,00
505052	M	8,00
505053	L	8,00
505054	XL	8,00

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	69,80

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	185,00



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	78,00



INOX



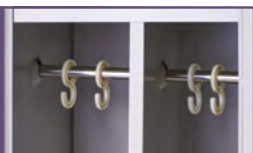
Oferta mydła HACCP
patrz str. 484

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	524,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	1030,00

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	399,00

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068201	satyna	300	440	20	125,00
2.	068202	połysk	300	440	20	139,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	34,00



INOX

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- 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	171,00

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
pokrywaErgonomiczny
uchwytUchwyty
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	219,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	199,00





1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	59,00
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	59,00

2 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	455	490	610	80	199,00
068120	510	550	690	120	279,00

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	139,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	156,00



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068048	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	47,50
068764	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	49,00
068138	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	70,00

2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068044	●	363	468	440	38	153,00
068754	●	455	558	590	75	236,00
068128	●	520	630	700	120	273,00

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	274,00

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 wyjmowaną dolną tacą
- pułapka 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	190,00
692216	500	95	320	2x15	230	240,00
692221	650	95	320	2x20	230	286,00

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
692010	Światłówka do 692211	10	25,90
692015	Światłówka do 692216	15	29,60
692020	Światłówka do 692221	18	32,60

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	185,00
692212	542	100	265	2x6	230	214,00
692213	696	100	265	2x8	230	247,00

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Światłówka LED do 692116	4	32,00
692013	Światłówka LED do 692213	8	39,00

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	409,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	21,50

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

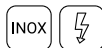
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	429,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	35,00

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	999,00

SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053	■	285	45	75	16,00

WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667143	■	240	75	75	20,00

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)

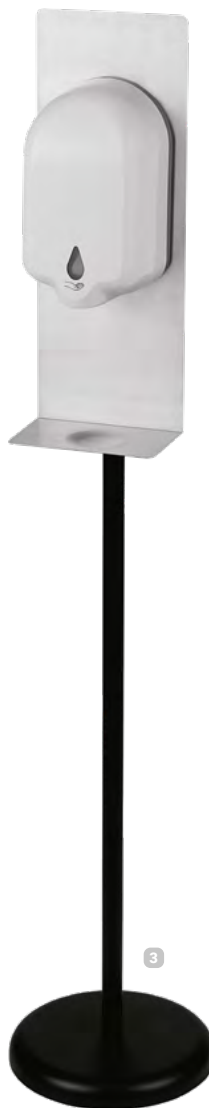
STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- 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	72,00
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	80,00
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	89,00



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
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

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	419,00



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	846,00



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	1017,00



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	1530,00

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	151,00
641100	10	228,00
641200	20	469,00



PŁYN DO NABLYSZCZANIA 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	119,00
642100	10	240,00



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece 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	26,00
648050	5	84,80
648100	10	166,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	31,00
820999	25	69,00

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatrucia pokarmowych
- zgodne w wymaganiach HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	15,00

PŁYN 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	18,30

PŁYN 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	32,60

ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	24,70

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszczają
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	58,00

FLYNN NABLYSZCZAJACY DO PIECOW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- flynn dedykowany do zastosowan z systemem myjacym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z flynnem myjacym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	71,00
647106	10	140,00



FLYNN MYJACY DO PIECOW KONWEKCYJNO PAROWYCH

- flynn dedykowany do zastosowan z systemem myjacym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z flynnem nabylszczajacym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	169,00
647205	20	330,00



FLYNN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKOW I RUSZTOW

- skutecznie usuwa wszelkie tluste zabrudzenia, typowe w przemyśle spozywczym
- nadaje sie do piecow gastronomicznych, piekarnikow, grilli i komor wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	32,60
647050	5	108,00



FLYNN MYJACO-NABLYSZCZAJACY

- do ręczonego mycia piecow lub do automatycznego mycia piecow z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	119,00



FLYNN DO MYCIA PIECOW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	423,00
2.	908012	10x1	527,00



TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESOW

- przeznaczony do codziennej konserwacji urzadzania
- usuwa osady z mleka (tluszcz i pozostalosci bialek)
- moze byc stosowany do mycia zewnetrznych powierzchni urzadzania
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada dzialanie odkamieniaczace

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	24,50



Nr kat.	Cena netto
820078	15,00





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....487-495
Kosze do zmywarek496-498
Zmiękczacze do wody.....499-502
Umywalki bezdotykowe.....504
Kolumna wodna do linii 700.....507

Napełniacze i baterie505-510
Rozdrabniacz odpadów
organicznych.....503
Ociekacz na talerze.....499

ZMYWARKI ELFRAMO NEXA

elframo®

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- innowacyjna konstrukcja bojlera
- unikatowa technologia podgrzewania wody w bojlerze
- zużycie wody i energii zmniejszone o 25%
- prosty i intuicyjny interfejs użytkownika z ekranem dotykowym 4,3 cala
- pompa spustowa w zestawie
- pompa wspomagająca w zestawie
- nowoczesny design

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia sztućców, szkła i małych talerzy
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 1,5l/cykl
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz 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

NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802445	Zmywarka do szkła NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	475	572	700	3,1	400	18100,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler, komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczyń 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz 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

NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
802454	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	600	620	830	4,6	400	22850,00
802455	Zmywarka uniwersalna NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękcaczem	600	620	830	4,6	400	23720,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO NEXA

- izolowany bojler, kaptur i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyłszczającego
- 4 cykle zmywania z programowalnymi czasami i temperaturami
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane z AISI 304
- nowe dysze płuczące
- zużycie wody 2,3l/cykl
- urządzenie antyrefluksowe z bojlerem atmosferycznym zapewniające
- stałe wartości ciśnienia i temperatury wody
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy oraz 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

NOWOŚĆ



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803455	Zmywarka kapturowa NEXA z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	717	928	1442	5,7	400	36650,00

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

NOWOŚĆ

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 zrzutową	460	530	700	3,3	230	11150,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA 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 koszt uniwersalny, koszt 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

NOWOŚĆ



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 zrzutową	600	620	830	6,4	400	14560,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwudziannikowa 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 nabyluszczającego 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 koszt uniwersalny, koszt 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

NOWOŚĆ

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

NOWOŚĆ**ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61**

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwudziannikowa 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 nabyluszczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie koszt 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 wydajcze oraz
akcesoria gastronomiczne
z tworzyw sztucznych.

Górne ramiona
myjące - płuczące


Tłoczona komora



Prowadnice do kosza


Dolne ramiona
myjące - płuczące

Uchwyt do podnoszenia
drzwi


ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelikowy dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 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 osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalga 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	10028,00

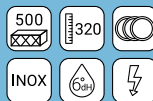
ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelikowy dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 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 osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalga 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	10973,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	12737,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	13377,00

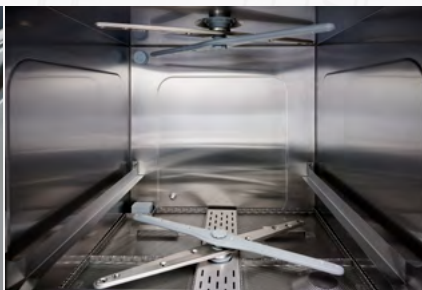
ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



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 nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny koszt do szkła 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	6468,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	6836,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7581,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7896,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	488,00

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyń 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny, koszt 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 Stalgast 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	5303,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5639,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	5975,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6395,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	6836,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	356,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	488,00

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
- jelitowe dozowniki płynu myjącego i nabyłczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół) myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny koszt na szkło i pojemnik 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


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	4011,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	4337,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4589,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	4904,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	488,00

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
- koszt 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	5700,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5990,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	30,90

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	11,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20

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	147,00
2.	815400	265	305	200	158,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	32,30

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	31,20

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	50,80

KOSZ DO TALERZY

PP

PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	50,80

KOSZ DO SZKŁA

PP

PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	52,40

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP

PL STALGAST
RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	50,80

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	55,50
810400	400	400	57,50

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	72,80

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	475,00



KOSZ DO SZKŁA

PL STALGAST
RADOM

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



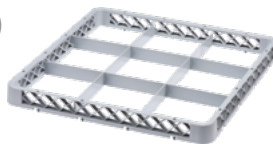
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810900	9 elementów	500	500	104	44,30
811600	16 elementów	500	500	104	63,80
812500	25 elementów	500	500	104	62,40
813600	36 elementów	500	500	104	63,80
814900	49 elementów	500	500	104	68,20

NADSTAWA DO KOSZA

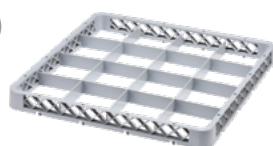
PL STALGAST
RADOM

PP

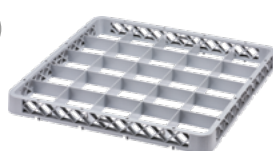
9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	22,70
811610	16 elementów	500	500	45	26,00
812510	25 elementów	500	500	45	26,00
813610	36 elementów	500	500	45	22,70
814910	49 elementów	500	500	45	22,70

Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobrać 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	399,00



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	15,80



FILTRY DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu 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"		152,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0% przyłącze JG8		152,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	729,00
822827	124	123	476	3464	479,00
822829	117	108	421	2086	329,00
822831	117	108	265	831	225,00

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	360,00

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu 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

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	2459,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	419,00



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	1897,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	483,00

FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

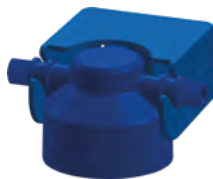


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3509,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	685,00



GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8"



Nr kat.	Cena netto
822185	122,00

LICZNIK PRZEPŁYWU 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 dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
823850	232,00

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
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	288,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	345,00

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 klosz 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	80,70
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	19,60



ZMIĘKČZACZ 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	1640,00

ZMIĘKČZACZ 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	1107,00

ZMIĘKČZACZ 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	389,00
820121	185	510	12	466,00
820161	185	610	16	549,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	31,00
820999	25	69,00

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH



- rozdrabniacz rozbija 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	790,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczem 650001



Nr kat.	Cena netto
650090	199,00

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	990,00

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
400 mm model 651235
- 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	63,00
2.	651220	Korek	48	200	58,80
3.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,40



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem 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	1120,00

UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem 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

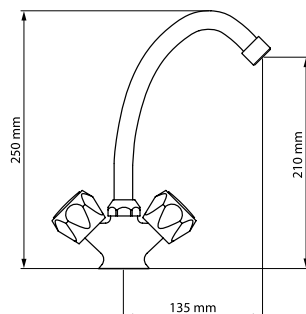


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	944,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

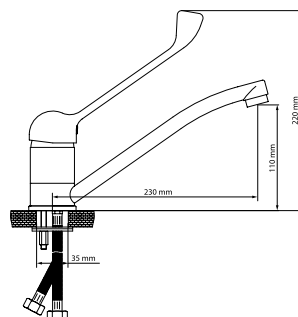


Nr kat. Cena
651100 netto
247,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat. Cena
651110 netto
381,00

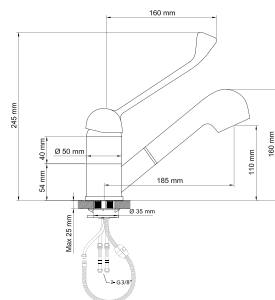


Przysnic
z przewodem
wyciąganym
na długość
500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

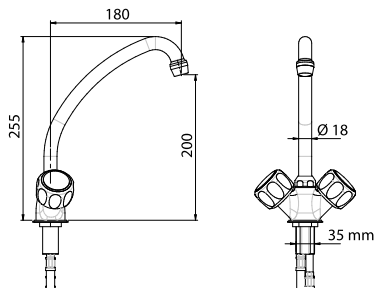
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym przysnicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat. Cena
651111 netto
536,00

BATERIA UMYWALKOWA

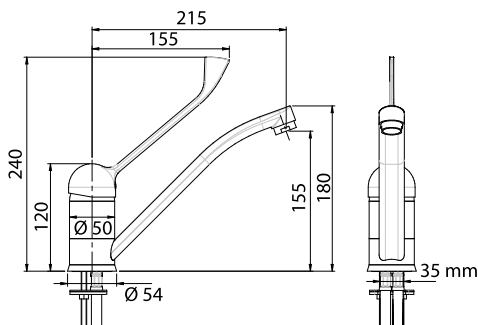
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651102	390,00

BATERIA UMYWALKOWA

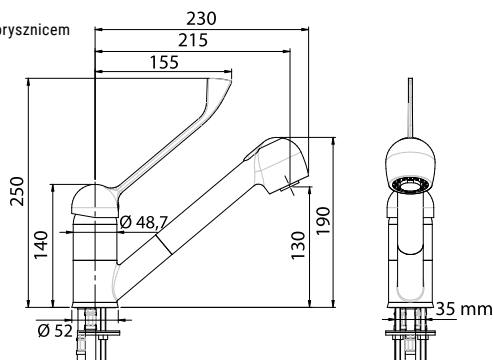
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651112	432,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651113	629,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	982,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651115	1240,00

BATERIA BEZDOKTOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

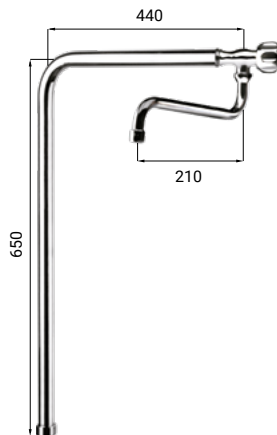
- wymagany otwór w zlewie Ø=33 mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na baterijne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5÷8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm±2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1860,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

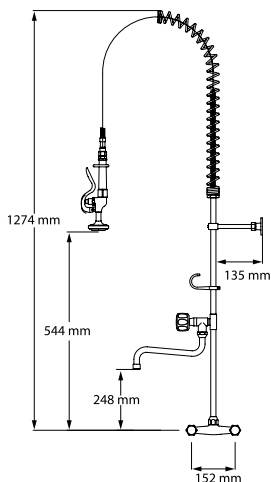
- dedykowana przy montażu wypowim urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	960,00

NAPEŁNIACZ

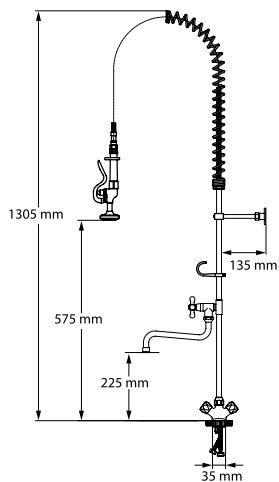
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena netto
651542	1040,00

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

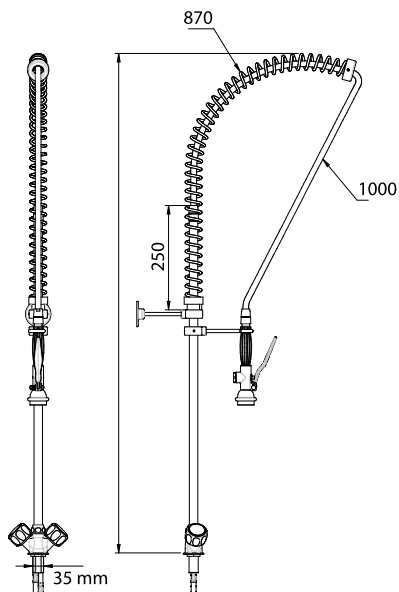


Nr kat.	Cena netto
651522	999,00

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

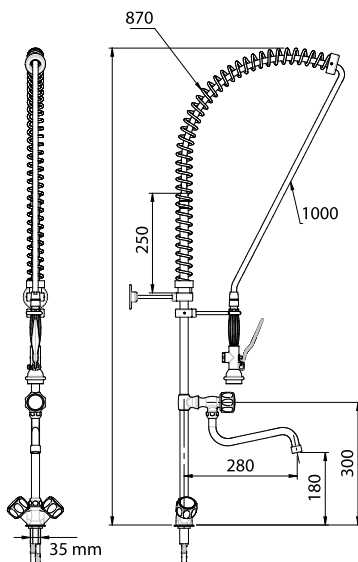
Nr kat.	Cena netto
651513	899,00



NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651524	1390,00

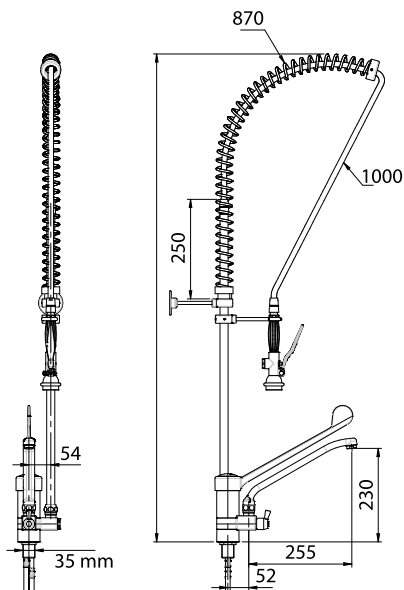


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651525 1860,00
 netto

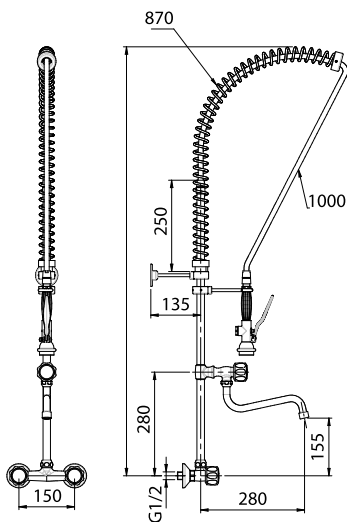


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. Cena
651543 1380,00
 netto



Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	499	014244	66	031280	70	059002	225	081201	75	111027	193
010404	64	014281	65	031320	70	061500	211	081241	75	111040	194
010505	64	014283	65	031360	70	062531	210	081281	75	111042	197, 432
010606	64	014284	66	031400	70	062532	210	081301	75	111046	199
011162	63	014311	65	032250	70	062761	210	081351	75	111047	193
011201	61	014321	65	032260	69	062762	210	081401	75	111060	194, 250
011202	63	014323	65	032261	69	063110	496	082180	75	111062	197, 432
011241	61	014324	66	032280	70	064100	211	082200	75	111066	199
011242	63	014361	65	032301	69	064101	211	082240	75	111067	193
011245	62	014363	65	034240	66	064102	211	082280	75	111100	194
011281	61	014401	65	034241	66	064990	211	082300	75	111106	199
011282	63	014403	65	034280	66	065004	87	082320	75	111107	193
011285	62	014411	65	034281	66	065105	87	082360	75	111150	194
011321	61	015161	61	034320	66	065164	87	082400	75	111156	199
011322	63	015162	64	034380	70	065166	87	082500	75	111200	194
011325	62	015164	64	035200	69	065169	87	082550	75	111206	199
011342	63	015201	61	035201	69	065352	87	082600	75	112000	195
011345	62	015202	64	035240	69	065721	87	082700	75	112006	199
011361	61	015204	64	035241	69	065722	87	082800	75	112007	193
011362	63	015241	61	035280	69	065723	87	082900	75	112014	195
011365	62	015242	64	035281	69	067060	477	083400	75	112016	199
011401	61	015244	64	035321	69	067061	477	083450	75	112020	194
011402	63	015282	64	035361	69	067110	210	083500	75	112026	199
011405	62	015284	64	035401	69	067120	210	091061	73	112040	194
011410	64	016362	64	036200	70	067194	210	091063	73	112046	199
011451	61	017161	61	036240	70	068000	476	091101	73	112047	193
011452	63	017201	61	036280	70	068044	478	091103	73	112060	194
011455	62	017202	64	037280	66	068048	478	091123	73	112066	199
011501	61	017241	61	037400	38, 65	068080	478	091151	73	112067	193
011502	63	017242	64	037401	38, 65	068081	478	091153	73	112100	194
011505	62	018203	68	049002	71	068084	478	092101	73	112106	199
012161	61	018204	68	049003	71	068120	478	092103	73	112107	193
012162	63	018243	68	049004	71	068121	478	092123	73	112150	194
012201	61	018244	68	049012	71	068124	478	092151	73	112156	199
012202	63	018246	67	051101	217	068128	478	092153	73	112157	193
012241	61	018247	67	051104	219	068138	478	093101	73	112200	194
012242	63	018261	67	051151	217	068144	478	093103	73	112206	199
012281	61	018263	68	051154	219	068201	477	093123	73	112207	193
012282	63	018264	68	051201	217	068202	477	093151	73	113000	195
012285	62	018283	68	051204	219	068203	191, 477	093153	73	113006	199
012321	61	018284	68	051254	219	068213	477	094100	74	113007	193
012322	63	018286	67	051301	217	068754	478	098010	76	113014	195
012325	62	018287	67	051304	219	068764	478	098020	76	113016	199
012361	61	018303	68	051354	219	071360	77	099102	86	113020	194
012362	63	018304	68	051504	219	071410	77	099103	86	113040	194
012365	62	018321	67	052154	219	072190	74	099104	86	113047	193
012401	61	018323	68	052204	219	072363	77	099105	86	113060	194
012402	63	018324	68	052254	219	072403	77	100321	197	113066	199
012405	62	018326	67	053100	216	072452	77	100531	197	113067	193
012452	63	018361	67	053125	211	072502	77	101021	198, 431	113100	194
012455	62	018363	68	053200	216	073200	76	101041	198, 431	113106	199
012502	63	018364	68	053870	212	073210	76	101061	198	113107	193
013201	61	018366	67	054030	215	073250	76	103114	432	113150	194
013202	63	018403	68	054201	215	073300	76	103115	432	113156	199
013241	61	018404	68	054300	212	074300	77	103644	432, 459	113157	193
013242	63	018406	67	055106	213	074350	77	105041	198	113200	194
013281	61	019201	61	056151	214	074450	304	107021	198	113206	199
013282	63	019241	61	056201	214	075200	76	107061	198	113207	193
013321	61	019281	61	056203	215	075201	76	110100	195	114000	195
013322	63	019321	61	056231	213	075240	76	111000	195	114006	199
013361	61	019361	61	056251	214	075241	76	111002	197	114007	193
013362	63	019401	61	056301	214	076120	76	111006	199	114014	195
013401	61	019451	61	056303	215	076150	76	111007	193	114016	199
013402	63	019501	61	057231	215, 328	076180	76	111014	195	114020	195
014201	65	020320	64	057301	215, 328	076200	76	111016	199	114040	195
014203	65	020361	61	058201	214	077220	77	111020	194	114047	193
014241	65	031200	70	058251	214	077260	77	111022	197	114060	195
014243	65	031240	70	059001	225	081161	75	111026	199	114066	199

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
114100	195	131000	196	149101	201	166062	203	218200	101, 111	283266	107
114106	199	131104	196	149102	204	166101	207	218208	106, 112	283304	108
114107	193	131204	196	151002	206	166102	203	218209	105, 112	283306	108
114150	195	131206	200	151061	202	166105	208	218250	101	284151	107
114156	199	132000	196	151062	206	166151	207	218258	106	284181	107
114157	193	132104	196	151102	206	166152	203	218259	105	284183	107
114200	195	132204	196	152061	202	166155	208	218300	101	284184	107
114206	199	132206	200	152062	206	169014	207	218309	105	284251	108
115000	195	133000	196	152102	206	169061	207	219208	106	284311	108
115014	195	133104	196	153002	206	169065	209	219209	105, 112	285081	109
115020	194	133154	196	153061	202	169101	207	219240	101	285082	109
115040	194	133204	196	153062	206	169105	209	219320	101	285083	109
115060	194	133206	200	153102	206	169155	209	220320	101	285092	109, 266
115100	194	134206	200	153152	206	171020	198, 431	225330	101	285102	109
115150	194	136104	196	154062	206	171040	198	226161	102	286062	103
115200	194	136204	196	154101	202	171060	198	226180	102	286102	103
116000	195	136206	200	154102	206	181002	205	227180	115	286182	103
116006	199	141001	201	156002	206	181062	205	227250	115	286212	103
116007	193	141002	204	156061	202	182002	205	227259	106, 115	286222	103
116014	195	141011	204-206	156062	206	182062	205	231360	102	286242	103
116016	199	141018	201	156101	202	182102	205	242001	114	286243	103
116060	195	141019	204	156102	206	183002	205	242180	114	286252	103
116066	199	141061	201	156152	206	183102	205	242500	114	287070	103
116100	195	141062	204	161002	203	184002	205	247040	119	287110	103
116106	199	141101	201	161014	207	184062	205	247090	119	287111	103
116107	193	141102	204	161061	207	184102	205	247500	113	287112	103
116150	195	141152	204	161062	203	186002	205	247501	113	287120	103
116156	199	141201	201	161101	207	186102	205	247502	113	290250	104
116157	193	141202	204, 385	161102	203	186152	205	247514	119	291230	111, 104
116200	195	142001	201	161152	203	191021	198	247519	119	293065	111, 104
116206	199	142002	204	161155	208	191041	198	248458	110	295180	111, 104
117000	195	142011	204-206	161201	207	191061	198	248608	110	298101	136
117020	194	142018	201	161202	203	200005	102, 113	249338	110, 112	298115	136
117040	194	142019	204	161205	208	200019	112	249448	110	298210	107
117060	194	142062	204	162002	203	201000	110, 111	249558	110, 111	300000	91
117100	194	142101	201	162014	207	201180	101	250012	109	300010	91
117150	194	142102	204	162062	203	201220	101, 111	252361	303	300400	91
117200	194	142151	201	162101	207	202200	101	261090	82, 303	300640	91
118000	195	142152	204	162102	203	202240	101	264170	82, 102	301151	84
118040	194	142201	201	162105	208	203139	105	270150	82, 102	302190	85
118060	194	142202	204, 385	162152	203	203180	101	270260	82, 102	302191	85
118100	194	143001	201	162155	208	203209	105, 112	281152	109	303211	89
118150	194	143002	204	162201	207	204189	105	281153	109	303220	89
119000	195	143019	204	162202	203	204220	101, 111	281154	109	304017	84
119006	199	143062	204	162205	208	205280	101	281211	109	304033	84
119007	193	143101	201	163002	203	207160	101	281212	109	304060	84
119060	195	143102	204	163014	207	208160	101	281213	109	304072	84
119066	199	143151	201	163062	203	209159	105, 112	281214	109	304073	84
119067	193	143152	204	163101	207	209160	101, 111	281216	109	304101	84
119100	195	143201	201	163102	203	210208	106, 112	281251	109	304102	84
119106	199	143202	204	163105	208	210240	101	281252	109	305020	84
119107	193	144001	201	163151	207	211158	106, 112	281253	109	305100	84, 211
119150	195	144002	204	163152	203	211189	105, 112	281254	109	301060	83
121024	197	144101	201	163155	208	212220	102, 113	281255	109	301061	83
121044	197	144102	204	163202	203	212257	111, 113	281256	109	310200	83
121064	197	144151	201	164002	203	212259	105-106	282151	109	310201	83
121066	200	144152	204	164014	207	212300	102, 113	282154	109	310241	83
121067	193	146001	201	164062	203	212309	106, 112	283062	108	311100	79
121104	197	146002	204	164101	207	213160	102	283156	108	311500	79
121106	200	146062	204	164102	203	214100	102, 111	283181	107	312340	79
121107	193	146101	201	164105	208	214108	106, 112	283186	107	313250	83
121154	197	146102	204	164151	207	214109	105	283201	107	313251	303
121204	197	146151	201	164152	203	214138	106	283202	107	313300	83
122064	197	146152	204	164155	208	215120	102	283203	107	313301	303
122104	197	146201	201	165155	208	216060	102	283262	107	313350	83
122154	197	149001	201	165205	208	216088	106	283263	107	313400	83
125064	197	149002	204	166002	203	216089	105	283264	107	313401	303
125104	197	149062	204	166014	207	217139	105	283265	107	313450	83

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
313500	83	334111	90	353110	135	358051	136	373151	243	388602	141
313550	83	334113	90	353111	135	358061	136	373201	243	388603	141
313600	83	334118	115	353112	135	358081	136	376035	291	388604	141
314075	83	334119	115	353120	135	358110	136	376036	291	388605	141
314100	83	334406	90	353121	135	358150	136	376045	291	388607	141
314125	83	336003	91	353122	135	358160	136	376046	291	388608	141
314130	83	340270	118, 267	353150	135	358180	136	377170	244	388610	141
319000	84	340351	118, 267	353151	135	359810	133	382150	243	388612	141
319041	253	341310	117	353152	135	359820	133	382151	243	388613	141
320010	79	341321	117	353160	135	359840	133	382200	243	388615	141, 136
320020	79	341322	117	353161	135	359850	133	382201	243	388616	138
320030	79	341323	117	353162	135	359860	133	383140	242	388617	138
320040	79	341324	117	353180	135	359880	133	383250	242	388618	138
320060	79	341325	117	353181	135	359910	133	383300	239-241	388619	138
320070	79	341326	117	353182	135	359920	133	383400	242	388620	138
320080	79	341327	118	353190	135	359940	133	383500	242	388626	138
321001	80	341410	117	353191	135	359950	133	385140	242	388627	138
321010	80	341451	116	353192	135	359960	133	385951	242	388628	138
321020	80	341452	116	353210	134	359980	133	386100	243	388629	138
321030	80	341453	116	353211	134	361201	190	386150	243	388630	138
321040	80	341454	116	353250	134	361205	190	386200	243	388651	141
321050	80	341455	116	353251	134	361230	190	388101	159	388652	141
321060	80	341456	116	353260	134	361235	190	388102	159	388653	141
321070	80	341457	118	353261	134	361270	190	388103	159	388654	141
321100	80	341510	117	353280	134	361380	190	388104	159	388655	141
321110	80	341531	117	353281	134	361611	190	388105	159	388656	141
321120	80	341532	117	353310	134	361612	190	388106	159	388659	141
321150	80	341533	117	353320	134	361613	190	388107	159	388751	139
321160	80	341534	117	353340	134	361614	190	388108	159	388752	139
323061	78	341535	117	353350	134	361616	190	388109	159	388753	139
323062	78	341536	117	353360	134	361617	190	388120	161	388761	139
323081	78	341537	118	353380	134	361623	190	388123	159	388770	139
323082	78	341631	117	354010	122	362001	188	388124	159	388771	139
323092	78	341632	117	354050	122	362002	188	388125	159	388780	139
323101	78	341633	117	354060	122	362004	188	388126	159	388781	139
323102	78	341634	117	354080	122	362007	188	388127	161	388791	139
323121	78	341635	117	354110	121	362020	188	388137	161	390001	145
323122	78	341636	117	354150	121	362130	187	388138	160	390002	145
323141	78	341637	118	354160	121	362402	187	388139	160	390003	145
323142	78	342250	115	354180	121	362413	187	388149	161	390004	145
323162	78	342400	115	355011	123	362901	188	388154	159	390005	145
323182	78	342500	115	355051	123	363150	290	388156	161	390006	145
323201	78	348030	87	355061	123	363200	290	388157	161	390007	145
324100	78	348050	87	355081	123	363300	290	388165	159	390008	145
324101	78	349060	116	355440	306	364100	189	388166	159	390009	145
324120	78	350210	128	355610	130	364101	189	388167	159	390010	145
324121	78	350250	128	355640	130	364111	189	388168	159	390011	145
324140	78	350260	128	355650	130	364204	189	388170	160	390012	145
324141	78	350270	128	355660	130	364205	189	388175	161	390013	145
324160	78	350280	128	355670	130	364206	189	388181	161	390014	145
324161	78	350510	132	355680	130	364241	188	388182	160	390015	145
324201	78	350550	132	355710	129	365011	191	388183	160	390016	145
325010	81	350560	132	355720	129	365241	191	388184	160	390017	145
325030	81	350580	132	355740	129	365301	191	388185	161	390018	145
325040	81	351010	131	355750	129	368010	189	388186	161	390019	145
325070	81	351011	125	355760	129	368020	189	388187	161	390020	145
325080	81	351050	131	355780	129	368060	189	388193	160	390021	145
325120	81	351051	125	3557010	126	369150	187	388194	160	390022	145
325130	81	351060	131	3557050	126	369250	187	388195	160	390023	145
331010	91	351061	125	3557060	126	369450	187	388196	160	390031	157
332030	89	351080	131	3557080	126	371200	243	388217	160	390032	157
332071	89	351081	125	3557120	126	372035	243, 291	388218	160	390033	157
334070	90	351120	131	3557140	126	372060	243, 291	388233	159	390034	157
334100	115	351140	131	3557410	127	372100	243, 291	388237	159	390035	157
334101	90	353010	124	3557450	127	372150	243, 291	388238	159	390036	157
334102	90	353051	124	3557460	127	372200	243, 291	388239	159	390037	157
334103	90	353060	124	3557480	127	373051	243	388240	159	390038	157
334106	90	353081	124	358011	136	373101	243	388601	141	390039	157

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390040	157	390120	152	390409	147	400010	174	400109	185	400240	179, 184
390041	155	390121	152	390410	147	400011	174	400110	174	400248	186
390042	155	390122	152	390411	147	400012	174	400112	170	400250	172
390043	155	390123	152	390412	147	400013	174	400113	184	400252	172
390044	155	390124	152	390414	147	400014	174	400117	165	400253	172
390047	155	390125	152	390415	147	400015	174	400118	165	400254	172
390048	155	390126	153	390416	147	400016	174	400119	185	400256	183, 292
390049	155	390127	153	390417	147	400017	174	400136	185	400263	251
390050	155	390128	153	390418	147	400018	174, 292	400140	173	400266	181
390051	155	390129	153	390419	147	400019	174	400141	173	400267	181
390052	155	390130	153	390420	147	400020	171	400142	173	400268	181
390053	155	390131	153	390421	147	400021	171	400143	173	400271	181
390054	155	390132	153	390422	147	400022	171	400144	173	400273	181
390055	155	390133	153	390423	147	400023	171	400145	173	400276	181
390056	155	390134	153	390424	147	400024	182	400146	173	400279	187
390057	156	390135	153	390425	147	400026	170	400150	172	400282	251
390058	156	390136	153	390426	147	400027	174	400151	172	400283	251
390059	156	390137	153	390427	147	400028	174	400153	172	400284	251
390060	156	390138	153	395921	137	400030	180	400160	171	400286	180, 251
390061	156	390139	153	395922	137	400031	177	400162	171	400288	181
390062	156	390140	153	395923	137	400032	177	400163	171	400289	181
390063	156	390201	149	395924	137	400033	177	400169	186, 244	400290	187
390064	156	390202	149	395926	137	400034	177	400172	186	400291	187
390065	156	390203	150	395927	137	400035	177	400173	186	400320	175
390066	156	390204	150	395944	137	400036	177	400174	186	400321	175
390067	156	390205	150	395945	137	400038	177	400175	186, 244	400322	175
390068	156	390206	150	395946	137	400039	185	400176	186, 244	400323	175
390069	156	390207	150	395947	137	400040	180	400177	186, 244	400324	175
390070	156	390208	150	395948	137	400041	173	400179	187	400325	175
390071	151	390209	150	395949	137	400042	173	400180	178	400326	175
390072	151	390210	150	396101	142	400043	173	400181	178	400327	175
390073	151	390211	150	396102	142	400044	178	400183	178	400328	175
390074	151	390212	150	396103	142	400045	173	400185	178	400329	175
390076	151	390213	150	396104	142	400046	173	400187	185	400330	176, 265
390077	151	390214	150	396112	142	400047	173	400189	185	400336	175
390078	151	390215	149	396113	142	400050	183	400190	185	400337	175
390079	151	390216	149	396114	142	400061	178	400191	185	400338	175
390080	151	390217	149	396151	142	400062	178	400192	185	400339	175
390081	151	390218	149	396152	142	400063	183, 292	400193	183, 292	400340	175
390083	151	390219	150	398000	86	400064	182	400194	184, 292	400341	175, 251
390084	151	390220	150	398100	86	400065	182	400195	184, 292	400342	176
390085	151	390221	149	398150	86	400066	178	400196	183, 292	400343	176, 184
390086	151	390222	150	399101	251-252	400067	178	400197	183, 292	400344	175
390087	151	390223	149	399102	251-252	400068	182	400206	186	400351	167
390088	154	390224	149	399103	251-252	400071	166	400207	186	400352	180, 293
390089	154	390225	149	399104	251-252	400072	166	400208	186	400353	180, 293
390090	154	390226	149	399111	252	400073	166	400210	177	400373	185, 172
390091	154	390227	149	399112	252	400082	188	400211	177	400374	172
390092	154	390228	149	399113	252	400084	184, 187	400212	177	400375	172
390093	154	390229	149	399114	252	400085	184, 187	400213	177	400376	172
390094	154	390230	149	399115	252	400086	184, 301	400214	177	400377	172
390095	154	390231	149	399116	252	400087	188	400215	177	400378	186, 244
390096	154	390232	149	399117	252	400088	184, 308	400218	177	400380	182
390097	154	390233	149	399118	252	400090	75, 186	400224	179	400381	182
390101	147	390234	149	399119	252	400091	75, 186	400225	179	400382	182
390102	147	390235	149	399120	252	400092	75, 186	400226	179	400385	183, 292
390103	147	390236	149	399122	252	400093	75, 186	400227	179	400386	182
390104	150	390237	149	399430	252	400094	75, 186	400228	179	400387	182
390105	147	390238	149	399431	252	400095	75, 186	400229	179	400390	185
390111	152	390239	149	400001	170	400096	184, 301	400230	177	400400	180
390112	152	390301	136, 327	400002	170	400097	184, 301	400232	180	400401	163
390113	152	390302	136, 327	400003	170	400098	184, 292	400233	180	400402	163
390114	152	390402	147	400004	170	400099	184, 292	400234	179	400403	163
390115	152	390403	147	400005	170	400100	183	400235	178-179	400404	163
390116	152	390404	147	400006	170	400101	183	400236	179	400405	163
390117	152	390405	147	400007	184	400104	185	400237	179	400406	163
390118	152	390407	147	400008	186, 244	400105	185	400238	186	400411	164
390119	152	390408	147	400009	174	400106	185	400239	186	400412	164

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400413	164	401241	176	419006	250	472090	266	486014	290	506010	85
400414	164	401252	245	419100	250	472100	266	486017	290	506015	85
400415	164	401302	245	419112	250	472140	266	486018	290	506052	85
400421	163	401320	176	419202	190	472200	266	486020	285	506053	85
400422	163	401321	176	420012	81, 241	472999	266	486025	191, 241	506102	85
400423	163	401340	176	420032	81, 241	473000	265	486026	191, 241	506103	85
400424	163	401341	176	420052	81, 241	473012	271	486030	285	506202	85
400425	163	401350	176	421040	88	473021	265	486031	191, 241	506203	85
400426	163	401351	176	421050	88	473500	268	486113	291	506303	85
400427	163	401352	245	421060	88	473900	268	486320	286	506503	85
400428	163	401402	245	421070	89	473910	268	486325	286	507221	473
400431	162	401502	245	421080	89	474000	89, 265	486330	286	507251	473
400432	162	406250	245	422241	88	474101	266	486420	286	510010	302
400433	162	406280	245	422243	88	474251	266	486430	286	510011	302
400434	162	406310	245	422301	88	474301	266	486500	287	510020	305
400435	162	406340	245	422302	88, 386	474302	266	486502	287	510022	305
400436	162	406400	245	422303	88	474310	268	486503	287	510023	305
400441	164	406460	245	422401	88	475975	265	486504	287	511252	302
400442	164	406550	245	422402	88, 386	475980	265	486700	289	511302	302
400443	164	408301	245	423223	88	476000	267	486710	289	511452	302
400444	164	409250	245	423224	88	476002	267	486812	283	511532	302
400445	164	410550	246	423283	88	476051	267	486860	283	514020	302
400446	164	411450	246	423284	88	476070	267	500001	297	514040	302
400506	165	411500	246	423285	88	476071	267	500002	297	514080	302
400507	165	411560	246	425110	88	477100	268	500006	297	514100	302
400526	165	411650	246	425410	88	477201	269	500007	297	515020	302
400527	165	412350	246	430001	236	477280	269	500009	297	515030	302
400528	165	412400	246	430002	236	477351	269	500010	270	515040	302
400529	165	413001	248, 250	430003	236	477771	269	500015	298	515050	302
400536	166	413010	248	430005	236	478020	265	500016	298	515060	302
400537	166	413020	248	430010	236	478030	265	500017	298	515070	302
400538	165	413031	248	430300	237	478050	265	500020	271	515080	302
400565	166	413032	248	430350	237	478610	269	500025	298	515110	302
400566	166	413033	248	430401	237	478680	269	500026	295, 298	515120	302
400568	166	413251	249	430700	237	479200	269	500030	298	515130	302
400569	166	413252	249	431113	234, 239	480012	275	500040	298	515140	302
400571	168	413253	249	431400	232	480021	275	500051	295	515150	302
400572	168	413254	249	432100	238	482600	273	500101	295	515180	302
400577	167	413255	249	432101	238	482610	273	500126	295	516050	302
400581	167	413256	249	432110	237	482620	273	500205	296	516060	302
400582	167	413301	249	432115	238	482630	274	500210	296	517011	302
400585	167	413302	249	432190	238	482650	274	500250	298	517020	302
400588	167	413303	249	433241	235	483030	351	500305	296	517021	302
400589	167	413304	249	434090	233	483080	272, 338	500350	298	517030	302
400591	167	413305	249	435090	234, 250	483090	272, 338	500410	296	517031	302
400592	167	413306	249	435130	235	483100	272, 338	500500	270	521110	304
400595	168, 301	413351	249	436110	232	484016	262	500504	270	521325	304
400596	168, 301	413353	249	436120	233	484020	262	500505	270	521380	304
400597	168, 301	413354	249	437010	234	484416	262	500521	271	523040	303
400612	162	413355	249	437011	233	484419	262	500600	308	523080	303
400613	162	413356	249	467001	245	484421	262	500700	308	524390	304
400614	162	413370	247	468001	245	484600	263	501125	302	525252	303
400616	162	413460	247	468002	245	484601	263	503200	82	527150	305
400621	168, 301	413530	247	469102	244	484610	263	503205	82	527170	305
400623	168, 301	414000	246, 250	469105	305	484611	263	503210	325	527250	305
400631	165	414020	246, 250	469112	244	484620	264	503220	303	528010	303
400632	165	414090	248	471000	276	484621	264	503230	82	528034	303
400635	164	414332	247	471100	89	484630	264	503235	82	528035	303
400901	169, 293	414371	247	471101	88	484631	264	503240	82	528036	303
400903	169, 293	414373	247	471160	276	484632	264	504010	302	528103	303
400904	169, 293	414531	247	471600	276	484633	264	505011	328	530009	300
400905	169, 293	414532	247	472010	267	484634	264	505013	328	530300	300
400906	169, 293	414533	247	472011	267	486001	283	505014	328	530400	300
401220	179	415000	249	472012	267	486005	291	505020	328, 432	531120	89
401221	179	415510	246	472013	267	486006	291	505051	475	531121	89
401230	179	415600	246	472014	267	486010	285	505052	475	531300	300
401231	179	419000	250	472020	267	486012	291	505053	475	531360	300
401240	176	419001	190	472030	265	486013	291	505054	475	531400	300

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
532300	300	562600	327	648100	288, 483	686126	229	692610	231	714015	348
532360	300	563407	326	648200	288, 485	686151	229	692611	231	714016	348
532400	300	563408	326	649010	459, 484	686152	229	692612	231	714021	348
532600	300	563409	326	649450	482	686155	229	693210	258	714022	348
535012	299	563410	326	650022	503	686156	229	693211	258	714023	348
535014	299	563411	326	650025	503	689001	260	693225	258	714026	348
535017	299	563412	326	650090	503	689002	260	693226	258	714029	348
535024	299	563452	216, 327	651100	505	689003	260	711151	355	714031	348
535025	299	563453	216, 327	651102	506	689010	260	711161	358	714042	349
535031	299	564022	325	651110	505	689011	260	711191	358	714043	349
535032	299	564030	325	651111	505	690310	380	711192	358	714044	349
536004	300	564052	325	651112	506	690552	480	711241	358	714045	349
542030	306	564102	325	651113	506	690620	482	711242	358	714046	349
542031	306	564411	326	651114	507	690640	482	711251	358	714050	349
542040	306	564412	326	651115	507	691100	385	711252	359	714058	349
544030	308	564413	326	651116	507	691190	223, 386	711300	358	714059	349
544032	308	610004	504	651202	58, 432	691250	386	711302	359	714068	348
544036	308	610005	504	651210	469, 504	691251	223, 386	711350	359	714072	348
544100	308	620010	97	651220	469, 504	691301	222	711351	358	714073	339, 341
545011	306	620011	97	651225	469, 504	691304	222	711352	359	714097	349
545014	307	620110	97	651513	509	691310	220	711355	359	714099	349, 349
545015	307	620210	97	651522	508	691311	221	711450	359	714102	349
545016	307	620310	97	651524	509	691312	220	711452	359	714103	349
545018	307	620510	97	651525	510	691313	221	711455	359	714104	349
545020	307	620711	97	651542	508	691350	221	711550	359	714109	349
545024	307	634003	473	651543	510	691640	482	711600	359	714111	348
545025	307	634011	474	651601	507	691907	223	711800	359	714112	348
545030	307	634013	474	661020	227	691908	223	711995	359	714113	348
545034	307	634021	474	661022	227	691909	223	711998	358	714114	348
545044	307	634022	474	661030	227	691914	223	711999	359	714115	348
546002	254	634023	474	661033	227	691915	223	712003	352	714118	348
546004	254	634031	474	661035	227	691916	223	712005	352	714121	348
546005	254	634033	474	661040	227	691921	223	712020	352	714122	348
546009	253	634041	474	661050	227	691922	223	712022	350	714123	348
546010	253	634042	474	662001	476	691923	223	712033	350	714124	348
546021	253	634043	474	662006	476	691924	223	712040	353	714125	348
546022	253	634044	475	662111	225	691925	223	712044	350	714127	348
546024	253	634052	472	662211	225	691926	223	712050	354	714131	348
546025	253	634053	472	662461	225	691935	224	712051	354	714132	348
546034	253	634054	472	664001	226	691936	224	712055	350	714139	349
546035	253	634075	472	664002	226	691937	224	712070	354	714140	349
546040	253	634083	473	667053	480	692003	479	712080	354	714141	349
546042	253	634084	473	667143	480	692010	479	712100	354	714142	349
546043	253	634103	473	680062	228	692013	479	712150	354	714143	349
546044	253	634104	473	680092	228	692015	479	712212	345	714144	349
546045	253	634105	473	680122	228	692016	479	712300	347	714145	349
546051	254	641050	483	680123	228	692020	479	712301	347	714146	349
546052	254	641100	483	680152	228	692116	479	712402	345	714147	349
546061	254	641200	483	680200	228	692211	479	712403	345	714148	349
546064	254	642050	483	680541	115	692212	479	712502	346	714150	349
547010	253, 292	642100	483	681062	228	692213	479	712752	346	714151	349
560241	327	643000	475	681092	228	692216	479	713200	339	714153	349
560261	327	643110	484	681102	228	692221	479	713300	341	714154	349
560281	327	643500	475	681122	228	692265	480	713400	341	714155	349
560301	327	643510	459, 484	681123	228	692266	480	713500	340	714157	349
560321	327	643520	481	681152	228	692310	256	713501	340	714159	349
560361	327	643530	481	681182	228	692311	256	713510	342	714160	348
560401	327	643600	481	686001	229	692312	256	713520	341	714168	348
560451	327	646010	484	686002	229	692315	479	713521	341	714169	348
560501	327	647010	485	686003	229	692321	257	713522	341	714170	348
561101	325	647050	485	686091	229	692322	257	713550	343	714171	348
562281	327	647056	432, 485	686092	229	692333	257	713551	343	714186	348
562311	327	647105	432, 485	686095	229	692400	231	713553	343	714192	348
562330	327	647106	432, 485	686096	229	692500	231	713600	344	714193	348
562361	327	647205	432, 485	686100	226	692510	231	714011	348	714195	348
562400	327	648010	288, 483	686121	229	692600	231	714012	348	714198	340, 346
562460	327	648011	288, 283	686122	229	692601	231	714013	348	714201	340
562500	327	648050	288, 483	686125	229	692602	231	714014	348	721010	336

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
721011	336	746079	363	777244	370	781502	316	801506	494	822060	501
721012	336	746096	363	777254	313, 372	781512	316	801507	494	822080	501
721013	336	746097	363	777263	372	781521	316	801516	494	822185	501
721014	336	746100	361	777264	372	781522	316	801517	494	822310	283
721015	336	751087	239	777265	372	781531	316	801555	493	822800	499
721016	336	751102	240	777266	372	781532	316	801556	493	822801	499
721020	336	751105	239	777271	371	781601	317	801565	493	822825	499
721022	336	751106	240	777290	366	781602	317	801566	493	822827	499
721023	336	751185	239	777300	366	781702	317	802010	493-494	822829	499
721025	336	751186	240	777301	366	781712	317	802440	489	822831	499
721121	336	751192	240	777303	366	781801	320	802441	489	822990	502
721124	336	751205	239	777304	366	781802	320	802445	487	822998	502
721129	335	751209	240	777320	367	781812	320	802450	489	823045	500
721221	336	751220	240	777323	367	781901	320	802451	489	823046	500
721224	336	751900	241	777325	367	781902	320	802454	488	823401	500
721305	337	752120	241	777326	367	781912	320	802455	488	823402	500
721307	337	752286	288	777333	367	782001	314	803021	492	823850	501
721310	337	770100	361	777351	373	782002	314	803035	492	823998	499
721570	335	770201	383	777361	373	782010	321	803036	492	824130	500
721571	335	770351	384	777370	375	782011	321	803037	492	824131	500
722125	332	771101	379	777371	375	782012	321	803040	490	830130	436
722130	332	772284	364	777373	375	782013	321	803045	490	830145	436
722141	333	772289	364	777374	375	782014	321	803455	488	830590	436
722221	334	772326	364	777381	373	782015	321	804012	494	830620	436
722252	334	773000	46	777430	311, 455	782016	321	805040	490	830621	436
722255	334	773001	46	777450	454	782017	321	807000	471	830644	459
725001	337	773003	46	777451	311, 455	782018	321	807100	471	830645	459
730001	92	773011	46	777470	311, 455	782019	321	807520	471	830700	437
730002	92	773013	46	777480	311, 456	782020	321	810000	497	831000	459
730003	93, 96	773020	49	777520	376	782021	321	810100	497	831001	459
730011	95, 290	773025	48	777521	376	782022	321	810120	499	831026	439
730012	95, 290	773028	48	777525	376	782050	309	810150	497	831027	439
730013	95, 290	773035	47	777530	376	782100	313	810210	497	831036	440
730030	95	773036	47	777531	376	782120	313	810300	497	831037	440
730031	96	773051	47	777535	376	783070	309	810350	497	831126	440
730032	92	773052	47	777540	376	783071	309	810400	497	831400	437
730035	93	774901	379	777541	376	783100	310	810501	497	831443	459
730036	93	774905	379	777550	376	783210	310	810900	498	831445	459
730060	95	775002	381	777551	376	783250	310	810910	498	832029	438
730061	96	775010	381	777560	377	785211	310	811600	498	832039	438
730062	92	775313	382	777561	377	785213	310	811610	498	832041	439
730065	93	775319	382	777581	378	785214	310	812500	498	832129	441
730066	93	775412	382	777582	377	785300	374	812510	498	832139	441
730150	95	775415	383	777583	377	786010	323	813600	498	832222	442
730151	96	775419	383	777584	377	786023	323	813610	498	832225	443
730152	92	777101	371	777585	377	786034	323	814900	498	832232	442
730155	93	777102	371	777586	377	786045	323	814910	498	832328	442
730156	93	777107	371	777587	378	786100	322	815010	496	833029	329, 444
730301	95	777134	454	777588	377	786102	324	815020	496	833031	329, 444
730302	92	777160	367	777589	377	786200	322	815025	268, 496	833037	329, 443
730311	96	777171	368	777590	378	786202	324	815100	496	833271	445
731152	94	777172	368	777591	378	786302	324	815200	86	833310	445
732063	94	777173	368	777612	378	786400	324	815240	86	834141	445, 447
732153	94	777174	368	777615	378	786402	324	815250	86	834330	446
732353	94	777175	368	777618	378	786500	324	815300	496	834540	446
741155	364	777195	374	777645	378	786502	324	815400	496	834541	447, 445
741156	364	777210	367	777700	373, 385	786931	322	815500	86	834630	329, 446
741205	364	777213	365	778002	58	789003	331	815600	251	834631	445-446
742018	362	777214	365	779198	373	789061	331	815601	251	834641	329, 446
742028	362	777215	366	781040	319	789120	331	815621	251	834730	447
742038	362	777217	365	781045	319	801021	494	820010	501	834741	447
743000	361	777218	365	781301	318	801350	494	820011	501	834840	446
745104	363	777220	369	781302	318	801351	494	820078	283, 288	834930	445, 447
746035	361	777221	369	781312	318	801400	494	820081	502	840151	459
746050	361	777222	369	781421	315	801401	494	820121	502	840602	437
746067	363	777224	365	781422	315	801501	495	820161	502	840644	459
746068	363	777242	370	781432	315	801502	495	820998	484, 502	840645	459
746069	363	777243	370	781501	316	801505	494	820999	484, 502	842045	439

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
844100	284	883401	457	950176	260	9057238	410	9120496	417,	9710110	20
844108	284	883402	458	950179	260	9057931	398	9120497	416	9710130	20
844110	284	883459	458	960001	59	9057932	398	9120498	417	9710210	20
844486	284	883501	457	965001	59	9057961	398	9120499	418	9710230	20
844741	447	883502	458	970000	20, 50-53	9057962	398	9120500	418,	9710310	20
849033	456	883602	458	970005	20, 50-53	9057981	398	9120501	418	9710330	20
849053	456	900390	411	973997	33	9057982	398	9120502	418,	9711110	21
849073	456	900590	411	973998	33	9100018	399, 410	9120514	421	9711130	21
849103	456	900890	411	973999	33	9100043	394	9120515	421	9711210	21
852103	453	905123	430	978511	52	9100044	395	9120519	421	9711230	21
852104	453	905126	430	978513	52	9100045	394	9120580	420	9713610	22
852120	453	905167	411	978521	52	9100046	394	9120581	420	9713630	22
852160	453	905640	423	978523	52	9100047	395	9120590	417	9713710	22
852170	452	908010	411, 485	978531	52	9100048	395	9120592	417	9713730	22
852171	452	908012	411, 485	978533	52	9100049	394	9120596	417	9714310	23
852174	452	908111	432, 485	978611	53	9100050	394	9120626	420	9714330	23
852180	452	909702	83, 424	978613	53	9100051	395	9120632	421	9714410	23
852220	380	909775	424	978621	53	9100052	395	9120705	421	9714430	23
852230	454	911101	432	978623	53	9100053	396	9120711	421	9715000	27
871101	277	911102	432	979250	57	9100054	396	9700020	39, 41-43	9715510	20
871120	280	911201	432	979301	56	9100055	396	9700040	39, 41-43	9715130	20
871126	280	911211	432	979302	56	9100056	396	9700041	43	9715210	20
872211	278	912057	427	979311	56	9100347	399	9700042	43	9715230	20
872212	279	912058	427	979312	56	9100348	399	9700060	24, 42-43	9715310	20
872213	278	912059	427	979313	56	9100375	399	9700061	43	9715330	20
872214	279	912060	428	979500	55	9100376	399	9700062	43	9716000	27
872281	278	912061	428	979510	54	9100565	397	9700071	43	9716110	20
872282	279	912522	427	979511	50	9100566	397	9700072	43	9716130	20
872331	278	912527	427	979513	50	9100567	397	9700073	43	9716210	20
872332	279	912528	427	979521	50	9100572	397	9700081	43	9716230	20
872421	278	912529	428	979523	50	9100581	399	9700082	43	9716310	20
872422	279	912541	428	979531	50	9100582	399, 421	9700200	42	9716330	20
872461	278	912544	429	979533	50	9100583	399	9700210	42	9717000	28
872462	279	912545	429	979600	55	9100586	399	9700400	42	9717110	21
872651	278	912552	430	979610	54	9100608	398	9700410	42	9717130	21
872652	279	912553	430	979611	50	9100620	399	9700600	42	9717210	21
872801	278	912554	430	979613	50	9100627	399	9700610	42	9717230	21
872802	279	912556	430	979621	50	9100704	399	9701200	43	9718000	28
872901	278	912604	429	979623	50	9100832	399, 421	9701400	43	9718110	21
872902	279	912631	430	979991	34, 57	9100835	399, 421	9701600	43	9718130	21
873151	280	912706	430	979992	40-41	9107457	406	9702200	43	9718210	21
873550	275	912781	430	979993	40-41	9107458	408	9702400	43	9718230	21
873551	277	916600	423	990999	20-21, 28	9107459	406	9702600	43	9720000	39
873901	280	917001	198, 431	999511	51	9107460	406	9703200	43	9721000	39
873902	280	917003	431	999513	51	9107461	408	9703400	43	9724500	35
880173	449	917004	198, 431	999521	51	9107462	408	9703600	43	9725000	34
880174	449	917012	198, 431	999523	51	9107463	406	9704005	38	9725110	34
880175	450	917028	431	999531	51	9107464	406	9705000	29	9725130	34
880176	450	917034	431	999533	51	9107465	408	9705100	25	9725210	34
880245	459	917036	431	999541	51	9107466	408	9705110	24	9725230	34
880400	448	917037	431	999543	51	9107467	407	9705130	24	9725500	34
880401	448	917340	430	999551	51	9107468	407	9705210	24	9726000	34
880402	451	917430	430	999553	51	9107469	409	9705230	24	9730100	30
880405	449	917431	430	999611	51	9107470	409	9705500	26	9730110	30
880406	449	917640	198, 431	999613	51	9107481	410	9706000	29	9730130	30
880600	448	950112	259	999621	51	9107483	410	9706100	25	9730200	30
880601	448	950118	259	999623	51	9107484	410	9706110	24	9730210	30
880602	449	950120	259	9050608	398	9107486	410	9706130	24	9730230	30
880603	449	950121	259	9051160	411	9107702	410	9706210	24	9731100	30
880604	451	950131	259	9051190	411	9107703	410	9706230	24	9731110	30
880645	459	950141	259	9051203	420	9120346	421	9706310	24	9731130	30
882151	271, 450	950160	260	9051206	420	9120489	416	9706330	24	9731190	31
883001	458	950163	260	9051208	420	9120490	417,	9706500	26	9731200	30
883002	458	950167	260	9057116	410	9120491	416	9707000	29	9731210	30
883101	457	950168	260	9057118	410	9120492	417,	9707110	24	9731230	30
883295	458	950171	260	9057166	410	9120493	416	9707130	24	9731290	31
883301	457	950172	260	9057168	410	9120494	417	9707210	24	9731300	30
883395	458	950175	260	9057236	410	9120495	416	9707230	24	9731310	30

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9731330	30	951773120	465
9731390	31	951884060	465
9732000	31	951884080	465
9732010	33	951884100	465
9732030	33	951885100	465
9732110	33	951885120	465
9732130	33	951886100	465
9733000	31	951886120	465
9733010	33	954406060	465
9733030	33	954456060	466
9733110	33	954466100	466
9733130	33	954476100	466
9736100	32	954476120	466
9736110	32	954536100	466
9736130	32	954586100	466
9736200	32	954586120	466
9736210	32	954587100	466
9736230	32	954596140	466
9737100	32	950186100S	467
9737110	32	950186120S	467
9737130	32	950187100S	467
9737200	32	950187120S	467
9737210	32	9510254040S	467
9737230	32	951465050S	468
9737300	32	951475100S	468
9737310	32	951526100S	468
9737330	32	951666080S	468
9740000	37	954616100S	469
9740010	36	954646100S	469
9740030	36		
9741000	37		
9745000	41		
9745110	40		
9745130	40		
9905782	44		
9906782	44		
950026060	463		
950026080	463		
950026100	463		
950027120	463		
950046060	463		
950046080	463		
950046100	463		
950046120	463		
950046140	463		
950046180	463		
950047100	463		
950047120	463		
950047140	463		
950047150	463		
950047180	463		
951336060	464		
951336080	464		
951336100	464		
951336120	464		
951337060	464		
951337080	464		
951337120	464		
951346080	464		
951346100	464		
951347080	464		
951347100	464		
951704120	464		
951723100	464		
951723120	464		
951724100	464		
951724120	464		
951753120	465		

A

Afrodyta	144
Akcesoria do ekspresów	283
Akcesoria do gyroś Potis	377
Akcesoria do maszynek do mięsa	336
Akcesoria do syfonów iSi	297
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	459
Akcesoria do szatkownic	349
Aromateca	139
Automatyczna dysza do spieniania mleka	286
Automatyczna wyciskarka j80 ultra/ j80 buffet/ j100 ultra	272, 338
Automatyczny dozownik do mydła	481
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących	481
Automatyczny ekspres do kawy i gorącej czekolady	283
Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem	287

B

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień	507
Bateria umywalkowa	505-506
Bateria umywalkowa z prysznicem	505-507
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem	507
Bemar	39
Bemar nastawny	364
Bemar nastawny z kranem	364
Bemary	39
Blacha aluminiowa	430
Blacha aluminiowa perforowana	430
Blacha do jajek i placek GN 1/1	431
Blacha do pizzy	327
Blacha emaliowana do smażenia	431
Blacha emaliowana pełna do pieczenia	431
Blacha grillowa nieprzysiewająca GN 1/1	431
Blacha grillowa, ryflowana, nieprzysiewająca GN 1/1	198, 431
Blacha na omlety i placki, nieprzysiewająca GN 1/1	198, 431
Blacha nieprzysiewająca	198, 431
Blacha nieprzysiewająca do smażenia	431
Blacha nieprzysiewająca GN 1/1	198, 431
Blacha wypiekowa	432
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1	431
Blender	262-264
Blender barowy	262-264
Blender kuchenny	264, 352
Blixer	350
Bluza kucharska Chef	472
Bluza w serek	473
Boss	157
Bulionówka	145, 147, 149, 159
Butelka do oliwy i octu	187
Butelka Quattro Stagioni	167
Butelka Swing	168

C

Cedzak	77
Chemia	483
Chochla	78-81, 191
Cooler akrylowy	269
Cukiernica	145, 147, 150, 160
Cutter-wilk	354
Cutter-wilk R10	354
Cutter-wilk R15	354
Cutter-wilk R2	352
Cutter-wilk R4	353
Cutter-wilk R5G	354
Cutter-wilk R7	354
Cutter-wilk R8	354
Cyrkulator do gotowania sous-vide	385

Czajnik	147
Czajnik elektryczny	241
Czapska	473
Czapska kucharska	473

D

De kanter	166
Deska do krojenia	115-116, 118, 267
Deska do krojenia HACCP 600x400	117
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	117
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	117
Deska gładka	118
Deska z wycięciem GN 1/1	118
Deska z wycięciem	118
Deska z wycięciem GN 1/2	118
Deski do krojenia HACCP	116
Deski z wycięciem	117
Dip	147, 159
Dodatkowy pojemnik do przypraw	188
Dozownik do lodu	275
Dozownik do mydła	481
Dozownik do napojów	245
Dozownik do płatków	245
Dozownik do płynów	481
Dozownik do ręczników papierowych	475
Dozownik do sosów FIFO	87
Dozownik do sosów z pompką	87
Dozownik mydła	475
Dozownik płynu myjącego	494
Drzwi 400	43
Drzwi 600	43
Drzwi do podstaw	43
Dyspenser do przypraw	290
Dyspenser do sosów	87
Dzbanek	145, 147, 160-161, 174, 176, 186, 243-244, 262-264, 291
Dzbanek do blendera	263-264
Dzbanek emaliowany	291
Dzbanek miarka	85
Dzbanek na mleko	150
Dzbanek na oliwę	187
Dzbanek stalowy	264
Dzbanek z filiżanką i spodem	161
Dzbanek z poliwęglanu	264
Dzbanki	244
Dzieża	310
Dzwonek recepcyjny	86

E

Ekspozytor do kanapek	87
Ekspozytor na dyspensery do sosów	87
Ekspozytor na pojemniki GN	86
Ekspozytory	87
Ekspres automatyczny do kawy	283
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny	285
Ekspres do kawy, automatyczny, Delta	286
Ekspres do kawy, automatyczny, Hrc	285
Ekspres do kawy, automatyczny, Leva	286
Ekspresy kolbowe	285
Elementy neutralne	42
Etui na noże	112
Etui na noże Stalgast	112

F

Fartuch	473
Fartuch wodoodporny	475
Fartuchy	474
Filiżanka	139, 145, 147, 150, 159-160
Filiżanka cappuccino	292

Filiżanka cappuccino/espresso	183
Filiżanka do cappuccino	139
Filiżanka do espresso	139, 169, 293
Filiżanka uniwersalna	169, 293
Filiżanka ze spodem	141, 151-153, 155-157
Filiżanki do kawy	169, 293
Filtr do ekspresu	283
Filtr do wody	281, 500
Filtr do wody, wkład wymienny, one mg+	501
Filtr do wody, wkład wymienny, one uf	501
Filtr zgrubny do wody	501
Filtry do wody	499
Foremka do terin	76
Foremka na crème brûlée	161, 184, 308
Frytownica	363, 367
Frytownica 1-komorowa	367
Frytownica 2-komorowa	367
Frytownica elektryczna	34, 57
Frytownica elektryczna wolnostojąca	57
Frytownica gazowa	34
Frytownica podwójna	34, 361, 363, 367
Frytownica podwójna pozioma	363
Frytownica podwójna z kranem	363, 367
Frytownica pojedyncza	34, 57, 361, 363, 367
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	34
Frytownica pojedyncza pozioma	363
Frytownica pojedyncza z kranem	363, 367
Frytownica wolnostojąca z szafką	367
Frytownice	34, 361, 367

G

Gama combi	356
Gama mini	357
Gama szeroka	357
Gama średnia	357
Garnek do duszenia	64
Garnek niski	61, 63
Garnek średni	61-63
Garnek wysoki	61-63
Garnek z kranem	64
Garunki Comfort Line	61
Garunki Gredil	62
Garunki Premium Line	63
Garownik	420, 429
Generator ozonu	482
Głowica	499, 501
Głowica Purity c by-pass 0%	499
Głowica Purity c by-pass 30%	499
GN 1/1	197, 432
Gniazdo korka	469, 504
Gofrownica	364, 369
Grangusto	138
Granitor	244
Grill ceramiczny	366
Grill lawowy	33
Grill lawowy (s ruszt)	33
Grill lawowy (v ruszt)	33
Grill wodny	31
Grille	30
Grille chromowane	32
Grille elektryczne	56
Grzałka do podgrzewaczy	237
Gyros	375
Gyros elektryczny	376
Gyros gazowy	376-377

I

Imbryk	147, 150
--------	----------

K

Kamienie lawowe	33
Karafka do wina	186
Karafka do wina/wody	186
Kaszub / hel	148
Kieliszek do białego wina	163, 166, 170-173
Kieliszek do burgunda	173
Kieliszek do burgunda / wody	173
Kieliszek do ciężkiego białego wina	173
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	173
Kieliszek do czerwonego wina	163, 166, 170-173, 175, 181
Kieliszek do drinków i koktajli	165
Kieliszek do espresso	183
Kieliszek do jaj	188
Kieliszek do koktajli	175, 178-179
Kieliszek do koktajli typu „kir”	170
Kieliszek do koktajlu	179
Kieliszek do koniaku	170, 178
Kieliszek do lekkiego białego wina	173
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	173
Kieliszek do likieru	170
Kieliszek do margarity	173, 178
Kieliszek do martini	170, 173, 175, 179
Kieliszek do słodkiego wina	173
Kieliszek do szampana	163, 170-173, 175, 179, 181
Kieliszek do wina	175
Kieliszek do wina białego	172
Kieliszek do wina czerwonego	172
Kieliszek do wódki	165, 174-175, 177
Kieliszek do wódki shot	179
Kieliszek finger food	251
Kieliszek uniwersalny	172
Kieliszki Bistro	170
Kieliszki do koktajli	178
Kieliszki do wódki	178
Kieliszki Enoteca	173
Kieliszki Hudson	179
Kieliszki Imperial	171
Kieliszki Imperial plus	171
Kieliszki Primetime	173
Kieliszki Saxon	172
Kłoc masarski	115
Kocioł warzelny elektryczny	44
Kocioł warzelny gazowy	44
Kociółek do zup	238
Kociółek elektryczny do zup	237-238
Kociółki elektryczne do zup	237
Kolumna bufetowa	251
Kolumna wodna do linii 700	507
Kolumny bufetowe	251
Kominek	43
Kominek dla modułów 1200 mm	24, 29, 42
Kominek dla modułów 400 mm	24-26, 29-31, 37-39, 41-42
Kominek dla modułów 800 mm	24-26, 29-31, 39, 42
Komora wzrostowa	420, 429
Kondenser pary	430
Kontakt grill	362, 378
Kontakt grill panini	362, 365
Kontakt grill panini z timerem	365
Kontakt grill podwójny	365
Kontakt grill pojedynczy	365
Kontakt grille	362, 365
Końcówka do ubijania piany	310
Końcówka do ucierania ciast lekkich	310
Końcówka gwiazdka	302
Końcówka liść	302
Końcówka okrągła	302
Końcówka płatek	302
Końcówka prosta	297

Końcówka róża	302
Końcówka tulipan	297
Końcówka wstążka	302
Końcówki dekoracyjne	302
Korek	469, 504
Korek do butelki szampana	265
Korek przelewowy z sitkiem	469, 504
Kostkarka	277, 280
Kostkarka do kruszonego lodu	277
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	279
Kostkarki wolnostojące	278
Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	40-41
Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	40-41
Kosz do pieczywa z pokrywą roll-top	190
Kosz do szkła	497-498
Kosz do sztućców	496-497
Kosz do tac GN 1/1	497
Kosz do talerzy	497
Kosz na owoce	308
Kosz na śmieci	477
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych	458
Kosz stołowy	191, 477
Kosz uniwersalny	497
Koszyk do pieczywa	190
Koszyk finger food	254
Koszyk na sztućce	190
Koszyk uniwersalny	190
Kotlecniarka	335
Kotły warzelne	44
Kółko	91
Kółko bez hamulca do regałów aluminiowych	229
Kółko z hamulcem do regałów aluminiowych	229
Krajacz do jaj	89
Krajalnica do kielbasy	337
Krajalnica do wędlin	334
Krajalnica do wędlin i serów	332-334
Kruszarka do lodu	276
Kruszarka elektryczna	276
Kzesło cateringowe	259
Kubek	137, 141, 145, 150-157, 160-161, 169, 180
Kubek do espresso	139
Kubek do gorących napojów	183
Kubek do herbaty	139
Kubek do sztućców	496
Kubek emaliowany	253, 292
Kubek Ikonik	180, 293
Kubek miarka	85
Kubek na frytki	253
Kubek słoik	167
Kubek słoik Quattro Stagioni	167
Kubek stalowy do przesiewania	304
Kubek stalowy do shakera	267
Kubki/szklanki termiczne	169, 293
Kuchenka indukcyjna	373, 383-385
Kuchenka mikrofalowa	381-383
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem	20
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, Eco	22
Kuchnia 4 palnikowa, skręcana	52
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem	21
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, Eco	23
Kuchnia 6 palnikowa, skręcana	53
Kuchnia ceramiczna	26
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem	27
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem	28
Kuchnia elektryczna nastawna	29
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	55
Kuchnia gazowa nastawna	24
Kuchnia gazowa wolnostojąca	50-51
Kuchnia indukcyjna	25
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca	54
Kuchnie elektryczne	27, 55

Kuchnie gazowe	20, 50
Kuchnie gazowe Eco	22
Kuchnie indukcyjne	25, 54
Kuchnie infrared	26
Kufel do piwa	174
Kufle do piwa	185
Kulki izolacyjne	386
Kulki izolacyjne do sous-vide	223
Kuweta	299
Kuweta do lodów	299
Kuweta okrągła	299
Kuwety do lodów	299

L

Lampa grzewcza	257-258
Lampa grzewcza do potraw	231
Lampa grzewcza piramida	258
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	256
Lampa owadobójcza	479-480
Lampa owadobójcza z lepem, Led	479
Lampa owadobójcza z wentylatorem	480
Lampa owadobójcza	479
Lampy grzewcze	257
Lampy grzewcze do potraw	231
Lejek	84
Lep do lampy owadobójczej	479
Licznik przepływu wody	281, 499, 501
Listwa do bonowania	86
Listwa łącząca blaty urządzeń	43
Listwa magnetyczna	110-112
Listwa magnetyczna z haczykami	110
Listwa wspornikowa	197
Lodówka na mleko	284
Lodówka na mleko do kawy	284
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką	284

Ł

Ławka cateringowa	259
Łącznik kątowy do regałów aluminiowych	229
Łopata do pizzy	325-326
Łopata operacyjna do pizzy	326
Łopatka do pieca	83, 424
Łopatka do pizzy	325
Łopatka do przewracania	79-82, 102
Łopatka do przewracania perforowana	102, 111
Łopatka do ryb	79
Łopatka do tortu	130, 306
Łopatka kątowa	82
Łopatki	82
Łuskarka do lodu	280
Łyzeczka barmañska	267
Łyzeczka deserowa	133
Łyzeczka do deserów	136
Łyzeczka do herbaty	121-135
Łyzeczka do kawy	126, 129, 131, 134
Łyzeczka do latte	135
Łyzka cedzakowa	78-81, 83
Łyzka do serwowania	79-81
Łyzka do spaghetti	79-80
Łyzka miarka	85
Łyzka perforowana	79, 81
Łyzka stołowa	121-136
Łyzka wazowa	128, 130

M

Makaroniarka	40-41
Makaroniarka elektryczna	41
Makaroniarka gazowa	40

Makaroniarki	40
Marrakesz	151-153
Maszynka do mielenia mięsa	335-336
Maszynka do ostrzenia noży	114
Mata barmañska	268
Mata do wypieków	304
Mata pod tamper	291
Matryca	224
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	224
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	224
Meble cateringowe	259
Meble skręcane do samodzielnego montażu	463
Meble spawane	467
Miarka	266
Miarka dwustronna	266
Miecz do gyrosa	377
Miesiarka planetarna	309-310
Mieszadło	83
Mieszadło do kotła	83
Mikser Micromix	355
Mikser ręczny-gama combi	359
Mikser ręczny-gama mini	358
Mikser ręczny-gama szeroka	359
Mikser ręczny-gama średnia	358
Mikser spiralny	322-324
Mini cedzak	253
Mini dip	253
Mini MP 160 V.V.	358
Mini MP 190 Combi	358
Mini MP 190 V.V.	358
Mini MP 240 Combi	358
Mini MP 240 V.V.	358
Mini naczynia szklane do finger food	251
Mini patery	307
Mini rondeldek	253
Mini wiaderko	253
Miseczka finger food	251
Miska	75, 137, 141, 147, 150, 154, 161, 186
Miska kuchenna	75
Młynek do kawy z zasobnikiem, Iconic	287
Młynek do mielenia kawy	287
Młynek do przypraw	187
Młynki do mielenia kawy	287
Moduł 2 szuflad	459
Modułowe regały z aluminium	229
Moździerz	266
Moździerz z tłuczkiem	187
Mydło HACCP	484

N

Naboje do syfonów	298
Naboje do syfonów do wody	270
Naboje do syfonu do wody	271
Naboje nitro	295, 298
Naboje professional	298
Naboje soda	270
Naczynia do finger food	253
Naczynia żelwne	71
Naczynie do miksovania z wylewką	176, 265
Naczynie finger food	175, 251
Nadstawa do kosza	498
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze	443
Nadziewarka do kielbas	337
Nadziewarki do kielbas	337
Nakładka redukcyjna	43, 50-53
Nakładka redukcyjna na ruszt	20-21, 24, 46
Nakładka wok	20-21, 24, 43, 50-53
Naleśnikarka	364, 370
Nalewak	265
Napełniacz	508-510

Naped do gyrosa	377
Naświetlacz uniwersalny	480
Noże dekoracyjne	90
Noże kute Stalgast Elite	104
Noże Sanelli	103
Noże Sanelli linia Premana professional	99
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	109
Noże Stalgast ze stali kutej	105
Noże Stalgast ze stali walcowanej	106
Noże ze stali nierdzewnej premium HACCP	107
Nożyce	115
Nożyce do drobiu	106, 115
Nożyce kuchenne	115
Nóż	91
Nóż dekoracyjny do cytrusów	90
Nóż dekoracyjny do masła	90
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy	90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy	90
Nóż do bułek	109
Nóż do chleba	101, 103, 105-106, 108, 112
Nóż do filetowania	105, 108, 112
Nóż do filetowania gietki	101, 111
Nóż do jarzyn	102-104, 106, 108-109, 111
Nóż do krojenia	107, 109
Nóż do krojenia ciast	303
Nóż do łososia	101
Nóż do mięsa	105, 112
Nóż do nacinania	101
Nóż do obierania	102-103, 106, 109, 111-112, 266
Nóż do obierania cytrusów	90
Nóż do oddzielania kości proste	101
Nóż do oddzielania kości wąski	101, 111
Nóż do oddzielania kości zagięty	101
Nóż do pieczenia	101, 103, 106, 112
Nóż do pomidorów	102-103
Nóż do ryb	101
Nóż do sera z dwiema rączkami	102
Nóż do serów miękkich	108
Nóż do szatkowania	101
Nóż do wędlin	101
Nóż elektryczny do gyrosa	378-379
Nóż japoński	102
Nóż japoński Santoku	102
Nóż japoński Sashimi	107
Nóż kuchenny	101, 103-107, 109, 111-112
Nóż masarski	101, 108, 111
Nóż Santoku	104, 111
Nóż stołowy	121-136
Nóż uniwersalny	103, 107, 109

O

Obieraczka	331
Obieraczka do warzyw	80, 115
Obieraczka ostrze falowane	115
Obieraczka ostrze gładkie	115
Obieraczki	115
Ociekacz GN	204
Ociekacz na dno pojemnika GN	201
Ociekacz na talerze	499
Odkaźniacz	283, 288, 483
Odkaźniacz na bazie kwasu cytrynowego	288, 484
Okap	399, 410, 421, 430
Opiekacz	361, 371
Ostrzałka do noży	113
Ostrze ząbkowane do noża	378
Otwieracz	91, 266
Otwieracz do konserw	80, 91
Otwieracz kelnerski	266

P

Pakowarka listkowa	222
Pakowarka próżniowa	220-221
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów	220
Pakowarki próżniowe komorowe	220
Pakowarki próżniowe listwowe	222
Paliwo do podgrzewaczy	236
Palnik do crème brûlée	308
Papier do pieczenia	304
Patelnia	37, 58, 65, 67-70
Patelnia do naleśników	67-70
Patelnia do naleśników z powłoką granitową	68
Patelnia do paelli	65
Patelnia do ryb	70
Patelnia elektryczna	58
Patelnia głęboka	70
Patelnia grillowa	71
Patelnia nieprzywierająca	66
Patelnia powlekana tytanem	66
Patelnia uchylna	58
Patelnia uchylna elektryczna	37
Patelnia uchylna gazowa	36
Patelnia wielofunkcyjna	37
Patelnia wok	38, 65, 67
Patelnia z powłoką granitową	68
Patelnia ze stali węglowej	66
Patelnie	36, 65
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	70
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort	68
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite	68
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus	67
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	69
Patelnie powlekane tytanem	66
Patera do ciastek i owoców	308
Patera do tortu	306
Patera na ciastka i owoce	307
Patera na owoce	308
Patera talerz szklany z pokrywą	307
Patera z kloszem	307
Patery do tortów	306
Pędzelek	303
Peseta do usuwania ości	89
Piec Chefline™	411
Piec do pizzy	313, 372
Piec do pizzy E-line	316
Piec do pizzy E-start line	318
Piec do pizzy F-line	317
Piec do pizzy FR-line	320
Piec do pizzy Gas-line	319
Piec do pizzy Gredil	314
Piec do pizzy X-line	315
Piec dwukomorowy	313-315
Piec jednokomorowy	313-315
Piec konwekcyjno mikrofalowy Speed Chef	424
Piec konwekcyjny	372
Piec konwekcyjny Stalgast	423
Piec statyczny	420
Pieczę do pizzy Compact	313
Pieczę do pizzy Professional	314
Pieczę do pizzy Professional Extra Power	320
Pieczę do pizzy Professional Gas Strong	319
Pieczę do pizzy Professional Strong	316, 318
Piecyk konwekcyjny	371
Piekarnik	59
Pierścień cukierczko-kucharski	303
Pistolet	305
Pistolet do sosów i kremów	305
Pluczka do porcjonera do lodów	300

Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	459, 484	Pojemnik na odpadki	478
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	288, 485	Pojemnik na odpady	477-478
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	485	Pojemnik na paliwo i żel	236
Płyn do mycia pieców Unox	411, 485	Pojemnik na produkty sypkie	211
Płyn do mycia szyb i lustek	484	Pojemnik na sztucze	496
Płyn do mycia w zmywarkach	483	Pojemnik termoizolacyjny	213
Płyn do nabylszczania stali nierdzewnej	459, 484	Pojemnik termoizolacyjny 600x400	215
Płyn do nabylszczania w zmywarkach	483	Pojemnik termoizolacyjny do lodu	269
Płyn myjąco-nabylszczający	432, 485	Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	215, 328
Płyn myjący	432	Pojemnik termoizolacyjny do wina	269
Płyn myjący do pieców konwekcyjno parowych	485	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	213-214
Płyn nabylszczający	432	Pojemnik termoizolacyjny na kufy do lodów	215
Płyn nabylszczający do pieców konwekcyjno parowych	485	Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	215
Płyta do finger food z lupka	252	Pojemnik transportowy	210
Płyta grillowa	71, 363, 368	Pojemniki gastronomiczne GN i blachy	198
Płyta grillowa elektryczna	30	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą	208
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca	56	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Premium	207
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą	31	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard	203
Płyta grillowa elektryczna, chromowana	32	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe Standard	205
Płyta grillowa gazowa	30	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Premium	202
Płyta grillowa gazowa, chromowana	32	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard	206
Płyta z lupka	251-252	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Premium	201
Podgrzewacz do bułek	366	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard	204
Podgrzewacz do frytek	35	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Basic	200
Podgrzewacz do wody	234, 239	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Standard	197
Podgrzewacz elektryczny	250	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Basic	200
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	234-235	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami, Standard	196
Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	235	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic	199
Podgrzewacz filizanek	283	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort	193
Podgrzewacz GN 1/1	232-234	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Premium	197
Podgrzewacz okrągły	232	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard	194
Podgrzewacz Roll-top GN 1/1	233	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard	198
Podgrzewacze gastronomiczne	232	Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	213
Podstawa	410	Pokal do piwa	172, 185
Podstawa bufetowa	252	Pokrowce na meble cateringowe	260
Podstawa do pieca	321	Pokrowiec	111
Podstawa do wiaderka	269	Pokrowiec kucharski na noże	110
Podstawa do zmywarki 400x400	494	Pokrowiec na krzesło	260
Podstawa do zmywarki uniwersalnej	493-494	Pokrowiec na stół	260
Podstawa na kółkach	478	Pokrywa	191, 210, 245, 478
Podstawa otwarta	43	Pokrywa do 068044	478
Podstawa pod garnki	64	Pokrywa do 068080	478
Podstawa pod piec Stalgast	423	Pokrywa do 068120	478
Podstawa szkieletowa	43	Pokrywa do 068128	478
Podstawa z drzwiami	43	Pokrywa do 068754	478
Podstawy	398, 420, 430	Pokrywa do 535031	299
Podstawy do pieców	321	Pokrywa do 535032	299
Podstawy do pieców Unox	411	Pokrywa do kosza 067060	477
Podstawy do urządzeń	43	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	326
Podstawy i akcesoria	43	Pokrywa do pojemnika 563411	326
Pojemnik	210-211	Pokrywa do serwowania Roll-top GN 1/2	250
Pojemnik barmański	268	Pokrywa GN	193, 195, 197, 199, 201, 203-204, 206
Pojemnik do transportu lodu	211	Pokrywa GN szczelna	204-206
Pojemnik fifo	211	Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty	196
Pojemnik GN 1/1	193-194, 196-208	Pokrywa Roll-top GN 1/1	250
Pojemnik GN 1/1 nieprzewierający, Comfort	198	Pokrywa Roll-top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny	250
Pojemnik GN 1/1 nieprzewierający, Premium	198	Pokrywa Roll-top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1	250
Pojemnik GN 1/1, perforowany	193	Pokrywa Roll-top GN 1/1 + taca GN 1/1	250
Pojemnik GN 1/2	195	Pokrywa szczelna	195, 199
Pojemnik GN 1/2	193-194, 196-197, 199-208	Pokrywa zatraskowa GN	207
Pojemnik GN 1/3	193-194, 196, 199-208	Pokrywka	61, 73, 205
Pojemnik GN 1/4	193, 195, 199-208	Pomocnik barmański	268
Pojemnik GN 1/6	193, 195-196, 199-208	Popielnica z koszem na śmieci	477
Pojemnik GN 1/9	193, 195, 199, 201, 204, 207, 209	Popielniczka	184
Pojemnik GN 2/1	194, 198	Porcelana czarna i kolorowa	142
Pojemnik GN 2/3	194, 197-198, 208	Porcelana dla dzieci	137
Pojemnik GN 2/4	194		
Pojemnik na butelki	268		
Pojemnik na ciasto	326		
Pojemnik na jajka	211		
Pojemnik na kubki do sztuczek	496		

Porcelana Isabell	158
Porcelana lubiana	143
Porcjoner do lodów	300
Porcjoner do ryżu	89
Porcjoner do ryżu i purée	89
Porcjony do lodów	300
Porównanie technologii grzania	17
Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos	92
Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	459
Półka do modeli 880600, 880602, 880604	459
Półka do modelu 882151	459
Półka do szaf GN 2/1	459
Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	459
Półka plastikowana do stołów GN 1/1	459
Półka plastikowana do szaf GN 2/1	459
Półka wisząca podwójna przestawna	465
Półka wisząca pojedyncza przestawna	465
Półka z pojemnikami na przyprawy	86
Półki do szaf i stołów	459
Półmisek	71, 141, 157, 245
Półmisek owalny	141, 145, 147, 149
Półmisek pod talerz	245
Półmisek żeliny	71
Półmisek/taca	155-156
Pralka Ecobubble®	471
Produkty uzupełniające do kostkarek	281
Proponowane zestawy do samodzielnego skompletowania	111
Prowadnice do podwieszania kieliszków	265
Prowadnice do stołów GN 1/1	459
Prowadnice do szaf i stołów	459
Prowadnice do szafy GN 2/1	459
Przybory do serwowania	81, 241
Przybory do ślimaków	189
Przybory kuchenne	80
Przybory kuchenne monoblok	78-79
Pucharek do lodów	179
Pucharek do lodów i deserów	176
Pucharki	184
Pucharki do lodów	301
Pucharki do lodów i deserów	168
Purity 1200 Clean	500
Purity 450	500
Purity 450 Steam	500

R

R211 XL	345
R402	345
R502G	346
R752	346
Radełko do pizzy	325
Radełko proste	80
Rant cukierniczy regulowany	303
Reduktor ciśnienia wody	399, 410, 421
Regał magazynowy	229
Regał magazynowy GN1/1	226
Regał magazynowy półki pełne	465
Regał magazynowy, na 2-nogach	229
Regał ze stali chromowanej	228
Rękawice kuchenne	328
Rękawice ochronne	475
Rękawice piekarskie	328
Rękawice termiczne olejoodporne	432
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	328
Robot Cook	351
Robot wielofunkcyjny R211 XL	345
Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra	347
Robot wielofunkcyjny R402	345
Robot wielofunkcyjny R502	346
Robot wielofunkcyjny R752	346

Roboty wielofunkcyjne	345
Rolka dziurkująca	302
Rolkowy podgrzewacz do parówek	361, 366
Rondel	61, 64
Rondel do sosów	61, 64
Rondo	154
Rozdrabniacz odpadów organicznych	503
Różen do kurczaków	374
Różga	83
Różga do miksowania	358
Różga stalowa	83
Ruszt	432
Ruszt do grillowania GN 1/1	431
Ruszt do piekarnika GN 2/1	21, 27-28
Ruszt do piekarnika GN2/1	20
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400	33
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800	33
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1	431
Ruszt ze stali nierdzewnej	432

S

Salamander	373
Salaterka	138, 141-142, 145, 147, 149-153, 155-157, 159, 161
Schladzarko-zamrazarki szokowe	456
Serwetnik	189
Shaker bostoński	267
Shaker do koktajli	267
Siatka do pizzy	327
Siekacz zmiekczający do mięsa	119
Sitko	76
Sitko barmańskie	266
Sitko stożkowe	76
Sitko stożkowe z gęstą siatką	76
Sitko z lejkiem	297
Sito	77
Sito do przesiewania	76
Skrobak do ryb	89
Skrobka plastikowa	302
Stoik do przechowywania ciasteczek lub cukierków	307
Stoik Fido	167
Stoik Quattro Stagioni	167
Stupek hotelowy	260
Solniczka, pieprznica	188
Sonda	399
Sosjerka	147, 149, 184, 187
Spodek	139, 141, 145, 147, 149-150, 159
Stacja tampingowa	291
Stalka	102, 106, 112-113
Stalka diamentowa	104, 111, 113
Stalka Sanelli	113
Stalki	113
Stanowisko neutralne	42
Stanowisko neutralne z 2 szufladami	42
Stanowisko neutralne z szufladą	42
Stanowisko podłączenia kostkarki	281
Stojak	305
Stojak do dozowników	481
Stojak do dozowników automatycznych	481
Stojak do miecza	377
Stojak na 3 hot dogi	87
Stojak na deski	116
Stojak na frytki	253
Stojak na kartę menu	191, 241
Stojak na spodki do kosza	499
Stojak na talerze	226
Stojak na wafle do lodów	300
Stojak na worek na odpady	476
Stojak na worki próżniowe	223, 386
Stojak pod tacę	249
Stolik barowy	259

Stolik grzewczy	257	Szczotka czyszczenia pieców	326
Stoly chłodnicze i mroźnicze	438	Szczotka do blatów	480
Stoly chłodnicze sałatkowe	441	Szczypce	81
Stone Age	155-156	Szczypce cukiernicze	88
Stół cateringowy	259	Szczypce do ciasta	88
Stół cateringowy okrągły	259	Szczypce do cukru / lodu	89
Stół chłodniczy	438-439	Szczypce do lodu	88-89
Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną	329, 443	Szczypce do pieczenia	88
Stół chłodniczy 600x400	445	Szczypce do pieczywa	88
Stół chłodniczy do pizzy	329, 444	Szczypce do spaghetti	88
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach	444	Szczypce do ślimaków	189
Stół chłodniczy do pizzy na kółkach z witrą chłodniczą	329	Szczypce grillowe	88
Stół chłodniczy lub mroźniczy	439-440	Szczypce uniwersalne	88, 386
Stół chłodniczy przeszklony	440	Szczypce z poliwęglanu	88
Stół chłodniczy sałatkowy	441	Szklanka	166, 169, 174
Stół chłodniczy sałatkowy z nadstawą	442-443	Szklanka Bistro	180
Stół mroźniczy	439	Szklanka do espresso i wody	292
Stół pod ekspres do kawy	289	Szklanka do gorących napojów	184
Stół przysięenny bez półki	463	Szklanka do Irish coffe	183
Stół przysięenny z drzwiami suwanymi	467	Szklanka do Irish coffee	292
Stół przysięenny z półką	463	Szklanka do latte	169, 292
Stół z basenem 1-komorowym	464	Szklanka do napojów	181
Stół ze zlewem (drzwi skrzydłowe)	469	Szklanka do piwa	166, 185
Stół ze zlewem (drzwi suwane)	469	Szklanka do piwa „shaker”	166
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	466	Szklanka do piwa Irish	165
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	466	Szklanka do piwa Nonix	165
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	465	Szklanka do wody	164
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	466	Szklanka i kieliszki Amber	172
Suszarka bębnowa	471	Szklanka Longue	165
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac	380	Szklanka niska	163, 165-166, 172, 174-177, 179-182
Syfon	295	Szklanka Rock bar	162
Syfon do bitej śmietany	298	Szklanka Stone	165
Syfon do bitej śmietany iSi	295	Szklanka Tin can	180
Syfon do wody Sodamaker classic	270	Szklanka Wind	164
Syfon do wody sodowej	271	Szklanka wysoka	163, 165, 174-177, 179-182
Syfon do wody Twist’n sparkle	270	Szklanki America’ 20 s	163
Syfon iSi gourmet whip	296	Szklanki Amorf	182
Syfon iSi nitro whip	295	Szklanki Caravelle	166
Syfon iSi soda siphon	270	Szklanki Elysia	179
Syfon iSi thermo whip	296	Szklanki Grande sunray	181
Syfon iSi thermo xpresswhip	296	Szklanki Grande-s	177
Syfony	295	Szklanki i filiżanki do gorących napojów	292
Szafa chłodnicza	437	Szklanki i kieliszek Sorgente	165
Szafa chłodnicza lub mroźnicza	448-450	Szklanki i kieliszki Allegra	172
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach	436	Szklanki i kieliszki Elysia	179
Szafa chłodniczo-mroźnicza	437	Szklanki Imperial	182
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	468	Szklanki Iride	164
Szafa porządkowa z umywalką	468	Szklanki Istanbul	182
Szafa przelotowa (drzwi suwane)	468	Szklanki Leafy	181
Szafka BHP	476	Szklanki Linka	176
Szafka grzewcza	398	Szklanki Next	177
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	464	Szklanki Nova	182
Szafka wisząca (drzwi suwane)	464	Szklanki Pulsar	164
Szafy chłodnicze i mroźnicze	436	Szklanki Side	177
Szafy, witrny chłodnicze i mroźnicze	448	Szklanki Timeless	176
Szalka	92-93	Szko Bormioli Rocco	162
Szalka (dodatkowa)	96	Szko cechowane	166
Szatkwonica CL30 Bistro	341	Szko do kawiami	292
Szatkwonica CL40	341	Szko do serwowania	167
Szatkwonica do warzyw CL20	339	Szko linia Casablanca	174
Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	339	Szko linia Diony	181
Szatkwonica do warzyw CL30 Bistro i CL40	341	Szko linia Lucent blue	163
Szatkwonica do warzyw CL50	340	Szko linia Restaurant	166
Szatkwonica do warzyw CL50 Gourmet	342	Szko linia Timeless	175
Szatkwonica do warzyw CL52	341	Szko Pasabahce	170
Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	341	Szko termiczne	169
Szatkwonica do warzyw CL55	343	Szko Timeless	176
Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem	343	Sznur do słupka hotelowego	260
Szatkwonica do warzyw CL60	344	Szpachelka	303
Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	344	Szpatuła do lodów	300
Szatkwonica mandolina	91	Szpatuła do masy cukierniczej	82, 303

Szpatułka drewniana okrągła	364
Szpikuliec do bonowania	86
Sztućce Akendiz	133
Sztućce Ardila	127
Sztućce Baguette	134
Sztućce Barowe	122
Sztućce BCN kolor	135
Sztućce Bistro	123
Sztućce Cateringowe	121
Sztućce Classic	126
Sztućce dla dzieci	136
Sztućce do steków i pizzy	136
Sztućce Hydraulic	134
Sztućce Kanadi	133
Sztućce Kids	136
Sztućce Navia	128
Sztućce przedszkolne	136
Sztućce restauracyjne	131
Sztućce restauracyjne EKO	125
Sztućce Segura	129
Sztućce stołowe	124
Sztućce Tambre	130
Sztućce Turia	132
Szufelka	84, 211
Szufelka do frytek	84
Szufelka do gyrosa	378
Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy	290

Ś

Światłówka do 692211	479
Światłówka do 692216	479
Światłówka do 692221	479
Światłówka Led do 692116	479
Światłówka Led do 692213	479
Światłówka UV do 692265	480

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów	288, 485
Tabletki czyszczące	283
Tabletki solne	281, 484, 502
Tabliczka informacyjna	191, 241
Taboret	374
Taboret elektryczny	49
Taboret indukcyjny	48
Taboret podwójny	46
Taboret pojedynczy	46
Taboret pomocniczy Standard Line	47
Taboret top line power	47
Taborety gazowe	46
Taborety indukcyjne	48
Taborety Top line	46
Taca	247-248
Taca ekspozycyjna	245
Taca GN 1/1 brzożowa gładka	250
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	250
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	250
Taca kelnerska	246, 248
Taca laminowana	246
Tace	247
Tace fast food	249
Tace kelnerskie	246
Tacka na paragony	86
Tacka ociekowa	239-242
Talerz do gyrosa	378
Talerz do makaronu	138, 149, 161
Talerz do pizzy	138, 161
Talerz do risotto	138
Talerz do ryb	138
Talerz do ślimaków	189

Talerz głęboki	137, 139, 141-142, 145, 147, 149, 151-157, 159
Talerz owalny do steków	138
Talerz płytki	137-139, 141-142, 145, 147, 149, 151-157, 159-160
Talerz płytki do serwowania	138
Talerze do pizzy	136, 327
Tamper	291
Tarcza plasty	348
Tarcza plasty faliste	348
Tarcza słupki	349
Tarcza waffle	349
Tarcza wiórki	348
Tarka czterostronna	85
Tarka sześciokątna	85
Tasak	102
Technologia sous - vide	385
Termo-higrometr	97
Termometr	97
Termometr cyfrowy, bezdotykowy	97
Termometr elektroniczny	97
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	97
Termometr lodówkowy	97
Termometr sonda	97
Termos	212, 217, 219, 242
Termos cateringowy	242
Termos stołowy	242-243
Termos z kranem	219
Termos z tworzywa	216
Termosy stalowe Basic Line	217
Termosy transportowe z polietylenu	212
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	218
Tłuczek do mięsa	119
Tłuczek szefa kuchni	119
Torba do pizzy	216, 327

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	80
Ubijak piany	303
Uchwyt do mikserów	359
Uchwyt dolny miecza	377
Uchwyt na kanapki	373
Uchwyt ścienny na 4 tarcze	349
Umywalka bezdotykowa z wyłącznikiem kolanowym i z kranem	504
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła	504
Umywalka zabudowana	467
Urządzenia uzupełniające	45
Urządzenie do gorącej czekolady	305
Urządzenie do gotowania ryżu	379
Urządzenie do hot-dogów	366
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	91
Urządzenie do schładzania napojów	244

W

Waga	96
Waga kalkulacyjna z legalizacją	94
Waga magazynowa z legalizacją	94
Waga pomocnicza	95, 290
Waga pomocnicza wodoodporna	96
Waga pomocnicza wodoodporna z legalizacją	93
Waga pomocnicza z legalizacją	92
Waga sklepowa z legalizacją	93
Wagi bez legalizacji	95
Wagi z legalizacją	92
Walek	304
Walki zgniatające	335
Wałkowarka do ciasta	322
Wanna	75
Wanna na tłuszc	378
Wanna przeciwdzakowa	77

Warnik	239-240
Warnik dwuściankowy	240
Warnik Gredil	239
Waza	160, 191
Waza do zupy	145, 149, 191
Wersal	146
Wiaderko do szampana	269
Wiadra premium ze stali nierdzewnej	73
Wiadra ze stali nierdzewnej	73
Wiadro	73-74
Wiadro z pierścieniem	73
Widelczyk do ciasta	126, 129, 131, 133-135
Widelczyk stołowy	136
Widelec	106, 112
Widelec do przewracania	79-80
Widelec do ślimaków	189
Widelec stołowy	121-135
Wielofunkcyjna szczotka	480
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	59
Wieszak na przybory kuchenne	80
Wirówka do sałaty	74
Wisząca lampa grzewcza	256
Wiszące lampy grzewcze	256
Witryna chłodnicza	250, 311, 447, 451-456
Witryna chłodnicza do butelek	271, 450
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów lub sushi	454
Witryna chłodnicza nastawna z szybą	446-447
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031	444
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271	445
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310	445
Witryna do serwowania GN 1/1	250
Witryna grzewcza	380
Witryny chłodnicze przeszkłone ze wszystkich stron	452
Wkład chłodzący	250
Wkład do głowicy	499, 501
Wkład do gotowania makaronu	61
Wkład do kociołka - dodatkowy	238
Wkład wymienny	501
Wkład wymienny do 823045	500
Wkład wymienny do 823402	500
Wkład wymienny do 824130	500
Wkłady do gotowania	64
Właznik pneumatyczny	503
Wok	38
Wok indukcyjny	38
Worek do wyciskania jednorazowy	302
Worek do wyciskania standard	302
Worki do pakowania próżniowego	223
Worki do pakowania próżniowego płynów	223
Wózek	399, 421
Wózek 2-półkowy	227
Wózek 3-półkowy	227
Wózek do koszy	497
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	326
Wózek kelnerski	227
Wózek kelnerski ECO	227
Wózek kelnerski Premium	227
Wózek kelnerski Standard	227
Wózek platformowy	225
Wózek transportowy do talerzy	226
Wózki kelnerskie	227
Wózki transportowe	225
Wybierak do ciast	303
Wybierz odpowiedni mikser	356
Wybijak do fusów	290
Wycinarki	303
Wyciskacz do cytrusów	265
Wyciskacz do cytryn	89, 265

Wyciskacz do czosnku	89
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	265
Wyciskarka automatyczna do cytrusów	274
Wyciskarka do cytrusów	271
Wyciskarka do owoców cytrusowych	275
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	273
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic	273
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną	273
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	275
Wyciskarka wolnoobrotowa cold press	274
Wydrążacz do pomidorów	90

Z

Zakrętka	167
Zakrętka do modelu 400581,400582	167
Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	167
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji	482
Zamrażarka skrzyniowa	457-458
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej	458
Zamrażarki skrzyniowe	457-458
Zaparzacz	241
Zaparzacz przelewowy	288
Zapaska maxi	474
Zapaska midi	474
Zapaska mini	474
Zapaski	474
Zastawa stołowa Opal Glass	139-140
Zawlecza do miecza	377
Zestaw 2-elementowy do przypraw	188
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem	188
Zestaw 4 sit do przesiewania	76
Zestaw 4 tarcz (polski)	339, 341, 345
Zestaw 4-elementowy do przypraw	188
Zestaw 5-elementowy do przypraw	188
Zestaw 6 tarcz (polski)	340-341, 343-344, 346
Zestaw desek HACCP	117
Zestaw do carvingu	90
Zestaw do czyszczenia kostki	349
Zestaw do pietrowania	410, 421, 430
Zestaw do pietrowania suszarki na pralce	471
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	340
Zestaw dwóch koszy	57
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	34
Zestaw instalacyjny	399, 421
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	399, 421
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	399, 421
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	421
Zestaw końcówek	297
Zestaw końcówek do nadziewania	297
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych	458
Zestaw łączeniowy	59
Zestaw noży	102, 113
Zestaw noży kutyh elite z pokrowcem	111
Zestaw noży kutyh z pokrowcem	112
Zestaw noży walcowanych z listwą	112
Zestaw pompki cateringowej do pieców rx	430
Zestaw przysznica	58, 432
Zestaw sanneli z listwą	111
Zestaw tarcz do frytek	348
Zestaw tarcz do kostek	349
Zestaw zmywarka z podstawą	495
Zewnętrzna sonda do sous-vide	399
Zewnętrzna sonda rdzenia	399
Zewnętrzna sonda wielopunktowa	399
Zgrzewarka do tacek	224

Zmiękcacz do wody	281, 502	Zmywarki elframo serii dgt.	489
Zmiękcacz wody.	502	Zmywarki Stalgast	491
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów.	490	Zmywarko wyparzarka do garnków i tac elframo lp61	490
Zmywarka do szkła nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	487	Zmywarko wyparzarka do szkła	494
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	489	Zmywarko wyparzarka do szkła elframo dgt	489
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękcaczem i pompą zrzutową	489	Zmywarko wyparzarka do szkła elframo nexa	487
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	494	Zmywarko wyparzarka kapturowa	492
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową.	494	Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo dgt	490
Zmywarka kapturowa nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	488	Zmywarko wyparzarka kapturowa elframo nexa.	488
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	490	Zmywarko wyparzarka uniwersalna	494
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	490	Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo dgt	489
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	492	Zmywarko wyparzarka uniwersalna elframo nexa	488
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	490	Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital	493
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	492	Zmywarko wyparzarki Stalgast aqua.	493
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	492	Znacznik rozstawni	305
Zmywarka uniwersalna	494	Żarówka do lamp grzewczych	231
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	493	Żel do podgrzewaczy.	236
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	493	Żel w butelce	236
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	493	Żel w puszcze	236
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	493	Żel w wiadrze	236
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	488		
Zmywarka uniwersalna nexa z dozownikami detergentów, pompą wspomagającą płukanie, pompą zrzutową i zmiękcaczem	488		
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	489		
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękcaczem i pompą zrzutową	489		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	494		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	494		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową.	494		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	495		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	494		
Zmywarka uniwersalna z podstawą	495		
Zmywarki elframo nexa	487		



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.



E0003390W

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 zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

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 zastanę 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. Wyroby 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 (ogólnie rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. Wypełniając obowiązki informacyjne wynikające 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, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 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. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 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 ich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przysyłając korespondencję na adres: Stalgast sp. z o.o Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 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 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 księgowe, 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 zgłoszenia 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:

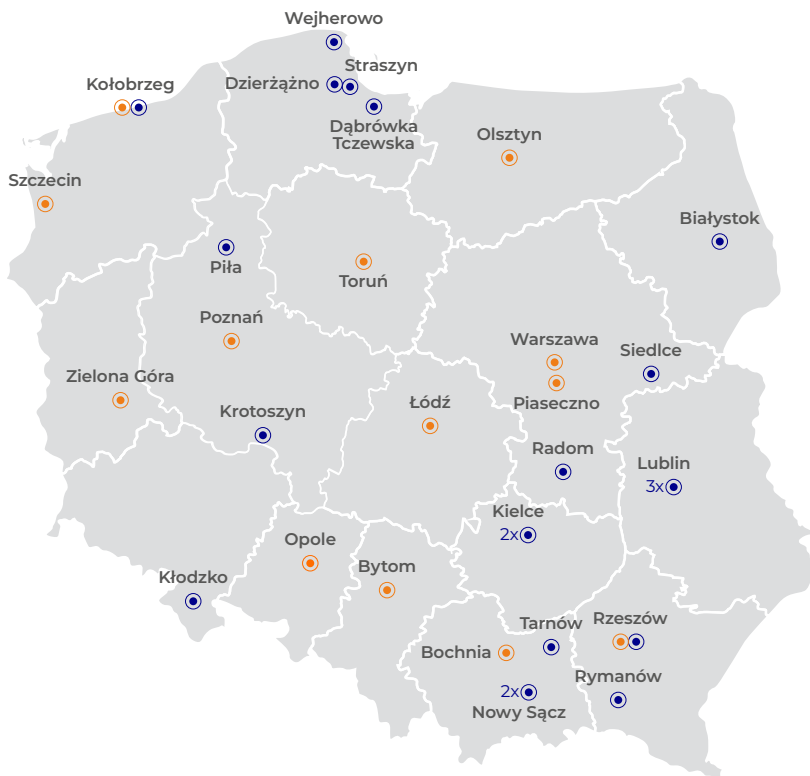
może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej. Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Mapa Salonów i Punktów



**Znajdź nasz Salon
Partnerski lub Punkt
Sprzedaży!**

stalgastr.com/salony-punkty-partnerskie



Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



Kupuj u lokalnego partnera Stalgast: