

Niezawodna jakość  
w budowaniu  
Twojego biznesu.

 **stalgast**  
ekspert gastronomiczny

**3** lat  
doświadczenia



katalog | wydanie 45  
**CZERWIEC 2021**



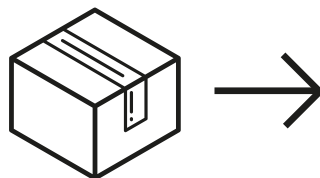
## W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

### Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:  
**stalgast.com**

### Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



## Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą  
katalogu:

telefon:  
801 40 50 63\*  
22 517 15 75

mail:  
[stalgast@stalgast.com](mailto:stalgast@stalgast.com)



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:  
801 40 50 63\*



w internecie:

na stronie:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)

w Salonach Partnerskich  
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:  
[stalgast.com](http://stalgast.com)

\* opłata jak za zwykle połączenie



## Szanowni Państwo,

po raz pierwszy od wielu lat, impulsem do aktualizacji katalogu nie są zmiany w ofercie produktowej. Wydanie 45 edycji katalogu związane jest ze zmianami na rynku materiałów, komponentów oraz kosztów transportu powstałymi jako jeden z efektów pandemii wywołanej Covid-19.

Nasze nadzieje, o których pisaliśmy w poprzedniej edycji, związane ze stabilizacją sytuacji w zakresie cen zakupowych, kosztów dostaw oraz rozwojem sprzedaży zrealizowały się niestety tylko w tym ostatnim przypadku. Obserwowany stopniowy, ale jednocześnie konsekwentny i dynamiczny powrót gastronomii do „normalnego” działania daje nadzieję na istotną poprawę sytuacji w całej branży w tym roku. Niestety, zabrakło stabilizacji w pozostałych obszarach.

Dokładamy wszelkich starań, aby negatywne zmiany zachodzące w zakresie zaopatrzenia jak najpóźniej i w jak najmniejszym zakresie przekładały się na naszych klientów. Mamy również nadzieję, że podnosząca się z ograniczeń wynikających z pandemii, branża gastronomiczna wspierana przez konsumentów stęsknionych spotkań towarzyskich, będzie nadal rozwijała się dynamicznie, pomimo rosnących kosztów działania.

Nadal inwestujemy w rozwój fabryki w Radomiu, ale również rozwijamy i unowocześniamy naszą ofertę produktową. Zachęcamy do zapoznania się z nową linią zmywarek kapturowych, dzieła naszych konstruktorów. Nowe modele, nie tylko są efektywniejsze, ale również zapewniają łatwiejszą obsługę oraz użytkowanie urządzenia. W najbliższych miesiącach, będziemy wprowadzali kolejne nowości produktowe, z myślą o potrzebach i wymaganiach naszych klientów.

Zapraszamy do kontaktów z naszymi dystrybutorami, a szczególnie zachęcamy do odwiedzania Salonów Partnerskich Stalgast, w których będziecie mogli Państwo zapoznać się nie tylko z nowościami, ale również z pełną ofertą firmy Stalgast.

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



*Kotecki* *Mkotecki*

Michał Kotecki

Maciej Kotecki



[stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet](https://stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet)

# OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII



NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI

Zdezynfekowano

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktów!

## NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:













































Drzwi 400 linii 700 lewe .....	37	Szuflada z odbijakiem pod młynek, ekspres do kawy .....	329
Drzwi 400 linii 700 prawe .....	37	Ekspres 2-grupowy - Crem .....	323
Drzwi 600 linii 700 lewe .....	37	Ekspres 3-grupowy - Crem .....	323
Drzwi 600 linii 700 prawe .....	37	Młynek do kawy z zasobnikiem Isconic .....	326
Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 4-palnikowa .....	16	Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem .....	326
Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 6-palnikowa .....	17	Szpatuła do masy cukierniczej .....	347
Podgrzewacz do frytek .....	29	Naboje do syfonu do bitej śmietany .....	337
Płyta grillowa elektryczna chromowana .....	26	Syfon do bitej śmietany .....	337
Płyta grillowa gazowa chromowana .....	26	Rękawice piekarskie .....	367
Frytownica elektryczna wolnostojąca .....	49	Papier do pieczenia, silikonowy .....	345
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca .....	48	Maszyna do bitej śmietany .....	338
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca .....	46	Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów .....	338
Kocioł warzelny .....	38	Siatka do pizzy .....	366
Tarka czterostronna .....	75	Pojemnik na ciasto do pizzy .....	365
Timer - minutnik czasowy .....	89	Krajalnica do wędlin i serów, półautomatyczna .....	373
Szalka do wag pomocniczych .....	87	Urządzenie wielofunkcyjne Robot-Coupe R752 .....	388
Waga pomocnicza, legalizowana .....	87	Mikser/cutter Robot-Coupe R6 .....	396
Waga pomocnicza, wodoodporna .....	88	Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac .....	426
Waga magazynowa, legalizowana .....	89	Frytownice Caterina .....	410
Sterylizator UV do noży .....	112	Kuchenki mikrofalowe Samsung .....	428
Kufel do piwa Casablanca .....	200	Gyrosy gazowe Potis .....	422
Tabliczka informacyjna "Zdezynfekowano" .....	214	Rękawice ochronne .....	513
Pokrywka stalowa do pojemników GN Basic .....	227	Automatyczny dozownik do mydła .....	523
Pojemnik stalowe GN Basic .....	227	Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących .....	523
Torba termiczna Lunchbox .....	244	Stojak do dozowników automatycznych .....	523
Kociołek elektryczny do zup .....	267	Płyn uniwersalny, bakteriobójczy .....	525
Podgrzewacz GN 1/1 Basic .....	260	Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji .....	524
Warnik Gredil .....	269	Generator ozonu .....	524
Kubek stalowy do shakera .....	305	Lampa owadobójcza z wentylatorem .....	519
Łyżeczka barmańska .....	306	Lampa owadobójcza z lepem, LED .....	518
Naboje do syfonu do wody .....	310	Umywalka bezdotykowa z czujnikiem kolanowym .....	544
Syfon do wody sodowej .....	310	Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień .....	548

**Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:**

**[stalcast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe](http://stalcast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe)**



## OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

	zasilanie elektryczne		stal nierdzewna		wykonane z silikonu
	zasilanie gazowe		stal nierdzewna 18/0		wykonane z drewna
	podgrzewanie grzałką elektryczną		stal nierdzewna 18/10		powlekanie miedzią
	podgrzewanie paliwem		można piętrować		pokryte teflonem
	można stosować do indukcji		maksymalna temperatura		powłoka ceramiczna
	nie można stosować do indukcji		rekomendowane do Sous Vide		szkło hartowane
	można używać na kuchniach elektrycznych		wykonane z polistyrenu		kryształ
	można używać na kuchniach gazowych		wykonane z aluminium		szkło cechowane
	można używać w kuchenkach mikrofalowych		wykonane ze stali chromowanej		moc urządzenia
	można myć w zmywarkach		wykonane ze spienionego polipropylenu		do samodzielnego montażu
	nie można myć w zmywarkach		wykonane z poliwęglanu		maksymalne obciążenie
	polecany do pieców konwekcyjnych		wykonane z polietylenu		używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
	polecany do ekspresów do kawy		wykonane z polipropylenu		oświetlenie LED
	pojemność komory		wykonane z nylonu		BPA free
			biomaster Antibacterial		produkt ekologiczny/ energooszczędny

**Nr kat.** numer katalogowy

**Lp.** liczba porządkowa

**Ø** średnica

**W** szerokość

**D** głębokość

**H** wysokość

**L** długość

**V** pojemność

**T** temperatura

**N** prędkość obrotowa

**S** wydajność

**K** ilość sztuk w kartonie

**M** waga

**P** moc

**U** zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac  
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



HACCP zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia  
w ciągu 24 h\*



10-51

**URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE**

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne.....14-23  
 Grille.....24-27  
 Frytownice.....28  
 Podgrzewacz do frytek.....29  
 Patelnie.....30-31  
 Wok.....32  
 Bemary.....33  
 Makaroniarki.....34-35  
 Elementy neutralne.....36  
 Podstawy i akcesoria.....37  
 Kotły warzelne.....38  
 Urządzenia uzupełniające linii 700.....39-51  
 Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne.....40-43  
 Kuchnie wolnostojące.....44-47  
 Płyty grillowe wolnostojące.....48  
 Frytownice wolnostojące.....49  
 Patelnia elektryczna.....50  
 Wielofunkcyjny piec konwekcyjny.....51



52-61

**NACZYNIA KUCHENNE**

Garnki Gredil.....53  
 Garnki Premium, Garnek z kranem.....54-56  
 Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki.....56  
 Akcesoria uzupełniające.....55-56  
 Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw.....57  
 Patelnia WOK.....58  
 Patelnie.....58-59  
 Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą.....60-61



62-90

**PRZYBORY KUCHENNE**

Wiadra.....63  
 Wirówka do sałaty.....64  
 Miski, wanny.....64-65  
 Sitka, cedzaki, wanny przececzakowe.....66-67  
 Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania.....68-71  
 Łopatki, różgi.....72-73  
 Ubijak do ziemniaków.....73  
 Szufelki, dzbanki, miarki, tarki.....74-76  
 Ekspozytory.....77-78  
 Dozowniki, stojaki do sosów.....78  
 Pęsety, szczypcy, otwieracze.....79-80  
 Noże i przybory dekoracyjne.....81-83  
 Urządzenie do obierania i krojenia jabłek.....84  
 Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria.....85-86  
 Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kielbasy.....85-86  
 Wagi.....87-89  
 Termometry.....90



91-120

**NOŻE I DESKI**

Noże i zestawy noży kuchennych.....92-109  
 Deski do krojenia, deski HACCP.....114-118  
 Tasaki, tłuczki do mięsa.....95, 98, 104, 120  
 Nożyce kuchenne.....110  
 Ostrzałki i stalki.....112-113  
 Sterylizator UV do noży.....112  
 Kłoc masarski.....119  
 Listwy magnetyczne.....111



121-218

**AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA**

Sztuczce.....122-138  
 Szkło.....186-210  
 Porcelana i zastawa stołowa Opal glass.....139-183  
 Sztuczce do steków i pizzy.....137  
 Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw.....215  
 Zestawy do przypraw.....212-213  
 Sosjerki, serwetniki.....211  
 Stojak na kartę menu, kosz stołowy.....214  
 Koszki do pieczywa, kociołek do gulaszu.....216-218  
 Naczynia emaliowane.....184-185



219-257

**PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI**

Pojemniki GN.....220-236  
 Regał ociekowy na pojemniki GN.....257  
 Termosy transportowe i pojemniki termooizolacyjne.....239-242, 245-247  
 Wózki transportowe i kelnerskie.....253-255  
 Regaly ze stali chromowanej.....256  
 Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności.....237-238  
 Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....248-252  
 Torby do pizzy.....243  
 Torby termiczne - Lunchboxy.....244



258-290

**ZASTAWA BUFETOWA**

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....260-265  
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup.....267-271  
 Dzbanki, termosy stołowe.....273-275  
 Tace.....278-281  
 Lampy grzewcze do potraw.....259  
 Półmiski.....277, 278  
 Naczynia do finger food.....285-290  
 Płyty do finger food z lupka.....284  
 Kolumny bufetowe.....283  
 Urządzenie do schładzania napojów, granitor.....277



291-297

**CATERING**

Lampy grzewcze elektryczne.....292-294  
 Wiszące lampy grzewcze.....293  
 Stolik barowy.....296  
 Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp.....295  
 Meble cateringowe.....296  
 Pokrowce na meble cateringowe.....297  
 Stupek hotelowy.....297



298-320

**WYPOSAŻENIE BAROWE**

Blendery kielichowe.....299-302  
 Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu.....313-317  
 Wyciskarka do cytrusów.....303, 310-311  
 Shaker, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie.....304-305  
 Miarki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie.....305-306  
 Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska.....307-308  
 Chłodnictwo barowe.....319-320  
 Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków.....309-310  
 Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych.....311



**321-331 WYPOSAŻENIE KAWIARNI**

Ekspresy ciśnieniowe.....	322-325
Lodówka na mleko do kawy.....	327
Termometr do mleka.....	330
Młynek do mielenia kawy, zaparacz przelewowy.....	325-326
Stół pod ekspres.....	328
Szkoła do kawiarni.....	330-331
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw.....	329
Chemia do ekspresów.....	327
Szczotki do czyszczenia ekspresów.....	327

**332-351 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI**

Naboże i syfony.....	333-337
Maszyny do bitej śmietany.....	338
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów.....	339-341
Worki, końcówki do wytiskania.....	342-343
Patery do tortów i owoców.....	348-350
Papier do pieczenia, mata do wypieków.....	345
Urządzenie do gorącej czekolady.....	346
Miśiarki planetarne.....	351
Palnik, foremki do crème brûlée.....	350
Noże cukiernicze.....	347

**352-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII**

Piec do pizzy.....	353-360
Miksery spiralne.....	362-363
Błachy, siatki do pizzy.....	366
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców.....	365
Torby, pojemniki termoizolacyjne.....	366-367
Stoły chłodnicze.....	368-369
Łopaty, łopatkki do pizzy.....	364-365
Talerze do pizzy.....	366
Rękawice piekarskie.....	367

**370-402 OBRÓBKA MECHANICZNA**

Maszyny do mielenia mięsa.....	376-377
Kotłociarki i akcesoria.....	375-376
Nadziwiarki i krajalnice do kiełbas.....	378-379
Krajalnice do wędlin i serów.....	372-374
Obieraczka do ziemniaków.....	371
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	381-391
Cuttery i miksery ręczne.....	394-402
Sokowirówki.....	380

**403-432 OBRÓBKA TERMICZNA**

Kontakt grille.....	404-405, 409, 412
Frytownice.....	406, 410, 413
Gofrownice, naleśnikarki.....	408, 411, 416
Płyty grillowe.....	407, 410, 415
Gyrosoy, noże do gyrosov i akcesoria.....	421-425
Kucharki mikrofalowe, witrajna grzewcza.....	426-429
Rożen do kurczaków.....	406, 414
Bemary nastawne.....	411
Tostery, opiekacze kwarcowe, piec konwekcyjny, salamander.....	407, 417-419
Kuchenna indukcyjna.....	429-430
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria.....	431-432

**433-461 PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE**

EVERE™.....	437
CHEFTOP MIND.Maps™.....	438-445
CHEFLUX™.....	446-447
BAKERTOP MIND.Maps™.....	448-450
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.....	451-452
BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.....	451-452
BAKERLUX SHOP.Pro™.....	453-458
LINEMICRO™.....	459-461

**462-492 CHŁODNICTWO**

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....	464-465, 474, 476-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze.....	470-471, 473
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem.....	466-472, 474-475
Stoły chłodnicze do pizzy.....	472, 475
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....	476-477, 480-485
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....	474-475
Stoły, szafy, witryny barowe.....	486-489
Zamrażarka skrzyniowa.....	490
Schładzarka szokowa.....	491
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....	492

**493-508 MEBLE**

Stoły przysienne, centralne.....	501, 505
Szafki, szafy, półki.....	501-502, 507
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki.....	498-500, 505-506
Regaly magazynowe.....	507
Okap przysięenny DriveVent Economic.....	508

**509-526 HIGIENA**

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze.....	518-519
Pojemniki na odpady.....	515-517
Obuwie gastronomiczne.....	513
Odzież robocza.....	510-512
Chemia.....	525-526
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mop, miotły.....	520-522
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych.....	514, 523
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach.....	521-522
Szafki BHP.....	514

**527-551 ZMYWALNIA**

Zmywarka wyparzakowa.....	528-536
Kosze do zmywarek.....	537-540
Zmiękczacze do wody.....	540-542
Umywalki bezdotykowe.....	544
Kolumna wodna do linii 700.....	551
Napełniacze i baterie.....	545-551
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	543-544
Ociekacz na talerze.....	540





# CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

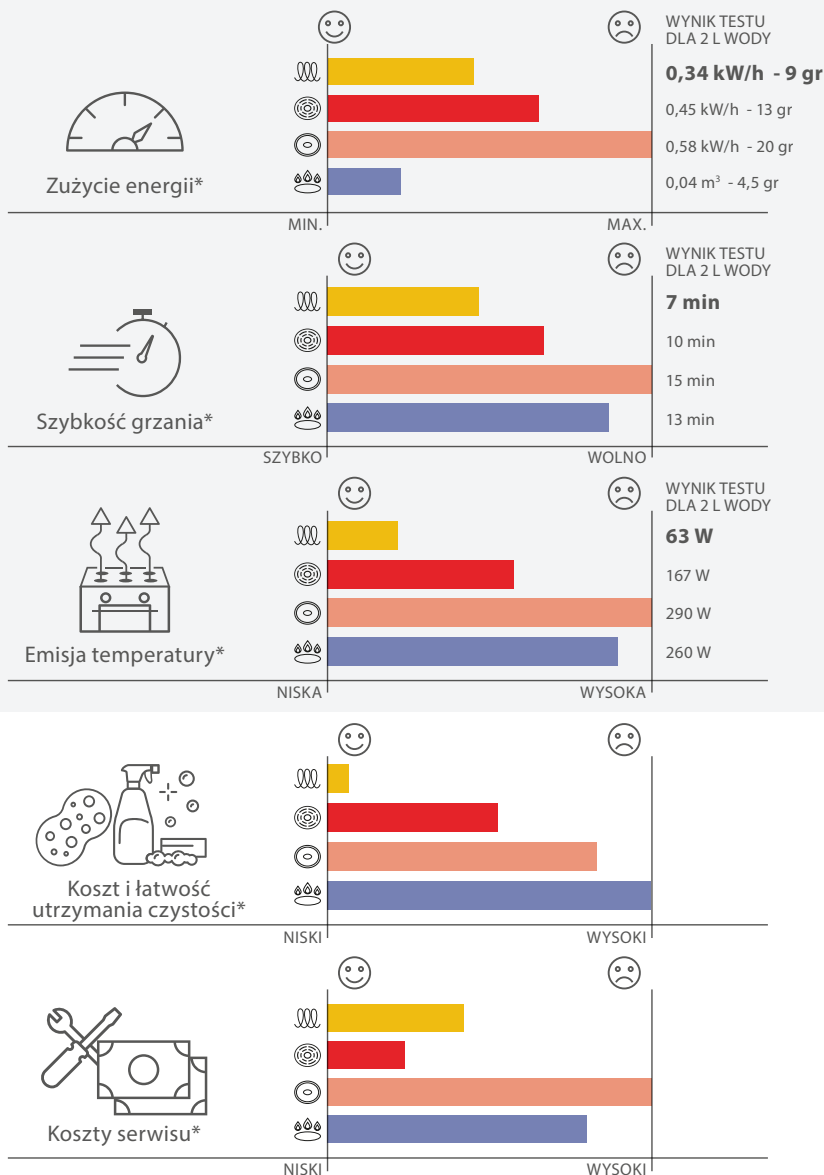
## LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne.....	14-23
Grille .....	24-27
Frytownice .....	28
Podgrzewacz do frytek .....	29
Patelnie .....	30-31
Wok .....	32
Bemary .....	33
Makaroniarki .....	34-35
Elementy neutralne.....	36
Podstawy i akcesoria.....	37
Kotły warzelne.....	38

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne.....	40-43
Kuchnie wolnostojące .....	44-47
Płyty grillowe wolnostojące.....	48
Frytownica wolnostojąca .....	49
Patelnia elektryczna .....	50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny .....	51

# Porównanie technologii grzania



\* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym. Koszty energii elektrycznej i gazu przyjęto jako średnia cen w Polsce. Koszty obejmują zużycie energii, koszty pracy, koszty materiałów eksploatacyjnych.



2 lata gwarancji\*

Przeszkłone  
drzwi piekarnika



Ergonomiczny  
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki  
w urządzeniach  
gazowych



Konstrukcja  
zapewniająca  
komfort użytkowania



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

# ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny system sterowania

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



# KUCHNIE GAZOWE

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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

finalista konkursu



2018

## KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **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 kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statyczny	9526,00
9710130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	9526,00
9710210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	9526,00
9710230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	9526,00
9710310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	9526,00
9710330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	9526,00
9715110	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	9914,00
9715130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	9914,00
9715210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	9914,00
9715230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	9914,00
9715310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	9914,00
9715330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	9914,00
9716110	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9655,00
9716130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9655,00
9716210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9655,00
9716230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9655,00
9716310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	9655,00
9716330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	9655,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	102,00
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	127,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	43,50
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	410,00

## KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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 przeciwwyfływowe
- **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	11189,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	11189,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	11189,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	11189,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	10789,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	10789,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	10789,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	10789,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	10919,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	10919,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	10919,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	10919,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	102,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	127,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	43,50
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	410,00



# 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 PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania\*
- system zabezpieczający urządzenie dostępnym z panelu sterowania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowemu
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\*
- regulowane nóżki\*
- możliwość podłączenia na 230 V

**NOWOŚĆ**



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	6772,00
9713630	4-palniki (2x3,5 + 2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6772,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	6772,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6772,00

## 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 z drzwiami
- 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 przeciwwyfływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności\***
- regulowane nóżki
- możliwość podłączenia na 230 V

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności\*



**NOWOŚĆ**



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	<b>8046,00</b>
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	<b>8046,00</b>
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	<b>8046,00</b>
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	<b>8046,00</b>

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **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



Wymiowana, pojemna misa podpalnika



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	<b>3121,00</b>
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	<b>3121,00</b>
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	<b>3121,00</b>
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	<b>3121,00</b>
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	<b>5087,00</b>
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	<b>5087,00</b>
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	<b>5087,00</b>
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	<b>5087,00</b>
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	<b>5087,00</b>
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	<b>5087,00</b>
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	<b>7106,00</b>
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	<b>7106,00</b>
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	<b>7106,00</b>
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	<b>7106,00</b>
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	<b>43,50</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	<b>298,00</b>
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	<b>361,00</b>
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>410,00</b>



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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### KUCHNIA INDUKCYJNA

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

Wyświetlacz



Ceramiczne  
płyty  
indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	<b>11703,00</b>
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	<b>19313,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>298,00</b>

# 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany 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-pola grzewcze	400	700	250	5	400	<b>3434,00</b>
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	<b>6329,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>298,00</b>



# 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

INOX

PRODUKT POLSKI  
Stalgast Polonya

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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	8099,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	8284,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	102,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	127,00



## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **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	<b>10238,00</b>
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	<b>10508,00</b>
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	<b>102,00</b>
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	<b>127,00</b>

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grzewowany 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 krzewidze



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	<b>2419,00</b>
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	<b>3434,00</b>
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	<b>5843,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>298,00</b>
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	<b>361,00</b>

# GRILLE



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

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

## PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- 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	5627,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	5627,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	5465,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	5465,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	8629,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	8629,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	8629,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700 <td 250	13	G30	8629,00	
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	8629,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	8629,00

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



## PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- 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
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	4601,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	4828,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	6469,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	7020,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	7020,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1652,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	255,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	298,00



### 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 pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- 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	<b>7376,00</b>
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	<b>7884,00</b>
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	<b>7636,00</b>

### GRILL WODNY

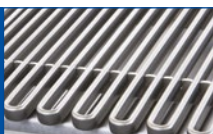
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej 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	<b>7884,00</b>
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	<b>12722,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>298,00</b>

# GRILLE CHROMOWANE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego 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.

## PŁYTA 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 cm<sup>2</sup>
- 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



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	<b>6458,00</b>
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	<b>6458,00</b>
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	<b>6475,00</b>
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	<b>6475,00</b>
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	<b>10573,00</b>
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	<b>10573,00</b>
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	<b>10573,00</b>
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	<b>10573,00</b>
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	<b>10573,00</b>
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	<b>10573,00</b>

 Szuflada na  
 odpadki i  
 tłuszcz

 Powierzchnia  
 łatwa do  
 czyszczenia


## PŁYTA 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 cm<sup>2</sup>
- 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
- opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- regulowane stopki



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	<b>5076,00</b>
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	<b>5389,00</b>
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	<b>7549,00</b>
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	<b>8154,00</b>
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	<b>8154,00</b>
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	<b>1652,00</b>

 Płyta gładko-  
 ryflowana

 Ergonomiczny  
 panel  
 sterowania




## GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- 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 mięs 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	6,5	G20	<b>5076,00</b>
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	<b>5076,00</b>
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	<b>5713,00</b>
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	<b>5713,00</b>
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	<b>8424,00</b>
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	<b>8424,00</b>
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	<b>8629,00</b>
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	<b>8629,00</b>
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	<b>524,00</b>
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	<b>1001,00</b>
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	<b>44,70</b>



# FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Poland

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

## FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory: do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywyplywowym
- 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 nożyki

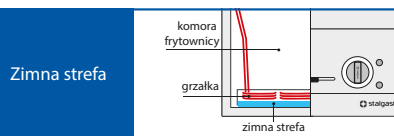
 Pojemnik  
 z filtrem  
 na fryturę

 Wydajny  
 system  
 palników  
 gazowych


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	8705,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	8705,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	12971,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	12971,00

## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „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	5886,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	6620,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	9234,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	657,00

# PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PRODUKT POLSKI  
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



**NOWOŚĆ**



Wydajna  
lampa  
grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny  
panel  
sterowania



Uchwyty  
ułatwiające  
wyjmowanie  
pojemnika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
9724500	400	700	440	do 75	1	230	2992,00

# PATELNIIE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

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

## PATELNIĄ UCHYLNA 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 przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>**
- **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  
 przechyłu miski


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58	14710,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	14710,00



### PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>**
- **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 kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	13381,00

### PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA

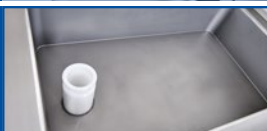


- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m<sup>2</sup>**
- **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	4936,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	255,00

## 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski 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 spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	<b>10336,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>

### PATELNIJA WOK

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037400	400	120	<b>49,00</b>
037401	400	120	<b>69,10</b>





# 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

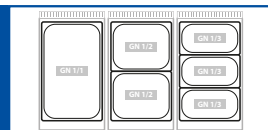
## BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **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	<b>3208,00</b>
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	<b>4590,00</b>
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm						<b>255,00</b>
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm						<b>298,00</b>

# MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



- 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 ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	<b>8824,00</b>
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	<b>8824,00</b>
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>420,00</b>
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>609,00</b>



### 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	<b>6685,00</b>
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>420,00</b>
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>609,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>255,00</b>

## ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

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

### STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	962,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1231,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1544,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1339,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1728,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2398,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	255,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	298,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	361,00

# PODSTAWY I AKCESORIA

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

## PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	<b>691,00</b>
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	<b>978,00</b>
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	<b>1285,00</b>
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	<b>967,00</b>
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	<b>1274,00</b>
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	<b>1555,00</b>
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	<b>1220,00</b>
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	<b>1825,00</b>
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	<b>2182,00</b>

## 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	<b>255,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	<b>298,00</b>
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	<b>361,00</b>

## 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	<b>280,00</b>
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	<b>280,00</b>
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	<b>334,00</b>
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	<b>334,00</b>

## NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
970000	225	35	<b>43,50</b>

## NAKŁADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
970005	200	200	<b>410,00</b>



# KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- 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 - płaszcz wodny

NOWOŚĆ



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	17248,00
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	25304,00

## KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

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

NOWOŚĆ



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	16103,00
9905151	900	900	900	150	127	24	400	24149,00

# 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

- 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

INOX


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Fladom

## 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



Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	<b>1598,00</b>
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	<b>1598,00</b>
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	<b>3197,00</b>
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	<b>3197,00</b>
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	<b>46,00</b>

## TABORET TOP LINE POWER

- zdejmowany ruszt żeliwny
- palnik o mocy: 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyływowym
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o  $\varnothing$  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	1955,00
773036	567	639	394	11	G30	1955,00

## TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwyływowe
- 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	940,00
773052	340	340	340	5	G20	940,00

## 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



PRODUKT POLSKI  
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	<b>4493,00</b>
773028	600	600	380	8	400	<b>5540,00</b>



# 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## 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	3078,00

## 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### 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 przeciwwyptywowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana miska podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

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	<b>4136,00</b>
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>4136,00</b>
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>4136,00</b>
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>4136,00</b>
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>4136,00</b>
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>4136,00</b>
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>5746,00</b>
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>5746,00</b>
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>5746,00</b>
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>5746,00</b>
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>43,50</b>
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>410,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

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

2



## KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **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



Zelizne 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	<b>4374,00</b>
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	<b>4374,00</b>
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>4374,00</b>
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	<b>4374,00</b>
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>4374,00</b>
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	<b>4374,00</b>
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>4374,00</b>
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	<b>4374,00</b>
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>4374,00</b>
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	<b>4374,00</b>
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>5983,00</b>
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	<b>5983,00</b>
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>5983,00</b>
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	<b>5983,00</b>
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>43,50</b>
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>410,00</b>

## NAKLADKA REDUKCYJNA

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



## KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej w 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### 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 pokręteł
- system rozpoznawania naczynia
- 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 mm	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	9061,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	14731,00

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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

### 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
- **tłoczona 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	<b>3100,00</b>
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	<b>4720,00</b>



## 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


 PRODUKT POLSKI  
 Stalgast Fladorn

### PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- opcjonalnie: pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	<b>3877,00</b>
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	<b>4093,00</b>
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	<b>5389,00</b>
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	<b>5929,00</b>
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	<b>5929,00</b>

 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Redom

### FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grzewowany 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

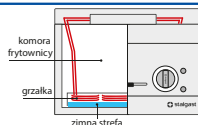
**NOWOŚĆ**



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	<b>4957,00</b>
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	<b>657,00</b>

# PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

## PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m<sup>2</sup>) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- wyjątkowo stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie 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	3888,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	259,00



## 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**
- **przeszkłone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją pracy ciągłej
- 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 szklana 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	4212,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	408,00



# NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Gredil .....	53
Garnki Premium Line, Garnek z kranem ...	54-56
Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki...	56
Akcesoria uzupełniające .....	55-56
Patelnie .....	58-59

Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą .....	60-61
Wok .....	58
Naczynia żeliwne .....	57



# 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

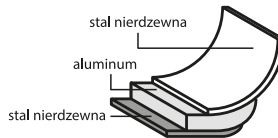


1



2

Dno typu  
sandwich



## 1 GARNEK WYSOKI - z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V' litry	Cena netto
011245	240	200	9	<b>125,00</b>
011285	280	250	15,4	<b>159,00</b>
011325	320	260	20,9	<b>206,00</b>
011345	320	320	25,7	<b>272,00</b>
011365	360	360	36,6	<b>303,00</b>
011405	400	400	50,3	<b>354,00</b>
011455	450	450	71,6	<b>549,00</b>
011505	500	500	98,2	<b>623,00</b>

## 2 GARNEK ŚRĘDNI - z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V' litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	<b>137,00</b>
012325	320	200	16,1	<b>195,00</b>
012365	360	220	22,4	<b>230,00</b>
012405	400	260	32,6	<b>319,00</b>
012455	450	360	57,3	<b>489,00</b>

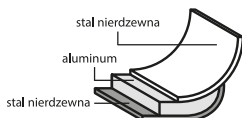
# GARNKI PREMIUM LINE

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



5 lat gwarancji\*

Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywki w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



## GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011162	160	120	2,5	<b>71,30</b>
011202	200	200	6,3	<b>114,00</b>
011242	240	200	9,0	<b>143,00</b>
011282	280	250	15,4	<b>189,00</b>
011322	320	260	20,9	<b>275,00</b>
011342	320	320	25,7	<b>322,00</b>
011362	360	360	36,6	<b>399,00</b>
011402	400	400	50,3	<b>505,00</b>
011452	450	450	71,6	<b>632,00</b>
011502	500	500	98,2	<b>754,00</b>

## GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	<b>71,30</b>
012202	200	140	4,4	<b>99,40</b>
012242	240	160	7,2	<b>129,00</b>
012282	280	180	11,1	<b>158,00</b>
012322	320	200	16,1	<b>243,00</b>
012362	360	220	22,4	<b>299,00</b>
012402	400	300	37,7	<b>416,00</b>
012452	450	360	57,3	<b>549,00</b>
012502	500	320	62,8	<b>594,00</b>

## GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	<b>88,60</b>
013242	240	110	5,0	<b>113,00</b>
013282	280	130	8,0	<b>148,00</b>
013322	320	160	12,9	<b>213,00</b>
013362	360	180	18,3	<b>293,00</b>
013402	400	250	31,4	<b>370,00</b>



**GARNEK  
WYSOKI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	<b>89,60</b>
011244	240	200	9,0	<b>122,00</b>
011284	280	250	15,4	<b>167,00</b>
011324	320	260	20,9	<b>251,00</b>
011344	320	320	25,7	<b>272,00</b>
011364	360	360	36,6	<b>367,00</b>
011404	400	400	50,3	<b>423,00</b>
011454	450	450	71,6	<b>568,00</b>
011504	500	500	98,2	<b>657,00</b>

**GARNEK  
ŚREDNI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	<b>83,20</b>
012244	240	160	7,2	<b>124,00</b>
012284	280	180	11,1	<b>144,00</b>
012324	320	200	16,1	<b>231,00</b>
012364	360	220	22,4	<b>257,00</b>
012404	400	300	37,7	<b>373,00</b>
012454	450	360	57,3	<b>513,00</b>
012504	500	320	62,8	<b>497,00</b>

**GARNEK  
NISKI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	<b>87,50</b>
013244	240	110	5,0	<b>110,00</b>
013284	280	130	8,0	<b>122,00</b>
013324	320	160	12,9	<b>183,00</b>
013364	360	180	18,3	<b>253,00</b>
013404	400	250	31,4	<b>349,00</b>

**GARNEK  
DO DUSZENIA**



5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	<b>241,00</b>

**GARNEK  
DO DUSZENIA**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	<b>208,00</b>

**POKRYWKA**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	<b>19,50</b>
019204	200	<b>23,00</b>
019244	240	<b>31,10</b>
019284	280	<b>37,90</b>
019324	320	<b>55,10</b>
019364	360	<b>68,00</b>
019404	400	<b>76,70</b>
019454	450	<b>98,30</b>
019504	500	<b>107,00</b>

**RONDEL**

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	<b>75,60</b>
015202	200	105	3,3	<b>88,60</b>
015242	240	110	5,0	<b>113,00</b>
015282	280	130	8,0	<b>129,00</b>

**RONDEL**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	<b>62,60</b>
015204	200	105	3,3	<b>61,60</b>
015244	240	110	5,0	<b>84,20</b>
015284	280	130	8,0	<b>123,00</b>

**RONDEL DO SOSÓW**

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	<b>52,90</b>
017242	240	75	2,2	<b>78,80</b>

**GARNEK Z KRANEM**

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	459,00

**WIESZAK  
NA POKRYWKI**

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	109,00



**GARNEK DO GOTOWANIA RYB**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	121,00



**WKŁADY DO GOTOWANIA**

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego
- 013322 (str. 54), 013324 (str. 54)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
020320	300	180	349,00



**PODSTAWA POD GARNKI**

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	444,00
010505	500	500	450	478,00
010606	600	600	450	557,00

# 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	70,20



## 2 PŁYTA GRILLOWĄ

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	118,00



## 3 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	29,70

# NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



- mini-naczynia wykonane z żelaza o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- naczynia żeliwne wymagają zabiegu konserwacji poprzez natuszczanie powierzchni olejem jadalnym

## 1 MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049015	120	90	63	0,3	30,10



## 2 MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049014	370	180	35	0,4	59,40



## 3 PÓLMISEK

- drewniana podstawa w komplecie

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





# PATELNIIE

## PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	<b>49,00</b>
2.	037401	400	120	185	<b>69,10</b>



Mocowanie  
rączki 037400



Mocowanie  
rączki 037401



## PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	<b>58,30</b>
014243	240	42	<b>61,60</b>
014283	280	48	<b>77,80</b>
014323	320	52	<b>131,00</b>
014363	360	65	<b>179,00</b>
014403	400	70	<b>206,00</b>



## PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	<b>109,00</b>
014284	280	48	<b>138,00</b>
014324	320	52	<b>207,00</b>



## PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	<b>69,10</b>



# PATELNIIE POWLEKANE TYTANEM



## PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	124,00
034280	280	55	143,00
034320	320	55	163,00



## PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	141,00
034281	280	55	160,00



## PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	45,00
014285	280	55	56,20



Mocowanie  
rączki



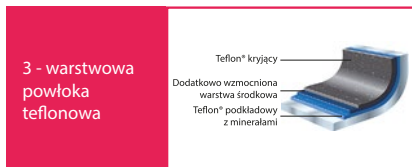
Dno patelni



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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



## 1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	<b>52,90</b>
035240	240	45	2,0	<b>67,00</b>
035280	280	50	3,0	<b>88,60</b>



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	<b>72,40</b>
032300	292/255	17	<b>90,70</b>



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	<b>43,70</b>
035241	240	40	1,2	<b>56,20</b>
035281	280	45	2,0	<b>72,40</b>
035321	320	50	3,0	<b>92,90</b>
035361	360	55	4,0	<b>125,00</b>
035401	400	60	5,0	<b>148,00</b>



## 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	<b>68,00</b>
032301	292 / 255	17	<b>86,40</b>



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



- patelnie wykonane z odlew 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	<b>92,90</b>
031240	240	40	1,3	<b>113,00</b>
031280	280	45	2,0	<b>126,00</b>
031320	320	50	3,0	<b>143,00</b>
031360	360	50	4,0	<b>172,00</b>
031400	400	55	5,0	<b>246,00</b>



## PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	<b>143,00</b>
036240	240	65	2,6	<b>190,00</b>
036280	280	75	3,8	<b>198,00</b>



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	<b>90,70</b>
032280	280	20	1,1	<b>92,90</b>



## PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	<b>286,00</b>





# PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra .....	63	Dozowniki, stojaki do sosów .....	78
Wirówka do sałaty .....	64	Pęsety, szczypce, otwieracze .....	79-80
Miski, wanny .....	64-65	Noże i przybory dekoracyjne .....	81-83
Sitka, cedzaki, wanny precedzakowe .....	66-67	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek .....	84
Przybory kuchenne i do serwowania .....	68-71	Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria .....	85-86
Łopatki, różgi .....	72-73	Urządzenia do szatkowania warzyw, krajalnica do kielbasy .....	85-86
Ubijak do ziemniaków .....	73	Wagi .....	87-89
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki .....	74-76	Termometry .....	90
Ekspozytory .....	77-78		



# WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

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



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091061	235 / 157	245	7	<b>136,00</b>
091101	280 / 200	245	10	<b>174,00</b>
091121	290 / 200	270	12	<b>190,00</b>
091151	305 / 200	310	15	<b>211,00</b>

WIADRO  
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	<b>244,00</b>
092121	290 / 202	290	12	<b>216,00</b>
092151	305 / 202	330	15	<b>265,00</b>



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093101	280	<b>64,80</b>
093121	290	<b>64,80</b>
093151	305	<b>88,60</b>

# WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
091063	230/155	250	7	<b>113,00</b>
091103	293/205	245	10	<b>137,00</b>
091123	295/230	275	12	<b>148,00</b>
091153	300/200	340	15	<b>194,00</b>

WIADRO Z  
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	<b>140,00</b>
092123	290/200	305	12	<b>167,00</b>
092153	300/200	354	15	<b>178,00</b>



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	<b>43,20</b>
093123	290	<b>50,80</b>
093153	300	<b>58,30</b>

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



PP



Wyjmowany kosz



Wężyk odprowadzający wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	413,00

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiający opróżnianie naczynia
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
086170	144	112	1,2	4,67
086210	178	122	2,0	6,42
086250	217	135	3,2	9,33
086310	265	150	5,7	12,90
086380	328	167	10,0	19,90



MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	<b>14,90</b>
082200	200	90	2,3	<b>17,30</b>
082240	240	110	4,0	<b>20,70</b>
082280	280	130	6,0	<b>31,10</b>
082300	300	145	7,0	<b>33,90</b>
082320	320	150	8,2	<b>40,30</b>
082360	360	160	11,5	<b>46,50</b>

MISKA

- stal polerowana

- średnica  
misek  
mierzona  
razem  
z rantem

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082400	400	110	8,0	<b>64,80</b>
082500	500	130	14,0	<b>86,40</b>
082550	550	145	19,0	<b>100,00</b>
082600	600	160	27,0	<b>137,00</b>
082700	700	185	45,0	<b>188,00</b>
082800	800	205	65,0	<b>273,00</b>
082900	900	225	90,0	<b>285,00</b>

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
400083	60	27	0,03	24	<b>2,54</b>
400090	120	53	0,31	6	<b>4,31</b>
400091	140	63	0,55	6	<b>5,94</b>
400095	172	76	1,20	6	<b>8,87</b>
400092	200	87	1,60	6	<b>12,10</b>
400093	230	101	2,50	6	<b>13,30</b>
400094	262	113	3,70	6	<b>17,50</b>

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	<b>7,67</b>
082201	200	70	1,2	<b>8,75</b>
082221	220	80	1,6	<b>10,00</b>
082251	250	90	2,3	<b>14,00</b>
082281	280	95	3,0	<b>20,60</b>
082311	310	105	5,0	<b>26,70</b>
082341	340	115	6,0	<b>32,10</b>
082371	375	120	8,0	<b>50,10</b>

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	<b>24,40</b>
081200	200	98	2,5	<b>44,00</b>
081250	250	120	5,0	<b>81,00</b>
081300	300	140	8,0	<b>117,00</b>
081360	360	170	14,0	<b>141,00</b>
081380	380	180	16,0	<b>167,00</b>

WANNA

- stal satynowana  
- z uchwytnami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	<b>238,00</b>
083450	450	200	21,0	<b>294,00</b>
083500	500	220	28,0	<b>390,00</b>

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	<b>19,00</b>
076150	150	150	<b>20,20</b>
076180	180	170	<b>24,90</b>
076200	200	180	<b>26,10</b>

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	<b>108,00</b>
098020	400	50	40	0,4	<b>103,00</b>
098030	400	50	35	0,5	<b>109,00</b>

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	<b>175,00</b>
075240	240	180	<b>195,00</b>

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	<b>40,00</b>
075241	240	210	<b>54,00</b>

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	<b>42,10</b>
073250	250	75	<b>46,50</b>
073300	310	75	<b>56,20</b>

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 sittek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	<b>68,00</b>

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	<b>222,00</b>
077260	260	260	<b>252,00</b>

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	<b>81,00</b>
074350	350	430	<b>107,00</b>

CEDZAK



CEDZAK

- z uchwytyami



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	240	100	<b>15,10</b>
071240	220	100	<b>16,20</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	<b>126,00</b>
071410	375 / 175	185	<b>81,00</b>

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	<b>96,30</b>
072323	320	170	<b>124,00</b>
072363	360	190	<b>160,00</b>
072403	400	220	<b>206,00</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	<b>459,00</b>
072502	500 / 330	260	<b>543,00</b>



# PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

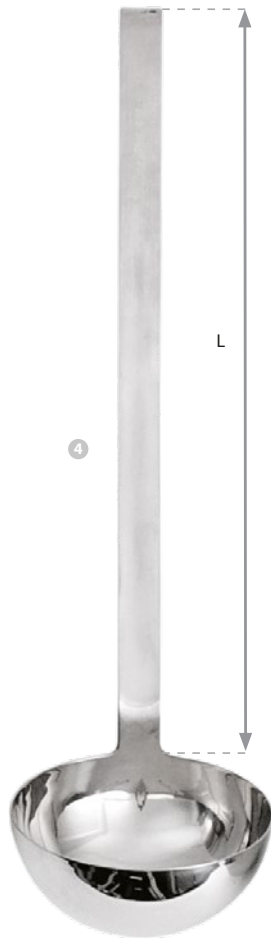
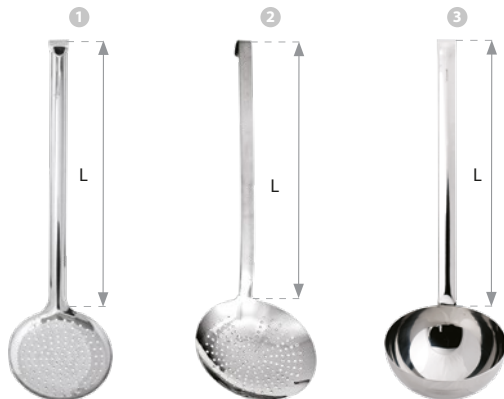


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane  
z jednego  
kawałka stali



Zagięty uchwyt  
do zawieszania



## 1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	<b>22,50</b>
324121	120	360	<b>29,90</b>
324141	140	385	<b>34,80</b>
324161	160	415	<b>45,30</b>
324201	200	480	<b>64,80</b>

## 2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	<b>29,70</b>
324120	120	360	<b>33,90</b>
324140	140	380	<b>37,50</b>
324160	160	415	<b>53,50</b>

## 3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	<b>17,70</b>
323081	80	295	0,12	<b>21,80</b>
323101	100	340	0,25	<b>28,30</b>
323121	120	365	0,40	<b>32,90</b>
323141	145	395	0,75	<b>48,30</b>
323161	165	430	1,20	<b>62,60</b>
323201	200	480	2,00	<b>109,00</b>

## 4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	<b>19,40</b>
323082	80	345	0,13	<b>23,50</b>
323092	90	362	0,20	<b>24,20</b>
323102	100	380	0,25	<b>25,90</b>
323122	120	420	0,45	<b>37,70</b>
323142	140	440	0,67	<b>41,30</b>
323162	160	474	1,00	<b>57,20</b>
323182	180	500	1,50	<b>86,40</b>



## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	<b>33,30</b>
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	<b>22,60</b>
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	<b>22,60</b>
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	<b>22,60</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	<b>22,60</b>
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	<b>22,60</b>
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	<b>22,60</b>
8.	320080	Łopatka do przewracania	400	-	<b>22,60</b>

### PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

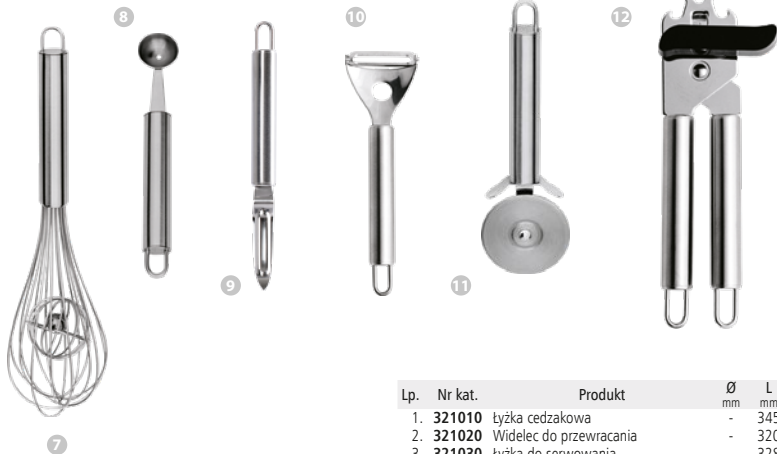


Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatka do ryb	340	<b>74,50</b>
2.	311500	Widelec do przewracania	500	<b>94,00</b>
3.	311100	łyżka do serwowania	460	<b>34,60</b>

# PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	<b>20,80</b>
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	<b>19,10</b>
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	<b>19,10</b>
4.	321040	Chochla	70	280	<b>19,50</b>
	321050	Chochla	85	310	<b>20,80</b>
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	<b>22,60</b>
6.	321070	Łopátka do przewracania	-	320	<b>21,90</b>
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	<b>19,70</b>
8.	321090	Wydrążacz	23	175	<b>11,10</b>
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	<b>17,90</b>
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	<b>17,90</b>
11.	321120	Radelko proste	57	190	<b>17,30</b>
12.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	<b>28,70</b>
13.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	<b>21,40</b>

# PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX  
18/10

- 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	-	<b>21,80</b>
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	<b>22,90</b>
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	<b>25,30</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	<b>21,80</b>
5.	420052	Chochla	310	0,08	<b>29,90</b>

# 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	Szczypcy	250	<b>20,70</b>
	325130	Szczypcy	320	<b>21,30</b>
2.	325030	łyżka perforowana	350	<b>21,30</b>
3.	325040	łyżka do serwowania	350	<b>23,10</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	<b>23,10</b>
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	<b>21,30</b>
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	350	-	<b>22,50</b>

# ŁOPATKI



**1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	22,50

**2 ŁOPATKA KĄTOWA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	16,00

**3 ŁOPATKA KĄTOWA**

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	44,80

**4 ŁOPATKA KĄTOWA**

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	51,70

**5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	145,00

**6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	183,00

**7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	122,00

**8 ŁOPATKA KĄTOWA**

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	28,60

**11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	14,60

**9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	18,70

**10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	29,80

**NOWOŚĆ**





1



Rękojeść  
z tworzywa



2



3



4



5



6



7



115 mm

### 1 RÓZGA STAŁOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	17,70
313350	350	23,00
313450	450	24,70
313550	550	24,70

### 2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	16,10
313400	400	20,00
313500	500	24,20
313600	600	24,20

### 3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	95,00
310200	200	450	144,00

### 4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	32,60
310201	200	590	38,90
310241	240	570	62,60

### 5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	65,90
314460	460	69,10
314610	610	84,20

### 6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	75,60
314100	1000	84,20
314125	1250	105,00

### 7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1370	172,00

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	12,60
304072	0,47	15,90
304073	0,68	30,70

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	40,40
304033	0,150	54,00
304060	0,450	58,30
304101	0,650	77,80

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	12,60
305100	1,0	31,10
305200	2,0	40,80

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	67,00

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	27,80

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX

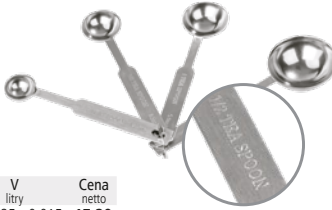


Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	22,10
301151	150	32,60

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	17,20

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	24,20

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



PP



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	5,94
506103	1,00	13,50
506203	2,00	18,70
506303	3,00	24,40
506503	5,00	39,90

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	25,60
506102	1,0	43,10
506202	2,0	78,80

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	46,40

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	24,20

1



1 DZWONEK RECEPCYJNY  
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	11,60



3

3 LISTWA DO BONOWANIA

AI

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	28,00
099103	600	36,80
099104	900	63,70
099105	1200	82,10

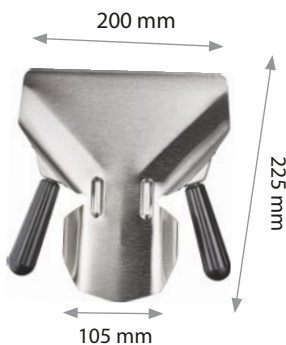
2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	15,60

SZUFELKA DO FRYTEK

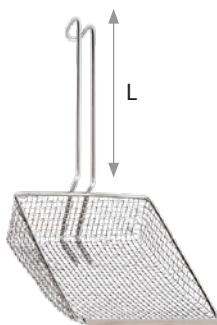
INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	63,70

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	65,90

SZPIKULEC  
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	18,10

## EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815200	510	230	230	174,00
2.	815250	730	230	230	214,00
3.	815240	840	300	275	267,00

### PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815500	629	200	250	309,00





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
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>65,90</b>
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>74,50</b>

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351	Red	55	210	0,35	<b>3,56</b>
065352	Yellow	55	210	0,35	<b>3,56</b>
065353	White	55	210	0,35	<b>3,56</b>
065721	Red	70	240	0,70	<b>5,40</b>
065722	Yellow	70	240	0,70	<b>5,40</b>
065723	White	70	240	0,70	<b>5,40</b>

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozuujący 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
065001	62	165	0,355	<b>7,87</b>
065002	60	208	0,470	<b>10,20</b>
065003	70	208	0,590	<b>9,23</b>
065004	75	208	0,710	<b>12,00</b>
065005	87	208	0,950	<b>12,60</b>



EKSPOZYTORY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	<b>49,70</b>
2.	065100	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x72	265	110	120	<b>70,20</b>
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x72	435	110	120	<b>110,00</b>
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>70,20</b>



SZCZYPCE  
CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	14,90
423283	280	14,10

SZCZYPCE  
DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	18,30

SZCZYPCE  
GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	11,70
423284	280	14,10

SZCZYPCE  
DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	13,00

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	10,90

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	8,67
422301	300	9,61
422401	400	15,30

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	21,80
422302	300	23,40
422402	400	24,20

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	13,50

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	6,69

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	12,60
422303	300	13,80

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	10,10
425130		300	11,30
425410	przezroczysty	230	9,08
425430	przezroczysty	300	10,20

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	26,50

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena netto
334011	36,20

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akuloniu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	28,20

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	32,20

PORCJONER DO RYZU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	141,00

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena netto
303211	235	11,90

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
332991	20	110	6,69

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	8,32

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	10,20
422311	300	19,00

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471100	145	11,90

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421070	160	12,10

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	5,73

# NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



**1** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	17,30

**2** NOŻ DEKORACYJNY  
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	20,70

**3** NOŻ DEKORACYJNY  
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	13,80

**4** NOŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	17,30

**5** NOŻ DEKORACYJNY,  
KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	16,10

**6** WYDRAŻACZ DO  
POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	18,40

**7** WYDRAŻACZ DO KULEK,  
PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	26,50

**8** NOŻ DO OBIERANIA  
CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	14,90

**9** NOŻ DO OBIERANIA  
CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	18,40

**10** WYDRAŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	17,30
334115	20	210	17,30

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



Nr kat.	Cena netto
334406	165,00

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena netto
334120	55	125	13,80

Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	7,47

Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	7,47



## ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”, „V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - nóż karbowany
  - obierak płaski
  - inne narzędzia do carvingu



Nr kat.	Cena netto
333002	139,00

## ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
  - noże dekoracyjne „U”, „V”
  - nóż dekoracyjny do kulek
  - wycinarki o różnych kształtach
  - temperówkę do warzyw
  - obieraczkę
  - noże karbowane
  - inne narzędzia do carvingu



Nr kat.	Cena netto
333001	323,00

# OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	<b>299,00</b>
2.	300000	Kółko	25	-	<b>42,60</b>
3.	300010	Nóż	-	40	<b>20,70</b>

## URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
331010	100	130	280	<b>52,90</b>

## URZĄDZENIA DO RĘCZNEGO SZATKOWANIA WARZYW

- oferta urządzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



### 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

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	134,00

### KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra: 6,3 mm
- blokada zabezpieczająca przed ściągnięciem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przysawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333042	Krajalnica	190	381	216	4,22	324,00
2.	333142	Ostrze ząbkowane	-	-	-	-	105,00

### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm zdźwigniowy
- grubość plasterów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	368,00

### SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333016</b>	Szatkwonica	203	203	457	2,0	<b>265,00</b>
2.	<b>333316</b>	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	<b>67,00</b>
3.	<b>333116</b>	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	<b>59,40</b>
4.	<b>333416</b>	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	<b>89,60</b>
5.	<b>333216</b>	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	<b>100,00</b>



### SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plasty warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333015 - ostrze ząbkowane: 6,3 mm
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333015</b>	Szatkwonica	254	483	762	7,0	<b>619,00</b>
2.	<b>333315</b>	Szatkwonica	254	483	762	8,0	<b>619,00</b>
3.	<b>333215</b>	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	<b>140,00</b>
4.	<b>333115</b>	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	<b>140,00</b>
5.	<b>333415</b>	Popychacz do szatkownicy	-	-	-	-	<b>163,00</b>

### SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>333014</b>	Szatkwonica	215	225	515	3,2	<b>251,00</b>
2.	<b>333314</b>	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	<b>68,00</b>
3.	<b>333114</b>	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	<b>68,00</b>
4.	<b>333214</b>	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	<b>68,00</b>

## WAGI POMOCNICZE

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



### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 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	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>230,00</b>
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>184,00</b>

### PORT RS232 Z KABELEM 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	<b>129,00</b>

**NOWOŚĆ**

### WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaliczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 3 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS


**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730030	260	270	122	3,2	3	0,5	<b>654,00</b>
730060	260	270	122	3,2	6	1	<b>689,00</b>
730150	260	270	122	3,2	15	2	<b>689,00</b>
730301	260	270	122	3,2	30	5	<b>689,00</b>

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730032	Waga	260	270	122	3,2	3	1	<b>863,00</b>
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	<b>863,00</b>
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	<b>863,00</b>
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	<b>863,00</b>
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	<b>129,00</b>



### WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 0,5 s
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	3,9	3	0,5	1307,00
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	1307,00
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	1307,00
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	1341,00
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	129,00

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

## WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane



### WAGA KALKULACYJNA

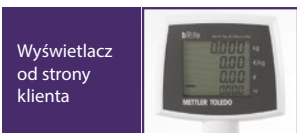
- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731152	351	359	111	4,2	15	5	1036,00

### WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) lub opcjonalnie zasilanie akumulatorowe
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU (kody szybkiego dostępu)
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz od strony klienta

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
731153	351	391	424	3,8	15	5	1358,00



# WAGI SKLEPOWE

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

## WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne 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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
730036	240	250	74	1,5	3,2	1	230	920,00
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	920,00
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	920,00



# WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- wagi legalizowane

## WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:  
model 732031 - 355x305 mm  
model 732351 - 650x500 mm  
model 732061, 732151 - 550x420 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
732031	305	472	572	12	30	10	230	1458,00
732061	550	668	920	24	60	20	230	1814,00
732151	550	668	920	24	150	50	230	1814,00
732351	600	675	920	32	300	100	230	2041,00

**NOWOŚĆ**


## TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia i przypięcia na metalowych powierzchniach
- czytelny wyświetlacz cyfrowy o wymiarach 45x19 mm
- możliwość ustawienia godzin, minut i sekund
- zasilanie na baterię AAA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620899	89	38	69	38,90


**NOWOŚĆ**

**TERMOMETR LODÓWKOWY**

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



Nr kat. Cena netto  
620110 13,00

**TERMOMETR SONDA**

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



Nr kat. Ø L Cena netto  
620510 50 160 13,70

**TERMOMETR DO MLEKA**

- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



Nr kat. Ø L Cena netto  
620610 43 110 17,30

**TERMOMETR**

- zakres temperatury: -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat. Cena netto  
620210 13,20

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY**

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



Nr kat. Cena netto  
620010 61,60

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ**

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



Nr kat. W D H Cena netto  
620011 52 21 160 81,00

**TERMO-HIGROMETR**

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



Nr kat. Cena netto  
620310 77,80

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ**

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy: 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat. W D H Cena netto  
620412 73 22 126 116,00

**TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY**

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



Nr kat. Cena netto  
620711 192,00



# 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 .....	92-109	Ostrzałki i stalki .....	112-113
Deski do krojenia, deski HACCP .....	114-118	Steryliizator UV do noży .....	112
Tasaki, tłuczki do mięsa .....	95, 98, 104, 120	Kłoc masarski .....	119
Nożyce kuchenne .....	110	Listwy magnetyczne .....	111

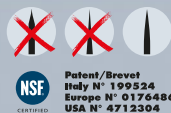
## NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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



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 PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- Wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe 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	147,00
	218250	Nóż kuchenny	255	147,00
	218300	Nóż kuchenny	300	183,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	152,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	174,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	99,40
	219320	Nóż do chleba	315	127,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	130,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	109,00
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	113,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	226090	Nóż do ostryg	90	85,30
8.	201180	Nóż masarski	180	129,00
	201220	Nóż masarski	230	130,00
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	100,00
10.	203180	Nóż do naciania	180	99,40
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	105,00
12.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	112,00
13.	205280	Nóż do łososia	275	105,00
14.	225330	Nóż do ryb	330	183,00



- 15 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558  
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	215120	Noż do pomidorów	115	<b>61,60</b>
2.	214100	Noż do obierania	100	<b>50,80</b>
3.	216060	Noż do jarzyn	60	<b>45,50</b>
4.	226180	Noż japoński	180	<b>134,00</b>
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	<b>92,90</b>
6.	229180	Noż do twardego sera	180	<b>88,60</b>
7.	270260	Łopatką do przewracania	260	<b>183,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	270150	Łopatką do przewracania	150	<b>145,00</b>
9.	264170	Łopatką do przewracania perforowana	170	<b>122,00</b>
10.	213160	Tasak	160	<b>224,00</b>
11.	212220	Stalka	220	<b>163,00</b>
	212300	Stalka	300	<b>211,00</b>
12.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	<b>354,00</b>
13.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	<b>623,00</b>

# NOŻE SANELLI SKIN

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



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

# Sanelli

MADE IN ITALY



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Noż kuchenny	210	<b>95,00</b>
	286252	Noż kuchenny	255	<b>111,00</b>
2.	286182	Noż uniwersalny	180	<b>74,50</b>
	286222	Noż uniwersalny	230	<b>90,70</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
3.	286243	Noż do pieczenia	230	<b>65,90</b>
4.	286242	Noż do chleba	235	<b>64,80</b>
5.	286102	Noż do obierania	95	<b>27,80</b>
6.	286062	Noż do jarzyn	60	<b>26,00</b>

## NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW

Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	<b>10,60</b>



## 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

INOX



twierdź 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™



- Zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalke 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	290200	Noż kuchenny	200	<b>120,00</b>
	290250	Noż kuchenny	250	<b>124,00</b>
2.	290201	Noż kuchenny karbowany	200	<b>116,00</b>
3.	291230	Noż kuchenny	230	<b>98,30</b>
4.	291150	Noż do trybowania	150	<b>84,20</b>
5.	293115	Noż do pomidorów	115	<b>62,60</b>
6.	293090	Noż do obierania	90	<b>55,10</b>
7.	293065	Noż do jarzyn	65	<b>51,80</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	294230	Noż do chleba	210	<b>100,00</b>
9.	296180	Tasak	180	<b>140,00</b>
10.	295180	Noż Santoku	180	<b>124,00</b>
11.	297160	Noż do serów miękkich z otworami	160	<b>69,10</b>
12.	292150	Widelec "prosty"	150	<b>79,90</b>
13.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	<b>64,80</b>
14.	212257	Stalka diamentowa	255	<b>51,30</b>
15.	200006	Zestaw noży kutyh Elite w pokrowcu	-	<b>851,00</b>

# 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

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza  
łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść  
ochrona i komfort pracy



- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209, 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218209	Noż kuchenny	200	40,50
	218259	Noż kuchenny	255	70,20
	218309	Noż kuchenny	300	65,90
2.	219209	Noż do chleba	200	34,00
3.	203139	Noż do mięsa	130	22,80
	203209	Noż do mięsa	200	36,00
4.	209159	Noż do filetowania	155	32,30
	204189	Noż do filetowania	180	27,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	18,40
6.	214109	Noż do obierania	100	19,30
7.	216089	Noż do jarzyn	80	21,10
8.	211189	Widelec	180	43,10
9.	212259	Stalka	250	21,00
10.	200009	Zestaw noży kutch	-	187,00



# 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



- 10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338

- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	218208	Noż kuchenny	210	23,30
	218258	Noż kuchenny	240	32,60
2.	210208	Noż do pieczenia	200	16,10
3.	219208	Noż do chleba	195	19,30
4.	209148	Noż do oddzielania kości	150	15,60
5.	214108	Noż do obierania	100	14,90
	214138	Noż do obierania	115	11,70

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	216088	Noż do jarzyn	75	15,60
7.	211158	Widelec	150	17,90
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	32,10
9.	212259	Stalka	250	21,00
	212309	Stalka	300	22,10
10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	91,80

# NOŻE JAPONSKIE SASHIMI

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces ich produkcji składa się z 50 etapów
- kute na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzują 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	88,60
298240	240	104,00

Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść



# NOŻE CERAMICZNE

- nieodbarwiają się ostrza ceramiczne, nie wchodzą w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	206015	Noż santoku	150	24,30
2.	206150	Noż kuchenny	150	24,30
3.	206200	Noż kuchenny	200	45,70

Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



# 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
283261		260	<b>54,00</b>
283262		260	<b>54,00</b>
283263		260	<b>54,00</b>
283264		260	<b>54,00</b>
283265		260	<b>54,00</b>
283266		260	<b>54,00</b>



## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251		250	<b>41,30</b>
283252		250	<b>41,30</b>
283253		250	<b>34,90</b>



## 3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201		200	<b>37,70</b>
283202		200	<b>37,70</b>
283203		200	<b>37,70</b>



## 4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231		230	<b>33,00</b>





## 5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181		180	<b>35,40</b>
283182		180	<b>35,40</b>
283183		180	<b>35,40</b>
283184		180	<b>35,40</b>
283185		180	<b>35,40</b>
283186		180	<b>35,40</b>



5

## 6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181		180	<b>37,70</b>
284182		180	<b>37,70</b>
284183		180	<b>37,70</b>
284184		180	<b>37,70</b>
284185		180	<b>37,70</b>
284186		180	<b>37,70</b>



6

## 7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151		150	<b>33,00</b>
284152		150	<b>27,90</b>
284153		150	<b>27,90</b>
284155		150	<b>27,90</b>
284156		150	<b>27,90</b>



7

## 8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091		90	<b>15,30</b>
283092		90	<b>15,30</b>
283093		90	<b>13,00</b>
283094		90	<b>15,30</b>
283096		90	<b>13,60</b>



8

## 9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142		100	<b>16,50</b>



9

## 10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062		60	<b>13,00</b>



10

## 11 NÓŻYCKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	<b>33,40</b>



11



1 NOŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	<b>38,90</b>
283104		200	<b>32,80</b>
283105		200	<b>32,80</b>



2 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	<b>27,10</b>
283114		150	<b>27,10</b>
283115		150	<b>27,10</b>



3 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagęty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	<b>27,10</b>
283123		150	<b>22,90</b>
283125		150	<b>22,90</b>



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	<b>69,10</b>
283195		180	<b>58,30</b>



5 NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	<b>36,90</b>



6 NOŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	<b>68,00</b>



### 1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	<b>41,30</b>
284301		300	<b>42,90</b>



### 2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	<b>38,90</b>



### 3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	<b>29,50</b>
283306		300	<b>33,00</b>



### 4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	<b>136,00</b>

### 5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	<b>21,30</b>





# NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



HACCP

INOX



- kolorowy uchwyt

System  
oznaczenia  
HACCP:SUROWE  
MIĘSO

WARZYWA

DRÓB  
SUROWY

RYBY



NABIAŁ

MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

## 1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151	Red	160	13,40
281152	Green	160	13,40
281153	Yellow	160	13,40
281154	Blue	160	13,40
281155	White	160	13,40
281156	Brown	160	13,40



## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211	Red	220	16,30
281212	Green	220	16,30
281213	Yellow	220	16,30
281214	Blue	220	16,30
281215	White	220	16,30
281216	Brown	220	16,30



## 3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	Red	250	21,00
281252	Green	250	21,00
281253	Yellow	250	21,00
281254	Blue	250	21,00
281255	White	250	21,00
281256	Brown	250	21,00





## 4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	17,50
284303		300	17,50



## 5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	12,20
282154		160	9,91



## 6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	7,12
285082		90	7,12
285083		90	7,12



## 7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	11,60



## 8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	12,70



## 9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	6,07



# ZESTAWY NOŻY

## ZESTAW SANNELLI Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



LISTWA MAGNETYCZNA



NOŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



Nr kat. Cena netto  
200008 623,00

## ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STALKA  
DIAMENTOWA



WIDELEC



NOŻ SANTOKU



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO TRYBOWANIA



NOŻ DO STEKÓW/  
POMIDORÓW



NOŻ DO OBIERANIA



NOŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat. Cena netto  
200006 851,00

### ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

Nr kat. Cena netto  
200007 91,80



LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA



### ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209 stalke 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



Nr kat. Cena netto  
200009 187,00

## NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	<b>19,50</b>
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	<b>153,00</b>
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	<b>32,10</b>
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	<b>36,80</b>
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	<b>33,40</b>

## OBIERACZKI

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	<b>17,30</b>
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	<b>13,80</b>
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	<b>13,80</b>
2.	334006	Obieraczka	35	155	<b>13,20</b>
3.	334110	Obieraczka	33	185	<b>14,90</b>

Ostrze model  
334120



## 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	92,90



### LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248308	2	330	19,20
2.	248458	5	450	23,80
3.	248608	6	625	32,10



### LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	56,20



### LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	22,10
249558	550	29,20





STERYLIZATOR UV DO NOŻY

- drzwi z przyciemnianego szkła akrylowego
- pojemność do 12 noży
- wyjmowany stelaż na noże
- czas naświetlenia UV do 90 minut
- drzwi zamykane na kluczyk
- zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie lampy przy otwartych drzwiach



Kontrolka gotowości i pracy, pokrętko do ustawiania czasu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
200001	450	100	645	9	0,01	230	<b>689,00</b>

## STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	<b>163,00</b>
	212300	Stalka Sanelli	300	<b>211,00</b>
2.	212259	Stalka	250	<b>21,00</b>
	212309	Stalka	300	<b>22,10</b>
3.	212257	Stalka diamentowa	255	<b>51,30</b>

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
4.	283231		230	<b>33,00</b>

### MASZYŃKA 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 wymiennalną 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



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	873,00



### MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Szufladka na opiłki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	667,00

### 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

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	50,70



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	41,40



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	39,10

# DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Plaborn



HACCP



System  
oznaczania  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY



## ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	146,00
341320	GN1/2 z wycięciem	135,00
341530	GN1/1 z wycięciem	297,00

## DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	Red	450	300	13	29,20
341452	Green	450	300	13	29,20
341453	Yellow	450	300	13	29,20
341454	Blue	450	300	13	29,20
341455	White	450	300	13	29,20
341456	Brown	450	300	13	29,20

## STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek







INOX









Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	70,20

## 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	<b>27,00</b>
341322		325	265	12	<b>27,00</b>
341323		325	265	12	<b>27,00</b>
341324		325	265	12	<b>27,00</b>
341325		325	265	12	<b>27,00</b>
341326		325	265	12	<b>27,00</b>

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	<b>59,40</b>
341532		530	325	15	<b>59,40</b>
341533		530	325	15	<b>59,40</b>
341534		530	325	15	<b>59,40</b>
341535		530	325	15	<b>59,40</b>
341536		530	325	15	<b>59,40</b>

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400  
- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631		600	400	18	<b>95,00</b>
341632		600	400	18	<b>95,00</b>
341633		600	400	18	<b>95,00</b>
341634		600	400	18	<b>95,00</b>
341635		600	400	18	<b>95,00</b>
341636		600	400	18	<b>95,00</b>



# 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>341457</b>	Deska gładka	450	300	13	<b>29,20</b>
2.	<b>341327</b>	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	<b>27,00</b>
	<b>341537</b>	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	<b>59,40</b>
	<b>341637</b>	Deska z wycięciem	600	400	18	<b>95,00</b>



1



2

### Deska z wycięciem



### Deska dwustronna gładka





## DESKA DO KROJENIA



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nożki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	11,90
340300	300	220	10	23,50
340350	350	250	20	57,20
340440	440	290	20	85,30
340500	500	340	20	111,00
340600	600	390	20	160,00

Antypoślizgowe nożki



### 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



pp



Antypoślizgowa powłoka na krawędziach deski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	15,10
340351	350	250	10	30,30





## 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	<b>37,90</b>
2.	342400	400	300	20	<b>44,80</b>
3.	342500	500	300	20	<b>56,20</b>
4.	344400	400	300	40	<b>112,00</b>
	344500	500	350	40	<b>157,00</b>
	344600	600	350	40	<b>188,00</b>

### DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	<b>82,10</b>



## KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	684516	400	500	850	1031,00
	684416	400	400	850	941,00
	684511	400	500	800	971,00
2.	684411	400	400	800	890,00
	684515	400	500	150	618,00
	684415	400	400	150	494,00
	684510	400	500	100	488,00
	684410	400	400	100	408,00

## KLOC MASARSKI

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

PE

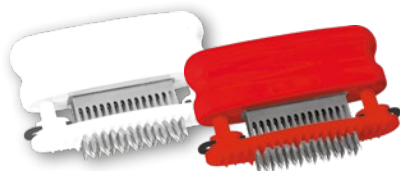


Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	751,00

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514		45	145	45	103	48,30
247510		45	145	45	103	48,30

TŁUCCZEK 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	120,00

RĘKAWICA STAŁOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena netto
240001		M	481,00
240004		L	481,00

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

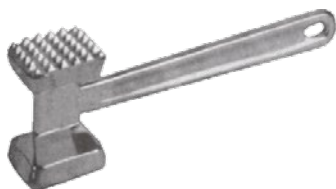
INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	71,30

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	26,50

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	28,70



## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuczce .....	122-138	Zestawy do przypraw .....	212-213
Szkło .....	186-210	Sosjerki, serwetniki .....	211
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass ..	139-183	Stojak na kartę menu, kosz stołowy .....	214
Sztuczce do steków i pizzy .....	137	Koszki do pieczywa .....	216-217
Moździerz z tłuczkiem .....	215	Kociołek do gulaszu .....	218
Młynki do przypraw .....	215	Naczynia emaliowane .....	184-185

## SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	Łyżka stolowa	178	12	<b>0,83</b>
2.	354150	Widelec stolowy	197	12	<b>0,83</b>
3.	354180	Nóż stolowy	208	12	<b>1,56</b>
4.	354110	Łyzeczka do herbaty	138	12	<b>0,48</b>



# SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	łyżka stolowa	175	12	<b>0,95</b>
2.	354050	Widelec stolowy	180	12	<b>1,02</b>
3.	354080	Nóż stolowy	210	12	<b>1,87</b>
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>0,77</b>





## SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	Łyżka stołowa	176	12	<b>0,77</b>
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	<b>0,77</b>
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	<b>2,32</b>
4.	355011	Łyzeczka do herbaty	132	12	<b>0,77</b>



# SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	łyżka stolowa	188	12	<b>2,18</b>
2.	355150	Widelec stolowy	188	12	<b>2,18</b>
3.	355180	Nóż stolowy	205	12	<b>2,44</b>
4.	355110	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,56</b>



## SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	Łyżka stolowa	195	12	<b>1,43</b>
2.	353051	Widelec stolowy	190	12	<b>1,31</b>
3.	353081	Nóż stolowy	210	12	<b>2,14</b>
4.	353010	Łyzeczka do herbaty	135	12	<b>0,83</b>



# SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	<b>2,38</b>
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	<b>2,27</b>
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	<b>2,38</b>
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,66</b>



## SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	łyżka stolowa	190	12	2,62
2.	357050	Widelec stolowy	195	12	2,62
3.	357080	Nóż stolowy	230	12	3,09
4.	357010	Łyzeczka do herbaty	140	12	1,91
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,02
6.	357140	Łyzeczka do kawy	100	12	1,64



# SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	łyżka stolowa	197	12	<b>2,37</b>
2.	357450	Widelec stolowy	201	12	<b>2,37</b>
3.	357480	Nóż stolowy	225	12	<b>4,03</b>
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,81</b>





# SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	2,73
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,73
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	5,59
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	2,08
5.	350240	Łopatka do tortu	220	1	2,96
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	8,49



# SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	<b>2,49</b>
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	<b>2,49</b>
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	<b>5,83</b>
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	<b>1,78</b>
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	12	<b>1,66</b>
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	<b>1,78</b>



## SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	2,98
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	2,98
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	4,64
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	2,02
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	2,85
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	1,91



# SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX  
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	<b>3,46</b>
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	<b>3,46</b>
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	<b>5,83</b>
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>2,27</b>



## SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	łyżka stolowa	200	12	<b>3,81</b>
2.	355650	Widelec stolowy	200	12	<b>3,69</b>
3.	355680	Nóż stolowy	218	12	<b>5,12</b>
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	<b>2,62</b>
5.	355640	Łopatką do tortu	220	1	<b>3,81</b>
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	<b>11,90</b>



# 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	6,43
2.	351050	widelec stołowy	192	12	6,19
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	7,61
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	3,57
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	3,09
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	3,34





## SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX  
18/0






Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	Łyżka stołowa	198	12	<b>5,83</b>
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	<b>7,01</b>
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	<b>6,71</b>
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>4,05</b>



# SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

## NÓZ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojścią z tworzywa można myć w zmywarkach

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298110	Nóż do steków i pizzy		110	1	<b>10,60</b>
	298111	Nóż do steków i pizzy		110	1	<b>15,30</b>
2.	298115	Nóż do steków i pizzy		115	1	<b>21,30</b>
	298116	Nóż do steków i pizzy		115	1	<b>22,50</b>
3.	298121	Nóż do steków Jumbo		120	1	<b>13,00</b>



## SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojście wykonane z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298100	Nóż	100	1	<b>7,71</b>
2.	298101	Widelcec	95	1	<b>8,06</b>



## NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
045005	154	112	50	0,35	6	<b>4,35</b>
045006	176	127	60	0,50	6	<b>7,13</b>
045007	193	140	64	0,70	6	<b>7,13</b>

## 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	<b>22,70</b>
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	<b>28,00</b>
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	<b>7,81</b>
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	<b>21,30</b>



LUBIANA





# SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX  
18/0

## SZTUĆCE DLA DZIECI

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

## SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	358061	Łyżka stołowa	168	12	<b>2,32</b>
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	<b>2,43</b>
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	<b>3,79</b>
4.	358011	Łyzeczka do deserów	133	12	<b>1,85</b>

## SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne,  
zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza  
do nauki krojenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	358160	Łyżka stołowa	153	12	<b>2,49</b>
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	<b>2,27</b>
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	<b>3,57</b>
4.	358110	Łyzeczka do deserów	135	12	<b>2,14</b>

**PORCELANA DLA DZIECI**

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



5



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	12,60
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	15,20
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	17,70
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	15,20
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	17,70
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	13,90

## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	388751	Talerz płytki	200	18	-	6	3,73
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	4,32
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	4,37



1



2



3

# 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	11,90
2.	388628	217	163	19	12	6,15
3.	388629	280	210	22	12	7,97

## SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	9,05



## TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388630	330	12	12	10,90

## TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	12,10

## TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	8,31



## TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	13,00

## TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	12,00

## TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388618	315	260	31	12	10,90

## AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste 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



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	6,08
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	4,74



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	4,57
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	4,31



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	5,76



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	4,31



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	5,56



# 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	<b>3,61</b>
388652	255	22	6	<b>4,57</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	<b>4,45</b>

### 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	<b>6,13</b>

### 4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	<b>6,13</b>

### 5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388658	230	21	6	<b>6,86</b>
388659	355	27	6	<b>12,50</b>

### 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	<b>57,60</b>

## Linia Toledo

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	<b>3,65</b>
388602	250	23	6	<b>4,34</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	<b>4,38</b>

### 3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	<b>5,92</b>

### 4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	<b>6,36</b>
388605	Spodek	145	18	-	6	<b>3,55</b>

### 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	<b>9,42</b>

### 6 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	<b>6,54</b>
388613	300	27	220	6	<b>12,50</b>
388614	350	27	270	6	<b>12,30</b>

### 7 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	388608	81	107	0,32	6	<b>6,84</b>
8.	388610	74	90	0,25	24	<b>6,13</b>

### 9 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	<b>7,81</b>

## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA





## PORCELANA CZARNA I KOLOROWA



- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- 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	<b>30,50</b>
396102	305	35	1	<b>46,50</b>

- 2 TALERZ GŁĘBOKI  
- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	<b>31,50</b>
396104	305	65	0,45	1	<b>55,10</b>

- 3 TALERZ PŁYTKI  
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	<b>40,60</b>
396112	305	40	1	<b>63,70</b>

- 4 TALERZ GŁĘBOKI  
- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	<b>51,30</b>
396114	305	70	0,50	1	<b>74,50</b>



## Kolorowa porcelana

- 1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	<b>7,92</b>

- 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	<b>7,92</b>

- 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	<b>8,79</b>

- 4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	<b>15,10</b>

- 5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	<b>8,79</b>

- 6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	<b>15,10</b>



## PORCELANA LUBIANA



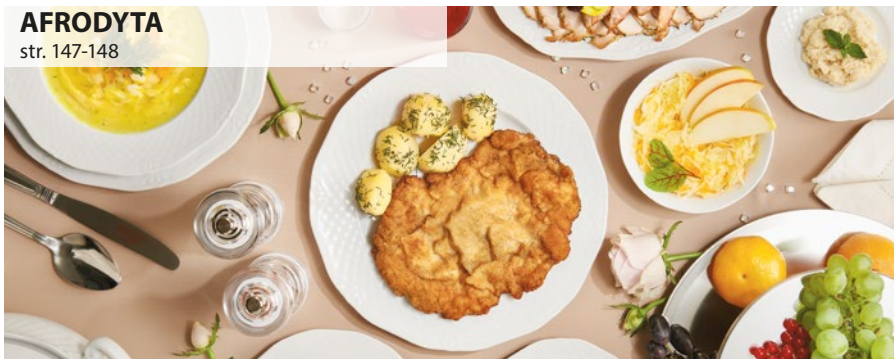
PRODUKT POLSKI



- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli dają 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. 147-148



### WERSAL

str. 149-150



### KASZUB / HEL

str. 151-153



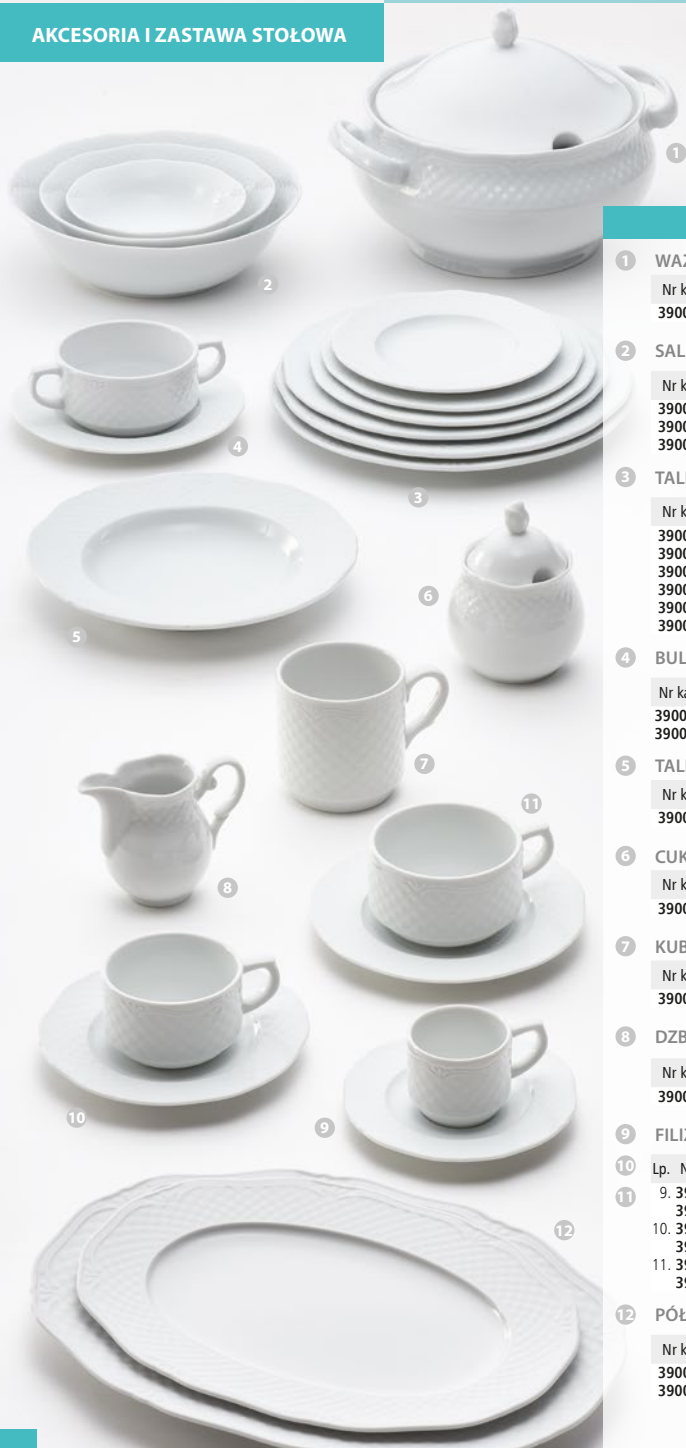
# AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szklista
- 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	61,60

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	6,84
390011	185	55	0,70	6	8,08
390012	230	65	1,40	6	21,00

### 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	12,60
390018	170	20	6	8,35
390019	190	20	6	8,61
390020	210	20	6	9,02
390021	260	20	6	18,10
390022	270	20	6	18,10

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	10,80
390014	Spodek	170	-	-	6	5,35

### 5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	10,10

### 6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	15,20

### 7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	8,04

### 8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	12,30

### 9 FILIŻANKA

10	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11	9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	5,84
		390013	Spodek	135	-	-	6	4,47
	10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	7,58
		390015	Spodek	160	-	-	6	4,63
	11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	8,08
		390015	Spodek	160	-	-	6	4,63

### 12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	27,30
390008	330	230	25	6	34,70

# 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





1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390419	160	20	6	7,45
390420	170	15	6	7,65
390421	190	20	6	8,19
390422	210	20	6	8,55
390423	240	25	6	9,87
390424	265	25	6	11,30
390425	270	25	6	16,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	9,26

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	8,58

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	7,06
390427	185	55	0,60	12	7,56

5 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390401	Bulionówka	125	70	0,30	6	9,87
	390417	Spodek	160	-	-	6	4,71
7.	390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	11,20
	390417	Spodek	160	-	-	6	4,71

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	19,10

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	13,10

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	17,90

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	27,50

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	31,80

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	6,73

13 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
13.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	6,94
	390416	Spodek	120	-	-	12	4,08
14.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	7,73
	390415	Spodek	145	-	-	6	4,42
15.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	9,71
	390417	Spodek	160	-	-	6	4,71

16 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
16.	390102	65	35	0,06	12	3,65
17.	390101	80	40	0,10	12	4,15

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	24,90
390412	320	235	30	6	33,00



## 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	<b>5,99</b>
390216	230	60	1,0	6	<b>15,10</b>

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	<b>15,80</b>

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	<b>15,20</b>
390232	290	50	1,3	6	<b>19,50</b>

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	<b>85,30</b>

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	<b>4,97</b>
390234	170	20	6	<b>4,97</b>
390235	190	20	6	<b>6,05</b>
390236	210	25	6	<b>6,63</b>
390237	245	25	6	<b>8,00</b>
390238	265	35	6	<b>12,50</b>

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	<b>7,45</b>
390229	240	40	0,8	6	<b>8,19</b>

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	<b>8,39</b>
	390221	Spodek	160	-	-	6	<b>4,42</b>
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	<b>6,65</b>
	390227	Spodek	160	-	-	6	<b>4,42</b>

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	<b>15,00</b>
390218	145	60	0,22	6	<b>16,30</b>

10 PÓŁMISEK OWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	<b>13,70</b>
11.	390224	280	195	35	6	<b>20,40</b>

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	<b>15,60</b>
390226	240	140	35	6	<b>16,50</b>



## Kaszub / Hel

## 1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	13,50

## 2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	25,60

## 3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390203	100	80	0,25	6	23,10

## 4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	5,05

## 5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	10,60

## 6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	4,96
7.	390212	85	95	0,25	6	6,61
8.	390213	90	125	0,40	6	8,60

## 9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	5,50
10.	390210	95	130	0,60	6	7,12

## 11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	6,13
	390219	Spodek	120	-	-	12	3,75
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	6,40
	390220	Spodek	155	-	-	6	4,26
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	6,40
	390222	Spodek	145	-	-	6	4,26





## PORCELANA STALGAST



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają 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
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w różnych, wysokich stosach do 100 talerzy 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

### APULIA

str. 155-163



### PRATO

str. 164-167



### TARANTO

str. 168-169



### LIGURIA

str. 170-174



### BISTRO

str. 176-177



### KONESER

str. 178-179



# APULIA

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





## Apulia A

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395300	160	20	6	<b>5,31</b>
395301	190	15	6	<b>5,46</b>
395302	210	15	6	<b>7,26</b>
395303	270	20	6	<b>12,60</b>
395320	320	25	6	<b>18,40</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	<b>10,30</b>

### 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	<b>62,60</b>

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	<b>8,37</b>
395340	Spodek	-	-	-	6	<b>4,48</b>

### 5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	<b>7,84</b>
395340	Spodek	160	-	-	6	<b>4,48</b>

### 6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	<b>5,55</b>
395318	160	70	0,90	6	<b>7,46</b>
395319	230	83	2,20	6	<b>19,80</b>

### 7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	<b>7,72</b>
395313	240	174	22	6	<b>12,30</b>
395314	310	220	27	6	<b>20,30</b>
395315	360	265	34	6	<b>23,50</b>

### 8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	<b>18,40</b>



Apulia A

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	17,80

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	14,90

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	13,40

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	11,40

5 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	7,66

6 FILIZANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395330	Filizanka	70	45	0,10	6	2,99
8.	395341	Spodek	110	-	-	6	2,72
7.	395351	Filizanka	80	60	0,21	6	6,19
	395342	Spodek	145	-	-	6	4,09
8.	395352	Filizanka	100	60	0,28	6	6,40
	395340	Spodek	160	-	-	6	4,48

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	12,30

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	2,72

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	2,42

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	395328	Solniczka	60	6	3,57
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	3,50

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	395333	58	30	0,046	6	2,66
15.	395335	70	20	0,032	6	2,40
16.	395332	55	18	0,013	6	2,53







## Apulia B

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	13,80
394118	210	210	20	6	14,90
394119	250	250	25	6	20,20
394120	270	270	25	6	23,00

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	17,50

### 3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	17,00

### 4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	10,90
394110	130	130	45	0,37	6	12,10
394100	170	170	55	0,75	6	15,70
394111	230	230	67	1,80	6	38,60

### 5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	15,10
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	10,00

### 6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	12,60

### 7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	16,10
394134	290	230	25	6	20,70

### 8 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	394113	230	115	10	6	12,10
9.	394114	250	150	15	6	11,70

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	12,60

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	8,11

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3	394153	Filiżanka	75	-	70	0,2	6	11,60	
5	394142	Spodek	-	140	140	-	6	9,02	
4	394154	Filiżanka	83	-	75	0,24	6	10,80	
	394142	Spodek	-	140	140	-	6	9,02	
5	394155	Filiżanka	110	-	65	0,36	6	11,60	
	394140	Spodek	-	180	180	-	6	10,00	



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	103,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	14,00
395901	290	230	30	6	20,20

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	15,60

4 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395913	380	290	30	6	47,50







## Apulia D

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	<b>6,56</b>
395201	260	20	6	<b>12,00</b>
395211	320	32	6	<b>15,60</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	<b>9,94</b>

### 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	<b>4,62</b>
395213	170	50	0,50	6	<b>7,51</b>
395214	230	65	1,10	6	<b>16,60</b>

### 4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	<b>64,80</b>

### 5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
5.	395216	Sosjerka	215	80	0,37	6	<b>14,40</b>
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	<b>9,81</b>

### 7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	<b>12,10</b>

### 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	<b>5,98</b>
395241	Spodek	135	-	-	6	<b>3,47</b>

### 9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	<b>6,78</b>

### 10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	<b>9,89</b>
395210	330	230	27	6	<b>20,70</b>

### 11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	<b>15,60</b>



## Apulia E

## 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	56,20

## 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	4,77
394019	190	85	1,50	6	7,18
394020	210	95	1,80	6	12,10

## 3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	5,95
394001	190	20	6	6,09
394002	210	20	6	7,46
394024	240	20	6	10,40
394003	270	20	6	12,10
394017	320	25	6	18,40

## 4 TALERZ GŁĘBOKI

- 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	394004	225	35	0,3	6	9,48
5.	394005	230	40	0,7	6	10,90
6.	394006	270	55	1,2	6	21,80

 7 BULIONÓWKA 

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	6,79
394040	Spodek	150	-	-	6	4,23

## 8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	13,80
394015	310	220	25	6	23,50
394016	360	265	30	6	29,90

## 9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	18,40



## Apulia E

### 1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	<b>9,17</b>

### 2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	<b>14,90</b>

### 3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	<b>10,90</b>

### 4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	<b>6,16</b>
394042	Spodek	145	-	-	6	<b>4,09</b>

### 5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	<b>8,39</b>



## Apulia F

### 1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	<b>34,60</b>

### 2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	<b>12,60</b>

### 3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	<b>9,51</b>
395604	140	143	0,59	6	<b>18,40</b>

### 4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	<b>6,08</b>
395641	Spodek	160	-	-	6	<b>6,16</b>

### 5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lityry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	<b>3,68</b>
395640	Spodek	115	-	-	6	<b>3,09</b>



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
	mm	mm	szt.	
394403	320	85	1	40,30

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
	mm	mm	mm	szt.	
394405	265	200	45	1	28,20
394406	360	250	45	1	44,30

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	mm	litry*	szt.	
3.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	33,60
4.	394404	330	30	3 x 0,26	1	70,20	

5 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
394414	165	55	0,3	6	13,70

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	mm	litry*	szt.	
6.	394400	190	100	35	0,32	6	17,30
7.	394401	210	110	25	0,2	6	16,60

8 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
	mm	mm	mm	szt.	
394407	360	250	25	1	47,20

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry	szt.	
394416	190	25	0,095	6	13,20

10 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
394412	75	40	0,09	6	8,87

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
	mm	mm	szt.	
394411	55	60	6	5,83

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry*	szt.	
12.	394409	80	40	0,14	6	5,36
13.	394408	60	45	0,14	6	5,83



## PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmacnione krawędzie







## Prato A

## 1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	64,80

## 2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	6,09
395001	210	27	6	7,64
395002	265	25	6	12,00
395023	320	30	6	17,10

## 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	10,90

## 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	8,63
395040	Spodek	160	-	-	6	5,54

## 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	7,31

## 6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	7,46
395016	230	65	1,20	6	15,90

## 7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	9,88

## 8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	13,50
395020	280	205	30	6	17,10
395021	320	230	30	6	21,70
395022	355	273	30	6	26,90

## 9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	17,10





1



2



3



4



5



7



6



## Prato A

### 1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
		mm	mm	litry*	szt.	
1.	395010	230	225	1,37	1	34,50

### 2 WAZON

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395025	40	140	0,23	6	13,80

### 3 SOSJERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395024	225	70	0,38	6	13,80

### 4 DZBANEK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395008	105	100	0,26	6	8,89

### 5 CUKIERNICA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
	mm	mm	litry*	szt.	
395009	140	95	0,27	6	12,60

### 6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena netto
			mm	mm	litry*	szt.	
6.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	6,40
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,65
7.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	6,03
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,65



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	<b>6,23</b>
395701	250	25	6	<b>12,00</b>

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	<b>9,95</b>

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	<b>56,20</b>

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	<b>6,93</b>
395740	Spodek	150	-	-	6	<b>3,92</b>

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	<b>7,28</b>

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	<b>5,72</b>
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	<b>6,17</b>
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	<b>3,92</b>

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	<b>11,00</b>



## TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliwa
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)







Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395400	170	22	6	<b>8,96</b>
395401	190	22	6	<b>10,90</b>
395402	210	25	6	<b>11,30</b>
395403	265	25	6	<b>16,50</b>
395428	320	35	6	<b>31,60</b>

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	<b>16,50</b>

3 BULIONÓWKA

4 - sprzedawana bez spodka

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	<b>16,10</b>
4.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	<b>16,10</b>

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	<b>9,90</b>
395444	Spodek	150	-	-	6	<b>7,96</b>

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	<b>13,20</b>

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	<b>11,90</b>

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	<b>31,60</b>





## LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



## Liguria A

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395801	210	210	20	6	<b>18,00</b>
395802	250	250	25	6	<b>25,20</b>
395803	270	270	25	6	<b>19,30</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	<b>17,60</b>

### 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	<b>19,00</b>

### 4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	<b>12,00</b>

### 5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	<b>17,10</b>

### 6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	<b>13,50</b>

### 7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	<b>17,60</b>
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	<b>11,30</b>

### 8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
8.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	<b>6,43</b>
9.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	<b>10,90</b>
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	<b>10,40</b>

## Liguria B

### 10 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395500	190	25	6	<b>10,90</b>
395501	260	25	6	<b>19,80</b>

### 11 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395502	205	45	0,7	6	<b>13,80</b>

### 12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	<b>2,97</b>

## AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



10



11



12



2



1



3



5



4



6



7



9



8



9





## Liguria C

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	<b>8,06</b>
394201	210	15	6	<b>13,80</b>
394202	270	20	6	<b>20,10</b>
394205	320	23	6	<b>28,50</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	<b>17,80</b>

### 3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	<b>25,70</b>

### 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	<b>15,60</b>
394240	Spodek	180	-	-	6	<b>9,93</b>

### 5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	<b>9,21</b>
394242	Spodek	145	-	-	6	<b>6,96</b>

### 6 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	<b>28,50</b>



## Liguria D

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	<b>13,50</b>
395101	290	20	6	<b>20,20</b>
395113	320	30	6	<b>27,60</b>

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	<b>19,10</b>

### 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	<b>84,20</b>

### 4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	<b>11,30</b>
395116	230	70	1,40	6	<b>27,00</b>
395117	250	95	2,60	6	<b>28,70</b>

### FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	<b>13,90</b>
395141	Spodek	160	-	-	6	<b>11,00</b>

### 6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395110	240	170	20	6	<b>18,80</b>
395111	310	217	25	6	<b>27,50</b>

### 7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	<b>27,60</b>







## Liguria E

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394300	200	200	23	6	12,60
394301	250	250	23	6	18,50

### 2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394500	220	175	20	6	16,70
394501	290	230	25	6	25,50

### 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394303	210	210	40	0,5	6	14,90

### FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	394306	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	8,75
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	7,86







Naczynia porcelanowe  
w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	33,60
2.	394404	330	-	30	3 x 0,26	1	70,20

3 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	394401	210	110	25	0,2	6	16,60
4.	394400	190	100	35	0,32	6	17,30

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K mm	Cena netto
394113	230	115	10	6	12,10

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	12,60

7 SALATERKA FAŁA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	13,70

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	10,90
394110	130	130	45	0,37	6	12,10

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	8,87

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	13,20

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	395332	55	18	0,013	6	2,53
12.	395333	58	30	0,046	6	2,66
13.	394408	60	45	0,14	6	5,83
14.	395335	70	20	0,032	6	2,40
15.	394409	80	40	0,14	6	5,36



## PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





## Bistro

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395980	215	27	6	10,20
395981	260	27	6	15,20

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6	12,20

## 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	6,33
395990	160	70	0,75	6	9,58

## 4 KUBEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395986	Kubek	92	100	0,35	6	4,89
395988	Spodek	150	-	-	6	5,66

## 5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	8,28

## 6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	15,40

## 7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	12,40

## 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filiżanka	84	73	0,2	6	8,50
395988	Spodek	150	-	-	6	5,66

## 9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395992	Solniczka	80	6	7,19
10.	395993	Pieprzniczka	80	6	7,19

## 11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	41,60



## PORCELANA KONESER

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



## Koneser

## 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6		<b>7,65</b>
395961	210	15	6		<b>10,10</b>
395962	270	20	6		<b>16,20</b>
395979	240	20	6		<b>13,50</b>

## 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	<b>13,60</b>

## 3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	<b>84,20</b>

## 4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	<b>11,00</b>
395976	Spodek	160	-	-	6	<b>6,35</b>

## 5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	<b>7,61</b>
395968	160	70	0,90	6	<b>10,10</b>

## 6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	<b>9,60</b>

## 7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	<b>16,80</b>

## 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	<b>8,10</b>
395978	Spodek	145	-	-	6	<b>5,13</b>

## 9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395970	Solniczka	60	6	<b>5,96</b>
10.	395971	Pieprzniczka	60	6	<b>5,96</b>

## 11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	<b>4,03</b>

## 12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	<b>3,47</b>

## 13 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	<b>16,80</b>
395966	310	220	27	6	<b>27,00</b>





## 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	<b>3,65</b>
388102	180	22	6	<b>5,02</b>
388103	200	23	6	<b>5,92</b>
388104	230	23	6	<b>8,04</b>
388105	240	23	4	<b>8,82</b>
388106	250	25	4	<b>8,97</b>
388107	260	25	4	<b>9,42</b>
388108	280	33	3	<b>14,50</b>
388109	310	30	3	<b>18,10</b>

### 2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	<b>5,29</b>
388153	170	43	0,350	5	<b>5,94</b>
388154	220	40	0,500	6	<b>7,13</b>

### 3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	<b>4,35</b>
388123	200	40	0,210	6	<b>6,89</b>
388124	230	40	0,300	4	<b>9,66</b>
388125	250	45	0,350	4	<b>14,50</b>
388126	305	45	0,550	3	<b>15,30</b>

### 4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	<b>3,41</b>

### 5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	<b>3,41</b>

### 6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	<b>3,47</b>
7.	388233	50	18	0,030	24	<b>2,33</b>

### 8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	<b>5,46</b>
388240	Spodek	145	20	-	12	<b>3,24</b>

### 9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	<b>5,46</b>
388238	Spodek	140	20	-	12	<b>2,84</b>

### 10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	<b>3,59</b>
388236	Spodek	120	18	-	12	<b>1,98</b>

### 11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	<b>6,56</b>
388166	Spodek	140	20	-	12	<b>3,60</b>
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	<b>8,95</b>
388168	Spodek	140	25	-	12	<b>4,65</b>

### 12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	3	<b>13,50</b>
388146	350	250	25	3	<b>17,60</b>
388147	400	290	30	3	<b>27,40</b>
388148	450	330	30	3	<b>37,90</b>





1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388170	300	175	3,500	1	56,20

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388161	100	48	0,200	12	3,40

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388160	120	60	92	12	13,20

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388219	200	45	0,650	6	9,20

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388211	150	17	12	3,59
388212	180	21	6	4,26
388213	200	26	6	5,64
388214	230	26	4	8,45
388215	250	29	4	11,80
388216	300	35	4	24,10
388217	360	35	3	28,70
388218	410	42	3	37,90

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388138	80	92	0,300	12	4,56

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388139	80	100	0,320	12	5,94

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388182	160	98	0,400	2	12,60
388184	170	120	0,640	2	18,40

9 FILIZANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388191	Filizanka	65	49	0,090	12	3,11
388192	Spodek	120	-	-	12	1,79

10 FILIZANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388193	Filizanka	85	55	0,250	12	4,95
388194	Spodek	155	24	-	12	2,70
388195	Filizanka	95	60	0,300	12	6,59
388196	Spodek	160	24	-	12	3,89

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388183	96	101	0,320	6	7,99

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388241	310	240	30	4	10,40
388242	360	260	26	3	13,50
388243	410	290	29	3	20,70
388244	470	330	34	3	37,90

### 1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	5,41
388136	150	150	65	0,550	4	9,20
388137	200	200	90	1,700	4	14,50

### 2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	33,40

### 3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	5,94

### 4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	5,83
388176	115	110	0,290	6	10,30
388177	130	125	0,450	6	16,60

### 5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388132	140	140	15	6	4,88	
388133	175	175	20	6	7,19	
388134	235	235	25	4	21,70	

### 6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	7,13
388172	230	95	135	0,500	6	21,30

### 7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	6,90

### 8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	32,60

### 9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	3,86
388156	130	55	0,400	12	6,89
388157	145	65	0,550	12	8,89

### 10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	388254	80	80	20	-	24	3,68
11.	388253	75	75	50	0,125	24	3,36

### 12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	2,60
388186	80	35	0,100	24	2,46
388187	90	40	0,130	12	3,30
388188	100	50	0,300	12	4,70
388189	135	53	0,480	12	4,60

### 13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	32,60





# NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwałe kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania







## Naczynia emaliowane

### 1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547002	200	15	12,30
547003	240	20	12,90

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
547004	220	45	17,20

### 3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547005	160	65	0,650	11,30

### 4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	Cena netto
547006	180	130	40	0,420	16,10
547007	200	145	43	0,500	18,10
547008	220	170	47	0,750	21,40

### 5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547001	90	90	0,300	12,90

### 6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
6.	547010	80	80	0,400	11,40
7.	547011	90	90	0,570	14,30

### 8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	8,43



## SZKŁO BORMIOLI ROCCO



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



### SZKŁANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	<b>1,85</b>
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	<b>2,73</b>
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	<b>2,85</b>
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	<b>3,40</b>
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	<b>3,26</b>
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	<b>3,66</b>

**SZKLANKA DO PIWA IRISH**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	<b>5,94</b>

**SZKLANKA DO PIWA NONIX**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	<b>4,72</b>

**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	<b>9,05</b>
2.	400507	87	194	0,500	6	<b>9,42</b>

**SZKLANKI I KIELISZKI 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	<b>4,15</b>
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	<b>7,06</b>
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	<b>7,64</b>

**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	<b>8,38</b>
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	<b>10,70</b>

**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	<b>5,94</b>
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	<b>6,70</b>

**SZKLANKA WIND**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400635	Szklanka niska	75	95	0,300	6	<b>6,78</b>
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	<b>7,55</b>
3.	400637	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	<b>8,58</b>

## SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obreże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



CRYSTAL  
GLASS



1



2



3



4



5

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	<b>8,29</b>
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	<b>8,29</b>
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	<b>10,20</b>
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	<b>6,37</b>
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	<b>46,50</b>

## SZKŁO CECHOWANE



- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	7,51
2.	400563	Kieliszek do szampa	0,1	62	235	0,230	6	5,79
3.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,52
4.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	2,84
5.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	5,65
6.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	3,96
7.	400115	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	4,27
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	5,99



# 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 mm	K litry* szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	2,05
400582	73	155	0,400	12	4,45



## SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry* szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	4,21
400592	90	136	0,500	12	4,32



## SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry* szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	7,45
400576	83	84	0,200	6	7,69
400577	98	100	0,350	6	8,06



## KUBEK SŁOIK



## KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

## ZAKRĘTKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry* szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	4,48



Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry* szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	8,29



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585,400591,400592	70	6	1,44
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	6	1,21



BUTELKA SWING  
- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	4,70
400572	253	0,500	12	6,13



## 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	5,53
2.	400596	116	125	0,300	6	9,14
3.	400597	130	90	0,375	12	6,02



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	4,67
2.	400622	100	166	0,280	6	9,01
3.	400623	125	180	0,300	6	13,20

## SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość 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	28,70
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	32,20
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	36,20

### 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	0,32	2	36,20
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,70
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	32,20

## SZKŁO PASABAHCZE

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

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



### 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	<b>3,83</b>
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	<b>5,14</b>
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	<b>5,23</b>
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	<b>4,94</b>
5.	400112	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	<b>3,55</b>
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	<b>4,45</b>
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	<b>4,41</b>
8.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	<b>4,17</b>



### 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	<b>4,10</b>
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	<b>4,78</b>
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	<b>5,38</b>
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	<b>4,50</b>



### 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	<b>6,78</b>
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	<b>8,11</b>
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	<b>6,83</b>
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	<b>6,40</b>

### 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	<b>2,84</b>
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	<b>2,84</b>
3.	400153	Kieliszek do szampana	50	175	0,150	48	<b>2,84</b>





**SZKLANKI I KIELISZKI AMBER**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400371	Szklanka	81	62	0,350	12	<b>4,38</b>
2.	400372	Szklanka	94	120	0,570	6	<b>5,10</b>
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	<b>4,49</b>
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	<b>4,74</b>
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	<b>5,45</b>
6.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	<b>4,62</b>
7.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	<b>4,85</b>

**KIELISZKI MONTIS**

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- 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.	400356	Kieliszek do białego wina	60	202	0,355	12	<b>7,71</b>
2.	400357	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	<b>8,06</b>
3.	400358	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	<b>8,53</b>


**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	<b>5,01</b>
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	<b>7,99</b>
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	<b>7,60</b>
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>7,08</b>

**KIELISZKI PRIMETIME**

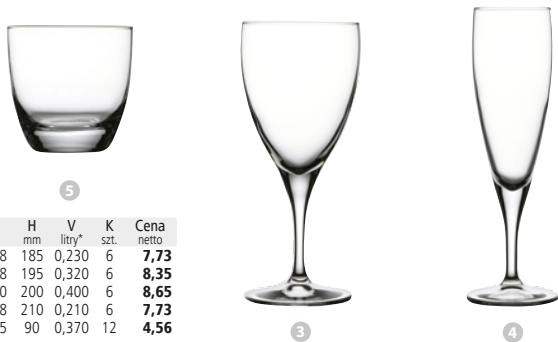
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400045</b>	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	<b>6,40</b>
2.	<b>400046</b>	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	<b>6,97</b>
3.	<b>400047</b>	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	<b>8,14</b>
4.	<b>400041</b>	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	<b>7,55</b>
5.	<b>400042</b>	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	<b>7,47</b>
6.	<b>400043</b>	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	<b>6,89</b>

**KIELISZKI LYRIC**

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400331</b>	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	<b>7,73</b>
2.	<b>400332</b>	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	<b>8,35</b>
3.	<b>400333</b>	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	<b>8,65</b>
4.	<b>400334</b>	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	<b>7,73</b>
5.	<b>400335</b>	Szklanka	93-55	90	0,370	12	<b>4,56</b>

## KIELISZKI ENOTECA


**Paşabahçe**  
 PROFESSIONAL

- 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	<b>10,20</b>
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	<b>10,40</b>
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	<b>9,72</b>
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	<b>9,67</b>
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	<b>8,46</b>
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	<b>11,90</b>
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	<b>11,90</b>

### KIELISZKI RISUS

- 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.	400164	Kieliszek do białego wina	95	183	0,390	12	<b>5,02</b>
2.	400165	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	<b>5,64</b>
3.	400166	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	<b>6,13</b>
4.	400167	Kieliszek do szampana	64	215	0,195	12	<b>4,62</b>

# SZKŁO LINIA TIMELESS

**Pasabahçe**  
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	4,56
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	5,81
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	10,50
4.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	7,61
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	7,97
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	10,40
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	11,00
8.	400337	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	12	9,13
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	6,52
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	9,13
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	7,08
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	8,21
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	7,51
14.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	8,64
15.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	12,10



SZKŁO TIMELESS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	<b>9,84</b>
2.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	<b>11,70</b>
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	<b>29,40</b>

SZKLANKI HIGHNESS



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400364	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	<b>9,36</b>
2.	400363	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	<b>12,00</b>
3.	400362	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	<b>10,10</b>



SZKLANKI PLEASURE



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400365	Szklanka niska	82	107	0,350	12	<b>4,85</b>
2.	400366	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	<b>4,98</b>



# SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstszej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,98
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,70
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	3,13
4.	400019	Szklanka niska	83-61	84	0,240	12	3,11
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,77
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	3,55
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,78
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,66
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	4,31
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	5,39
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	6,50
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	6,69
13.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	12,10
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	18,40
14.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	23,50

**NOWOŚĆ**

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	<b>3,78</b>
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	<b>4,55</b>
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	<b>2,82</b>
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	<b>4,83</b>
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	<b>4,29</b>
6.	400217	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	<b>4,41</b>
7.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	<b>5,39</b>

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	<b>3,18</b>
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	<b>3,55</b>



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	<b>2,62</b>
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	<b>2,73</b>
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	<b>3,61</b>
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	<b>3,24</b>
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	<b>4,60</b>
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	<b>3,16</b>
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	<b>3,73</b>
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	<b>3,75</b>
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	<b>4,11</b>



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	<b>2,83</b>
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	<b>2,80</b>
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	<b>2,80</b>

SZKLANKI CENTRA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	<b>2,89</b>
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	<b>4,40</b>
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	<b>5,35</b>
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	<b>4,65</b>
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	<b>4,81</b>
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	<b>5,48</b>

SZKLANKI IMPERIAL



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	<b>3,55</b>
2.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	<b>3,67</b>

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	<b>2,86</b>
2.	400180	50-35	59	0,030	12	<b>2,55</b>
3.	400181	50-35	60	0,040	12	<b>2,89</b>
4.	400182	49-37	108	0,050	12	<b>4,07</b>
5.	400183	52-34	88	0,060	12	<b>2,85</b>



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	<b>7,75</b>
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	<b>6,37</b>
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	<b>5,51</b>
4.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	<b>5,13</b>
5.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	<b>6,20</b>
6.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	<b>6,24</b>



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	<b>8,41</b>
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	<b>8,60</b>
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	<b>8,83</b>

SZKLANKA TIN CAN



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	<b>4,78</b>
2.	400232	77	98	0,350	12	<b>4,78</b>
3.	400233	79	123	0,490	12	<b>5,64</b>

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	<b>7,94</b>
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	<b>8,77</b>
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	<b>9,69</b>
4.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	<b>9,48</b>
5.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	<b>14,70</b>



SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400107	75-51	128	0,270	12	<b>4,08</b>
2.	400108	88-61	147	0,410	12	<b>4,88</b>
3.	400111	102	166	0,665	48	<b>6,52</b>

SZKLANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400286	Szklanka niska	83	59	0,220	12	<b>3,68</b>
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	<b>3,81</b>
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	<b>4,17</b>

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	<b>6,04</b>
2.	400353	78	103	0,330	24	<b>5,68</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	<b>5,27</b>



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	<b>7,44</b>
400257	64	57	0,09	6	<b>5,36</b>

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	<b>7,57</b>



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	<b>4,17</b>

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	<b>6,40</b>
400196	84-75	162	0,360	6	<b>6,56</b>
400197	91-75	175	0,455	6	<b>8,52</b>

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	12	<b>5,28</b>
2.	400194	85-60	68	0,185	6	<b>7,89</b>
3.	400098	76-49	110	0,240	12	<b>4,30</b>
4.	400099	82-55	149	0,380	12	<b>6,25</b>

# PUCHARKI

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	<b>4,77</b>
2.	400307	92-68	97	0,25	6	<b>6,05</b>
3.	400096	114-72	105	0,29	6	<b>7,30</b>
4.	400097	102-68	142	0,27	6	<b>7,68</b>
5.	400080	116-70	118	0,16	6	<b>5,62</b>
	400258	116-70	133	0,17	6	<b>5,69</b>
6.	400259	85	86	0,245	6	<b>3,09</b>

## SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	<b>6,51</b>
400085	94	0,170	12	<b>10,70</b>

## POPIELNICZKA



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	<b>4,15</b>
2.	400113	72	37	24	<b>3,32</b>

## FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	<b>3,35</b>

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400104</b>	77-70	134	0,385	12	<b>7,71</b>
2.	<b>400105</b>	85-97	136	0,500	12	<b>8,80</b>
3.	<b>400106</b>	92-103	154	0,655	12	<b>9,99</b>

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400115</b>	74	133	0,37	6	<b>4,27</b>
<b>400116</b>	90	157	0,67	6	<b>5,99</b>

SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400119</b>	72	120,5	0,285	48	<b>3,43</b>
2.	<b>400109</b>	88	154	0,570	48	<b>5,02</b>



POKAL DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400189</b>	70	142	0,390	12	<b>5,92</b>
2.	<b>400168</b>	67	202	0,410	6	<b>6,00</b>
3.	<b>400187</b>	67	188	0,380	6	<b>5,88</b>
4.	<b>400188</b>	75	210	0,570	6	<b>6,61</b>
5.	<b>400373</b>	72	180	0,395	12	<b>4,85</b>

**SZKLANKA DO PIWA TULIPE**

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400201	79-69	160	0,570	48	5,27

**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	3,94
2.	400390	80	210	0,55	12	5,84
3.	400136	77	197	0,480	12	5,81
4.	400137	81,5	211	0,598	12	6,64
5.	400190	70-62	210	0,410	6	6,53
	400191	75-70	220	0,510	6	6,62
	400192	80-73	235	0,660	6	6,74



1



4



2



5



3





**DZBANEK**

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400178	62-48	120	0,250	12	<b>5,45</b>
	400177	78-60	153	0,500	6	<b>7,24</b>
	400008	97-72	201	1,000	6	<b>8,83</b>
	400175	112-86	240	1,850	6	<b>14,50</b>

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400176	114-90	234	1,450	6	<b>15,70</b>

**MISKA**

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
	1.	400083	60	27	0,03	24	<b>2,54</b>
	2.	400090	120	53	0,31	6	<b>4,31</b>
	3.	400091	140	63	0,55	6	<b>5,94</b>
	4.	400095	172	76	1,20	6	<b>8,87</b>
	5.	400092	200	87	1,60	6	<b>12,10</b>
	6.	400093	230	101	2,50	6	<b>13,30</b>
	7.	400094	262	113	3,70	6	<b>17,50</b>

KARAFKA DO WINA/WODY



KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	<b>6,51</b>
400207	64-80	203	0,50	6	<b>7,57</b>
400208	79-94	249	1,00	6	<b>12,60</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	<b>4,94</b>
400173	76-87	213	0,50	6	<b>6,03</b>
400172	93-107	262	1,00	6	<b>7,31</b>

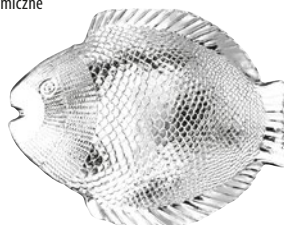
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	<b>9,95</b>

**DZBANEK**



**PÓLMISEK DO RYB**

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400169	104	227	1,5	6	<b>16,30</b>

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	<b>4,31</b>

# SERWETNIKI



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	<b>13,00</b>
2.	364100	-	-	80	<b>21,00</b>
3.	364204	195	195	190	<b>32,20</b>
4.	364111	-	-	75	<b>16,70</b>

# PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW  
- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	<b>16,10</b>

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	<b>8,28</b>

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	<b>2,97</b>

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	<b>2,42</b>

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	<b>6,51</b>
400085	94	0,170	12	<b>10,70</b>



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	<b>12,10</b>
369250	0,25	<b>14,90</b>
369450	0,45	<b>20,40</b>

# ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7

**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	25,10

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	27,50

**3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karałki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362141	160	40,10

**4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	35,30

**5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	29,40

**6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karałki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
362140	160	200	32,30

**7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362150	155	56,20

**DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	5,64
2.	362904	Karałka na przyprawy płynne	6,78



1

2



**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	11,40

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	16,10

**3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW PŁYNNYCH**

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	16,60

**4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	27,60

**5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	15,40

**6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	14,40

**7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPAW**

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	31,50

**8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU**

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	18,80

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

2 - cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	<b>3,92</b>
400082	120	24	<b>2,59</b>



1



2



3

3 CUKIERNICA

- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	<b>6,58</b>

1 DZBANEK NA OLIWĘ

2 - cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400179	157	0,260	12	<b>6,79</b>
2.	400279	157	0,260	12	<b>6,62</b>



1



2



3

3 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.	400291	17	60	60	290	0,500	12	<b>10,90</b>



1



2



3

1 CUKIERNICA

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	<b>22,00</b>



1



2



3

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	<b>28,70</b>

1

2

3

3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	<b>8,06</b>



4

4 TABLICZKA INFORMACYJNA

5 - grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgaes Poland

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	486025	Rezerwacja	120	43	37	<b>6,21</b>
5.	486026	Zdezynfekowano	130	43	37	<b>7,33</b>

**NOWOŚĆ**



5



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena netto
362411	200	44,80



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
362412	200	51,70
362413	300	77,80
362414	400	99,40



MŁYNEK DO PRZYPRAW

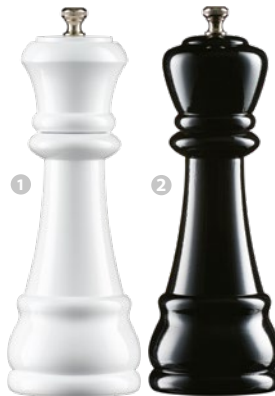
- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	45,90
362402	300	65,90

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena netto
1.	362421	„Królowa”	□	200	55,10
2.	362422	„Król”	■	200	55,10

MOŹDZIERZ 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	46,00



KOSZYK  
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	<b>360230</b>	250	180	45	-	<b>26,50</b>
	<b>360300</b>	300	240	50	-	<b>32,20</b>
2.	<b>360251</b>	-	250	55	250	<b>21,80</b>



KOSZYK  
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	<b>361242</b>	-	232	178	50	<b>7,94</b>
4.	<b>361230</b>	-	230	150	65	<b>6,33</b>
	<b>361371</b>	-	375	150	70	<b>10,40</b>
5.	<b>361241</b>	240	-	-	50	<b>7,47</b>



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top  
419000 str. 282



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	<b>361530</b>	GN 1/1	530	325	70	<b>46,30</b>
7.	<b>361380</b>	owalny	380	270	90	<b>34,50</b>
8.	<b>361235</b>	owalny	235	150	70	<b>17,80</b>



**KOSZYK DO PIECZYWA**

- wzmocniony drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361201</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>56,20</b>
	<b>361202</b>	GN 1/2	325	265	80	<b>41,40</b>
	<b>361203</b>	GN 1/3	325	175	80	<b>28,70</b>
	<b>361204</b>	GN 1/4	265	160	80	<b>25,30</b>
	<b>361206</b>	GN 1/6	175	160	80	<b>17,30</b>
	<b>361205</b>	GN 2/3	325	355	80	<b>43,70</b>
2.	<b>361301</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>60,50</b>
	<b>361302</b>	GN 1/2	325	265	80	<b>36,80</b>

Krawędź  
wzmocniona  
drutem


**DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI**

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>343400</b>	400	250	30	<b>82,10</b>

**KOSZYK NA SZTUČEK**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>361270</b>	270	100	50	<b>20,70</b>

**KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>419001</b>	530	325	<b>152,00</b>

**KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>419202</b>	395	<b>117,00</b>

WAZA DO ZUPY

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



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	<b>89,60</b>
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	<b>23,90</b>
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	<b>46,00</b>

## KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	<b>116,00</b>
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	<b>19,50</b>



# PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

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 GN .....	220-236
Regał ociekowy na pojemniki GN .....	257
Termosy transportowe	
i pojemniki termoizolacyjne .....	239-242, 245-247
Wózki transportowe i kelnerskie .....	253-255
Regały ze stali chromowanej .....	256

Pojemniki transportowe	
i do przechowywania żywności .....	237-238
Pakowarki i akcesoria do pakowarek .....	248-252
Torby do pizzy .....	243
Torby termiczne - Lunchboxy .....	244



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium, Standard, Basic przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

### PREMIUM



Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od  $-40$  do  $+300^{\circ}\text{C}$ . Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.



str. 222

### STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od  $-40$  do  $+300^{\circ}\text{C}$ . Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyt i z uszczelką silikonową.



str. 223-226

### BASIC

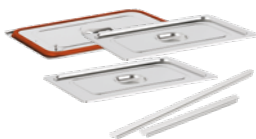


Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od  $-40$  do  $+300^{\circ}\text{C}$ . Ofertę uzupełniają podstawowe pokrywy.



str. 227

### Akcesoria dodatkowe:



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN WYKONANE Z TWORZYWA

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

## PREMIUM

Dostępne rodzaje:



Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od  $-40$  do  $+110^{\circ}\text{C}$ . Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 228-229

## STANDARD

Dostępne rodzaje:



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od  $-5$  do  $+70^{\circ}\text{C}$  oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od  $-40$  do  $+99^{\circ}\text{C}$ . Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 230-233

## HACCP

Premium/Araven

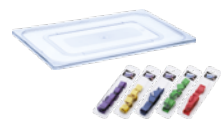


Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od  $-40$  do  $+95^{\circ}\text{C}$  z systemem oznakowania HACCP. W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.



str. 234-236

## Akcesoria dodatkowe:



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 226

## POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	<b>64,80</b>
111042	530	325	40	5,0	<b>73,40</b>
111062	530	325	65	8,8	<b>74,50</b>
111102	530	325	100	13,7	<b>109,00</b>

## POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



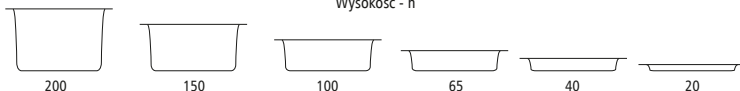
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	<b>100,00</b>
171040	530	325	40	5,5	<b>108,00</b>
171060	530	325	65	9,0	<b>130,00</b>

## POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	<b>75,60</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	<b>83,20</b>
117040	650	530	40	9,0	<b>85,30</b>
117060	650	530	65	18,0	<b>113,10</b>
117100	650	530	100	30,0	<b>131,10</b>
117150	650	530	150	42,0	<b>146,00</b>
117200	650	530	200	58,0	<b>230,00</b>

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	<b>38,30</b>
111040	530	325	40	5,0	<b>41,90</b>
111060	530	325	65	8,0	<b>46,40</b>
111100	530	325	100	14,0	<b>57,20</b>
111150	530	325	150	19,0	<b>89,60</b>
111200	530	325	200	26,0	<b>97,20</b>

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	<b>34,30</b>
115040	325	354	40	3,5	<b>36,10</b>
115060	325	354	65	5,5	<b>36,10</b>
115100	325	354	100	8,0	<b>49,90</b>
115150	325	354	150	12,0	<b>69,10</b>
115200	325	354	200	18,0	<b>97,20</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	<b>21,60</b>
112040	325	265	40	2,0	<b>24,90</b>
112060	325	265	65	3,5	<b>28,10</b>
112100	325	265	100	6,0	<b>33,80</b>
112150	325	265	150	8,5	<b>56,20</b>
112200	325	265	200	11,5	<b>69,10</b>

POJEMNIK GN 2/4



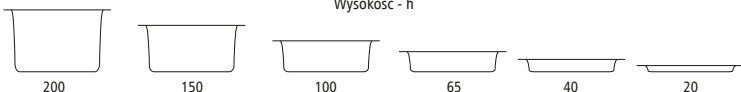
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	<b>33,50</b>
118060	162	530	65	3,50	<b>34,30</b>
118100	162	530	100	5,50	<b>39,60</b>
118150	162	530	150	8,50	<b>58,30</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	<b>18,70</b>
113040	325	176	40	1,5	<b>21,50</b>
113060	325	176	65	2,5	<b>24,50</b>
113100	325	176	100	3,7	<b>29,80</b>
113150	325	176	150	5,7	<b>43,00</b>
113200	325	176	200	7,3	<b>48,30</b>

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	<b>14,00</b>
114040	265	162	40	1,0	<b>18,90</b>
114060	265	162	65	1,7	<b>22,20</b>
114100	265	162	100	2,8	<b>25,10</b>
114150	265	162	150	3,6	<b>37,60</b>
114200	265	162	200	5,0	<b>48,40</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	<b>16,30</b>
116100	176	162	100	1,6	<b>20,10</b>
116150	176	162	150	2,0	<b>28,10</b>
116200	176	162	200	2,8	<b>39,10</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	<b>12,10</b>
119100	176	108	100	0,8	<b>18,30</b>
119150	176	108	150	1,4	<b>24,50</b>

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	<b>20,10</b>

POKRYWA GN



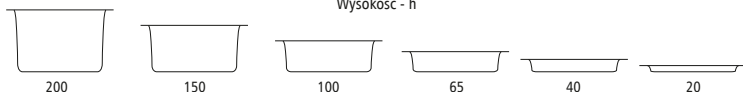
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	<b>97,20</b>
111000	GN 1/1	<b>37,00</b>
115000	GN 2/3	<b>33,20</b>
112000	GN 1/2	<b>23,50</b>
118000	GN 2/4	<b>21,50</b>
113000	GN 1/3	<b>18,00</b>
114000	GN 1/4	<b>15,80</b>
116000	GN 1/6	<b>12,10</b>
119000	GN 1/9	<b>9,20</b>

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	<b>114,00</b>
115014	GN 2/3	<b>97,20</b>
112014	GN 1/2	<b>85,30</b>
113014	GN 1/3	<b>61,60</b>
114014	GN 1/4	<b>58,30</b>
116014	GN 1/6	<b>51,00</b>

Wysokość - h





# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 226

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	<b>71,30</b>
131154	530	325	150	19,0	<b>78,80</b>
131204	530	325	200	26,0	<b>90,70</b>

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
135204	325	354	200	18,0	<b>78,80</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	<b>44,40</b>
132154	325	265	150	8,5	<b>52,30</b>
132204	325	265	200	11,5	<b>63,70</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	<b>40,00</b>
133154	325	176	150	5,7	<b>43,40</b>
133204	325	176	200	7,3	<b>55,10</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	<b>44,90</b>
134204	265	162	200	5,0	<b>57,20</b>

POJEMNIK GN 1/6



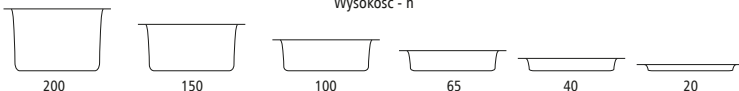
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	<b>26,60</b>
136154	176	162	150	2,0	<b>23,30</b>
136204	176	162	200	2,8	<b>42,70</b>

## POKRYWA GN Z WYCIECIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	<b>34,30</b>
132000	GN 1/2	<b>24,90</b>
133000	GN 1/3	<b>17,50</b>
134000	GN 1/4	<b>20,50</b>



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	46,00
121044	530	325	40	5,0	50,10
121064	530	325	65	8,0	55,10
121104	530	325	100	14,0	62,60
121154	530	325	150	19,0	102,00
121204	530	325	200	26,0	120,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	47,60
125104	325	354	100	8,0	61,60

POJEMNIK GN 1/2



LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, beczkach, termosach, itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	32,80
122104	325	265	100	6,0	42,00
122154	325	265	150	8,5	75,60

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	9,57
100531	530	11,30

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107021	650	530	20	4,4	109,00
107061	650	530	65	18,0	122,00



POJEMNIK GN 1/1



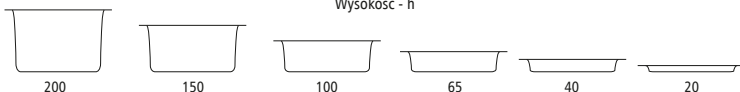
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	58,30
101041	530	325	40	5,0	68,00
101061	530	325	65	8,0	75,60

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	44,90

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

- listwy wspornikowe patrz str. 226



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	<b>21,90</b>
111046	530	325	40	5,0	<b>25,60</b>
111066	530	325	65	8,0	<b>26,90</b>
111106	530	325	100	14,0	<b>34,20</b>
111156	530	325	150	19,0	<b>53,90</b>
111206	530	325	200	26,0	<b>63,70</b>



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	<b>12,20</b>
112046	325	265	40	2,0	<b>14,80</b>
112066	325	265	65	3,5	<b>15,90</b>
112106	325	265	100	6,0	<b>23,20</b>
112156	325	265	150	8,5	<b>31,90</b>
112206	325	265	200	11,5	<b>41,60</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	<b>14,80</b>
113106	325	176	100	3,7	<b>22,70</b>
113156	325	176	150	5,7	<b>28,10</b>
113206	325	176	200	7,3	<b>39,20</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	<b>13,50</b>
114106	265	162	100	2,8	<b>18,40</b>
114156	265	162	150	3,6	<b>27,00</b>
114206	265	162	200	5,0	<b>33,20</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	<b>11,00</b>
116106	176	162	100	1,6	<b>15,90</b>
116156	176	162	150	2,0	<b>23,20</b>
116206	176	162	200	2,8	<b>30,70</b>

POJEMNIK GN 1/9



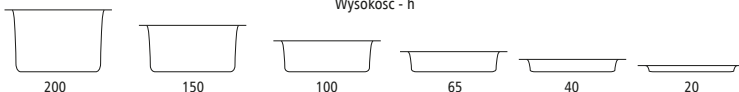
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	<b>9,72</b>
119106	176	108	100	0,8	<b>13,50</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	<b>24,50</b>
112006	GN 1/2	<b>13,50</b>
113006	GN 1/3	<b>11,00</b>
114006	GN 1/4	<b>9,72</b>
116006	GN 1/6	<b>8,64</b>
119006	GN 1/9	<b>7,34</b>

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bemaach 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	<b>44,80</b>
141101	530	325	100	13,3	<b>54,80</b>
141151	530	325	150	20,0	<b>63,20</b>
141201	530	325	200	26,4	<b>83,30</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	<b>22,90</b>
142101	325	265	100	6,1	<b>28,40</b>
142151	325	265	150	9,0	<b>38,30</b>
142201	325	265	200	11,9	<b>41,10</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	<b>20,30</b>
143151	325	175	150	5,5	<b>28,40</b>
143201	325	175	200	7,1	<b>35,70</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	<b>18,30</b>
144151	265	164	150	3,8	<b>20,50</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	<b>14,60</b>
146151	176	162	150	2,3	<b>17,40</b>
146201	176	162	200	2,8	<b>20,50</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	<b>10,70</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	<b>32,40</b>
142001	GN 1/2	<b>19,30</b>
143001	GN 1/3	<b>12,90</b>
144001	GN 1/4	<b>10,70</b>
146001	GN 1/6	<b>9,83</b>
149001	GN 1/9	<b>7,24</b>

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



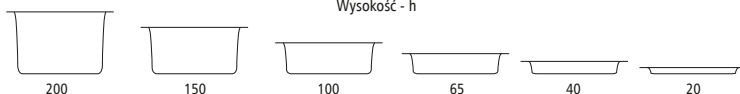
Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	<b>19,70</b>
142018	GN 1/2	<b>11,40</b>

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	<b>27,90</b>
142014	GN 1/2	<b>15,40</b>
143014	GN 1/3	<b>11,80</b>
144014	GN 1/4	<b>9,83</b>
146014	GN 1/6	<b>8,21</b>
149014	GN 1/9	<b>5,40</b>

Wysokość - h



# 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	<b>49,20</b>
151101	530	325	100	13,3	<b>60,50</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	<b>24,50</b>
152101	325	265	100	6,1	<b>22,90</b>
152151	325	265	150	9,0	<b>31,30</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	<b>17,90</b>
153101	325	175	100	3,8	<b>19,70</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	<b>13,90</b>
154101	265	164	100	2,6	<b>16,10</b>
154151	265	164	150	3,8	<b>18,80</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	<b>10,40</b>
156101	176	162	100	1,6	<b>13,50</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	<b>10,70</b>

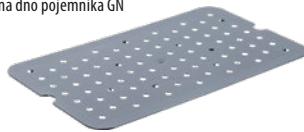
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	<b>28,90</b>
153001	GN 1/3	<b>12,40</b>

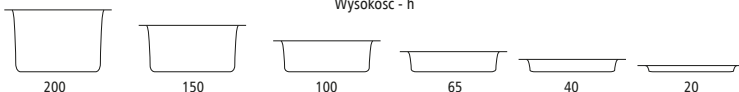
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151018	GN 1/1	<b>15,10</b>

Wysokość - h





# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, 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
161062	530	325	65	8,0	21,90
161102	530	325	100	14,0	25,70
161152	530	325	150	19,0	29,70
161202	530	325	200	26,0	37,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	11,40
162102	325	265	100	6,0	13,80
162152	325	265	150	8,5	16,80
162202	325	265	200	11,5	19,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	10,90
163102	325	176	100	3,7	13,00
163152	325	176	150	5,7	14,90
163202	325	176	200	7,3	16,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	7,44
164102	265	162	100	2,8	9,16
164152	265	162	150	3,6	13,80

POJEMNIK GN 1/6



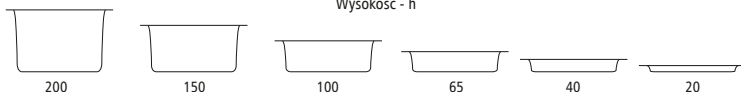
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	6,84
166102	176	162	100	1,6	8,06
166152	176	162	150	2,0	11,90

POKRYWA GN



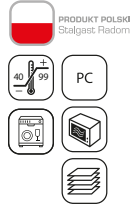
Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	13,80
162002	GN 1/2	7,57
163002	GN 1/3	5,85
164002	GN 1/4	5,25
166002	GN 1/6	4,28

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
141062	530	325	65	8,0	37,80
141102	530	325	100	14,0	47,00
141152	530	325	150	19,0	56,20
141202	530	325	200	26,0	73,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	20,70
142102	325	265	100	6,0	23,80
142152	325	265	150	8,5	32,90
142202	325	265	200	11,5	36,60

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	16,50
143102	325	176	100	3,7	19,50
143152	325	176	150	5,7	26,70
143202	325	176	200	7,3	30,60

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	13,40
144102	265	162	100	2,8	15,20
144152	265	162	150	3,6	18,90

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	8,54
146102	176	162	100	1,6	12,20
146152	176	162	150	2,0	15,20

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	7,94
149102	176	108	100	0,8	9,16

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	27,40
142002	GN 1/2	16,80
143002	GN 1/3	11,20
144002	GN 1/4	9,76
146002	GN 1/6	7,94
149002	GN 1/9	6,10

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	23,40
142011	GN 1/2	14,70
143011	GN 1/3	9,89
144011	GN 1/4	7,47
146011	GN 1/6	5,98

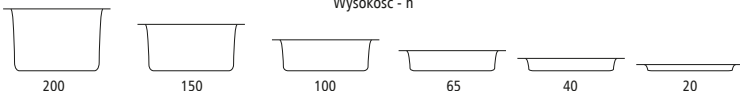
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	30,00
142019	GN 1/2	14,70
143019	GN 1/3	8,86
144019	GN 1/4	8,39
146019	GN 1/6	5,17

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	<b>36,00</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	<b>17,00</b>
182102	325	265	100	6,0	<b>23,10</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	<b>12,30</b>
183102	325	176	100	3,7	<b>15,40</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	<b>11,30</b>
184102	265	164	100	2,8	<b>13,40</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	<b>8,21</b>
186102	176	162	100	1,6	<b>8,73</b>
186152	176	162	150	2,0	<b>13,80</b>

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	<b>22,00</b>
182002	GN 1/2	<b>12,30</b>
183002	GN 1/3	<b>9,23</b>
184002	GN 1/4	<b>7,70</b>
186002	GN 1/6	<b>6,16</b>

POKRYWA GN SZCZELNA

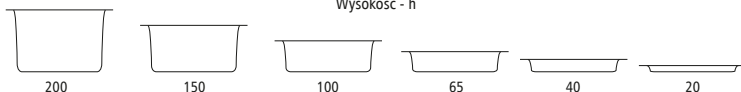
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	<b>23,40</b>
142011	GN 1/2	<b>14,70</b>
143011	GN 1/3	<b>9,89</b>
144011	GN 1/4	<b>7,47</b>
146011	GN 1/6	<b>5,98</b>

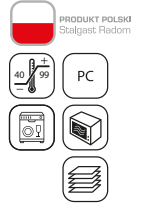


Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	44,00
151102	530	325	100	14,0	59,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	21,40
152102	325	265	100	6,0	24,30

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	16,80
153102	325	176	100	3,7	19,50
153152	325	176	150	5,7	28,70

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	12,40
154102	265	164	100	2,8	15,70
154152	265	164	150	3,6	17,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	10,60
156102	176	162	100	1,6	12,20
156152	176	162	150	2,0	17,10

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	25,30
152002	GN 1/2	12,20
153002	GN 1/3	12,20
154002	GN 1/4	12,20
156002	GN 1/6	7,94

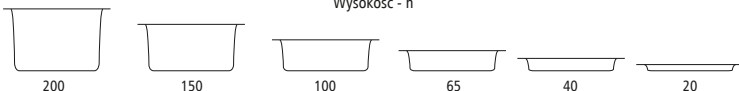
POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	23,40
142011	GN 1/2	14,70
143011	GN 1/3	9,89
144011	GN 1/4	7,47
146011	GN 1/6	5,98



Wysokość - h





## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w beczkach 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	103,00
161205	530	325	200	28,0	117,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	92,90
165205	325	354	200	19,0	105,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	68,00
162155	325	265	150	10,0	77,80
162205	325	265	200	12,5	92,90

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	47,20
163155	325	176	150	6,0	55,10

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	34,60
164155	265	162	150	4,3	34,60

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	29,90
166155	176	162	150	2,6	29,60





POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	<b>18,70</b>
169105	176	108	100	1,0	<b>20,80</b>
169155	176	108	150	1,5	<b>27,90</b>

Etykieta



System ColorClip



MON



TUE



WED



THU



FRI



SAT



SUN

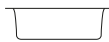
Wysokość - h



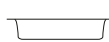
200



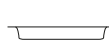
150



100



65

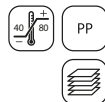


40



20

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach 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	<b>32,10</b>
161101	530	325	100	13,3	<b>33,40</b>
161151	530	325	150	20,0	<b>36,90</b>
161201	530	325	200	26,4	<b>44,60</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	<b>16,60</b>
162101	325	265	100	6,1	<b>17,80</b>
162151	325	265	150	9,0	<b>20,80</b>
162201	325	265	200	11,9	<b>23,80</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163061	325	175	65	2,5	<b>12,10</b>
163101	325	175	100	3,8	<b>17,80</b>
163151	325	175	150	5,5	<b>19,10</b>
163201	325	175	200	7,1	<b>22,70</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164061	265	164	65	1,7	<b>10,10</b>
164101	265	164	100	2,6	<b>14,30</b>
164151	265	164	150	3,8	<b>17,80</b>
164201	265	164	200	4,8	<b>17,10</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	<b>9,55</b>
166101	176	162	100	1,6	<b>12,60</b>
166151	176	162	150	2,3	<b>14,30</b>
166201	176	162	200	2,8	<b>15,60</b>

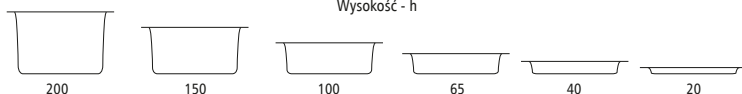
POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	<b>7,82</b>
169101	176	108	100	0,9	<b>9,20</b>

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	<b>15,20</b>
162014	GN 1/2	<b>8,63</b>
163014	GN 1/3	<b>6,67</b>
164014	GN 1/4	<b>5,76</b>
166014	GN 1/6	<b>4,72</b>
169014	GN 1/9	<b>4,72</b>



POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
067101	125	122	1,0	<b>8,97</b>
067102	180	105	2,0	<b>20,70</b>
067104	180	212	4,0	<b>25,30</b>
067106	220	195	6,0	<b>33,40</b>
067107	220	270	7,5	<b>25,50</b>
067110	310	210	10,0	<b>42,60</b>
067120	310	375	20,0	<b>59,40</b>



POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	<b>8,06</b>
067192	Pokrywa	180	<b>12,10</b>
067193	Pokrywa	220	<b>18,40</b>
067194	Pokrywa	310	<b>25,90</b>

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 pietrowanie
- 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	<b>110,00</b>
	062761		710	440	380	79	<b>149,00</b>
2.	062532		710	440	270	53	<b>110,00</b>
	062762		710	440	380	79	<b>149,00</b>

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	<b>85,30</b>
064101	415	340	200	16,0	<b>67,00</b>
064102	395	200	200	7,0	<b>44,80</b>

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	<b>131,00</b>

# TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



PE

- wykonane z polietylenu w kolorze zielonym
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyli odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

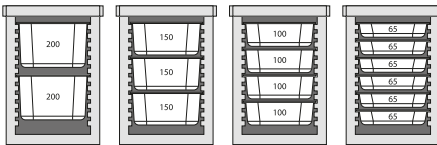


Zawór odpowietrzający



## 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. 253
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

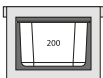


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>053870</b>	650	450	625	86	<b>886,00</b>



## TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>054300</b>	645	445	315	26	<b>698,00</b>





# POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



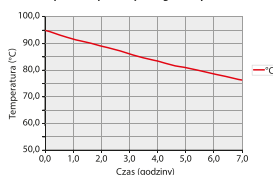
EPP

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

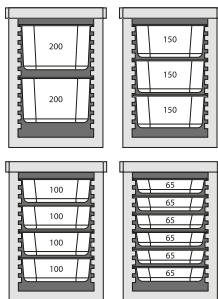
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	976,00

## 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	92,90

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	158,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	165,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	164,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	244,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1




- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



1



2

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	058201		675	400	290	37	245,00
	058251		675	400	335	45	276,00
2.	058200		675	400	290	37	302,00

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	148,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	244,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	226,00
056303	685	485	360	80	295,00

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	118,00

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	164,00

**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 przeniesienia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



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	74,50

**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



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	70,20

# TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	563106	6 opakowań	490	310	310	420	260	240	<b>291,00</b>
2.	563112	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	<b>366,00</b>



# 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

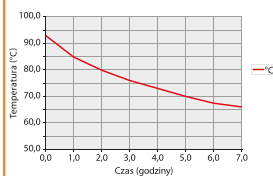
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	<b>434,00</b>
051154	330	295	15	<b>508,00</b>
051204	330	365	20	<b>555,00</b>
051254	330	440	25	<b>594,00</b>
051304	330	475	30	<b>676,00</b>
051354	330	585	35	<b>631,00</b>
051504	480	400	50	<b>828,00</b>



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



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	<b>477,00</b>
052154	330	295	15	<b>512,00</b>
052204	330	365	20	<b>621,00</b>
052254	330	585	25	<b>621,00</b>
052504	480	400	50	<b>719,00</b>



# 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	<b>365,00</b>
051151	330	270	15	<b>453,00</b>
051201	330	365	20	<b>473,00</b>
051251	330	390	25	<b>597,00</b>
051301	330	450	30	<b>595,00</b>
051351	330	560	35	<b>618,00</b>

# 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 grzewczącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 252
- 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	2765,00

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 290mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4mm
- 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 120µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	378	300x350x50	0,63	230	3305,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy grzewczącej 300 mm w modelu 691314
- 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 grzewcu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- 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	<b>3380,00</b>
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	<b>4018,00</b>



### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 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 grzewcu 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	<b>3380,00</b>



### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy grzewczącej 280 mm w modelu 691309
- 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
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,40	230	<b>9718,00</b>
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	<b>7441,00</b>





# 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

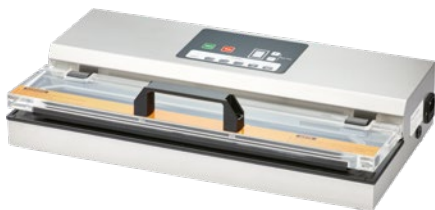
- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schówek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- obudowa wykonana z tworzywa ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691315	390	150	80	0,14	230	575,00

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 23 l/h



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691303	490	260	125	0,67	230	1285,00

## 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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	922,00

### 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
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- 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	1264,00

### KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	60,50



### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Cena netto
691251	163,00



### KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
475960	30	60	13,60



Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



### WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

Nr kat.	L mm	Cena netto
691933	600	2,92



Więcej informacji o technologii SOUS VIDE znajdziesz na stronie 431 oraz: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



#### 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	<b>38,90</b>
691922	200	300	do 120	100	<b>61,60</b>
691923	250	350	do 120	100	<b>91,80</b>



#### 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	<b>18,30</b>
691915	200	300	-18 do 99	100	<b>25,80</b>
691916	250	350	-18 do 99	100	<b>32,30</b>



#### 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	<b>24,20</b>
691908	200	300	-18 do 99	100	<b>43,70</b>
691909	250	350	-18 do 99	100	<b>64,80</b>



#### WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) szt.

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	<b>46,40</b>
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	<b>69,10</b>
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	<b>83,20</b>



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	<b>287,00</b>

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	<b>768,00</b>

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skretne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:  
662111 14 x pojemnik GN 1/1  
662211 14 x pojemnik GN 2/1  
662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	662111	380	550	1735	<b>623,00</b>
	662211	590	670	1735	<b>1032,00</b>
2.	662461	470	620	1735	<b>767,00</b>

# 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	<b>264,00</b>
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	<b>309,00</b>

## WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Kółka z hamulcem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	<b>311,00</b>
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	<b>368,00</b>



## 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	<b>343,00</b>
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	<b>397,00</b>

## 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	<b>321,00</b>



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	314,00

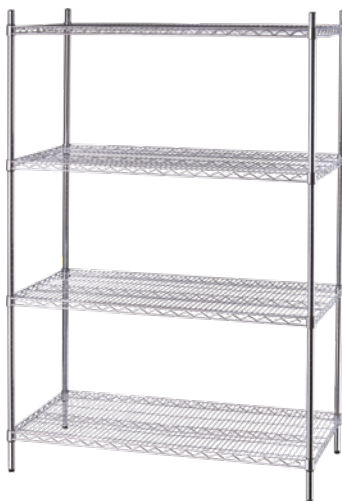
REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680062	610	455	1800	414,00
680093	900	450	1800	426,00
680092	910	455	1800	465,00
680123	1200	450	1800	541,00
680122	1220	455	1800	581,00
680152	1525	455	1800	725,00
681062	610	610	1800	489,00
681093	908	610	1800	541,00
681123	1213	610	1800	678,00
681092	910	610	1800	569,00
681102	1060	610	1800	678,00
681122	1220	610	1800	702,00
681152	1525	610	1800	822,00
681182	1825	610	1800	949,00

Mocowanie  
półek  
z regulowaną  
wysokością



### REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN



- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Dwa poziomy  
wyprofilowanych  
półek



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	413,00

### REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1



- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż

Możliwość  
umieszczenia  
pojemników GN  
na poprzeczkach regału



Możliwość  
mycia półek  
w zmywarce



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
686100	1120	360	1800	939,00



# ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....260-265  
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup ..... 267-271  
 Dzbanki, termosy stołowe ..... 273-275  
 Tace ..... 278-281  
 Lampy grzewcze do potraw ..... 259

Półmiski ..... 277, 278  
 Naczynia do finger food ..... 285-290  
 Płyty do finger food z łupka ..... 284  
 Kolumny bufetowe ..... 283  
 Urządzenie do schładzania napojów, granitor .. 277

# 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	343,00

## 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	402,00

## ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	20,30

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600		173	0,25	230	229,00
692601		173	0,25	230	229,00
692602		173	0,25	230	229,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610		290	0,25	230	275,00
692611		290	0,25	230	275,00
692612		290	0,25	230	275,00



## 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 częściej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, 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	146,00
431750	420	320	7,5	183,00



### 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
436110	605	360	240	9	137,00

### 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	118,00



NOWOŚĆ



#### 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	370,00

#### PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
433240	660	335	400	2 x 4	440,00



## 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

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
437041	GN1/1	575	410	345	420,00
437042	GN1/2	370	350	345	286,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGLY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437021	470	530	530	6,3	379,00



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie grzałki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434099	600	400	365	9	440,00

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	509,00



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



**SUNNEX®**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435090	570	350	285	8	0,76	230	442,00

# 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 OKRĄGLY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437020	460	520	450	6,8	459,00



## PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437030	630	520	450	9	657,00

## 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	528,00





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

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
435130	620	480	300	13	2,0	230	596,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI 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	690,00



PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
438010	630	500	270	1145,00



## 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 puszkki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszkki



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	4,51

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



## ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	3,07
2.	430003	Żel w butelce	1,0	10,50
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	48,30



## 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	17,30



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- 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	165,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	202,00
430400	230	200	0,40	230	113,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	137,00
430700	250	200	0,70	230	229,00

# KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

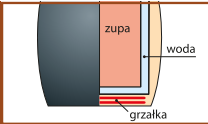
## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C

**NOWOŚĆ**



Równomierne  
grzanie poprzez  
płaszcz wodny



Pojemnik na  
zupę wykonany  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432105	340	370	8,5	0,4	230	218,00



## 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	248,00



## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



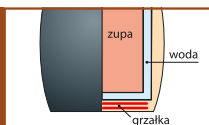
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	<b>354,00</b>
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	<b>113,00</b>

## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę 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	<b>194,00</b>

## KOCIOŁEK 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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	<b>555,00</b>

**WARNIK**

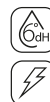
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



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	<b>253,00</b>
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	<b>299,00</b>
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>51,10</b>

**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



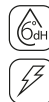
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>217,00</b>
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>252,00</b>
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>51,10</b>



WARNIK

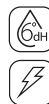
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- 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	318,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	417,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	51,10



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

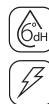


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	273,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	323,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	51,10

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 taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
751209	241	480	9	2,4	230	573,00
751220	288	602	18	2,4	230	741,00



## 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.	<b>752060</b>	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	<b>405,00</b>
	<b>752120</b>	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	<b>564,00</b>
	<b>752150</b>	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	<b>606,00</b>
2.	<b>383300</b>	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	<b>51,10</b>

## ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>753060</b>	241	480	6	1,5	230	<b>567,00</b>
<b>753150</b>	288	602	16	1,5	230	<b>818,00</b>

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



Podświetlany  
włącznik



Obrót 360°



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	148,00

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



INOX  
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	21,80
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	22,90
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	25,30
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	21,80
5.	420052	Chochla	310	0,08	29,90



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Rędorn



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486021	Kawa	100	43	37	6,21
2.	486022	Herbata	100	43	37	6,21
3.	486025	Rezerwacja	120	43	37	6,21
4.	486026	Zdezynfekowano	130	43	37	7,33

NOWOŚĆ

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	8,06

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 przenoszenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	183,00
	385140	Termos	230	560	14,0	252,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	20,20



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383190	Termos	-	320	1,9	74,50
	383250	Termos	-	360	2,5	83,20
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	20,20

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	119,00
	383500	Termos	-	430	5,0	144,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	20,20



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	37,90
382200	2,0	43,70



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
382101	210	1,0	43,10
382151	245	1,5	50,70
382201	285	2,0	56,40



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	113,00
386150	250	1,50	121,00
386200	295	2,00	125,00

INOX



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	20,50
373101	1,0	28,60
373151	1,5	38,90
373201	1,9	52,90

DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	11,00
374020	75	0,25	17,30

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	21,20
372060	0,60	27,00
372100	1,00	31,80
372150	1,50	56,20
372200	2,00	61,60





DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	70,20



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	24,70

DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	36,40



1



2



3

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	16,30
2.	400178	62-48	120	0,25	12	5,45
	400177	78-60	153	0,50	6	7,24
	400008	97-72	201	1,00	6	8,83
	400175	112-86	240	1,85	6	14,50
3.	400176	114-90	234	1,45	6	15,70



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	260,00

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	343,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
467007	285	315	370	7	499,00

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- 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	261,00



## 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

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	3343,00

## GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

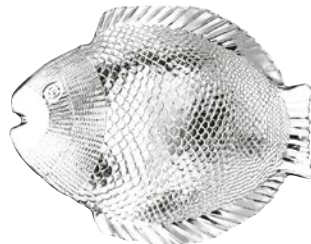
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	9299,00



## EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodczyce, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
477003	230	180	415	3x1	206,00



## PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
400081	260	210	12	4,31



*Pasabahce*



**PÓŁMISEK**

- rant 3 mm

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	<b>12,30</b>
401302	302	202	<b>15,10</b>
401352	348	233	<b>17,10</b>
401402	392	262	<b>25,80</b>
401452	448	300	<b>31,10</b>
401502	498	346	<b>38,70</b>
401552	545	380	<b>47,50</b>
401602	599	413	<b>58,30</b>



**TACA EKSPOZYCYJNA**

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	<b>36,10</b>
406280	300	235	25	<b>40,40</b>
406310	325	250	25	<b>38,30</b>
406340	355	275	25	<b>53,50</b>
406400	420	295	25	<b>67,00</b>
406460	580	365	25	<b>89,60</b>
406550	580	365	25	<b>146,00</b>



**TACA EKSPOZYCYJNA**

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	<b>31,10</b>
407411	410	20	<b>35,20</b>



**TACA EKSPOZYCYJNA**

- rozmiar GN 1/1

6 INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406111	530	325	40	<b>205,00</b>



**PÓŁMISEK POD TALERZ**

- okrągły

**SUNNEX**

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	<b>49,90</b>



**POKRYWA**

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	<b>53,50</b>

# 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	<b>18,40</b>
	412400	405	-	-	25	<b>24,80</b>
2.	415510	-	510	635	25	<b>78,80</b>
	415600	-	600	735	25	<b>105,00</b>
3.	411450	-	405	305	-	<b>30,20</b>
	411500	-	460	360	-	<b>44,30</b>
	411560	-	510	380	-	<b>61,60</b>
	411650	-	650	450	-	<b>75,60</b>



## TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1 4
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzoszowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	410360	360	-	-	35	<b>45,40</b>
2.	414000	-	530	325	-	<b>49,00</b>
3.	414010	-	530	325	-	<b>73,40</b>
4.	414020	-	530	325	-	<b>36,80</b>
5.	410450	-	450	340	-	<b>35,60</b>
	410500	-	500	360	-	<b>44,80</b>
	410550	-	550	400	-	<b>51,30</b>
	410600	-	600	450	-	<b>64,80</b>

## TACE



## TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413020	477	337	15	<b>27,60</b>
2.	413001	530	325	-	<b>34,60</b>
3.	413010	530	325	-	<b>82,10</b>



## TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	<b>29,40</b>
2.	413033	456	356	-	<b>19,50</b>
3.	413032	415	305	-	<b>15,60</b>

## TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytemi



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	<b>17,30</b>



# 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	Red	250	350	8,06
413252	Green	250	350	8,06
413253	Black	250	350	8,06
413254	Blue	250	350	8,06
413255	Light Blue	250	350	8,06
413256	Brown	250	350	8,06

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	Red	300	400	9,20
413302	Green	300	400	9,20
413303	Black	300	400	9,20
413304	Blue	300	400	9,20
413305	Light Blue	300	400	9,20
413306	Brown	300	400	9,20

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	Red	350	450	13,80
413352	Green	350	450	13,80
413353	Black	350	450	13,80
413354	Blue	350	450	13,80
413355	Light Blue	350	450	13,80
413356	Brown	350	450	13,80

## STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
415000	470	480	780	167,00

**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	<b>118,00</b>
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	<b>288,00</b>
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	<b>21,40</b>


**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	<b>118,00</b>
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	<b>49,00</b>
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	<b>36,80</b>
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	<b>34,60</b>


**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	-	-	-	<b>118,00</b>
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	<b>442,00</b>


**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	<b>118,00</b>
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	<b>46,40</b>





## KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalną ekspozycję serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że system kolumnowy doskonale sprawdza 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	<b>10,80</b>
399102	200	100	5	<b>6,44</b>
399103	300	300	5	<b>21,80</b>
399104	300	200	5	<b>12,60</b>



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	<b>48,30</b>
816800	500	250	8	<b>82,10</b>
816810	800	250	8	<b>110,00</b>



1



2



3

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	■	Wysoka	150	150	570	<b>194,00</b>
2.	815621	■	Niska	150	150	355	<b>127,00</b>
3.	815600	■	Wysoka	150	150	570	<b>243,00</b>
	815620	■	Niska	150	150	355	<b>144,00</b>

# 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	<b>44,30</b>
399112	GN 1/2	325	265	5	1	<b>24,10</b>
399113	GN 1/3	325	175	5	1	<b>17,20</b>
399114	GN 1/4	265	160	5	1	<b>14,00</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	<b>10,80</b>
399103	300	300	5	1	<b>21,80</b>
399117	100	100	5	4	<b>11,80</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	<b>38,30</b>
399119	300	5	1	<b>18,10</b>
399120	330	5	1	<b>20,40</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	<b>40,30</b>
399122	GN 1/2	325	265	5	1	<b>22,90</b>

## PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	<b>6,44</b>
399104	300	200	5	1	<b>12,60</b>
399115	400	250	5	1	<b>21,90</b>
399116	400	120	5	1	<b>12,40</b>

## 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	<b>51,70</b>
2.	399431	Płyta	400	300	7	<b>19,50</b>

# MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

*Pasabańca*



- 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



1



2



3



4



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Miseczka finger food	96	-	6	<b>2,99</b>
2.	400283	Miseczka finger food	110	-	6	<b>2,99</b>
3.	400284	Miseczka finger food	96	-	6	<b>2,59</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	<b>1,85</b>
5.	400261	Salaterka szklana	130	80	0,430	6	<b>5,42</b>
6.	400285	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	<b>3,55</b>
7.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	<b>3,68</b>
8.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	<b>6,52</b>



## NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1							
DIP							
Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena	
	mm	mm	mm	litry	szt.	netto	
394108	95	95	60	0,28	6	12,60	
2							
DIP							
Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena	
	mm	mm	mm	litry	szt.	netto	
394109	110	110	40	0,25	6	10,90	
394110	130	130	45	0,37	6	12,10	
3							
DIP							
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena		
	mm	mm	litry	szt.	netto		
394409	80	40	0,14	6	5,36		
4							
DIP							
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena		
	mm	mm	litry	szt.	netto		
394408	60	45	0,09	6	5,83		
5							
DIP							
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena		
	mm	mm	litry	szt.	netto		
395332	55	18	0,013	6	2,53		
6							
DIP							
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena		
	mm	mm	litry	szt.	netto		
395335	70	20	0,032	6	2,40		
7							
DIP							
Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena		
	mm	mm	litry	szt.	netto		
395333	58	30	0,05	6	2,66		



## 1 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	2,97

## 2 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,30	6		13,70

## 3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394402	230	230	55	4x0,14	1	33,60

## 4 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394404	330	30	3x0,26	1	70,20

## 5 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	13,20

## 6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394400	193	100	35	6	0,32	17,30

## 7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394401	210	110	25	0,2	6	16,60

## 8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	12,10

## 9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry szt.	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	8,87

# 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	<b>3,34</b>
2.	546043	72	48	0,12	<b>4,37</b>

MINI DIP  
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	<b>3,91</b>
2.	546045	72	48	0,12	<b>4,72</b>

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	<b>12,90</b>

MINI WIADERKO

Cu



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	<b>25,80</b>

MINI WIADERKO  
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546033	90	80	0,325	<b>11,60</b>
546034	95	95	0,400	<b>13,50</b>
546035	120	120	0,900	<b>19,90</b>

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	<b>9,89</b>
2.	546025	88	85	0,41	<b>14,60</b>

STOJAK  
NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	<b>10,90</b>



PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	319010	Papier do frytek	-	420	270	-	500	<b>135,00</b>
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	<b>32,40</b>

STOJAK  
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043  
(sprzedawany oddzielnie)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	<b>11,90</b>



## KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

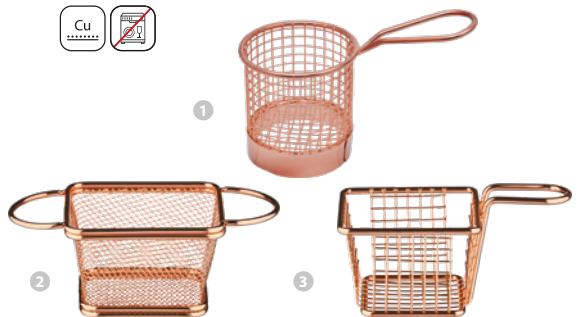
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	-	65	<b>16,10</b>
2.	546051	-	100	80	70	<b>18,40</b>
3.	546054	-	100	100	70	<b>16,10</b>



## KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546012	80	-	-	80	<b>18,50</b>
2.	546061	-	100	80	70	<b>20,70</b>
3.	546064	-	100	100	70	<b>18,40</b>



## 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	<b>13,70</b>
2.	546014	-	95	95	60	<b>18,50</b>
3.	546004	-	100	90	60	<b>24,20</b>
4.	546005	-	100	90	60	<b>29,90</b>



MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	16,40

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	18,80
2.	546010	110	60	0,38	34,00

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	12,90

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	11,10
546015	77	125	0,600	15,30

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	24,10

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	20,50

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	6,54

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:  
203x203xx220 mm  
177x177x160 mm  
160x152x110 mm  
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena netto
546008	104,00



# CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszeczhronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lamy grzewcze elektryczne.....292-294  
Wiszące lamy grzewcze .....293  
Stolik barowy.....296  
Lamy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...295

Meble cateringowe .....296  
Pokrowce na meble cateringowe.....297  
Słupki hotelowy.....297



# LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

## PARASOL GRZEWCZY

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m<sup>2</sup>
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	851,00



## WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



## 1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692310	585	300	3,2	2,1	230	594,00

## 2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692311	530	300	2,0	1,8	230	454,00

## 3 LAMPY GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	850	3,6	2,0	230	485,00

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszania



1 LAMPY GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom 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	435,00

2 LAMPY GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	927,00

1 LAMPY GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	1112,00

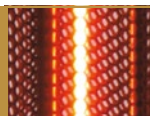
2 STOLIK GRZEWCZY

- stół barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	1036,00



Specjalna powłoka ochronna



1



2

# LAMPY GRZEWCZE GAZOWE

## LAMPY GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693210	520	-	2270	13	G30	1717,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	76,70



1



2



## LAMPY GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętką umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzewadza 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
1.	693225	460	-	2210	13	G30	853,00
2.	693226	-	2210	-	-	-	63,70



1



2



# 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):  
950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	195,00

## 2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):  
950118: 1840x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	271,00

## 3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu  
(ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	274,00

## 4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH):  
465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	465	530	900	5,88	92,90

## 5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu  
(WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1820	250	435	10,6	185,00

## 6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	189,00

# 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	biały	38,10
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	38,10
2.	950164	Pokrowiec na stół 950131	biały	47,40
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	47,40
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	biały	31,20
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	31,20
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	biały	39,30
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	39,30
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	26,60
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	26,60



## 1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	194,00



## 2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

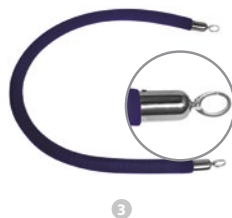
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	159,00



## 3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	■	1500	40,30
689003	■	1500	40,30





# WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe .....299-302  
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu ..... 313-317  
Wyciskarka do cytrusów ..... 303, 310-311  
Shakery, otwieracze do butelek,  
moździerz, sitka barmańskie.....304-305  
Miarki, słomki do napojów,  
łyżeczki barmańskie .....305-306

Coolery, wiaderka do szampana,  
mata barmańska.....307-308  
Chłodziwno barowe .....319-320  
Syfony do wody, dyspenser barmański,  
prowadnice do kieliszków .....309-310  
Wyciskarki elektryczne  
do owoców cytrusowych ..... 311



# BLENDERY STALGAST

## BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe  
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	846,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	362,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	408,00



## BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe  
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	984,00
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	362,00
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	408,00





## BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.



2 lata gwarancji

BAR

BLADE

TORQ  
2.0

WARING  
COMMERCIAL  
XTREME



482155



482300



482145



484100, 484110,  
484150

### DEDYKOWANE

- bary

- bary, małe restauracje,  
małe kawiarnie, drink  
point

- bary, restauracje,  
kawiarnie, drink point

- Coffe shops, restauracje,  
bary, szkoły, przedszkola,  
instytucje żywienia  
zbiorowego

### ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej  
konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i  
średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej  
konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej  
konsystencji

### POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy,  
margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje  
na bazie lodów, sosy, salsa,  
dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy,  
zupy i inne

- musy owocowe, drinki  
na bazie lodów, mrożone  
koktajle, salsa, sosy, zupy,  
desery, dressingi i inne

### WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25

- 25 – 49

- 50 – 74

- 74 +

### FUNKCJE

- moc 380 W  
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W  
- 2 prędkości ciągłe oraz  
prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W  
- 2 prędkości oraz prędkość  
pulsacyjna

- moc 1500 W  
- modele 484100, 484110  
2 prędkości ciągłe i prędkość  
pulsacyjna  
- model 484150 płynna regulacja  
prędkości obrotowej  
- sprzężenie ze stali nierdzewnej

**BLENDER BAR**

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482155	Blender Bar	180	180	370	1,25	0,38	230	<b>891,00</b>
2.	484006	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	<b>431,00</b>

**BLENDER BLADE**

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482300	Blender Blade	195	215	410	1,4	0,75	230	<b>1706,00</b>
2.	484007	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	<b>616,00</b>

**BLENDER TORQ**

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	482145	Blender Torq	190	205	450	1,4	1,5	230	<b>2128,00</b>
2.	484008	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	<b>719,00</b>

**BLENDER XTREME**

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	2	1,5	230	3283,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	937,00



**BLENDER XTREME**

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	4082,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	937,00

**BLENDER XTREME**

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	2	1,5	230	4698,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	937,00

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	475971	niebieski	65	12	<b>1,07</b>
2.	475972	żółty	65	12	<b>1,07</b>
3.	475973	pomarańczowy	65	12	<b>1,07</b>
4.	475975	czarny	65	12	<b>1,07</b>
5.	475977	zielony	65	12	<b>1,07</b>

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475970	85	12	<b>1,04</b>
2.	475980	103	1	<b>5,64</b>

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	<b>5,03</b>

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	<b>44,80</b>

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	<b>26,50</b>

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	<b>14,30</b>



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472092	200	14,00
2.	472090	130	11,60

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	11,60

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	472999	120	17,30
5.	472140	110	8,06

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	17,20

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	17,20

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	8,86

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	6,90



SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	<b>14,60</b>
2.	476003	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	<b>20,10</b>
3.	476000	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	<b>16,40</b>
4.	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	<b>28,70</b>



SHAKER DO KOKTAJLI  
- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476050	0,5	<b>47,20</b>
	476070	0,7	<b>56,20</b>
2.	476051	0,5	<b>25,80</b>
	476071	0,7	<b>34,70</b>



KUBEK STALOWY DO  
SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	305	0,53	<b>10,70</b>



MIARKA DWUSTRONNA  
- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	<b>9,77</b>
474301	0,020-0,040	<b>11,80</b>
474302	0,025-0,050	<b>10,70</b>

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	<b>11,70</b>

MIARKA



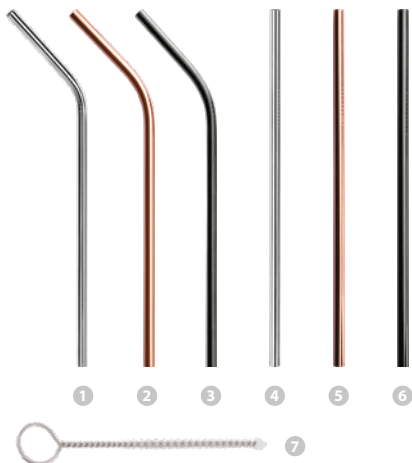
Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	<b>19,90</b>

SŁOMKA DO NAPOJÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- możliwość zakupu dodatkowej szczotki do czyszczenia
- produkt ekologiczny



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	477215	Słomka	Grey	6	215	50	73,40
2.	477216	Słomka	Orange	6	215	50	107,00
3.	477217	Słomka	Black	6	215	50	107,00
4.	477315	Słomka	Grey	6	215	50	73,40
5.	477316	Słomka	Orange	6	215	50	107,00
6.	477317	Słomka	Black	6	215	50	107,00
7.	486721	Szczotka		6	165	1	5,41



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	15,10
340351	350	250	10	30,30

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	11,90
2.	472011	285	1	9,36
3.	472012	202	12	2,07
4.	472020	210	1	11,20
5.	472013	280	1	6,90
6.	476004	310	1	7,13



NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	11,60

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub optukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	28,70
2.	473910	450	300	10	47,20

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	27,60

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	35,10

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	78,80

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	50,70

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	37,90



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU  
- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	123,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY  
DO WINA

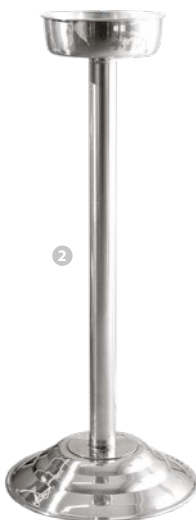
Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	36,80



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	127,00



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	150,00



3

4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	42,80

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	34,60

**SYFON ISI SODA SIPHON**

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
500500	1	<b>258,00</b>

**SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC**

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	<b>272,00</b>

**NABOJE DO SYFONÓW DO WODY**

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO<sub>2</sub>
- 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	<b>19,50</b>

**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	<b>147,00</b>

**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



INOX

NOWOŚĆ



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	247,00

**NABOJE DO SYFONU DO WODY**

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku



Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	18,30

**POJEMNIK NA BUTELKI**

- ścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	87,50

**WYCISKARKA DO CYTRUSÓW**

- sito na owoce  $\varnothing=120$  mm



**PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW**

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów

Cr

**DYSPENSER BARMAŃSKI**

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	26,50
478030	295	255	355	70	38,30
478050	480	450	355	70	60,50

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811	niebieski	90	330	1,0	12,10
473812	niebieski	90	330	1,0	12,10
473813	niebieski	90	330	1,0	12,10
473814	niebieski	90	330	1,0	12,10
473815	niebieski	90	330	1,0	12,10

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	190,00



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	1458,00

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH



- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt z żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	3456,00

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa 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	667,00



**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	<b>6545,00</b>
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	<b>7530,00</b>
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	<b>8990,00</b>



**KRUSZARKA DO LODU**

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	109,00

Noże ze stali nierdzewnej



**KRUSZARKA  
ELEKTRYCZNA**

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

**WARING  
COMMERCIAL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena netto
471200	190	250	440	9	230	3672,00



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	1104,00



# KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe brytki)
- 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](http://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	12180,00

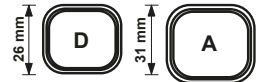
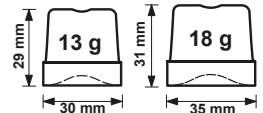
# KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



Wzór kostki



- 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](http://stalgastr.com)**

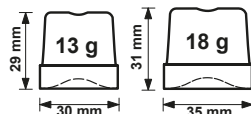


Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4140,00</b>
2.	872213	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4776,00</b>
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>5880,00</b>
4.	872331	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>6732,00</b>
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>6936,00</b>
5.	872461	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>7308,00</b>
6.	872651	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>9036,00</b>
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>10032,00</b>
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>10164,00</b>

# KOSHKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- 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 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**



4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 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	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4140,00</b>
2.	872214	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4776,00</b>
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>5880,00</b>
4.	872332	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>6732,00</b>
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>6936,00</b>
5.	872462	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>7308,00</b>
6.	872652	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>9036,00</b>
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>10032,00</b>
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>10164,00</b>
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	<b>14220,00</b>
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	<b>15060,00</b>



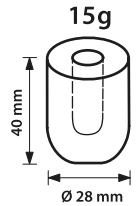


**KOSTKARKA**

- 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



do 26 kg/24h

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	<b>3060,00</b>
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>3300,00</b>

**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: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**



Wzór łuski



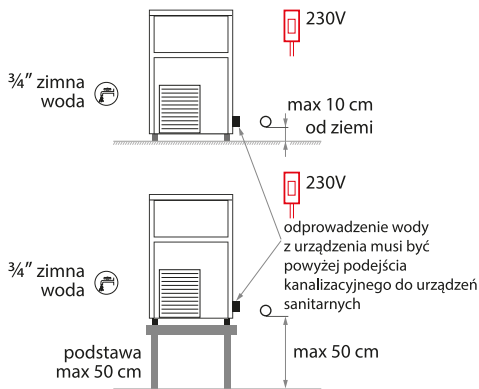
do 95 kg/24h



do 155 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	95	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>13344,00</b>
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>13344,00</b>
2.	873151	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>14316,00</b>

# STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



# PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

## ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	542
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	542



Nr kat.	Nr strony
822998	542

## TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	542

## FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	540
822829	
822831	

## LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	540

## 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
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



882161 drzwi suwane



2



1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>882151</b>	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	<b>2556,00</b>
2.	<b>882160</b>	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	<b>3168,00</b>
3.	<b>882161</b>	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	<b>3168,00</b>

## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>882180</b>	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	<b>6696,00</b>
<b>882181</b>	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	<b>8544,00</b>

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
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



882171 drzwi suwane



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>882170</b>	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	<b>4728,00</b>
2.	<b>882171</b>	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	<b>7380,00</b>
3.	<b>882172</b>	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	<b>6696,00</b>

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>880180</b>	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	<b>5040,00</b>



# WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe .....	349-352	Termometr do mleka .....	356
Młynek do mielenia kawy .....	353	Wybijak do fusów .....	356
Zaparzacz przelewowy .....	353	Szkló do kawiarni .....	357-358
Lodówka na mleko do kawy .....	350	Chemia do ekspresów .....	355
Stół pod ekspres do kawy .....	354	Szczotki do czyszczenia ekspresów .....	355





## EKSPRESY DO KAWY



- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 540-541

### EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperatury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away”
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm



CREM®

EX3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486220	770	575	465	11,5	60	3,1	230	19386,00



**EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX**

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486120	720	585	520	11,5	67	3,35	230	14882,00


**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**
**EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX**

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486125	490	585	520	6	47	2,8	230	13775,00

**EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX**

- elektroniczny wyświetlacz z licznikiem kaw i wyświetlaniem temperatury bojlera, intuicyjny panele sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- wysokość do grupy H ~ 75 mm
- podłączenie do wody: gwint wewnętrzny 3/8”

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486130	1000	585	520	17,5	95	6,35	400	17604,00


**NOWOŚĆ**

**EKSPRES 1 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486050</b>	250	420	410	1,5	2,1	230	<b>4568,00</b>

**EKSPRES 1 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486200</b>	460	590	530	6	2,8	230	<b>8510,00</b>

**EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNIKIEM**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486400</b>	460	590	630	6	2,8	230	<b>10584,00</b>



**EKSPRES 2 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486100</b>	650	530	480	11,5	2,5	230	<b>9893,00</b>


**EKSPRES 2 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>486300</b>	460	590	530	6	2,8	230	<b>10811,00</b>

**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 dzbanki szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>752286</b>	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	<b>620,00</b>
2.	<b>752289</b>	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	<b>37,90</b>

# MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdym 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	1426,00

## 2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie 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	1825,00

## 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	2365,00

## 4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie 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	2689,00



**PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA**

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	19,50

**ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW**

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	20,70

**ODKAMIENIACZ**

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	16,70
648050	5	57,20
648100	10	102,00



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	37,90



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA**

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	486721	6	-	165	5,41
2.	486741	-	38	254	10,50
3.	486742	16	-	635	11,30



**ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY**

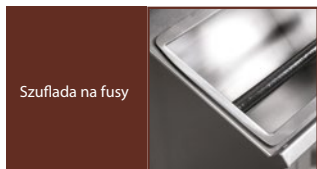
- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0-4	21	0,06	230	1344,00

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	2678,00



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



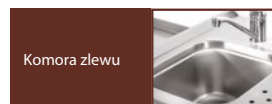
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	3596,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



**DZBANEK**

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	<b>21,20</b>
372060	0,60	<b>27,00</b>
372100	1,00	<b>31,80</b>
372150	1,50	<b>56,20</b>
372200	2,00	<b>61,60</b>

**MINI NACZYNIENIE NA MLEKO**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	<b>11,10</b>
546015	77	125	0,600	<b>15,30</b>

**TAMPER**



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	<b>71,30</b>

**WAGA POMOCNICZA**

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, oz, 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	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>230,00</b>
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>184,00</b>

**WYBIJAK DO FUSÓW**

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	<b>56,20</b>

**DYSPENSER DO PRZYPPAW**



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	<b>22,00</b>
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	<b>27,30</b>
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	<b>24,40</b>

**SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY**

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x340x65 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486017	255	380	100	<b>241,00</b>



TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbaty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
620610	43	110	17,30



# 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. 140-185

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - 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	12	5,28
2.	400194	85-60	68	0,185	6	7,89
3.	400098	76-49	110	0,240	12	4,30
4.	400099	82-55	149	0,380	12	6,25



1



2



3



4

1 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	7,57

3 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	2,70

2 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400256	91-40	64	0,238	6	7,44
400257	64	57	0,09	6	5,36

4 SZKLANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	6,40
400196	84-75	162	0,360	6	6,56
400197	91-75	175	0,455	6	8,52



## 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.
- sprzedane 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	28,70
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	32,20
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	36,20



1



2



3

### KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	36,20
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,70
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	32,20

Próżnia ścianek



### KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	6,04
2.	400353	78	103	0,330	24	5,68



1



2



# WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....	333-337	Papier do pieczenia, mata do wypieków ....	345
Maszyny do bitej śmietany .....	338	Urządzenie do gorącej czekolady .....	346
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....	339-341	Miesiarki planetarne .....	351
Worki, końcówki do wyciskania .....	342-343	Palnik, foremki do crème brûlée .....	350
Patery do tortów i owoców .....	348-350	Noże cukiernicze .....	347

# SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI; używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji



## SYFON ISI 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 naboże ISI Nitro nr kat.500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	<b>459,00</b>
500026	Naboże Nitro	16	-	<b>44,80</b>





### 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**

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500051	0,5	280,00
500101	1,0	334,00



### SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bimarze 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	343,00
500210	1,0	446,00



### 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 bimarze 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



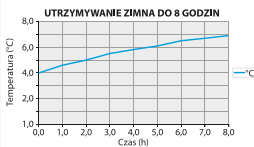
3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	423,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 95°C






**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**

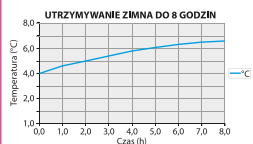
- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Nr kat.	V litry	Cena netto
500410	1	741,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:  
 - temp. początkowa produktów 4°C  
 - temp. otoczenia 24°C


**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY**

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje: Professional



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
500125	Dessert Whip Mini	0,25	156,00
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	160,00

## AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



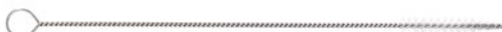
1

2

3



6



7

5

### 1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat. Cena netto  
500001 22,90

### 2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat. Cena netto  
500002 22,90

### 3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat. Cena netto  
500006 63,70

### 4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat. Cena netto  
500007 78,80

### 5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat. Cena netto  
500011 77,80

### 6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat. Cena netto  
500009 127,00

# NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N<sub>2</sub>O
- 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	<b>14,40</b>
500016	Naboje Professional	24	<b>35,60</b>
500017	Naboje Professional	50	<b>73,40</b>

## 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	<b>44,80</b>

## 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	<b>269,00</b>
500350	1,0	<b>323,00</b>

## NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N<sub>2</sub>O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	<b>13,60</b>
500030	24	<b>33,80</b>
500040	50	<b>69,80</b>



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wymiomy pojemnik na ciecz 2,0 l dla zwiększenia higieny
- zarówno płynna, jak i bita śmietana są odpowiednio chłodzone
- zdolność produkcyjna: 100 litrów na godzinę
- wydajny układ chłodzenia
- polecany do małej i średniej gastronomii

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875200	255	565	470	2	27,2	0,52	230	11869,00

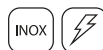


**NOWOŚĆ**



**NOWOŚĆ**

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW



- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wymiowymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875300	450	320	315	5	22	0,28	230	8568,00

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotowujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wymiomywaną miską, łopatką do lodów i miarka

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
875310	265	385	225	1,7	11,6	0,165	230	2040,00



# KUWETY DO LODÓW

INOX



## KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	<b>136,00</b>
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	<b>178,00</b>

## 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	<b>46,30</b>
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	<b>47,50</b>
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	<b>17,30</b>
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	<b>14,30</b>



## KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	<b>43,80</b>
2.	535017	360	250	80	5	<b>56,20</b>





SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przezroczysty	260	19,00
533261		260	21,40

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	75,60

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają 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	919,00



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



2 PORCJONER DO LODÓW  
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	113,00
530400	1/40, porcja ~17 g	113,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	132,00
531360	1/36, porcja ~19 g	132,00
531400	1/40, porcja ~17 g	132,00

3 PORCJONER DO LODÓW  
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej  
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	135,00
532360	1/36, porcja ~19 g	135,00
532400	1/40, porcja ~17 g	135,00



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu





# PUCHARKI DO LODÓW

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



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	5,53
2.	400596	116	125	0,300	6	9,14
3.	400597	130	90	0,375	12	6,02

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	4,67
5.	400622	100	166	0,280	6	9,01
6.	400623	125	180	0,300	6	13,20



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,77
2.	400307	92-68	97	0,25	6	6,05
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,30
4.	400097	102-68	142	0,27	6	7,68
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,62
	400258	116-70	133	0,17	6	5,69
6.	400259	85	86	0,245	6	3,09

ŁYŻECZKA DO LODÓW



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	0,78

PUCHAREK DO LODÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	10,90



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	4,31
515030	3	4,31
515040	4	4,31
515050	5	4,31
515060	6	4,31
515070	7	4,31
515080	8	4,31
515100	10	4,31
515110	11	4,31
515120	12	4,31
515130	13	4,31
515140	14	4,31
515150	15	4,31
515180	18	8,10

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	4,31
514040	4	4,31
514060	6	4,31
514080	8	4,31
514100	10	4,31

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,10
516060	6	8,10
516080	8	4,62

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,57
517031	16	2,0	2,57

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	2,57

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	2,57
517021	10	2	2,57

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

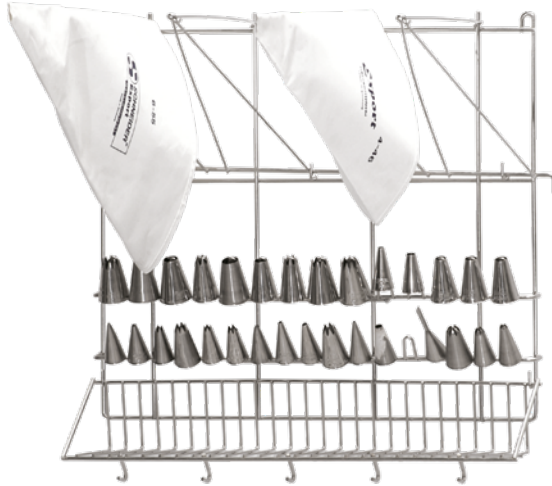
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	7,50

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH  
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	74,50

# WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
510000	510	520	185,00

## WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	11,70
511302	300	14,00
511352	350	15,20
511402	400	18,80
511452	450	19,90
511532	530	24,70

## WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K mm	Cena netto
510010	300	100	57,20
510011	460	100	78,80

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	11,70

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	11,30

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	81,00

SKROBKWA PLASTIKOWA



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	501125	125	97	2,99
2.	501155	155	107	2,99
3.	501160	160	103	3,22
4.	501195	195	127	3,22

FORMA DO MODELOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	13,70

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	13,00
528035	100	45	16,50
528036	120	45	18,30

WYBIERAK DO CIAST



1

2

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	525252	250	14,30
	525362	360	26,80
	525402	400	25,90
2.	525253	250	17,20
	525363	360	26,90
	525403	400	28,00

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	12,60
522080	50	280	17,30

UBIAJK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	15,80
313301	300	16,40
313401	400	20,30

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	7,71
523080	80	21,90

**KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA**

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
074450	120	130	29,90



**WAŁEK**

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	237,00

**MATA DO WYPIEKÓW**

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	54,00
521640	585	385	56,20

**PAPIER DO PIECZENIA**

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	biały	325	530	-	-25 + 230	500	107,00
2.	521400	biały	400	600	-	-25 + 230	500	143,00
3.	521380	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	48,20



NOWOŚĆ



**ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	176,00
527170	7 noży	245,00



**ZNACZNIK ROZSTAWNY**  
- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	217,00
527270	7 noży	219,00



**PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**

INOX

- 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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	134,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	20,50

**PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW**

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mmzew.
- Ø=190 mmwew.

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	199,00



**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 ob/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	1933,00



NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	<b>74,50</b>
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	<b>90,70</b>
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	<b>104,00</b>
4.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	<b>62,60</b>
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	<b>32,20</b>
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	<b>37,90</b>
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	<b>40,30</b>
6.	263260	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	250	<b>37,90</b>
	263310	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	300	<b>40,30</b>
7.	334218	Nóż łąpatka do tortów	160	<b>32,20</b>

ŁOPATKA KĄTOWA

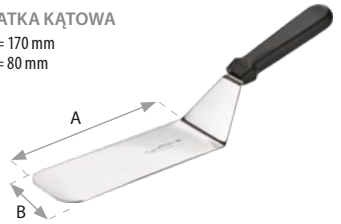
- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	<b>44,80</b>

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	<b>51,70</b>

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	<b>26,00</b>

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



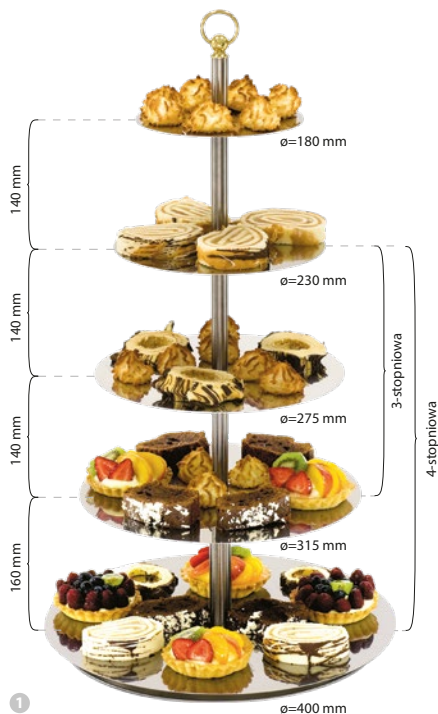
Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	<b>17,00</b>

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	<b>14,60</b>

# PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
- wielostopniowa (patrz tabelka)
  - talerze płaskie
  - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	357,00
542040	4-stopniowa	600	541,00

- 2 PATERA DO TORTU**
- 3-stopniowa
  - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	228,00

- 3 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

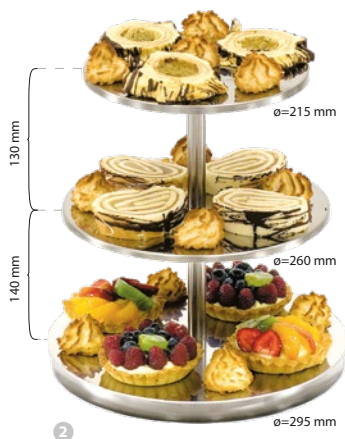
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	81,00

- 4 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545010	300	60	143,00

- 5 ŁOPATKA DO TORTU**

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	24,00





## PATERY I KOSZE NA OWOCE

### MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	<b>17,30</b>
2.	545017	102	1	<b>16,20</b>
3.	545018	187	1	<b>17,40</b>



### PATERA



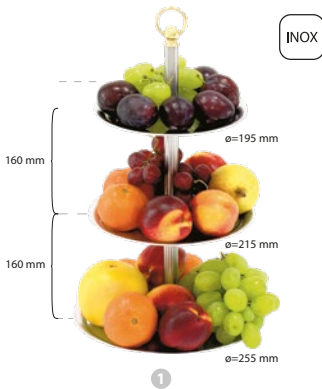
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	<b>38,20</b>

### PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	<b>58,30</b>



INOX

**1 PATERA NA OWOCE**

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	222,00



INOX

**2 PATERA NA OWOCE**

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	228,00



INOX

**3 KOSZ NA OWOCE**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	179,00

**PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE**

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	94,00
2.	500700	153	74	179	0,045	111,00

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany, promień palnika, przycisk blokady płomienia



**FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE**

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

*Papabatche*



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	3,35

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
<b>782050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>2074,00</b>
<b>783071</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>2419,00</b>

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



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783210</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>3672,00</b>



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	<b>785212</b>	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	<b>173,00</b>
2.	<b>785211</b>	Końcówka do ucierania ciast lekkich	<b>161,00</b>
3.	<b>785213</b>	Końcówka do ubijania piany	<b>190,00</b>
4.	<b>785214</b>	Dzieża	<b>287,00</b>



# WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy .....	353-360
Mikszery spiralne .....	362-363
Błachy, siatki do pizzy .....	366
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców .....	365

Torby, pojemniki termoizolacyjne .....	366-367
Stoły chłodnicze .....	368-369
Łopaty, łopatkki do pizzy .....	364-365
Talerze do pizzy .....	366
Rękawice piekarskie .....	367



## PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- 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](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

### 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: [stalgastr.com](http://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
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	<b>2484,00</b>	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	<b>4666,00</b>	

## 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: [stalga.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalga.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

### PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°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

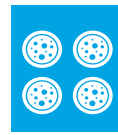
**GREDIL**



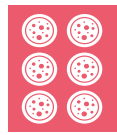
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	2992,00	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	4363,00	



## UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

## 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](http://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	4266,00	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	7322,00	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	8467,00	

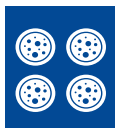


# PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- 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](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

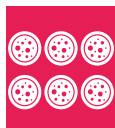
## UKŁAD KOMORY PIECA:



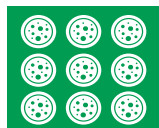
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

## PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

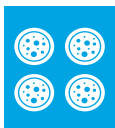


- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



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	4709,00	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	8726,00	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	9536,00	Purple
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	6415,00	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	11383,00	Pink
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	8564,00	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	13867,00	Green

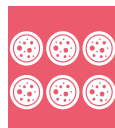



**UKŁAD KOMORY PIECA:**


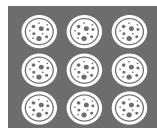
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

**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
- 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](http://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	5670,00	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9493,00	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	13090,00	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	16772,00	



## 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](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

### PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://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
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	3758,00	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	5540,00	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	6696,00	



# 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](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

## PIECE 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](http://stalgastr.com)



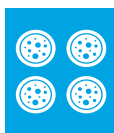
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	9936,00	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	12528,00	

# 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](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

## UKŁAD KOMORY PIECA:



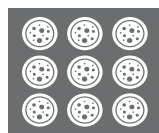
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

## 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](http://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	6944,00	Blue
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	11826,00	Blue
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	14494,00	Blue
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	9450,00	Red
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	16880,00	Red
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	20812,00	Red



## PODSTAWY DO PIECÓW

### PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	<b>924,00</b>
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	<b>924,00</b>
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	<b>839,00</b>
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>863,00</b>
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	<b>924,00</b>
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	<b>839,00</b>
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>924,00</b>
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>924,00</b>
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	<b>1053,00</b>
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	<b>990,00</b>
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	<b>897,00</b>
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	<b>962,00</b>
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	<b>485,00</b>

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

### WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownarka 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	4136,00

### 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	3488,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4471,00



## MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786102</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>3856,00</b>
<b>786202</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>4676,00</b>
<b>786302</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>5519,00</b>

## MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
- prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
- prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- 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: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786402</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>7895,00</b>
<b>786502</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>8986,00</b>



## 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: [stalga.com](http://stalga.com)**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786400</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>6037,00</b>
<b>786500</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>7895,00</b>





**1 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	145,00

**2 ŁOPATKA DO PIZZY**

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	183,00

**3 ŁOPATKA DO PIZZY**

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	18,50

**4 RADEŁKO DO PIZZY**

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	13,00

**5 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	34,60
564052	300	300	500	64,80
564102	300	300	1000	88,60

**6 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	90,70
564040	350	350	1100	125,00



**ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	141,00



**ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	151,00



**SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW**

- uchwyt aluminiowy  
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	190,00



**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW**

- włosie wykonane z mosiądzu  
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	322,00



**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	-	49,00
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	-	50,10
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	27,60
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	32,60
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	21,80



**6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY**

- dedykowany do pojemników 600x400



**NOWOŚĆ  
NOWOŚĆ**

Nr kat.	Cena netto
563409	224,00

# 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	<b>22,70</b>
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	<b>28,00</b>
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	<b>7,81</b>
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	<b>21,30</b>



 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
560181	180	25	<b>9,72</b>
560201	200	25	<b>10,50</b>
560221	220	25	<b>10,70</b>
560241	240	25	<b>12,00</b>
560261	260	25	<b>12,40</b>
560281	280	25	<b>12,40</b>
560301	300	25	<b>15,00</b>
560321	320	25	<b>16,60</b>
560361	360	25	<b>22,00</b>
560401	400	25	<b>29,10</b>
560451	450	30	<b>36,10</b>
560501	500	30	<b>42,90</b>

## SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena netto
562231	200	230	<b>10,70</b>
562281	250	280	<b>11,90</b>
562311	280	300	<b>14,00</b>
562330	310	330	<b>15,10</b>
562361	350	380	<b>18,40</b>
562400	380	400	<b>21,60</b>
562460	430	460	<b>21,60</b>
562500	480	500	<b>30,20</b>
562600	570	600	<b>48,60</b>

## 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



## 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



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	<b>70,20</b>

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	<b>74,50</b>

**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	164,00

**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	118,00

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	123,00

**RĘKAWICE LATEKSOWE**

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	57,20

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	111,00

**RĘKAWICE KUCHENNE**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	38,40

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	113,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



Ergonomiczne uchwyty



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	3696,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



Nr kat.	Układ pojemników	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
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	8580,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	11400,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	12180,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400**

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	13536,00



# OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa.....	376-377	Obieraczka do ziemniaków .....	371
Kotłociarki i akcesoria .....	375-376	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne .....	381-391
Nadziewarki i krajalnice do kielbas .....	378-379	Cuttery i miksery ręczne .....	394-402
Krajalnice do wędlin i serów .....	372-374	Sokowirówki.....	380



# OBIERACZKA

- 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



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radowo

nowy design

ulepszona konstrukcja  
urządzenia

1



2



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	<b>4547,00</b>
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	<b>5260,00</b>
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	<b>644,00</b>

**NOWOŚĆ**



### 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](http://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	3607,00

### 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](http://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	5357,00

**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](http://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	7139,00

**KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW,  
PÓŁAUTOMATYCZNA**

- krajalnica półautomatyczna wyposażona w 2 silniki, przeznaczona do intensywnych zastosowań
- przeznaczona do wędlin i serów
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- maksymalne wymiary krojonego produktu 305x240 mm
- cyfrowy licznik plastów
- podwójna blokada
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722135	350	680	1020	705	55	0,48	230	23695,00



## 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 nieprzylepającą 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	<b>1836,00</b>
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>1663,00</b>

## 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	<b>1609,00</b>

**PIŁA DO KOŚCI**

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena netto
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	<b>7085,00</b>



**KOTLECIARKA**

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	<b>4374,00</b>

**PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA**

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatacia
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721581	<b>1598,00</b>





### 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



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	3672,00

### WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena netto
721571	622,00



### 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 polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas 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	1069,00



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2425,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	3262,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	721124	517	328	410	220	0,80	230	1987,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	2570,00

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	34,60
	721020	-	721221, 721224	58,30
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	87,50
	721012	3	721121, 721124, 721129	79,90
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	79,90
	721014	6	721121, 721124, 721129	79,90
	721015	8	721121, 721124, 721129	79,90
	721016	10	721121, 721124, 721129	79,90
	721021	2	721221, 721224	107,00
	721022	3	721221, 721224	107,00
	721023	4,5	721221, 721224	103,00
	721024	6	721221, 721224	103,00
	721025	8	721221, 721224	103,00
	721026	10	721221, 721224	103,00

## NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasaowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

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 kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	<b>608,00</b>
2.	721307	320	330	830	7	12	<b>666,00</b>
3.	721310	400	360	640	10	12	<b>862,00</b>

## KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plastrów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	368,00



### KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kielbasy w plastry
- 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	644,00



**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



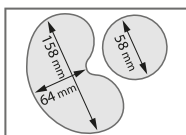
Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	S l/h	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	0,7	120	230	<b>6545,00</b>
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	<b>7530,00</b>
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	<b>8990,00</b>

# 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, słupek 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 390-391
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Obróbka aż do **200 kg**  
warzyw na godzinę

Otwór  
wsadowy  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



GRATIS  
Zestaw 4 tarcz  
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



tarte ziemniaki

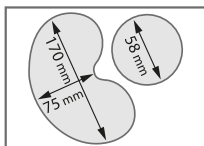


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	<b>3165,00</b>
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>960,00</b>

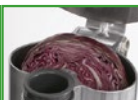


# SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- 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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór  
wsadowy  
139 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę

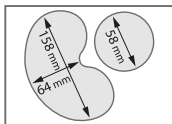


Zestaw  
do wyrobu  
tłuczonych  
ziemniaków  
i puree



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	5400,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5570,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1220,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2485,00





**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. 390-391

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	<b>4730,00</b>
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	<b>3885,00</b>
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>960,00</b>

**SZATKOWNICA DO WARZYW CL52**

- polecana do garmażerii, 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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

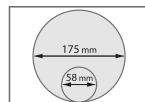
Otwór wsadowy 238 cm<sup>2</sup> w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



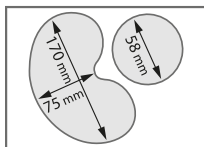
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę



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	<b>9320,00</b>
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	<b>9320,00</b>
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	<b>10250,00</b>
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>1220,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2485,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZEW CL50 GOURMET

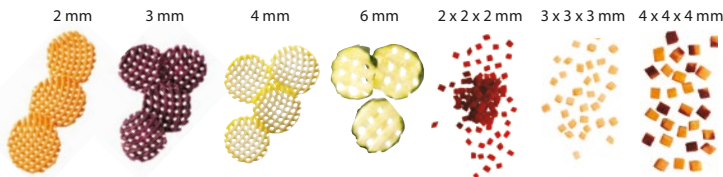
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



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	<b>8595,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZYZW CL55

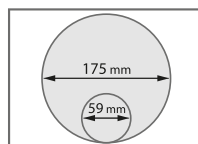
- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



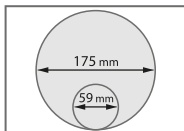
Obróbka aż do **1200 kg**  
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	<b>16230,00</b>
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	<b>16230,00</b>
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	<b>21845,00</b>
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>1220,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2485,00</b>

# SZATKOWNICA DO WARZEWY CL60

- polecana do przetwórnicy 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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Podajnik  
z popychaczem  
w komplecie



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylicylnicznym  
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	<b>33235,00</b>
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	<b>1220,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>2485,00</b>

# 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. 390-391

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cutra 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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 30 porcji

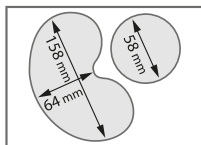
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4145,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	960,00

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cutra 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



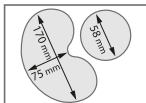
Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji



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	9125,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	9125,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	960,00

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra 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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:  
od 30 do 300 porcji



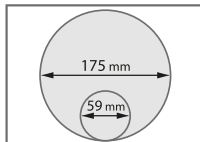
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	11805,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2485,00

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

**NOWOŚĆ**

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się do 15  
pomidorów lub  
główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



Ilość porcji:  
od 50 do 400 porcji

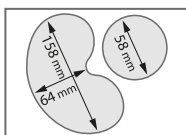


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	13960,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2485,00



# 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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór w  
104 cm<sup>2</sup>



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	<b>4875,00</b>
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	<b>5990,00</b>
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>960,00</b>

## TARCZA PŁASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	<b>360,00</b>
714112	2 mm	<b>360,00</b>
714113	3 mm	<b>360,00</b>
714114	4 mm	<b>360,00</b>
714115	5 mm	<b>360,00</b>
714118	6 mm	<b>360,00</b>
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	<b>1445,00</b>

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	<b>195,00</b>
714012	2 mm	<b>195,00</b>
714013	3 mm	<b>195,00</b>
714014	4 mm	<b>195,00</b>
714015	5 mm	<b>195,00</b>
714016	6 mm	<b>195,00</b>



## TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	<b>195,00</b>
714022	2 mm	<b>195,00</b>
714023	3 mm	<b>195,00</b>
714026	6 mm	<b>195,00</b>
714029	9 mm	<b>195,00</b>
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	<b>235,00</b>

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	<b>360,00</b>
714122	2 mm	<b>360,00</b>
714123	3 mm	<b>360,00</b>
714124	4 mm	<b>360,00</b>
714125	5 mm	<b>360,00</b>
714127	7 mm	<b>360,00</b>
714131	Parmezan	<b>360,00</b>
714170	Marchew	<b>650,00</b>
714171	Chrzan	<b>580,00</b>
714132	Ziemniaki	<b>580,00</b>

## TARCZA PŁASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	<b>545,00</b>
714193	3 mm	<b>545,00</b>
714195	5 mm	<b>545,00</b>

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	<b>195,00</b>



## ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	<b>740,00</b>

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	<b>995,00</b>
714169	10 x 10 mm	<b>995,00</b>
714160	10 x 16 mm	<b>995,00</b>

## 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	555,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1035,00
714142	2 x 2 mm	555,00
714145	2 x 4 mm	555,00
714147	2 x 6 mm	555,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	555,00
714143	3 x 3 mm	555,00
714144	4 x 4 mm	555,00
714146	6 x 6 mm	555,00
714148	8 x 8 mm	555,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	240,00
714043	2 x 4 mm	240,00
714045	2 x 6 mm	240,00
714044	4 x 4 mm	240,00
714046	6 x 6 mm	240,00



## ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	850,00
714059	10 x 10 x 10 mm	850,00
714050	12 x 12 x 12 mm	850,00

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	945,00
714157	8 x 8 x 8 mm	850,00
714159	10 x 10 x 10 mm	850,00
714151	14 x 14 x 14 mm	850,00
714153	14 x 14 x 10 mm	850,00
714154	20 x 20 x 20 mm	850,00
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1395,00
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	360,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	675,00

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	575,00
714103	3 mm	575,00
714104	4 mm	585,00



## TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



## AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	360,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	140,00



# BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



## 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	5635,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	6110,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7495,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	10615,00

# ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywę
- 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	11985,00







## CUTTER-WILK R2

robot coupe®  
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, 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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



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	4295,00



# 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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej








Ilość porcji:  
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

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	7265,00

# 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:<br>od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu  |
| 2 |  | Ilość porcji:<br>od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 3 |  | Ilość porcji:<br>od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu   |
| 4 |  | Ilość porcji:<br>od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu   |
| 5 |  | Ilość porcji:<br>od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu     |

W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Timer z  
sygnalizacją  
zakończonego  
czasu pracy  
w modelach:  
712050, 712051,  
712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712050	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	<b>9450,00</b>
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	<b>9450,00</b>
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	<b>10800,00</b>
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	<b>15645,00</b>
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	<b>20115,00</b>
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	<b>24060,00</b>

# 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 mięs 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  
napowietrzonych  
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	995,00

# 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, masy 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](http://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.

**71**  
**220 W**

**711191**  
Mini MP 190 V.V.

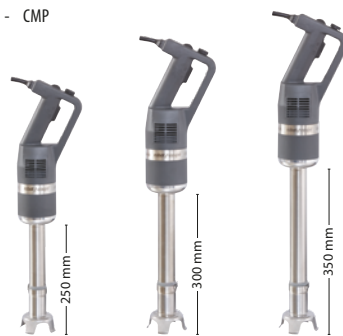
**101**  
**250 W**

**711241**  
Mini MP 240 V.V.

**121**  
**270 W**

**GAMA ŚREDNIA**

- CMP



**711251**  
CMP 250 V.V.

**151**  
**310 W**

**711300**  
CMP 300 V.V.

**301**  
**350 W**

**711351**  
CMP 350 V.V.

**451**  
**400 W**

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

**GAMA SZEROKA**

- MP



**711350**  
MP 350 Ultra

**501**  
**440 W**

**711355**  
MP 350 V.V Ultra

**501**  
**440 W**

**711450**  
MP 450 Ultra

**1001**  
**500 W**

**711455**  
MP 450 V.V Ultra

**1001**  
**500 W**

**711550**  
MP 550 Ultra

**2001**  
**750 W**

**711600**  
MP 600 Ultra

**3001**  
**850 W**

**711800**  
MP 800 Turbo

**4001**  
**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 dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	<b>1145,00</b>
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>1415,00</b>
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>1680,00</b>
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	<b>2120,00</b>
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	<b>2390,00</b>
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	<b>740,00</b>

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe 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	<b>1750,00</b>
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	<b>1890,00</b>
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	<b>2045,00</b>



### 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	<b>2460,00</b>
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	<b>2620,00</b>
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	<b>3480,00</b>
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	<b>3730,00</b>
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	<b>1940,00</b>

### 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 łatwy 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	<b>2445,00</b>
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	<b>2715,00</b>
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	<b>2215,00</b>
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	<b>2475,00</b>
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	<b>3670,00</b>
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	<b>4535,00</b>
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	<b>5430,00</b>

#### 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	345,00

#### MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:  
model 710200 – 10000/17000 obr/min  
model 710350 – 18000/22000 obr/min



**bamix**® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710200	180	0,20	220-240	849,00
710350	280	0,35	220-240	1458,00

#### MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



**WARING**  
COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena netto
710930	158	0,18	230	343,00



# OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille .....	404-405, 409, 412	Rożen do kurczaków .....	420
Frytownice .....	406, 410, 413	Bemary nastawne .....	411
Gofrownice, naleśnikarki .....	408, 411, 416	Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander .....	407, 417-419
Płyty grillowe .....	407, 410, 415	Kuchenka indukcyjna .....	429-430
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria .....	421-425	Cyrkulator Sous Vide i akcesoria .....	431-432
Kuchenki mikrofalowe, witrażna grzewcza .....	426-429		
Rolkowy podgrzewacz do parówek .....	406, 414		

#### KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920010	331	458	176	10	1,6	230	3046,00

#### KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta  
ryflowana

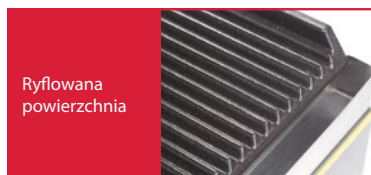


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
920110	331	458	176	10	1,6	230	3197,00



# KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>742010</b>	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	<b>505,00</b>
2.	<b>742030</b>	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	<b>608,00</b>
3.	<b>742020</b>	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	<b>907,00</b>

# FRYTOWNICE



1



4

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane 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.	<b>746035</b>	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	<b>294,00</b>
2.	<b>746050</b>	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	<b>343,00</b>
3.	<b>746070</b>	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	<b>573,00</b>
4.	<b>746100</b>	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	<b>620,00</b>

## ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana 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
<b>770100</b>	11	550	475	175	1,1	230	<b>1415,00</b>



**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)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>743000</b>	640	320	300	15	2,0	230	<b>689,00</b>



**SALAMANDER**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

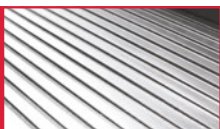


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>744020</b>	450	480	530	38	2,8	230	<b>1728,00</b>
<b>744000</b>	600	480	530	48	4,0	400	<b>1955,00</b>

**PŁYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>745120</b>	1/2 Gładka   1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	<b>804,00</b>
<b>745121</b>	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	<b>689,00</b>

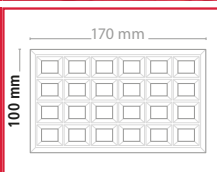
**GOFROWNICA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



**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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772321	255	410	265	20	2,0	230	<b>689,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
772281	450	450	240	15	3,0	230	<b>689,00</b>

# KONTAKT GRILLE



caterina

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokręteł 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	685,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	828,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1231,00

Ryflowana powierzchnia



## FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 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.	746042	Frytownica pojedyncza	200	430	265	3,5	2	230	443,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	471,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	507,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	815,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	896,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	939,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	689,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1264,00

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

## PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- wyłącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



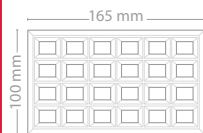
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1555,00

### GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlew aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	850,00



### NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	850,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	33,40

### 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	417,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	524,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	552,00

# 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](http://stalgastr.com)**

## 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	<b>2754,00</b>

## 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	<b>2182,00</b>

## 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	<b>3575,00</b>



# 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	<b>937,00</b>
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>1728,00</b>
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>2020,00</b>

## 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	<b>1987,00</b>
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>2905,00</b>

### 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	2722,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	3424,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3920,00



### 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	1793,00

### PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolnkowym 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	2225,00

**PŁYTA 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	<b>2581,00</b>

**PŁYTA 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 (G250)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):  
777173 - 400 x 400 mm  
777174 - 600 x 400 mm

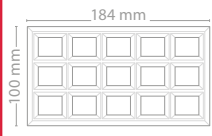


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	<b>1825,00</b>
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	<b>3046,00</b>

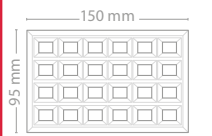
### GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:  
brussels - kwadraty 3x5,  
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra  
Brussels  
model 777220



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	2981,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3046,00

### NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777242	400	190	14,0	3,6	230	1609,00



### 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	1598,00



**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- 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.	<b>777101</b>	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	<b>1034,00</b>
2.	<b>777102</b>	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	<b>1566,00</b>

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- 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
<b>777107</b>	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	<b>2754,00</b>

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777271</b>	595	610	590	0-300	36	3,0	230	<b>4201,00</b>

**PIEC KONWEKCYJNY**

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
  - 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):
  - 777264; 320x325x265 mm
  - 777265; 410x360x250 mm
  - 777266; 410x360x250 mm



1



2

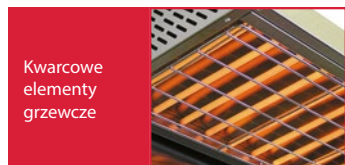


3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777264</b>	460	550	355	max 250	20	1,5	230	<b>2581,00</b>
2.	<b>777265</b>	550	550	355	max 250	21	2,4	230	<b>2635,00</b>
3.	<b>777266</b>	550	550	355	max 250	22	2,6	230	<b>3035,00</b>

**SALAMANDER**

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777351</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>7128,00</b>



TOSTER

- pojemność:  
model nr kat. 779040 - 4 tosty  
model nr kat. 779060 - 6 tosty
- regulacja czasu piekienia
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm



Timer



Szuflada na okruchy



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>779040</b>	300	225	215	1,8	230	<b>447,00</b>
2.	<b>779060</b>	430	225	215	2,5	230	<b>516,00</b>

TOSTER/OPIEKACZ

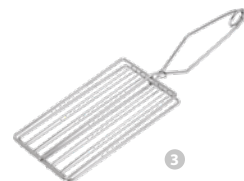
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):  
779131 - 360x210x95 mm  
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:  
779131 - 4 grzałki  
779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>779131</b>	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	<b>576,00</b>
2.	<b>779161</b>	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	<b>746,00</b>
3.	<b>779198</b>	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	<b>17,30</b>

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 gaz 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	2646,00

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 m<sup>3</sup>/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	8273,00

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki  
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:  
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777370</b>	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>3564,00</b>
2.	<b>777371</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>3877,00</b>

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki  
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:  
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	<b>777373</b>	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	<b>4201,00</b>
2.	<b>777374</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	<b>4525,00</b>

### GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termparą 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	3445,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3445,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3683,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3683,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3834,00
777541	GD4/5	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3834,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5843,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	5843,00

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

### 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	4352,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	4709,00

**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	<b>5627,00</b>
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	<b>5627,00</b>

**NOWOŚĆ**


# AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

**MIECZ DO GYROSA**

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	<b>141,00</b>

**ZAWLECZKA DO MIECZA**

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	<b>4,60</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	<b>113,00</b>

**NAPĘD DO GYROSA**

- napęd do gyrosów Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
777586	1	3,5	230	<b>617,00</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	<b>337,00</b>

**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


**1**

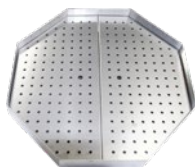
**2**

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	<b>87,50</b>
2.	777589	górny	<b>87,50</b>

### WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekająca na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

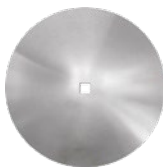
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	440,00



### TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	109,00



### SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgarniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	176,00



### NOŻ 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	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2635,00
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3391,00
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3769,00

### OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	216,00



### KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada 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	1447,00





**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA**

- grubość cięcia 0,5 ÷ 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
<b>774901</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>516,00</b>



**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA**

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 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
<b>774905</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>393,00</b>

**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU**

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany 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
<b>771101</b>	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>689,00</b>



**SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC**

- 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

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690310	430	535	420	1,10	230	850,00

**WITRYNA GRZEWCZA**

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymijomy pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30/ +90	1,10	230	2182,00

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

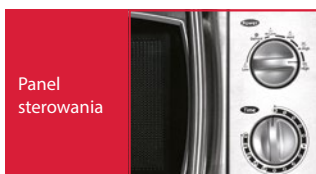
900 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775002</b>	483	420	281	900	230	<b>573,00</b>



Talerz obrotowy



Panel sterowania

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W KOMORA [30l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775019</b>	490	637	405	1800	230	<b>1944,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h = 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775010</b>	520	442	312	1000	230	<b>1318,00</b>

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wewnątrz łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1555,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- 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



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	3197,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- 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



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3964,00

### KUCZENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



1500 W

KOMORA [26l]

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3197,00

### KUCZENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA [26l]

1850 W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	3964,00

### KUCZENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętkiem
- 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	248,00

# 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 dna stosowanych naczyń  $\varnothing$  120 -  $\varnothing$  320 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:
  - 1/10/20 dla trybu moc lub
  - 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	846,00

Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



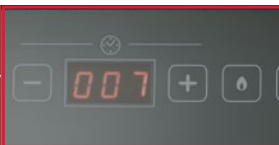
Filtr przeciwłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej





## TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jedności 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. 248-252

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	702,00

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1145,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	73,40
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	36,60

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwi 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	<b>1728,00</b>

### STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

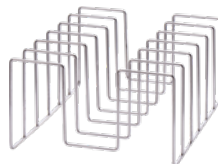
- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	<b>163,00</b>

### STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	Cena netto
691252	<b>160,00</b>

### SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	<b>21,80</b>
422302	300	<b>23,40</b>
422402	400	<b>24,20</b>

### 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



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	<b>60,50</b>

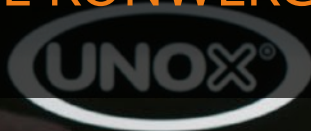


# PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

EVEREO™ .....	437	CHEFTOP MIND.Maps™ BIG .....	451-452
CHEFTOP MIND.Maps™ .....	438-445	BAKERTOP MIND.Maps™ BIG .....	451-452
CHEFLUX™ .....	446-447	BAKERLUX SHOP.Pro™ .....	453-458
BAKERTOP MIND.Maps™ .....	448-450	LINEMICRO™ .....	459-461

# PREZENTACJE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



ADAM  
MARCINIAK



PIOTR  
KOSMALA



MACIEJ  
BIAŁAS



PAWEŁ  
MŁYNARCZYK



Serwujemy doskonałość:  
poznaj system kulinarny pieców konwekcyjno-parowych  
Zobacz więcej na: **PieceGastronomiczne.pl**



1



Wyślij zgłoszenie na adres :  
szkolenia@stalgastr.com

2



Nasi doradcy kulinarni  
zaprezentują w praktyce  
możliwości Pieców  
w Twojej kuchni

3



Wyberzemy urządzenie  
najlepiej dopasowane do  
Twoich potrzeb



## CHEFTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.



## BAKERTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczo-cukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eganckim wzornictwie.



**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS**  
**CHEFTOP MIND.Maps™ ONE**  
**CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO**

**BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS**  
**BAKERTOP MIND.Maps™ ONE**

## CHEFLUX

Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.



## BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.



## EVEREO

EVEREO® to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.



## LINEMICRO

Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.





# EVEREO™ KOMBINACJE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



EVEREO 600

EVEREO 900

EVEREO CUBE



	9013600	9013900	9013300
Pojemność	10 GN1/1; 200	10 GN1/1; 200	10 460x330 mm; 80
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	28 mm
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Moc elektryczna	2,9 kW	2,9 kW	4,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x678x915	535x883x915	600x 679 x590
Dedykowana podstawa	9013670	9013970	9013330
CENA netto	<b>32389,00</b>	<b>32389,00</b>	<b>16189,00</b>

## WYSOKA PODSTAWA

## ŚREDNIA PODSTAWA

## NISKA PODSTAWA

EVEREO™ 600  
EVEREO™ 900  
EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE



	9013670	9013970	9013330
Wysokość H (mm)	741 mm	744 mm	738 mm
CENA netto	<b>1102,00</b>	<b>1080,00</b>	<b>1034,00</b>

## PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

## GN 1/1



<b>PLUS</b> 	9000365		9000565	
Pojemność	3 GN 1/1		5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm		67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N		400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	5 kW		9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538		750x783x675	
CENA netto	<b>22086,00</b>		<b>24624,00</b>	
<b>PLUS</b> 			9000562	
Pojemność			5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm	
Napięcie			230 V ~ 1N	
Moc elektryczna			0,6 kW	
Gaz			G20, G25, G25.1, G30, G31:15 kW	
Wymiary (WxDxH mm)			750x783x675	
CENA netto			<b>32065,00</b>	
<b>ONE</b> 	9000360	9000557	9000560	
Pojemność	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	5 kW	7,0 kW	9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x538	750x783x675	750x783x675	
CENA netto	<b>18824,00</b>	<b>22356,00</b>	<b>20509,00</b>	
<b>ZERO</b> 		9030500	9030510	
Pojemność		5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Odstęp pomiędzy półkami		67 mm	67 mm	
Napięcie		230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~ / 400V 3N~	
Moc elektryczna		7,0 kW	9,3 kW	
Wymiary (WxDxH mm)		750x783x675	750x783x675	
CENA netto		<b>16794,00</b>	<b>16794,00</b>	

# PIECE CHEFTOP MIND.Maps™



## CHEFTOP

MIND Maps™




	<b>9000765</b>	<b>9001065</b>	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	<b>36266,00</b>	<b>46332,00</b>	
	<b>9000762</b>	<b>9001062</b>	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
	1 kW	1 kW	
	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	<b>39852,00</b>	<b>50760,00</b>	
	<b>9000760</b>	<b>9001060</b>	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x1010	
	<b>28728,00</b>	<b>35532,00</b>	
	<b>9030700</b>	<b>9030100</b>	
	7 GN 1/1	10 GN 1/1	
	67 mm	67 mm	
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
	11,7 kW	18,5 kW	
	750x783x843	750x783x843	
	<b>21492,00</b>	<b>29106,00</b>	

PIECE CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

## COMPACT GN 1/1

## COMPACT GN 2/3



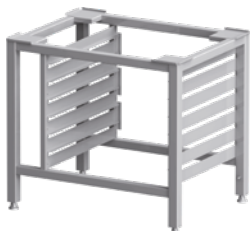
<b>PLUS</b> 	9000564	9001064	9000563	
Pojemność	5 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 2/3	
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm	
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	
Moc elektryczna	9,2 kW	18,5 kW	5,2 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	535x862x649	535x862x984	535x662x649	
CENA netto	<b>28274,00</b>	<b>53363,00</b>	<b>25326,00</b>	
<b>PLUS</b> 				
Pojemność				
Odstęp pomiędzy półkami				
Napięcie				
Moc elektryczna				
Gaz				
Wymiary (WxDxH mm)				
CENA netto				
<b>ONE</b> 			9000561	
Pojemność			5 GN 2/3	
Odstęp pomiędzy półkami			67 mm	
Napięcie			400 V ~ 3N	
Moc elektryczna			5,2 kW	
Wymiary (WxDxH mm)			535x662x649	
CENA netto			<b>21946,00</b>	



# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	<b>824,00</b>
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	<b>757,00</b>
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	<b>1123,00</b>
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	<b>1145,00</b>
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	<b>719,00</b>
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	<b>878,00</b>

OKAP KONDENSACYJNY

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1  
(z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	<b>6664,00</b>

STELAŻ DO PEŁNEGO ZAŁADUNKU GN1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000611	740	550	300	<b>3629,00</b>

WÓZEK DO STELAŻA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9000011	740	550	300	<b>4309,00</b>

ZESTAW POMPY  
CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena netto
908665	10	230	<b>594,00</b>

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l  
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2 x 5l	<b>323,00</b>
2.	908012	10 x 1l	<b>400,00</b>

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH  
PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
908772	Pieców gazowych	<b>1782,00</b>
908777	Pieców elektrycznych	<b>1717,00</b>



# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1

BLACHA PEŁNA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	<b>73,40</b>
111062	530	325	65	8,8	<b>74,50</b>

GOTOWANIE  
NA PARZEBLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA  
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	<b>100,00</b>

BLACHA EMALIOWANA  
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	<b>58,30</b>

SMAŻENIE

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA



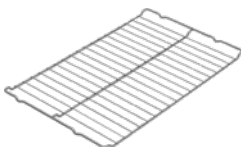
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	<b>68,00</b>

PIECZENIE

# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.MapS™

## RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

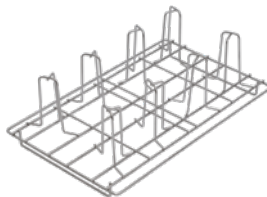
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	<b>73,40</b>

## RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX

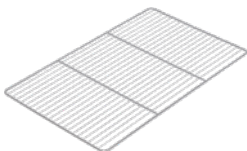


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	<b>145,00</b>

## RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 222-227

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	<b>100,00</b>

## ZESTAW DO GRILLOWANIA GN 1/1

- ryflowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z nakładką typu ruszt do grillowania

Al

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917970	GN 1/1	530	325	<b>841,00</b>



## BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW

- aluminiowa blacha pokryta teflonem przeznaczona do smażenia jajek, placków itp.
- zagłębienia sprawiają, że produkty charakteryzują się jednakowym kształtem i wielkością
- blacha na 8 szt. placków lub jajek

Al

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917892	530	325	16	<b>529,00</b>



# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

## BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

AI

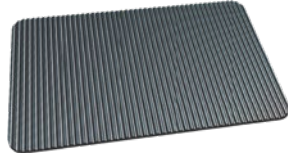


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917501	GN 1/1	530	325	643,00

## RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon

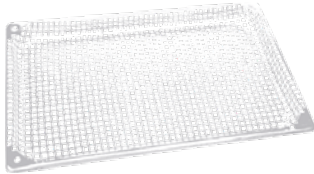


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917502	GN 1/1	530	325	810,00

## RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

INOX



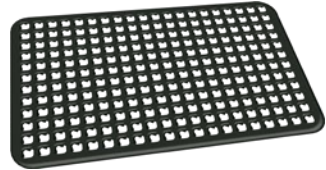
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917201	GN 1/1	530	325	367,00

## BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917885	GN 1/1	530	325	643,00

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpyły



Nr kat.	Cena netto
908001	907,00

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1188,00
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2290,00
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2819,00



# CHEFLUX™

## PIECE CHEFLUX™

### GN 1/1



ECO 	900390	900590	900890
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x772	860x940x960	860x882x1250
Dedykowana podstawa	9051160	905167	905167
CENA netto	<b>10800,00</b>	<b>15552,00</b>	<b>23760,00</b>

# AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX™

## PODSTAWA DO PIECA



INOX

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	<b>1123,00</b>
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	<b>1145,00</b>
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	<b>1512,00</b>

## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYŹNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m<sup>3</sup>/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z krótcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej

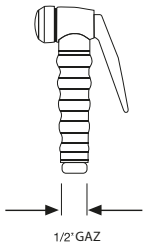
INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Fiedorn



## ZESTAW PRYSZNICA



1/2" GAZ



Nr kat.	Cena netto
651202	<b>259,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	<b>4741,00</b>
611200	1200	900	450	420	230	<b>4666,00</b>

## TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
620412	73	22	126	<b>116,00</b>

## PIŁYNO DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	<b>110,00</b>







## RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	<b>123,00</b>

# PIECE BAKERTOP MIND.MapS™

	4 600x400	6 600x400	10 600x400
			
<b>PLUS</b> 	9020465	9020665	9021065
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	10,6 kW	14 kW	21 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350
CENA netto	25909,00	38632,00	53460,00
<b>PLUS</b> 		9020662	9021062
Pojemność		6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami		80 mm	80 mm
Napięcie		230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna		1 kW	1,4 kW
Gaz		G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW
Wymiary (WxDxH mm)		860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa		9051350	9051350
CENA netto		40824,00	56916,00
<b>ONE</b> 	9020460	9020660	9021060
Pojemność	4 600x400	6 600x400	10 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	7,4 kW	9,9 kW	14,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x957x675	860x957x843	860x957x1163
Dedykowana podstawa	9051350	9051350	9051350
CENA netto	21589,00	26892,00	38869,00

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto



# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

PODSTAWA  
DO PIECA



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051350	850	735	677	1188,00



INOX

OKAP KONDENSACYJNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900269	860	1145	240	0,1	230	7441,00

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH  
PIECÓW BAKERTOP



Nr kat.	Pasuje do	Cena netto
900266	Pieców elektrycznych	1642,00
900267	Pieców gazowych	1836,00

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
900264	12 600x400	862	890	762	45	2,4	230	9450,00
900265	8 600x400	862	890	623	42	2,4	230	8294,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	907,00

RĘKAWICE TERMICZNE  
OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	123,00

PIŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2 x 5l	323,00
2.	908012	10 x 1l	400,00

# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm  
911102 - 2 mm

Al



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	<b>58,30</b>
911102	600	400	<b>83,20</b>

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
911111	600	400	1	<b>119,00</b>

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	<b>52,90</b>

## BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	<b>107,00</b>

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

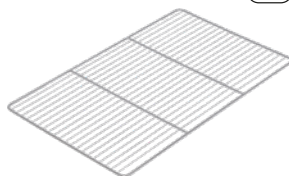
- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



Nr kat.	Opis	Cena netto
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	<b>1188,00</b>
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	<b>2290,00</b>
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	<b>2819,00</b>



## RUSZT

INOX






Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	<b>106,00</b>

## CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

20 2/1GN	PLUS 	PLUS 
	9012066	9012063
Pojemność	GN 2/1	GN 2/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	240 V
Moc elektryczna	65 kW	2,5 kW
Moc gazowa	-	90 kW
Wymiary (WxDxH mm)	892x1257x1875	892x1257x1875
CENA netto	<b>110938,00</b>	<b>127710,00</b>






20 GN 1/1	PLUS 	PLUS 	ONE 
	9002061	9002063	9012061
Pojemność	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	<b>86465,00</b>	<b>96131,00</b>	<b>60674,00</b>



**Piece CHEFTOP BIG oraz BAKERTOP BIG spełniają wymogi ofert przetargowych**

## BAKERTOP MIND.Maps™ BIG



16 600x400	PLUS 	PLUS 	ONE 
	9021666	9021663	9021661
Pojemność	600x400	600x400	600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V	230V	400 V
Moc elektryczna	38,5 kW	2,8 kW	29,3 kW
Moc gazowa	-	55 kW	-
Wymiary (WxDxH mm)	892x1018x1875	892x1018x1875	892x1018x1875
CENA netto	<b>90504,00</b>	<b>102168,00</b>	<b>63504,00</b>

# AKCESORIA DEDYKOWANE DO PIECÓW MIND.Maps™

## CHEFTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	7841,00

## BAKERTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



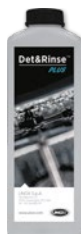
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
900268	868	1159	240	0,1	230	7841,00

### ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	Cena netto
651202	259,00



### PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
908012	10 x 1l	400,00

### WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



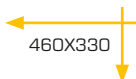
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
905600	743	564	1700	25	7614,00

## BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

3 460x330

4 460x330



## STEFANIA

## ARIANNA

## TOUCH



Typ otwierania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Rodzaj zamykania

Ręczne

Ręczne

Odstęp

75mm

75mm

Napięcie

230 V~ 1N

230 V~ 1N

Moc elektryczna

2.95 KW

3.45 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

600x669x425

600x669x500

Dedykowana podstawa

908950

908950

CENA netto

6966,00

7690,00

## LED



Typ otwierania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Rodzaj zamykania

Ręczne

Ręczne

Odstęp

75mm

75mm

Napięcie

230 V~ 1N

230 V~ 1N

Moc elektryczna

2.95 KW

3.45 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

600x669x425

600x669x500

Dedykowana podstawa

908950

908950

CENA netto

6426,00

6912,00

## GO



Typ otwierania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Rodzaj zamykania

Ręczne

Ręczne

Odstęp

75mm

75mm

Napięcie

230 V~ 1N

230 V~ 1N

Moc elektryczna

2.95 KW

3.45 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

600x669x425

600x669x500

Dedykowana podstawa

908950

908950

CENA netto

5778,00

6124,00

## BAKERLUX SHOPP.PRO™

## DRZWI OTWIERANE DO DOŁU




3 600x400

4 600x400



## ELENA

## ROSSELLA

		9041875	9041975
<b>TOUCH</b> 	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	<b>908920</b>	<b>908920</b>
CENA netto	<b>9396,00</b>	<b>12582,00</b>	
		<b>9041865</b>	<b>9041965</b>
<b>LED</b> 	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	<b>908920</b>	<b>908920</b>
CENA netto	<b>8662,00</b>	<b>11869,00</b>	
		<b>9041855</b>	<b>9041955</b>
<b>GO</b> 	Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
	Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne
	Odstęp	75mm	75mm
	Napięcie	230 V~ 1N	400 V ~ 3N
	Moc elektryczna	3.45 KW	6.9 KW
	Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x425	800x811x500
	Dedykowana podstawa	<b>908920</b>	<b>908920</b>
CENA netto	<b>8046,00</b>	<b>10411,00</b>	



## BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

MATIC

3 460x330

4 460x330



## STEFANIA.MATIC

## ARIANNA.MATIC

## MASTER



	9041195	9041395
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	9666,00	10735,00

## STEFANIA.MATIC

## ARIANNA.MATIC

## TOUCH



	9041185	9041385
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	2.95 KW	3.45 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	600x669x427	600x669x502
Dedykowana podstawa	908950	908950
CENA netto	8370,00	9396,00

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE



MATIC

3 600x400

4 600x400

6 600x400

10 600x400



## ELENA.MATIC

## ROSELLA.MATIC

## VITTORIA.MATIC

## CAMILLA.MATIC

9041895

9041995

9040695

9041095

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230 V ~ 1N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

13230,00

15930,00

23652,00

31104,00

## ELENA.MATIC

## ROSELLA.MATIC

## VITTORIA.MATIC

## CAMILLA.MATIC

9041885

9041985

9040685

9041085

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230 V ~ 1N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

11556,00

14364,00

22464,00

28188,00

# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

**OKAP**

**OKAP Z KONDENSEREM PARY**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m<sup>3</sup>/h, max 750 m<sup>3</sup>/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	Cena netto V
907580	800	863	276	0,2	230	<b>6124,00</b>


**OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	Cena netto V
907585	800	863	205	0,1	230	<b>5724,00</b>

**OKAP Z KONDENSEREM PARY**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m<sup>3</sup>/h, max 750 m<sup>3</sup>/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	Cena netto V
907560	600	731	276	0,2	230	<b>5422,00</b>

**OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U kW	Cena netto V
907565	600	731	205	0,1	230	<b>5076,00</b>

**GAROWNIK**

**GAROWNIK**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P kg	U kW	Cena netto V
908980	800	792	750	37	1,2	230	<b>5584,00</b>

**GAROWNIK**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P kg	U kW	Cena netto V
908985	800	792	886	42	1,2	230	<b>6696,00</b>

**GAROWNIK**

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P kg	U kW	Cena netto V
908990	800	792	750	37	1,2	230	<b>4968,00</b>

**ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW**

**ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW**

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena netto
908810	<b>1112,00</b>

**ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW**

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena netto
908820	<b>1404,00</b>

**ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW**

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena netto
908830	<b>1328,00</b>

# AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

## PODSTAWA DO PIECA



## PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908920	800	688	738	<b>2830,00</b>
908930	800	688	559	<b>2678,00</b>
908940	800	688	150	<b>1069,00</b>

## PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
908950	600	546	738	<b>2678,00</b>
908960	600	546	559	<b>2560,00</b>
908970	600	546	150	<b>939,00</b>

## ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena netto
908900	Ethernet kit (LAN)	<b>1944,00</b>
908910	Wifi kit	<b>2430,00</b>

## ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena netto
908666	<b>648,00</b>

## BLACHY



Nr strony
461



# LINEMICRO™



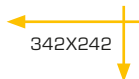
## **JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.**

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII  
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

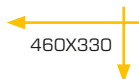
Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

# PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™



## ROBERTA

	904003
Pojemność	3 342x242
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm
Napięcie	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	480x523x402
Waga	16 kg
CENA netto	<b>2840,00</b>



## LISA

## ANNA

	904013	904023
Pojemność	3 460x330	4 460x330
Odstęp pomiędzy półkami	70 mm	75 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,7 kW	3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	600x587x402	600x587x472
Waga	20 kg	22 kg
CENA netto	<b>3218,00</b>	<b>3704,00</b>



## DOMENICA

	904043
Pojemność	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	75 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	5,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	800x706x472
Waga	44 kg
CENA netto	<b>6707,00</b>





**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	<b>58,30</b>
911102	600	400	<b>83,20</b>

Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	<b>119,00</b>

Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	<b>52,90</b>

Al

**BLACHA WYPIEKOWA**

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	<b>107,00</b>

Al

**BLACHA ALUMINIOWA**

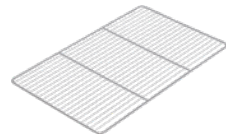
- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	<b>110,00</b>

Al

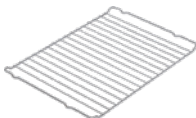
**RUSZT**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	<b>106,00</b>

INOX

**RUSZT CHROMOWANY**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	<b>49,50</b>

Cr

**BLACHA ALUMINIOWA**

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	<b>77,80</b>

Al



# CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze .464-465, 474, 476-479  
Stoły chłodnicze sałatkowe,  
nadstawy chłodnicze .....470-471, 473  
Stoły chłodnicze, mroźnicze,  
stoły chłodnicze ze zlewem .....466-472, 474-475  
Stoły chłodnicze do pizzy.....472, 475

Witryny chłodnicze i mroźnicze,  
witryny ekspozycyjne..... 476-477, 480-485  
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....474-475  
Stoły, szafy, witryny barowe..... 486-489  
Zamrażarki skrzyniowe .....490  
Schładzarka szokowa .....491  
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....492

## OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

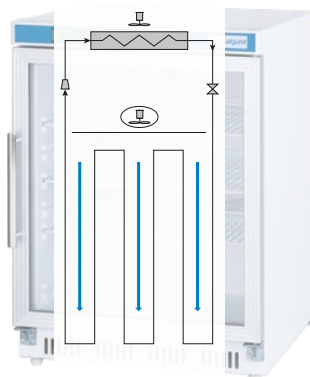


Drzwi suwane

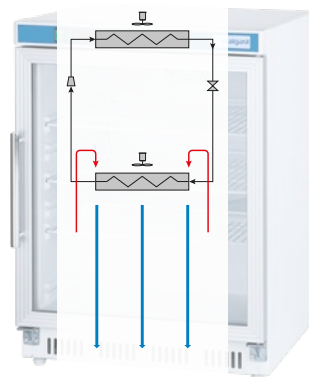
## RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

**Statyczny** (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym ciepłejsze 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.



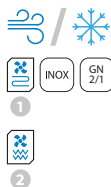
schemat układu statycznego



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/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



## SZAFY CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

### 840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

### 840590

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

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.	840590	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	5484,00
2.	840620	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	5940,00
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	6996,00



## SZAFY CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

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
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,4	230	C	1028	1311	1004	4	8880,00
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	10464,00

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>840602</b>	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	<b>8724,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



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
<b>880700</b>	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	<b>5088,00</b>
<b>880701</b>	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	<b>5820,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



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
<b>881400</b>	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	<b>7176,00</b>
<b>881401</b>	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	<b>8940,00</b>

# 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 kropli
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, dodatkowa półka - nr kat. 841445



## STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



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
841026	chłodniczy	1360	700	850	2 / +8	0,3	230	B	724	314	205	5	5640,00
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	7260,00



## STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



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
841036	chłodniczy	1795	700	850	2 / +8	0,3	230	B	894	465	358	5	6972,00
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	8448,00



### STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 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
842041	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	821	257	130	4	6576,00

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



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
842029	900	700	880	+2 / +8	0,155	230	C	933	257	201	4	3420,00

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice



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
842039	1365	700	880	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	5088,00



**STÓŁ MROŹNICZY**

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	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	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	5892,00

**STÓŁ CHŁODNICZY**

- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841061	1510	700	850	-2 / +8	230	390	8232,00

### MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



Nr kat.	Cena netto
841000	1588,00

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (pólek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841051	1360	700	850	-2 / +8	230	314	8688,00

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (pólek lub GN)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
841052	1795	700	850	-2 / +8	230	465	9588,00

## 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 posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice - 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY  
- 2 półki GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842129	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,155	230	201	3264,00



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY  
- 3 półki GN 1/1

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842139	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,235	230	308	5364,00

STÓL CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842328	5 x GN 1/6	900	700	1006	+2 / +8	0,155	230	201	4284,00

STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842222	10 x GN 1/4	900	700	1345	+2 / +8	0,155	230	201	4548,00

STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
842232	16 x GN 1/4	1365	700	1345	+2 / +8	0,235	230	308	6972,00

# 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 z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
843029	5x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,155	230	285	<b>3696,00</b>



## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicach, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

Nr kat.	Układ pojemników	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
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,235	230	C	1150	400	308	4	<b>8580,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844540</b>	5x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2196,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844541</b>	6x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2556,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844541</b>	7x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2580,00</b>
<b>844741</b>	7x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>2640,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA



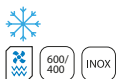
Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>844840</b>	8x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	<b>2772,00</b>



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przyłgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
840810	740	990	2000	+2 / +8	143	0,33	230	C	790	852	619	4	7380,00
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	8676,00



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841041	1510	800	890	-10 / -20	140	0,30	230	D	2966	477	290	4	6276,00



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
841040	2020	800	890	-10 / -20	152	0,30	230	D	3517	625	444	4	8100,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
843300	1510	800	1430	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	11400,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843310	1510	800	1430	+2 / +8	0,30	230	135	4	12180,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
843271	2020	780	1430	+2 / +8	0,3	230	290	4	13536,00

# SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



## WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850010	680	700	1990	+2 / +8	0,3	230	420	B	643	<b>5772,00</b>
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	<b>7656,00</b>



## WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
850020	1370	700	1990	+2 / +8	0,5	230	930	B	1024	<b>8724,00</b>
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	<b>12960,00</b>

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
<b>880604</b>	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	<b>5640,00</b>

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
<b>880402</b>	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	<b>4428,00</b>

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
<b>880177</b>	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	<b>2724,00</b>





#### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce 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
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>4968,00</b>
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5772,00</b>



#### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880401 - 480x410 mm
- w szafce 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
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>3828,00</b>
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4560,00</b>



#### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880173</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2412,00</b>
<b>880174</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>2556,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>5364,00</b>
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5700,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>4356,00</b>
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4968,00</b>

**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



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
<b>880175</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2808,00</b>
<b>880176</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>3360,00</b>

# WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



## WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852150	1515	675	1210	-2 / 8	182	0,49	230	510	C	2700	4	11340,00



## WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852130	915	675	1210	-2 / 8	135	0,48	230	300	C	2702	4	8424,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
777450	Srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	10692,00

WITRYNA CHŁODNICZA

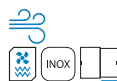
- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



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	4560,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziome ekspozycyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852111	1008	413	940	+2 / +8	0,21	230	201	C	1806	5940,00



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	3408,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

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
852161	450	983	72	-2 / 8	38	0,17	230	C	1041	N	3876,00



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 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	2172,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
852176	430	390	986	78	-2 / 8	42	0,18	230	C	1073	3468,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie 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	1824,00
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1884,00
3.	852172		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1824,00
4.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1932,00
5.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1932,00
6.	852175		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	1932,00

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 332-351 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Klasa klimatyczna	Cena netto
852122	697	578	678	120	0 / +12	55	0,18	230	C	1490	4	3876,00



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	3420,00



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	2964,00
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	2964,00
3.	852105		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3072,00

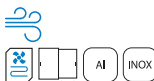


# WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA



GN  
1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	6552,00

# STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie kropli
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi



## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882180	1462	535	860	0 / +10	0,32	230	250	C	1159	<b>6696,00</b>



## STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882181	2002	535	860	0 / +10	0,32	230	386	C	1385	<b>8544,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- 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	0,1054	230	129	B	627	2556,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
882161	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	202	3168,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 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
882160	900	535	870	+2 / +8	0,112	230	230	B	705	3168,00



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	+2 / +8	0,17	230	307	B	722	<b>4728,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	<b>7380,00</b>



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1598	<b>6696,00</b>

## WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie



### WITRYNA MROŻNICZA BAROWA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
880180	595	525	875	-10/-15	0,28	230	100	5040,00



Wyposażenie BAROWE znajdziesz  
na stronach 298-320 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)





## ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne



### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	883312	1220	680	875	≤-18	0,20	230	312	<b>2892,00</b>
2.	883390	1330	695	850	≤-18	0,23	230	390	<b>3696,00</b>
3.	883466	1485	695	850	≤-18	0,23	230	466	<b>4020,00</b>

### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy
- modele 883100, 883200 posiadają nożyki
- model 883300 posiada 4 kółka bez hamulca, w zestawie 2 kosze
- model 883500 posiada 4 kółka bez hamulca



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	883100	553	553	811	-18 / -25	0,20	230	86	<b>1932,00</b>
2.	883200	953	588	811	-18 / -25	0,20	230	183	<b>2412,00</b>
3.	883300	1195	750	910	-18 / -25	0,20	230	277	<b>2856,00</b>
4.	883500	1795	750	910	-18 / -25	0,25	230	462	<b>4164,00</b>



# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- 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 Unox ChefTop Mind.Maps 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  $+70^{\circ}\text{C}$  do  $+3^{\circ}\text{C}$  w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od  $+70^{\circ}\text{C}$  do  $-18^{\circ}\text{C}$  w 240 minut

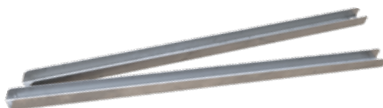


## SCHŁADZARKA SZOKOWA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
849033	750	750	770	3	1,15	230	<b>10032,00</b>
849053	750	750	890	5	1,43	230	<b>11856,00</b>
849073	750	750	1260	7	1,49	230	<b>12600,00</b>
849103	750	750	1260	10	1,49	230	<b>15000,00</b>

# AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

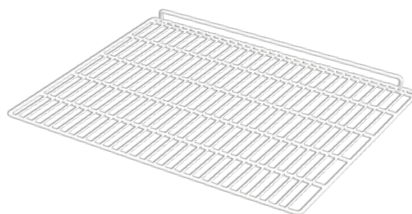
## PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	<b>86,40</b>
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	<b>84,20</b>
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	<b>100,00</b>

## PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
840151	Półka do modelu 882151	410	320	<b>47,20</b>
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	<b>62,60</b>
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	<b>62,60</b>
840652	Półka do modeli 882170	515	335	<b>54,00</b>
840653	Półka do modeli 882171	400	360	<b>107,00</b>
840654	Półka do modeli 882172	400	335	<b>54,00</b>
840655	Półka do modeli , 882181	430	395	<b>113,00</b>
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	<b>58,30</b>
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	<b>35,10</b>
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	<b>106,00</b>

**NOWOŚĆ**

## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	<b>51,20</b>

## PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	<b>24,50</b>



# 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.

Stoły przyściennie, centralne.....501, 505  
Szafki, szafy, półki ..... 501-502, 507  
Stoły ze zlewem i basenem,  
umywalki ..... 498-500, 505-506

Regały magazynowe ..... 507  
Okap przyścienny DriveVent Economic..... 508

# Mebłe 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 [stalghost.com](http://stalghost.com)



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



rozwiązania technologiczne  
dopasowane do indywidualnych  
potrzeb

PZH

atest PZH



Proekologiczne  
technologie

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

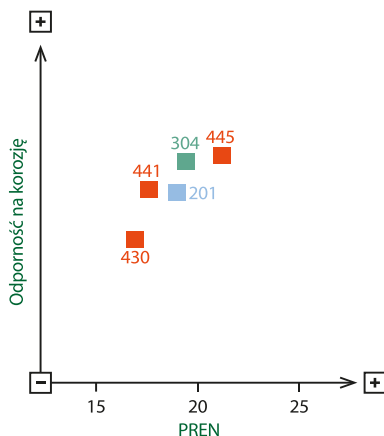
# Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

**S**tal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

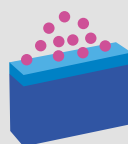
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23°C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

**Źródło:** Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

## Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej



POWIERZCHNIA  
NIEUSZKODZONA



POWIERZCHNIA  
USZKODZONA



ODBUDOWANA  
WARSTWA  
OCHRONNA



## Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.



# 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



## 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 puszki 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 półek do 70 kg/m<sup>2</sup>
- 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 możliwy 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





 **stalgast**

## MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Poland

**24h**  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny\*.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

\* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

**STR: 498-502**

### UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610000	400	295	150	408,00



Oferta dozowników  
patrz str. 514

### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	638,00



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	1199,00



### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	1436,00



## STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat płozony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000			1436,00
614126	1200	600	850	1555,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat płozony
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600		1836,00
614707	1000	700	850	1912,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat płozony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	2495,00

24h  
MEBLE

## STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat płozony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	2603,00

24h  
MEBLE

Oferta korków przelewowych z sitkiem patrz str. 506

## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600		<b>1210,00</b>
611486	800	600	850	<b>1318,00</b>
611506	1000	600		<b>1436,00</b>
611487	800	700		<b>1382,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600		<b>1447,00</b>
611706	1000	600	850	<b>1598,00</b>
611687	800	700		<b>1523,00</b>
611707	1000	700		<b>1663,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	<b>1825,00</b>
611607	1200	700		<b>1933,00</b>



## STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	<b>2020,00</b>



## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	<b>1328,00</b>
615623	1200	300	600	<b>1469,00</b>
615604	1000	400	600	<b>1426,00</b>
615624	1200	400	600	<b>1588,00</b>



## SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	<b>1102,00</b>



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000		850	<b>865,00</b>
612326	1200	600		<b>966,00</b>
612346	1400			<b>1056,00</b>
612307	1000			<b>928,00</b>
612327	1200	700	850	<b>1036,00</b>
612347	1400			<b>1145,00</b>



## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	<b>1890,00</b>
616126	1200	600	850	<b>2084,00</b>
612007	1000	700	850	<b>2020,00</b>
616127	1200	700	850	<b>2214,00</b>



## SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	3100,00



## SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617000	500	500	2000	2149,00



## SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	3888,00



## SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka


24h


MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617010	1000	500	2000	3197,00







 **stalgast**

## MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



PRODUKT POLSKI  
Stalgast-Polkom

**24h**  
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny\*.  
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!  
Zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

\* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

**STR: 504-508**

# MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ  
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



## STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611066	600	600	850	<b>572,00</b>
611086	800	600	850	<b>656,00</b>
611106	1000	600	850	<b>727,00</b>
611127	1200	700	850	<b>865,00</b>

## STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611266	600	600	850	<b>664,00</b>
611286	800	600	850	<b>765,00</b>
611306	1000	600	850	<b>865,00</b>
611326	1200	600	850	<b>966,00</b>
611346	1400	600	850	<b>1056,00</b>
611386	1800	600	850	<b>1264,00</b>
611307	1000	700	850	<b>928,00</b>
611327	1200	700	850	<b>1036,00</b>
611357	1500	700	850	<b>1199,00</b>
611387	1800	700	850	<b>1361,00</b>

## 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 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Zlew z otworem  
o średnicy 52 mm24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	<b>1091,00</b>



## STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia oiekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	<b>1436,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	1544,00

### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	1836,00

### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	1955,00
613746	1400	600	850	2084,00

### 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 651210

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	62,60
2.	651225	Korek	48	250	49,50
3.	651220	Korek	48	200	43,70
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	31,10



### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h  
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	309,00

### PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	646,00

### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	882,00
610084	800	400	1800	974,00
610104	1000	400	1800	1056,00
610105	1000	500	1800	1145,00
610125	1200	500	1800	1253,00
610106	1000	600	1800	1253,00
610126	1200	600	1800	1361,00

### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

24h  
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	1307,00
610307	1000	700	1800	1534,00

# OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m<sup>3</sup>/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł -
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radość

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	<b>4741,00</b>
611200	1200	900	450	420	200	<b>4666,00</b>

## OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m<sup>3</sup>/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radość

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611800	2000	900	550	420	230	<b>6480,00</b>





# HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze .....	518-519	Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....	520-522
Pojemniki na odpady .....	515-517	Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych .....	514, 523
Obuwie gastronomiczne .....	513	Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach ..	521-522
Odzież robocza .....	510-512	Szafki BHP .....	514
Chemia .....	525-526		

# BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2

3

## 1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	57,20
634073	M	57,20
634074	L	57,20
634075	XL	57,20

## 2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	59,40
634053	M	59,40
634054	L	59,40
634055	XL	59,40

## 3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	64,80
634063	M	64,80
634064	L	64,80
634065	XL	64,80

## 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

(tabela Nr 2)		
Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

**BLUZA W SEREK**

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	<b>61,60</b>
634104	L	<b>61,60</b>
634105	XL	<b>61,60</b>

**FARTUCH**

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	<b>76,70</b>
634084	L	<b>76,70</b>

**SPODNIE KUCHARSKIE**

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	<b>74,50</b>
634804	L	<b>74,50</b>
634805	XL	<b>74,50</b>

# CZAPKI

**CZAPKA BUDYNIÓWKA**

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena netto
630601	<b>19,00</b>

**CZAPKA KUCHARSKA**

- skład 100% fizeolina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	<b>4,87</b>
507251	250	20	<b>4,51</b>

**CZAPKA**

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	<b>19,00</b>

# TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długość rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115



## 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	27,10
634013		373	27,10



### ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń  
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021		700	29,50
634022		700	29,50
634023		700	29,50
634025		700	29,50

### ZAPASKA MAXI




- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031		1000	31,90
634033		1000	31,90

## FARTUCHY


- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	634041		920	49,50
2	634042		920	49,50
3	634043		960	44,80

### FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczony polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m<sup>2</sup>
- grubość materiału: 0,50 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	54,00



### REKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty fioletowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	13,80
505052	M	13,80
505053	L	13,80
505054	XL	13,80



## OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkałosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

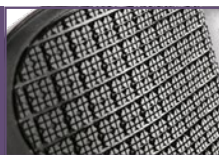
Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	112,00
635240	39/40	263	112,00
635241	41	272	112,00
635242	42	280	112,00
635243	43	289	112,00
635244	44/45	297	112,00



Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa

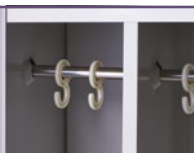


### SZAFKA BHP

- 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



Drażek z haczykami na ubrania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	<b>272,00</b>
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	<b>644,00</b>

### DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	<b>187,00</b>

### DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	<b>83,20</b>



Oferta mydła HACCP  
patrz str. 525



### KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068201	satyna	300	440	20	<b>88,60</b>
2	068202	polysk	300	440	20	<b>83,20</b>

### KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	<b>28,70</b>



### POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przeniesienia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	<b>165,00</b>
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	<b>130,00</b>

### POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1	068211	polysk	200	700	15	<b>131,00</b>
2	068212	satyna	200	700	15	<b>144,00</b>
3	068213	czarny	200	700	15	<b>120,00</b>



# POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



## POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068041	Pojemnik	Yellow	363	468	440	38	<b>69,10</b>
2.	068042	Pojemnik	Blue	363	468	440	38	<b>69,10</b>
3.	068043	Pojemnik	Green	363	468	440	38	<b>69,10</b>
4.	068044	Pojemnik	Grey	363	468	440	38	<b>84,20</b>
5.	068045	Pokrywa	Yellow	398	447	52	-	<b>21,40</b>
6.	068046	Pokrywa	Blue	398	447	52	-	<b>21,40</b>
7.	068047	Pokrywa	Green	398	447	52	-	<b>21,40</b>
8.	068048	Pokrywa	Grey	398	447	52	-	<b>26,10</b>

## POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068751	Pojemnik	Yellow	455	558	590	75	<b>141,00</b>
2.	068752	Pojemnik	Blue	455	558	590	75	<b>141,00</b>
3.	068753	Pojemnik	Green	455	558	590	75	<b>141,00</b>
4.	068754	Pojemnik	Grey	455	558	590	75	<b>141,00</b>
5.	068761	Pokrywa	Yellow	500	548	66	-	<b>28,70</b>
6.	068762	Pokrywa	Blue	500	548	66	-	<b>28,70</b>
7.	068763	Pokrywa	Green	500	548	66	-	<b>28,70</b>
8.	068764	Pokrywa	Grey	500	548	66	-	<b>33,30</b>

## POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	068125	Pojemnik	Yellow	520	630	700	120	<b>139,00</b>
2.	068126	Pojemnik	Blue	520	630	700	120	<b>139,00</b>
3.	068127	Pojemnik	Green	520	630	700	120	<b>139,00</b>
4.	068128	Pojemnik	Grey	520	630	700	120	<b>170,00</b>
5.	068135	Pokrywa	Yellow	565	614	59	-	<b>34,00</b>
6.	068136	Pokrywa	Blue	565	614	59	-	<b>34,00</b>
7.	068137	Pokrywa	Green	565	614	59	-	<b>34,00</b>
8.	068138	Pokrywa	Grey	565	614	59	-	<b>41,60</b>
9.	068145	Pokrywa z otworem	Yellow	185	568	129	-	<b>82,10</b>
10.	068146	Pokrywa z otworem	Blue	185	568	129	-	<b>82,10</b>
11.	068147	Pokrywa z otworem	Green	185	568	129	-	<b>82,10</b>
12.	068148	Pokrywa z otworem	Grey	185	568	129	-	<b>82,10</b>



## 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	<b>134,00</b>





Wyprofilowane uchwyty

PP

1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	<b>46,50</b>
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	<b>44,80</b>

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	<b>48,90</b>
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	<b>52,90</b>

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	<b>71,30</b>
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	<b>76,70</b>

4 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	<b>164,00</b>
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	<b>219,00</b>

5 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	72	<b>122,00</b>
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	<b>113,00</b>

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	420	580	960	<b>361,00</b>

### 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	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	<b>132,00</b>
692216	500	95	320	2x15	230	<b>153,00</b>
692221	650	95	320	2x20	230	<b>176,00</b>

Nr kat.	Produkt	P <sub>1</sub> W	Cena netto
692010	Świetłówka do 692211	10	<b>16,10</b>
692015	Świetłówka do 692216	15	<b>18,40</b>
692020	Świetłówka do 692221	18	<b>21,80</b>

### 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 m<sup>2</sup>  
692216 do 100 m<sup>2</sup>  
692213 do 150 m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2x4	230	<b>119,00</b>
692212	542	100	265	2x6	230	<b>136,00</b>
692213	696	100	265	2x8	230	<b>157,00</b>

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Świetłówka LED do 692116	4	<b>20,70</b>
692012	Świetłówka LED do 692212	6	<b>23,00</b>
692013	Świetłówka LED do 692213	8	<b>25,30</b>

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

### 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 m<sup>2</sup>
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P <sub>1</sub> W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	2x6	230	<b>229,00</b>
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	<b>12,60</b>
692014	Świetłówka LED do 692315	-	-	-	-	-	<b>27,60</b>

**NOWOŚĆ**

**LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNA, P 0.04 KW**

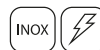
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m<sup>2</sup>
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	<b>431,00</b>
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	<b>31,30</b>

**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, łaseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
690552	360	530	245	77	230	<b>894,00</b>

# AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



## WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667825		220	20	85	8,43



## SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667773	280	37	70	17,30



## SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW



- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666114		120	51	40	12,40



## SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	667254	do desek		150	64	50	13,10
2.	667573	do rąk		127	64	74	15,60





**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
667141		240	75	75	<b>28,90</b>
667143		240	75	75	<b>28,90</b>



**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
667052		285	45	75	<b>23,80</b>
667053		285	45	75	<b>23,80</b>



**SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ**

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
624331		254	<b>51,70</b>
624333		254	<b>51,70</b>



**RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA**

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	<b>59,40</b>
622333		100	95	<b>59,40</b>
622335		100	95	<b>59,40</b>



**ŚCIERKA Z MIKROFIBRY**

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prai w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
664801	Do szkła		406	406	<b>9,03</b>
664813	Uniwersalna		406	406	<b>7,82</b>



**TABORET NA KÓŁKACH**

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
669330	406	343	<b>233,00</b>

**PRZEWIJAK DLA DZIECKA**

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
067071	845	546	855	<b>845,00</b>



Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



**MIOTŁA**

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231	<span style="background-color: #0070C0; color: white;">320</span>	46	220		<b>21,30</b>
666233	<span style="background-color: #E41A1C; color: white;">320</span>	46	220		<b>21,30</b>



**SZCZOTKA DO ZAMIATANIA**

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953	<span style="background-color: #E41A1C; color: white;">450</span>	65	100		<b>50,90</b>



**ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS**

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena netto
603064	<span style="background-color: #0070C0; color: white;">niebieski</span>	<b>15,80</b>

**ZESTAW DO ZAMIATANIA**

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669260	311	210	67	<b>30,60</b>



**ZESTAW DO ZAMIATANIA**

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	669112	Szufelka z pokrywą	332	144	958	<b>67,00</b>
2.	669621	Szczotka do zmiatania	270	36	890	<b>25,20</b>



**WIESZAK NA AKCESORIA**

- pomagają utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669411	457	83	108	<b>58,30</b>

**KIJ UNIERSALNY**

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	<b>20,80</b>



#### 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 płynu
- 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 płynu
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)



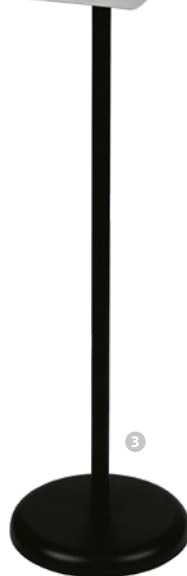
#### STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- 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	137,00
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	148,00
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	141,00

#### RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena netto
505021	300	57,20



### ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamgławiania, 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	919,00



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 70 m<sup>3</sup> 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	1480,00



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> 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	1814,00



### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> 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	2430,00

# CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym

## PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzyw sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	117,00
641100	10	153,00
641200	20	333,00

## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	96,10
642100	10	176,00

## PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena netto
645050	5	58,30

## PŁYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do łodówek i witryn 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	24,50

## PŁYN UNIERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



Nr kat.	V litry	Cena netto
644055	5	64,80

## 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 zatruc pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	16,70
643150	5	46,80

**TABLETKI SOLNE**

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	17,30
820999	25	36,20



**PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER**

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklanych
- 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 нанесение na powierzchnię

Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	11,10



**PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ**

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	51,20



**ODKAMIENIACZ**

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	16,70
648050	5	57,20
648100	10	102,00



**PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW**

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

Nr kat.	V litry	Cena netto
647010	1	20,00
647050	5	64,80



**PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX**

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii 5E

Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5	110,00



# CHEMIA DO EKSPRESÓW

**PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA**

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	19,50



**ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW**

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	20,70







# ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki.....	528-536	Kolumna wodna do linii 700 .....	551
Kosze do zmywarek.....	537-540	Napełniacze i baterie .....	545-551
Zmiękczacze do wody .....	540-542	Rozdrabniacze odpadów organicznych .....	543-544
Umywalki bezdotykowe.....	544	Ociekacz na talerze .....	540

## ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



### EVO HY-NRG



Gwarancja 2 lata,  
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

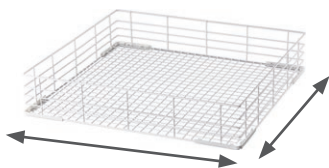
Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

# LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY


**SILANOS**  
 QUALITY MADE EASY

Wielkość kosza  
**aż 570/620 mm**



Wysokość wsadu  
**aż 620 mm**



## ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- 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
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	<b>25351,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- 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
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	<b>21889,00</b>
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	<b>21889,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
803050	750	870	1500	6,75	400	<b>19400,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkl
- dozownik płynu myjącego i nabyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- 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
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	<b>11523,00</b>
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	600	635	855	6,6	400	<b>12670,00</b>
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	<b>14023,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>486,00</b>

**Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 540-542, 525-526 oraz na [stalgastr.com](http://stalgastr.com)**





## ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podbłatowe Stalgast -  
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



2 lata gwarancji\*



Polska produkcja: nowoczesna  
**Fabryka urządzeń gastro-  
nomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy  
w Radomiu fabrykę produ-  
kującą meble gastronomiczne  
ze stali nierdzewnej, zmywarki,  
ciągi grzewcze, ciągi wydawcze  
oraz akcesoria gastronomiczne  
z tworzyw sztucznych.



**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptuczających (góra/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 Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



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	9673,00

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptuczających (góra/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 Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



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	11610,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	12118,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	12865,00

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarek gastronomicznych zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu



2017

## 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 nabłyszczającego
- 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 kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklak 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	<b>6200,00</b>
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	<b>6546,00</b>
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>6568,00</b>
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>7163,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>486,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie 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 (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem 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
801505	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>4929,00</b>
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5215,00</b>
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5502,00</b>
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>5800,00</b>
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	<b>6048,00</b>
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	<b>323,00</b>
801993	Filter powierzchniowy do zmywarki	552	540				<b>468,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>486,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyczącego 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
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem 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
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	<b>4003,00</b>
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	<b>4328,00</b>
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	<b>4772,00</b>
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	<b>5096,00</b>
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	<b>486,00</b>

## ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem 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 575 x560x450 mm (WxDxH)



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	<b>5594,00</b>
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	<b>5875,00</b>
801993	Filter powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	<b>468,00</b>

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	27,60

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	9,55

POJEMNIK NA SZTUĆCE



PP

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	37,90

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	131,00
2.	815400	265	305	200	141,00

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	28,50

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	20,70

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	27,60



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	44,00

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	42,80

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	44,00

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI  
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	42,80

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	49,50
810400	400	400	52,90

KOSZ DO TALERZY

- 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	58,30

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	374,00



KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI  
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	46,30
811600	16 elementów	500	500	104	53,70
812500	25 elementów	500	500	104	52,50
813600	36 elementów	500	500	104	53,70
814900	49 elementów	500	500	104	63,70

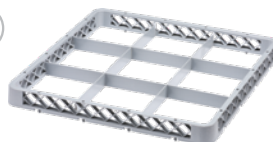
NADSTAWA DO KOSZA



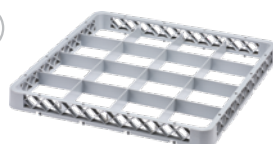
PRODUKT POLSKI  
Stalgast-Radom

PP

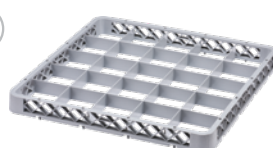
9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	21,90
811610	16 elementów	500	500	45	21,90
812510	25 elementów	500	500	45	21,90
813610	36 elementów	500	500	45	21,90
814910	49 elementów	500	500	45	21,90

**OCEKACZ  
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	321,00



**STOJAK NA TALERZE DO KOSZA**

- 17 przegródek
- do kosza 810400

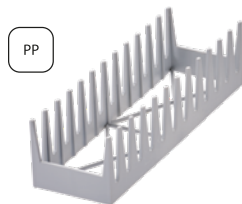
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	31,10



**STOJAK NA SPODKI DO KOSZA**

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	13,20



## FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



**1 GŁOWICA**

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	147,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	147,00

**2 WKŁAD DO GŁOWICY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	721,00
822827	124	123	476	3464	463,00
822829	117	108	421	2086	306,00
822831	117	108	265	831	194,00

**3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY**

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	378,00

# FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

## 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	<b>2635,00</b>
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	<b>424,00</b>



## 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	<b>1998,00</b>
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	<b>513,00</b>

## 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	<b>3726,00</b>
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	<b>720,00</b>

## 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 kloz 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	<b>55,10</b>
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	<b>13,00</b>



## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/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	1079,00

## ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	755,00

## ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	305,00
820121	185	510	12	360,00
820161	185	610	16	386,00

## TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	17,30
820999	25	36,20

## 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 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	651235	Korek	48	350	62,60
2.	651225	Korek	48	250	49,50
3.	651220	Korek	48	200	43,70
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	31,10



## ROZDRABNIACZE 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

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przecięciem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	3564,00
2.	650003	210	370	15	0,4	230	5713,00

### ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650025	170	330	4000	0,56	230	<b>747,00</b>

### WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	<b>160,00</b>



### ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	<b>903,00</b>

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



### UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

- 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

INOX

### UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- 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

INOX

**NOWOŚĆ**



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	<b>701,00</b>

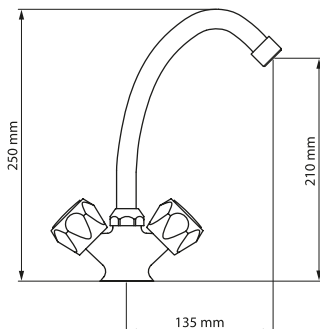
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	<b>593,00</b>





## BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednociekowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35$  mm

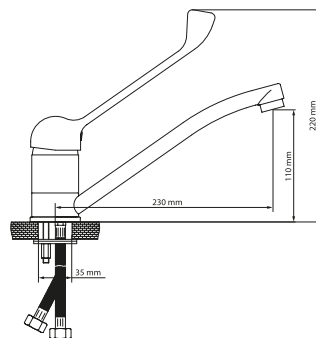


Nr kat. Cena  
netto  
651100 213,00



## BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednociekowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35$  mm



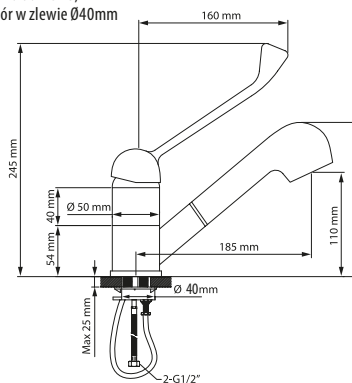
Nr kat. Cena  
netto  
651110 279,00



Prysznic  
z przewodem  
wyciąganim  
na długość  
500 mm

BATERIA UMYWALKOWA  
Z PRYSZNICEM

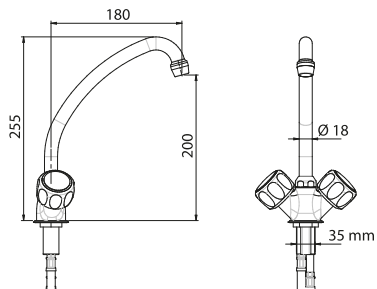
- bateria umywalkowa jednociekowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 40$  mm



Nr kat. Cena  
netto  
651111 461,00

## BATERIA UMYWALKOWA

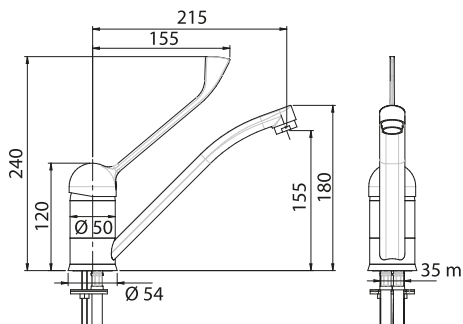
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena  
netto  
651102 270,00

## BATERIA UMYWALKOWA

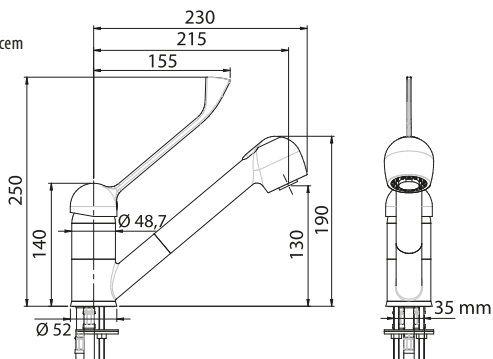
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena  
netto  
651112 322,00

## BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena  
netto  
651113 511,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie  
Ø33-35mm

Nr kat. Cena  
netto  
651114 702,00

**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie  
Ø33-35mm

Nr kat. Cena  
netto  
651115 995,00

**BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN**

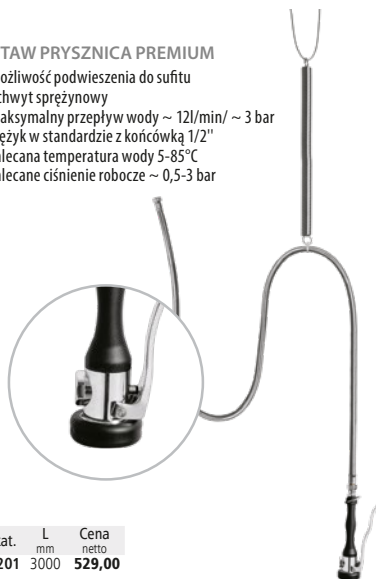
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33$  mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5–8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm  $\pm$  2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1490,00

**ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM**

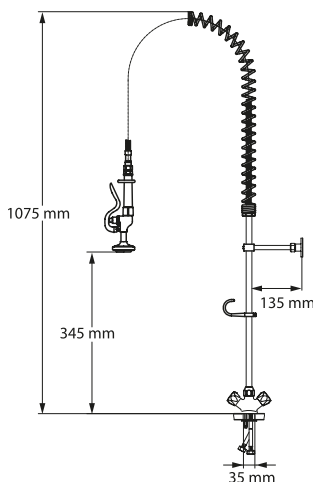
- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyty sprężynowy
- maksymalny przepływ wody  $\sim$  12l/min/  $\sim$  3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze  $\sim$  0,5-3 bar



Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	529,00

**NAPEŁNIACZE****NAPEŁNIACZ**

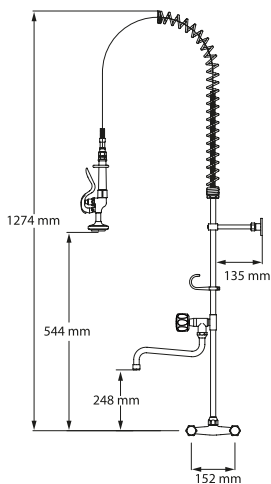
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing$ 33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651512	669,00

## NAPEŁNIACZ

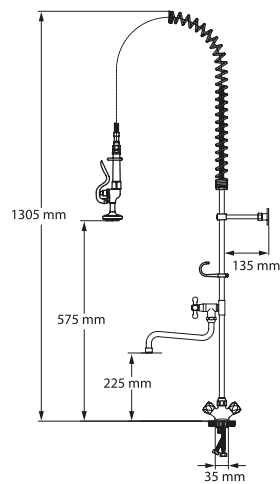
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto  
651542 879,00

## NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35$ mm



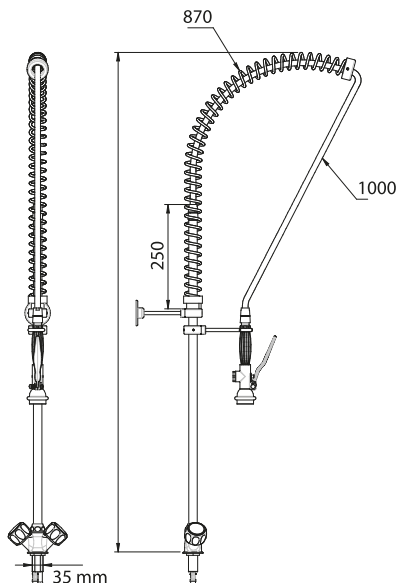
Nr kat. Cena netto  
651522 771,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. 651513  
Cena netto 737,00

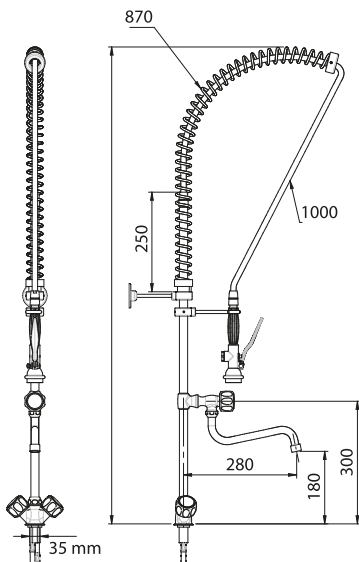


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$



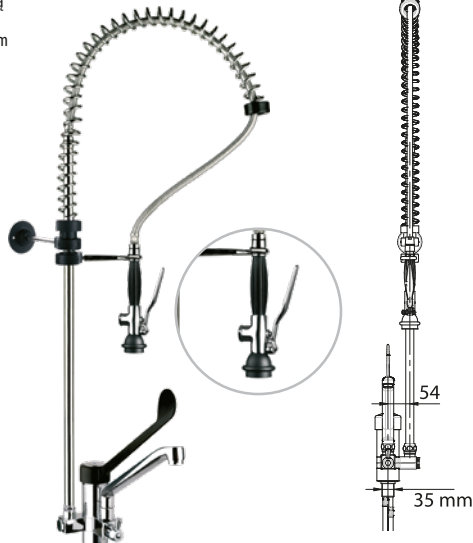
Nr kat. 651524  
Cena netto 1029,00



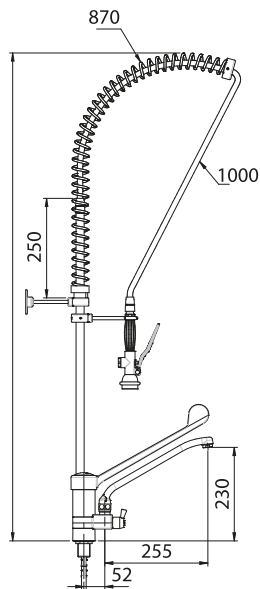


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{mm}$

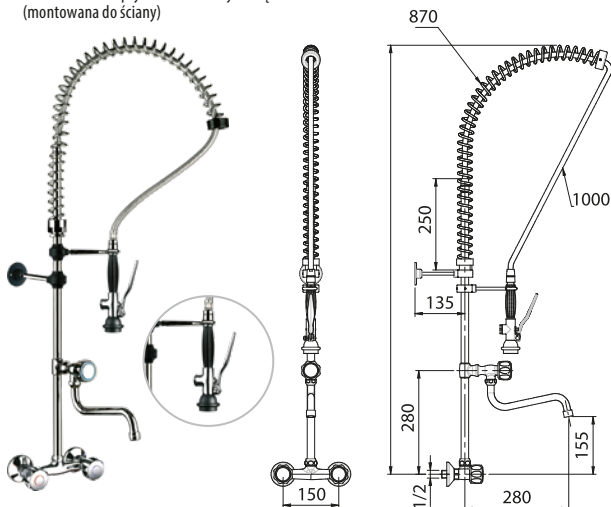


Nr kat. Cena netto  
651525 1382,00



NAPEŁNIACZ

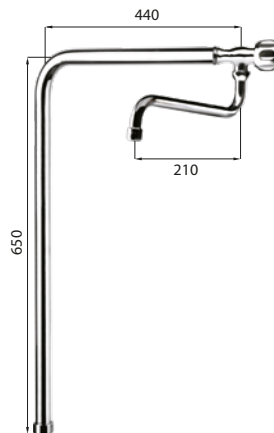
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. Cena netto  
651543 1052,00

KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat. H mm Cena netto  
651601 675 633,00

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	540	015204	55	053870	239	068128	516	083400	65	112156	227	131154	225
010404	56	015242	55	054030	242	068135	516	083450	65	112200	223	131204	225
010505	56	015244	55	054201	242	068136	516	083500	65	112206	227	132000	225
010606	56	015282	55	054300	239	068137	516	086170	64	113000	224	132104	225
011162	54	015284	55	055106	240	068138	516	086210	64	113006	227	132154	225
011202	54	016362	55	056151	241	068144	516	086250	64	113014	224	132204	225
011204	55	016364	55	056201	241	068145	516	086310	64	113020	223	133000	225
011242	54	017202	55	056203	242	068146	516	086380	64	113040	223	133104	225
011244	55	017242	55	056231	240	068147	516	091061	63	113060	223	133154	225
011245	53	019001	56	056251	241	068148	516	091063	63	113066	227	133204	225
011282	54	019164	55	056301	241	068201	515	091101	63	113100	223	134000	225
011284	55	019204	55	056303	242	068202	515	091103	63	113106	227	134154	225
011285	53	019244	55	057231	242, 367	068203	214, 515	091121	63	113150	223	134204	225
011322	54	019284	55	057301	242, 367	068211	515	091123	63	113156	227	135204	225
011324	55	019324	55	058200	241	068212	515	091151	63	113200	223	136104	225
011325	53	019364	55	058201	241	068213	515	091153	63	113206	227	136154	225
011342	54	019404	55	058251	241	068751	516	092101	63	114000	224	136204	225
011344	55	019454	55	059001	253	068752	516	092103	63	114006	227	141001	228
011345	53	019504	55	059002	253	068753	516	092111	63	114014	224	141002	231
011362	54	020320	56	061500	238	068754	516	092123	63	114020	223	141011	231-233
011364	55	012100	61	062531	237	068761	516	092151	63	114040	224	141014	228
011365	53	013140	61	062532	237	068762	516	092153	63	114060	224	141018	228
011402	54	013180	61	062761	237	068763	516	093101	63	114066	227	141019	231
011404	55	013120	61	062762	237	068764	516	093103	63	114100	223	141061	228
011405	53	013160	61	063110	537	071220	67	093121	63	114106	227	141062	231
011410	56	013400	61	063210	537	071240	67	093123	63	114150	223	141101	228
011452	54	032250	61	064100	238	071360	67	093151	63	114156	227	141102	231
011454	55	032260	60	064101	238	071410	67	093153	63	114200	223	141151	228
011455	53	032261	60	064102	238	072190	64	095450	56	114206	227	141152	231
011502	54	032280	61	065001	78	072283	67	098010	66	115000	224	141201	228
011504	55	032300	60	065002	78	072323	67	098020	66	115014	224	141202	231, 431
011505	53	032301	60	065003	78	072363	67	098030	66	115020	223	142001	228
012162	54	034240	59	065004	78	072403	67	099102	76	115040	223	142002	231
012202	54	034241	59	065005	78	072452	67	099103	76	115060	223	142011	231-233
012204	55	034280	59	065100	78	072502	67	099104	76	115100	223	142014	228
012242	54	034281	59	065105	78	073200	66	099105	76	115150	223	142018	228
012244	55	034320	59	065166	78	073210	66	100321	226	115200	223	142019	231
012282	54	034380	61	065169	78	073250	66	100531	226	116000	224	142061	228
012284	55	035200	60	065351	78	073300	66	101021	226, 443	116006	227	142062	231
012285	53	035201	60	065352	78	074300	67	101041	226, 443	116014	224	142101	228
012322	54	035240	60	065353	78	074350	67	101061	226	116060	224	142102	231
012324	55	035241	60	065721	78	074450	345	103114	444	116066	227	142151	228
012325	53	035280	60	065722	78	075200	66	103115	444	116100	224	142152	231
012362	54	035281	60	065723	78	075201	66	103644	450, 461, 492	116106	227	142201	228
012364	55	035321	60	067060	515	075240	66	105041	226	116150	224	142202	231, 431
012365	53	035361	60	067061	515	075241	66	107021	226	116156	227	143001	228
012402	54	035401	60	067071	521	076120	66	107061	226	116200	224	143002	231
012404	55	036200	61	067101	237	076150	66	110100	224	116206	227	143011	231-233
012405	53	036240	61	067102	237	076180	66	111000	224	117000	224	143014	228
012452	54	036280	61	067104	237	076200	66	111002	222	117020	223	143019	231
012454	55	037280	58	067106	237	077220	67	111006	227	117040	223	143062	231
012455	53	037400	32, 58	067107	237	077260	67	111014	224	117060	223	143101	228
012502	54	037401	32, 58	067110	237	081150	65	111020	223	117100	223	143102	231
012504	55	045005	137	067120	237	081200	65	111022	222	117150	223	143151	228
013202	54	045006	137	067191	237	081250	65	111026	227	117200	223	143152	231
013204	55	045007	137	067192	237	081300	65	111040	223	118000	224	143201	228
013242	54	049002	57	067193	237	081360	65	111042	222, 443	118040	223	143202	231
013244	55	049003	57	067194	237	081380	65	111046	227	118060	223	144001	228
013282	54	049004	57	068000	517	082161	65	111060	223, 282	118100	223	144002	231
013284	55	049012	57	068041	516	082180	65	111062	222, 443	118150	223	144011	231-233
013322	54	049014	57	068042	516	082200	65	111066	227	119000	224	144014	228
013324	55	049015	57	068043	516	082201	65	111100	223	119006	227	144019	231
013362	54	051101	247	068044	516	082221	65	111102	222	119060	224	144062	231
013364	55	051104	246	068045	516	082240	65	111106	227	119066	227	144101	228
013402	54	051151	247	068046	516	082251	65	111150	223	119100	224	144102	231
013404	55	051154	246	068047	516	082280	65	111156	227	119106	227	144151	228
014203	58	051201	247	068048	516	082281	65	111200	223	119150	224	144152	231
014243	58	051204	246	068080	517	082300	65	111206	227	121024	226	146001	228
014244	58	051251	247	068081	517	082311	65	112000	224	121044	226	146002	231
014245	59	051254	246	068082	517	082320	65	112006	227	121064	226	146011	231-233
014283	58	051301	247	068083	517	082341	65	112014	224	121104	226	146014	228
014284	58	051304	246	068084	517	082360	65	112020	223	121154	226	146019	231
014285	59	051351	247	068120	517	082371	65	112026	227	121204	226	146062	231
014323	58	051354	246	068121	517	082400	65	112040	223	122064	226	146011	228
014324	58	051504	246	068122	517	082500	65	112046	227	122104	226	146102	231
014363	58	052104	246	068123	517	082550	65	112060	223	122154	226	146151	228
014403	58	052154	246	068124	517	082600	65	112066	227	125064	226	146152	231
015162	55	052204	246	068125	516	082700	65	112100	223	125104	226	146201	228
015164	55	052254	246	068126	516	082800	65	112106	227	131000	225	149001	228
015202	55	052504	246	068127	516	082900	65	112150	223	131104	225	149002	231

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
149014	228	164102	230	214138	100	281255	106	291230	98	321000	70	334113	81
149062	231	164105	234	215120	95	281256	106	292150	98	321010	70	334114	81
149101	228	164151	236	216060	95	282151	107	292151	98	321020	70	334115	81
149102	231	164152	230	216088	100	282154	107	293065	98	321030	70	334118	110
151001	229	164155	234	216089	99	283062	103	293090	98	321040	70	334119	110
151002	233	164201	236	217139	99	283091	103	293115	98	321050	70	334120	82,210
151018	229	165155	234	218200	94	283092	103	294230	98	321060	70	334218	347
151061	229	165205	234	218208	100	283093	103	295180	98	321070	70	334311	72, 347
151062	233	166002	230	218209	99	283094	103	296180	98	321090	70	334324	72, 347
151101	229	166014	236	218250	94	283096	103	297160	98	321100	70	334406	85
151102	233	166061	236	218258	100	283101	104	298100	137	321110	70	336003	82
152002	233	166062	230	218259	99	283104	104	298101	137	321120	70	340250	117
152061	229	166101	236	218300	94	283105	104	298110	137	321150	70	340270	117, 306
152062	233	166102	230	218309	99	283111	104	298111	137	321160	70	340300	117
152101	229	166105	234	219208	100	283114	104	298115	137	323061	68	340350	117
152102	233	166151	236	219209	99	283115	104	298116	137	323062	68	340351	117, 306
152151	229	166152	230	219240	94	283121	104	298121	137	323081	68	340440	117
153001	229	166155	234	219320	94	283123	104	298210	101	323082	68	340500	117
153002	233	166201	236	220320	94	283125	104	298240	101	323092	68	340600	117
153061	229	169014	236	225314	104	283142	103	300000	84	323101	68	341320	114
153062	233	169061	236	225330	94	283156	105	300010	84	323102	68	341321	115
153101	229	169065	235	226090	94	283181	103	300040	84	323121	68	341322	115
153102	233	169101	236	226161	95	283182	103	301131	74	323122	68	341323	115
153152	233	169105	235	226180	95	283183	103	301151	74	323141	68	341324	115
154002	233	169155	235	227180	110	283184	103	302161	74	323142	68	341325	115
154061	229	171020	222, 443	227200	103, 110	283185	103	302190	75	323161	68	341326	115
154062	233	171040	222	227240	110	283186	103	302191	75	323162	68	341327	116
154101	229	171060	222	227250	110	283191	104	303211	80	323182	68	341450	114
154102	233	181002	232	227259	100, 110	283195	104	303220	80	323201	68	341451	114
154151	229	181062	232	229180	95	283201	102	304017	74	324000	68	341452	114
154152	233	182002	232	231360	95	283202	102	304033	74	324011	68	341453	114
156002	233	182062	232	240001	120	283203	102	304060	74	324020	68	341454	114
156061	229	182102	232	240004	120	283231	102, 112	304071	74	324121	68	341455	114
156062	233	183002	232	242001	113	283251	102	304072	74	324040	68	341456	114
156101	229	183062	232	242500	113	283252	102	304073	74	324141	68	341457	116
156102	233	183102	232	247030	120	283253	102	304101	74	324160	68	341530	114
156152	233	184002	232	247040	120	283256	105	304102	74	324161	68	341531	115
159101	229	184062	232	247090	120	283261	102	305020	74	324201	68	341532	115
161002	230	184102	232	247500	113	283262	102	305100	74	325010	71	341533	115
161014	236	186002	232	247501	113	283263	102	305200	74	325030	71	341534	115
161061	236	186062	232	247502	113	283264	102	310160	73	325040	71	341535	115
161062	230	186102	232	247510	120	283265	102	310161	73	325070	71	341536	115
161101	236	186152	232	247514	120	283266	102	310200	73	325080	71	341537	116
161102	230	200001	112	247519	120	283304	104	310201	73	325120	71	341631	115
161151	236	200006	98, 108	248308	111	283306	105	310241	73	325130	71	341632	115
161152	230	200007	100, 109	248458	111	283366	105	310300	76	331010	84	341633	115
161155	234	200008	95, 108	248608	111	284151	103	311100	69	332030	80	341634	115
161201	236	200009	99, 109	249338	111	284152	103	311500	69	332071	80	341635	115
161202	230	201000	111	249448	111	284153	103	312400	69	332991	80	341636	115
161205	234	201180	94	249558	111	284155	103	313250	69	333001	83	341637	116
162002	230	201220	94	250012	107	284156	103	313251	344	333014	86	342250	118
162014	236	202200	94	251311	347	284181	103	313300	73	333014	86	342400	118
162061	236	202240	94	252360	347	284182	103	313301	344	333015	86	342500	118
162062	230	203139	99	252361	347	284183	103	313350	73	333016	86	343400	118, 217
162101	236	203180	94	253532	347	284184	103	313400	73	333042	85	344400	118
162102	230	203209	99	261090	72, 347	284185	103	313401	344	333114	86	344500	118
162105	234	204189	99	261260	347	284186	103	313450	73	333115	86	344600	118
162151	236	204220	94	261310	347	284205	107	313500	73	333116	86	348030	78
162152	230	205280	94	261360	347	284251	105	313550	73	333142	85	348050	78
162155	234	206015	101	263260	347	284301	105	313600	73	333214	86	349060	114
162201	236	206150	101	263310	347	284303	107	314075	73	333215	86	350210	130
162202	230	206200	101	264170	72, 95	284311	105	314100	73	333216	86	350240	130
162205	234	207160	94	270150	72, 95, 364	285081	107	314125	73	333314	86	350250	130
163002	230	208160	94	270260	72, 95, 364	285082	107	314130	73	333315	86	350260	130
163014	236	209148	100	281151	106	285083	107	314300	73	333316	86	350270	130
163061	236	209159	99	281152	106	285092	107, 306	314460	73	333415	86	350280	130
163062	230	209160	94	281153	106	285102	107	314610	73	333416	86	350510	136
163101	236	210208	100	281154	106	286062	96	319000	76	334006	110	350550	136
163102	230	210240	94	281155	106	286101	96	319010	288	334011	80	350560	136
163105	234	211158	100	281156	106	286102	96	319020	288	334070	82	350580	136
163151	236	211189	99	281211	106	286182	96	319041	288	334080	82	350610	133
163152	230	212220	95, 112	281212	106	286212	96	319042	288	334101	81	350650	133
163155	234	212257	98, 112	281213	106	286222	96	320010	69	334102	81	350660	133
163201	236	212259	99-100, 112	281214	106	286242	96	320020	69	334103	81	350680	133
163202	230	212300	95, 112	281215	106	286243	96	320030	69	334105	81	351010	135
164002	230	212309	100, 112	281216	106	286252	96	320040	69	334106	81	351011	127
164014	236	213160	95	281251	106	290200	98	320050	69	334107	81	351050	135
164061	236	214100	95	281252	106	290201	98	320060	69	334110	110	351051	127
164062	230	214108	100	281253	106	290250	98	320070	69	334111	81	351060	135
164101	236	214109	99	281254	106	291150	98	320080	69	334112	81	351061	127

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
351080	135	361530	216	388102	181	388240	181	390205	153	394023	162	395042	166
351081	127	362001	213	388103	181	388241	182	390206	153	394024	161	395051	166
351120	135	362002	213	388104	181	388242	182	390207	153	394040	161	395052	166
351140	135	362003	213	388105	181	388243	182	390208	153	394042	162	395053	165
353010	126	362004	213	388106	181	388244	182	390209	153	394051	162	395100	173
353051	126	362005	213	388107	181	388253	183	390210	153	394052	161	395101	173
353060	126	362006	213	388108	181	388254	183	390211	153	394100	158	395102	173
353081	126	362007	213	388109	181	388601	143	390212	153	394102	158	395110	173
354010	123	362009	213	388120	183	388602	143	390213	153	394108	158, 175, 286	395111	173
354050	123	362020	212	388122	181	388603	143	390214	153	394109	158, 175, 286	395113	173
354060	123	362021	212	388123	181	388604	143	390215	152	394110	158, 175, 286	395115	173
354080	123	362030	212	388124	181	388605	143	390216	152	394111	158	395116	173
354110	122	362130	215	388125	181	388606	143	390217	152	394113	158, 175, 287	395117	173
354150	122	362140	212	388126	181	388607	143	390218	152	394114	158	395119	173
354160	122	362141	212	388127	183	388608	143	390219	153	394117	158	395141	173
354180	122	362150	212	388132	183	388610	143	390220	153	394118	158	395151	173
355011	124	362320	212	388133	183	388612	143	390221	152	394119	158	395200	160
355051	124	362401	215	388134	183	388613	143	390222	153	394120	158	395201	160
355061	124	362402	215	388135	183	388614	143	390223	152	394133	158	395202	160
355081	124	362411	215	388136	183	388615	143	390224	152	394134	158	395205	160
355110	125	362412	215	388137	183	388616	140	390225	152	394135	158	395206	160
355150	125	362413	215	388138	182	388617	140	390226	152	394137	159	395209	160
355160	125	362414	215	388139	182	388618	140	390227	152	394140	158-159	395210	160
355180	125	362421	215	388140	181	388619	140	390228	152	394142	159	395211	160
355440	348	362422	215	388145	181	388620	140	390229	152	394150	158	395212	160
355610	134	362901	212	388146	181	388625	141	390230	152	394153	159	395213	160
355640	134	362904	212	388147	181	388626	140	390231	152	394154	159	395214	160
355650	134	363150	329	388148	181	388627	140	390232	152	394155	159	395216	160
355660	134	363200	329	388149	183	388628	140	390233	152	394200	172	395217	160
355670	134	363300	329	388150	181	388629	140	390234	152	394201	172	395221	160
355680	134	364010	214	388152	181	388630	140	390235	152	394202	172	395241	160
355710	131	364100	211	388153	181	388651	143	390236	152	394203	172	395251	160
355720	131	364101	211	388154	181	388652	143	390237	152	394204	172	395300	156
355740	131	364111	211	388155	183	388653	143	390238	152	394205	172	395301	156
355750	131	364204	211	388156	183	388654	143	390239	152	394240	172	395302	156
355760	131	364241	211	388157	183	388655	143	390301	137, 366	394242	172	395303	156
355780	131	365011	218	388160	182	388656	143	390302	137, 366	394252	172	395331	156
356610	132	365241	218	388161	182	388658	143	390401	150	394254	172	395309	156
356620	132	365301	218	388165	181	388659	143	390402	150	394300	174	395310	157
356640	132	366050	218	388166	181	388751	139	390403	150	394301	174	395312	156
356650	132	366800	218	388167	181	388752	139	390404	150	394303	174	395313	156
356660	132	368010	211	388168	181	388753	139	390405	150	394306	174	395314	156
356680	132	368020	211	388170	182	388761	141	390407	150	394307	174	395315	156
357010	128	368060	211	388171	183	388770	141	390408	150	394400	163, 175, 287	395317	156
357050	128	369150	211	388172	183	388771	141	390409	150	394401	163, 175, 287	395318	156
357060	128	369250	211	388174	183	388780	141	390410	150	394402	163, 175, 287	395319	156
357080	128	369450	211	388175	183	388781	141	390411	150	394403	163	395320	156
357120	128	370101	342	388176	183	388791	141	390412	150	394404	163, 175, 287	395321	156
357140	128	370105	342	388177	183	390001	148	390414	150	394405	163	395323	157
357300	290	371200	275	388181	183	390002	148	390415	150	394406	163	395325	157
357410	129	372035	274, 329	388182	182	390003	148	390416	150	394407	163	395327	157
357450	129	372060	274, 329	388183	182	390004	148	390417	150	394408	163, 175, 286	395328	157
357460	129	372100	274, 329	388184	182	390005	148	390418	150	394409	163, 175, 286	395329	157
357480	129	372150	274, 329	388185	182	390006	148	390419	150	394411	163	395330	157
358011	138	372200	274, 329	388186	183	390007	148	390420	150	394412	163, 175, 287	395331	157
358051	138	373051	274	388187	183	390008	148	390421	150	394414	163, 175, 287	395332	157, 286
358061	138	373101	274	388188	183	390009	148	390422	150	394416	163, 175, 287	395333	157, 286
358081	138	373151	274	388189	183	390010	148	390423	150	394419	137, 366	395334	157
358110	138	373201	274	388191	182	390011	148	390424	150	394500	174	395335	157, 175, 286
358150	138	374010	274	388192	182	390012	148	390425	150	394501	174	395336	157
358160	138	374020	274	388193	182	390013	148	390426	150	395000	165	395338	159
358180	138	377020	275	388194	182	390014	148	390427	150	395001	165	395340	156-157
360230	216	377170	275	388195	182	390015	148	394000	161	395002	165	395341	157
360251	216	382101	274	388196	182	390016	148	394001	161	395003	165	395342	157
360300	216	382150	274	388211	182	390017	148	394002	161	395008	166	395350	157
361201	217	382151	274	388212	182	390018	148	394003	161	395009	166	395351	157
361202	217	382200	274	388213	182	390019	148	394004	161	395010	166	395352	157
361203	217	382201	274	388214	182	390020	148	394005	161	395012	165	395353	156
361204	217	383140	273	388215	182	390021	148	394006	161	395014	165	395400	169
361205	217	383190	273	388216	182	390022	148	394010	162	395015	165	395401	169
361206	217	383250	273	388217	182	390023	148	394011	162	395016	165	395402	169
361230	216	383300	269-271	388218	182	390101	150	394014	161	395018	165	395403	169
361235	216	383400	273	388219	182	390102	150	394015	161	395019	165	395404	169
361241	216	383500	273	388223	181	390103	150	394016	161	395020	165	395428	169
361242	216	385140	273	388234	181	390104	153	394017	161	395021	165	395430	169
361270	217	385951	273	388235	181	390105	150	394018	161	395022	165	395444	169
361301	217	386100	274	388236	181	390201	152	394019	161	395023	165	395453	169
361302	217	386150	274	388237	181	390202	152	394020	161	395024	166	395456	169
361371	216	386200	274	388238	181	390203	153	394021	162	395025	166	395457	169
361380	216	388101	181	388239	181	390204	153	394022	161	395040	165	395458	169

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
395500	171	396101	145	400047	196	400179	214	400337	198	401302	278	422301	79
395501	171	396102	145	400061	203	400180	203	400338	199	401352	278	422302	79, 432
395502	171	396103	145	400062	203	400181	203	400339	199	401402	278	422303	79
395526	171, 287	396104	145	400063	206, 330	400182	203	400340	198	401452	278	422311	80
395602	162	396111	145	400064	202	400183	203	400341	198, 285	401502	278	422401	79
395603	162	396112	145	400065	202	400185	203	400342	199	401552	278	422402	79, 432
395604	162	396113	145	400066	203	400186	203	400351	190	401602	278	423223	79
395607	162	396114	145	400067	203	400187	208	400352	205, 331	406111	278	423224	79
395640	162	396151	145	400068	202	400188	208	400353	205, 331	406250	278	423283	79
395641	162	396152	145	400080	207, 341	400189	208	400356	195	406280	278	423284	79
395650	162	396153	145	400081	210, 277	400190	209	400357	195	406310	278	423285	79
395651	162	396161	145	400082	214	400191	209	400358	195	406340	278	425110	79
395700	167	396162	145	400083	65, 210	400192	209	400362	199	406400	278	425130	79
395701	167	396163	145	400084	207, 211	400193	206, 330	400363	199	406460	278	425410	79
395702	167	398000	76	400085	207, 211	400194	206, 330	400364	199	406550	278	425430	79
395713	167	398100	76	400086	207, 341	400195	206, 330	400365	199	407361	278	430001	265
395717	167	398150	76	400087	214	400196	206, 330	400366	199	407411	278	430002	265
395721	167	399101	283-284	400088	207, 350	400197	206, 330	400371	195	408301	278	430003	265
395740	167	399102	283-284	400089	214	400201	209	400372	195	409250	278	430005	265
395751	167	399103	283-284	400090	65, 210	400206	210	400373	195, 208	403600	279	430010	265
395752	167	399104	283-284	400091	65, 210	400207	210	400374	195	410450	279	430300	266
395753	167	399111	284	400092	65, 210	400208	210	400375	195	410500	279	430350	266
395801	171	399112	284	400093	65, 210	400210	201	400376	195	410550	279	430400	266
395802	171	399113	284	400094	65, 210	400211	201	400377	195	410600	279	430401	266
395803	171	399114	284	400095	65, 210	400212	201	400390	209	411450	279	430700	266
395804	171	399115	284	400096	207, 341	400213	201	400400	205	411500	279	431400	260
395805	171	399116	284	400097	207, 341	400214	201	400506	187	411560	279	431750	260
395806	171	399117	284	400098	206, 330	400215	201	400507	187	411650	279	432100	268
395827	171	399118	284	400099	206, 330	400216	201	400526	187	412350	279	432101	268
395828	171	399119	284	400100	206	400217	201	400527	187	412400	279	432105	267
395830	171	399120	284	400104	208	400218	201	400528	187	413001	280, 282	432110	267
395832	171	399121	284	400105	208	400220	200	400529	187	413010	280	432115	268
395833	171	399122	284	400106	208	400224	204	400534	189	413020	280	432190	268
395840	171	399430	284	400107	205	400225	204	400536	189	413031	280	432400	264
395842	171	399431	284	400108	205	400226	204	400537	189	413032	280	432410	261
395900	159	400001	193	400109	208	400227	204	400538	187	413033	280	434090	261
395901	159	400002	193	400110	200	400228	204	400542	189	413251	281	434099	262
395902	159	400003	193	400111	205	400229	204	400543	189	413252	281	435090	262, 282
395913	159	400004	193	400112	193	400230	201	400563	189	413253	281	435130	264
395915	159	400005	193	400113	207	400231	204	400565	188	413254	281	436110	260
395950	139	400006	193	400115	189, 208	400232	204	400566	188	413255	281	436120	260
395951	139	400007	207	400116	189, 208	400233	204	400567	188	413256	281	437010	263
395952	139	400008	210, 275	400117	187	400236	204	400568	188	413301	281	437011	262
395953	139	400009	200	400118	187	400237	204	400569	188	413302	281	437020	263
395954	139	400010	200	400119	208	400239	210	400571	191	413303	281	437021	262
395955	139	400011	200	400120	202	400250	195	400572	191	413304	281	437030	263
395960	179	400012	200	400121	202	400252	195	400575	190	413305	281	437041	261
395961	179	400013	202	400122	202	400253	195	400576	190	413306	281	437042	261
395963	179	400014	200	400133	202	400254	195	400577	190	413351	281	438010	264
395963	179	400014	200	400134	202	400256	206, 330	400581	190	413352	281	467001	276
395964	179	400016	200	400135	202	400257	206, 330	400582	190	413353	281	467007	276
395965	179	400017	200	400136	209	400258	207, 341	400585	190	413354	281	468001	276
395966	179	400018	200, 330	400137	209	400259	207, 341	400588	190	413355	281	468002	276
395967	179	400019	200	400140	197	400261	285	400589	190	413356	281	469102	277
395968	179	400020	194	400141	197	400263	285	400591	190	414000	279, 282	469105	346
395969	179	400021	194	400142	197	400279	214	400592	190	414010	279	469112	277
395970	179	400022	194	400143	197	400282	285	400595	191, 341	414020	279, 282	471000	313
395971	179	400023	194	400144	197	400283	285	400596	191, 341	414090	280	471100	80
395972	179	400024	202	400145	197	400284	285	400597	191, 341	415000	281	471101	79
395973	179	400025	202	400146	197	400285	285	400611	186	415150	279	471200	313
395974	179	400026	193	400150	194	400286	205, 285	400612	186	415600	279	472010	306
395975	179	400027	200	400151	194	400291	214	400613	186	419000	282	472011	306
395976	179	400028	200	400153	194	400307	207, 341	400614	186	419001	217	472012	306
395977	179	400030	205	400160	194	400320	198	400615	186	419100	282	472013	306
395978	179	400031	201	400161	194	400321	198	400616	186	419112	282	472014	305
395979	179	400032	201	400162	194	400322	198	400621	191, 341	419202	217	472020	306
395980	177	400033	201	400163	194	400323	198	400622	191, 341	420012	71, 272	472030	304
395981	177	400034	201	400164	197	400324	198	400623	191, 341	420022	71, 272	472090	303
395982	177	400035	201	400165	197	400325	198	400631	187	420032	71, 272	472092	304
395983	177	400036	201	400166	197	400326	198	400632	187	420042	71, 272	472093	304
395984	177	400037	201	400167	197	400327	198	400635	187	420052	71, 272	472100	304
395985	177	400038	201	400168	208	400328	198	400636	187	421040	79	472101	304
395986	177	400039	209	400169	210, 275	400329	198	400637	187	421050	79	472140	304
395987	177	400040	205	400172	210	400330	198	400901	192, 331	421060	79	472200	304
395988	177	400041	196	400173	210	400331	196	400902	192, 331	421070	80	472201	304
395989	177	400042	196	400174	210	400332	196	400903	192, 331	421080	80	472999	304
395990	177	400043	196	400175	210, 275	400333	196	400904	192, 331	422211	80	473000	303
395991	177	400044	203	400176	210, 275	400334	196	400905	192, 331	422241	79	473012	310
395992	177	400045	196	400177	210, 275	400335	196	400906	192, 331	422242	79, 432	473021	303
395993	177	400046	196	400178	210, 275	400336	198	401252	278	422243	79	473500	307

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
473811	310	486050	324	506203	75	532400	340	562281	366	613466	505	641100	525
473812	310	486100	325	506303	75	533260	340	562311	366	613706	506	641200	525
473813	310	486120	323	506503	75	533261	340	562330	366	613726	506	642050	525
473814	310	486125	323	507221	511	535012	339	562361	366	613746	506	642100	525
473815	310	486130	323	507251	511	535014	339	562400	366	614066	498	643000	514
473900	307	486200	324	510000	343	535017	339	562460	366	614106	499	643110	525
473910	307	486220	322	510010	343	535023	339	562500	366	614126	499	643150	525
474000	80, 303	486300	325	510011	343	535024	339	562600	366	614306	498	643500	514
474101	305	486400	324	510020	346	535025	339	563106	244	614706	499	643510	492, 525
474251	305	486500	326	510022	346	535031	339	563112	244	614707	499	643520	523
474300	305	486502	326	510023	346	535032	339	563407	365	615106	506	643530	523
474301	305	486503	326	511252	343	536004	340	563408	365	615386	502	643600	523
474302	305	486504	326	511302	343	542030	348	563409	365	615503	501	644055	525
474310	310	486700	328	511352	343	542031	348	563410	365	615603	501	645050	525
475960	251	486710	328	511402	343	542040	348	563411	365	615604	501	646010	526
475970	303	486721	306, 327	511452	343	544030	350	563412	365	615623	501	647010	526
475971	303	486741	327	511532	343	544032	350	563452	243, 366	615624	501	647050	526
475972	303	486742	327	514020	342	544100	350	563453	243, 366	616126	501	648010	327, 526
475973	303	500001	336	514040	342	545010	348	564022	364	616127	501	648050	327, 526
475975	303	500002	336	514060	342	545011	348	564030	364	616306	499	648100	327, 526
475977	303	500006	336	514080	342	545014	349	564040	364	616407	499	648200	327, 526
475980	303	500007	336	514100	342	545015	349	564052	364	617000	502	648210	327, 526
476000	305	500009	336	515020	342	545016	349	564102	364	617010	502	649010	492, 526
476001	305	500010	309	515030	342	545017	349	564401	365	617106	502	649450	524
476002	305	500011	336	515040	342	545018	349	564411	365	620010	90	650001	543
476003	305	500015	337	515050	342	546001	290	564412	365	620011	90	650003	543
476004	306	500016	337	515060	342	546002	289	564413	365	620110	90	650022	544
476050	305	500017	337	515070	342	546004	289	603064	502	620210	90	650025	544
476051	305	500020	310	515080	342	546005	289	610000	498	620310	90	650090	544
476070	305	500025	337	515100	342	546007	290	610001	498	620412	90, 447	651100	545
476071	305	500026	333, 337	515110	342	546008	290	610004	544	620510	90	651102	546
477000	307	500030	337	515120	342	546009	290	610005	544	620610	90, 330	651110	545
477003	277	500040	337	515130	342	546010	290	610010	507	620711	90	651111	545
477100	307	500051	334	515140	342	546012	289	610020	507	620899	89	651112	546
477201	308	500101	334	515150	342	546014	289	610064	507	622332	521	651113	546
477215	306	500125	335	515180	342	546015	290, 329	610084	507	622333	521	651114	547
477216	306	500126	333	516050	342	546017	290, 329	610104	507	622335	521	651115	547
477217	306	500150	335	516060	342	546021	290	610105	507	624331	521	651116	548
477280	307	500205	334	516080	342	546022	288	610106	507	624333	521	651201	548
477315	306	500210	334	516950	342	546024	288	610125	507	630601	511	651202	50, 447, 452
477316	306	500250	337	517011	342	546025	288	610126	507	634003	511	651210	506, 543
477317	306	500305	334	517020	342	546033	288	610305	507	634011	512	651220	506, 543
477351	308	500350	337	517021	342	546034	288	610307	507	634013	512	651225	506, 543
477771	308	500410	335	517030	342	546035	288	611000	447, 508	634021	512	651235	506, 543
478020	310	500500	309	517031	342	546040	288	611066	505	634022	512	651512	548
478030	310	500504	309	518100	342	546042	288	611086	505	634023	512	651513	550
478050	310	500505	309	521110	345	546043	288	611106	505	634025	512	651522	549
478610	308	500521	310	521325	345	546044	288	611127	505	634031	512	651524	550
478680	308	500700	350	521380	345	546051	288	611200	447, 508	634033	512	651525	551
479200	308	500700	350	521400	345	546051	289	611266	505	634041	512	651542	549
480012	311	501125	344	521640	345	546052	289	611286	505	634042	512	651543	551
480021	311	501155	344	522040	344	546054	289	611306	505	634043	512	651601	551
482040	311	501160	344	522080	344	546058	290	611307	505	634044	513	661020	254
482145	301	501195	344	523040	344	546061	289	611326	505	634052	510	661022	254
482155	301	502120	347	523080	344	546064	289	611327	505	634053	510	661030	254
482300	301	503200	72	524390	345	547001	185	611346	505	634054	510	661033	254
483030	393	503205	72	525252	344	547002	185	611357	505	634055	510	661035	255
483080	312, 380	503210	364	525253	344	547003	185	611386	505	634062	510	661040	255
483090	312, 380	503220	347	525362	344	547004	185	611387	505	634063	510	661050	254
483100	312, 380	503230	347	525363	344	547005	185	611466	500	634064	510	662001	515
484001	302	503235	72	525402	344	547006	185	611486	500	634065	510	662006	514
484006	301	503240	72	525403	344	547007	185	611487	500	634072	510	662012	515
484007	301	504010	344	527150	346	547008	185	611506	500	634073	510	662211	253
484008	301	504020	344	527170	346	547009	185	611606	500	634074	510	662461	253
484100	302	505011	367	527250	346	547010	185	611607	500	634075	510	664801	521
484110	302	505013	367	527270	346	547011	185	611686	500	634083	511	664813	521
484150	302	505014	367	528010	344	560181	366	611687	500	634084	511	666114	520
484200	299	505020	367, 447, 449	528034	344	560201	366	611706	500	634103	511	666231	522
484210	299	505021	367, 523	528035	344	560221	366	611707	500	634104	511	666233	522
484250	299	505051	513	528036	344	560241	366	611800	508	634105	511	666389	522
484255	299	505052	513	528050	344	560261	366	611806	500	634803	511	666953	522
486011	327	505053	513	528059	340	560281	366	612006	501	634804	511	667052	521
486012	329	505054	513	530300	340	560301	366	612007	501	634805	511	667053	521
486014	329	506010	75	530400	340	560321	366	612306	501	635238	513	667141	521
486017	329	506015	75	531120	80	560361	366	612307	501	635240	513	667143	521
486021	272	506052	75	531300	340	560401	366	612326	501	635241	513	667254	520
486022	272	506053	75	531360	340	560451	366	612327	501	635242	513	667373	520
486025	214, 272	506102	75	531400	340	560501	366	612346	501	635243	513	667773	520
486026	214, 272	506103	75	532300	340	561101	364	612347	501	635244	513	667825	520
486031	214, 272	506202	75	532360	340	562231	366	613306	505	641050	525	669112	522



# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
669260	522	692213	518	713522	383	721014	377	746079	410	777326	413	782022	361
669330	521	692216	518	713550	385	721015	377	746096	410	777333	413	782050	351
669411	522	692221	518	713551	385	721016	377	746097	410	777351	418	782100	353
669621	522	692265	519	713553	385	721020	377	746100	406	777370	421	782120	353
680062	256	692266	519	713600	386	721021	377	751087	269	777371	421	783071	351
680092	256	692301	292	714011	390	721022	377	751102	270	777373	421	783210	351
680093	256	692310	293	714012	390	721023	377	751105	269	777374	421	785211	351
680122	256	692311	293	714013	390	721024	377	751106	270	777450	421	785212	351
680123	256	692312	293	714014	390	721025	377	751185	269	777520	488	785213	351
680152	256	692315	518	714015	390	721026	377	751186	270	777521	422	785214	351
680200	256	692321	294	714016	390	721121	377	751192	270	777525	422	785300	420
680541	119	692322	294	714021	390	721124	377	751205	269	777530	422	786100	362
681062	256	692333	294	714022	390	721129	377	751209	270	777531	422	786102	363
681092	256	692334	294	714023	390	721221	377	751220	270	777535	422	786200	362
681093	256	692400	259	714026	390	721224	377	751900	272	777540	422	786202	363
681102	256	692500	259	714029	390	721305	378	752060	271	777541	422	786302	363
681122	256	692510	259	714031	390	721307	378	752120	271	777550	422	786402	363
681123	256	692600	259	714042	391	721310	378	752150	271	777551	422	786402	363
681152	256	692601	259	714043	391	721570	376	752286	325	777560	423	786500	363
681182	256	692602	259	714044	391	721571	376	752289	325	777561	423	786502	363
682060	257	692610	259	714045	391	721580	375	753060	271	777581	424	786931	362
684410	119	692611	259	714046	391	721581	375	753150	271	777582	423	789003	371
684411	119	692612	259	714050	391	722125	372	770100	406	777583	423	789061	371
684415	119	693210	295	714058	391	722130	372	770201	429	777584	423	789120	371
684416	119	693211	295	714059	391	722135	373	770351	430	777585	423	789215	375
684510	119	693225	295	714068	390	722141	373	771101	425	777586	423	801021	535
684511	119	693226	295	714072	390	722221	374	772281	408	777587	424	801350	535
684515	119	710200	402	714073	383, 387, 389	722252	374	772284	411	777588	423	801351	535
684516	119	710350	402	714097	391	722255	374	772289	411	777589	423	801400	535
686100	257	710930	402	714099	391	725001	379	772321	408	777590	424	801401	535
689001	297	711151	397	714102	391	725002	85, 379	772326	411	777591	424	801501	536
689002	297	711161	400	714103	391	730001	87	773000	40	777612	424	801502	536
689003	297	711191	400	714104	391	730002	87	773001	40	777615	424	801505	535
689010	297	711192	400	714109	391	730003	88	773003	40	777618	424	801506	535
690310	426	711241	400	714111	390	730011	87, 329	773011	40	777645	424	801507	535
690552	519	711242	400	714112	390	730012	87, 329	773013	40	778002	50	801516	535
690620	524	711251	400	714113	390	730030	87	773020	43	779040	419	801517	535
690640	524	711252	401	714114	390	730031	88	773025	42	779060	419	801555	534
691100	431	711300	400	714115	390	730032	87	773028	42	779131	419	801556	534
691190	251, 432	711302	401	714118	390	730036	89	773035	41	779161	419	801565	534
691196	431	711350	401	714121	390	730060	87	773036	41	779198	419	801566	534
691250	432	711351	400	714122	390	730061	88	773051	41	781040	359	801993	535-536
691251	251, 432	711352	401	714123	390	730062	87	773052	41	781045	359	802010	531, 534-535
691252	432	711355	401	714124	390	730066	89	774901	425	781301	358	802200	531
691301	251	711450	401	714125	390	730150	87	774905	425	781302	358	802201	531
691303	250	711452	401	714127	390	730151	88	775002	427	781312	358	802202	531
691304	250	711455	401	714131	390	730152	87	775010	427	781421	355	803021	533
691309	249	711550	401	714132	390	730156	89	775019	427	781422	355	803035	533
691310	248	711600	401	714139	391	730301	87	775113	428	781432	355	803036	533
691311	249	711800	401	714140	391	730302	87	775135	428	781501	356	803037	533
691312	248	711995	402	714141	391	730311	88	775139	428	781502	356	803050	530
691313	249	711998	401	714142	391	731152	88	775145	429	781512	356	803055	530
691314	249	711999	401	714143	391	731153	88	775149	429	781521	356	803056	530
691315	250	712020	394	714144	391	732031	89	777101	417	781522	356	804012	535
691350	249	712022	392	714145	391	732061	89	777102	417	781531	356	805020	529
691640	524	712033	392	714146	391	732151	89	777107	417	781532	356	810000	538
691907	252	712040	395	714147	391	732351	89	777134	485	781601	357	810100	538
691908	252	712044	392	714148	391	741155	411	777171	415	781602	357	810120	540
691909	252	712050	396	714150	391	741156	411	777173	415	781702	357	810150	538
691914	252	712051	396	714151	391	741205	411	777174	415	781712	357	810210	538
691915	252	712055	392	714153	391	742010	405	777195	420	781801	360	810300	538
691916	252	712070	396	714154	391	742018	405	777213	412	781802	360	810350	538
691921	252	712080	396	714155	391	742020	405	777214	412	781812	360	810400	538
691922	252	712100	396	714157	391	742028	405	777217	412	781901	360	810401	540
691923	252	712150	396	714159	391	742030	405	777220	416	781902	360	810501	538
691924	252	712212	387	714160	390	742038	405	777221	416	781912	360	810900	539
691925	252	712300	389	714168	390	743000	407	777242	416	782001	354	810910	539
691926	252	712301	389	714169	390	744000	407	777243	416	782002	354	811600	539
691933	251	712402	387	714170	390	744020	407	777264	418	782010	361	811610	539
692003	518	712403	387	714171	390	745104	410	777265	418	782011	361	812500	539
692010	518	712502	388	714186	390	745120	407	777266	418	782012	361	812510	539
692012	518	712752	388	714192	390	745121	407	777271	417	782013	361	813600	539
692013	518	713200	381	714193	390	746035	406	777290	414	782014	361	813610	539
692014	518	713300	383	714195	390	746042	410	777300	414	782015	361	814900	539
692015	518	713400	383	714198	383, 385-386	746043	410	777301	414	782016	361	814910	539
692016	518	713500	382	714201	383, 385-386	746050	406	777303	414	782017	361	815010	537
692020	518	713501	382	721010	377	746067	410	777304	414	782018	361	815020	537
692116	518	713510	384	721011	377	746068	410	777320	413	782019	361	815025	307, 537
692211	518	713520	383	721012	377	746069	410	777323	413	782020	361	815100	537
692212	518	713521	383	721013	377	746070	406	777325	413	782021	361	815200	77

# INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
815240	77	844741	473	881400	465	950118	296	9002063	451	9703600	37	9730230	24
815250	77	844840	473	881401	465	950120	296	9001062	441	9704005	32	9731000	24, 26
815300	537	849033	491	882151	319, 487	950121	296	9001065	441	9705000	23	9731100	24
815400	537	849053	491	882160	319, 487	950131	296	9001062	441	9705100	19	9731110	24
815500	77	849073	491	882161	319, 487	950141	296	9001201	451	9705110	18	9731120	24
815600	283	849103	491	882170	320, 488	950160	297	9001203	451	9705130	18	9731190	25
815601	283	850010	476	882171	320, 488	950163	297	9001206	451	9705210	18	9731200	24
815620	283	850011	476	882172	320, 488	950164	297	9001300	437	9705230	18	9731210	24
815621	283	850020	476	882180	319, 486	950167	297	9001330	437	9705500	20	9731230	24
816000	283	850021	476	882181	319, 486	950168	297	9001360	437	9706000	23	9731290	25
816810	283	852103	484	883100	490	950171	297	9001370	437	9706100	19	9731300	24
816830	283	852104	484	883200	490	950172	297	9001390	437	9706110	18	9731310	24
820010	541	852105	484	883300	490	950175	297	90013970	437	9706130	18	9731330	24
820011	541	852111	481	883312	490	950176	297	9002040	448	9706210	18	9731390	25
820081	542	852120	484	883390	490	950179	297	9002045	448	9706230	18	9732000	25
820121	542	852121	426	883466	490	960001	51	9002060	448	9706310	18	9732010	27
820161	542	852122	484	883500	490	965001	51	9002062	448	9706330	18	9732030	27
820998	526, 542	852130	480	900264	449	970000	14, 18, 37, 44	9002065	448	9706500	20	9732110	27
820999	526, 542	852150	480	900265	449	970005	14, 18, 37, 44	9021060	448	9707000	23	9732120	27
822800	540	852160	482	900266	449	973997	27	9021062	448	9707110	18	9733000	25
822801	540	852161	482	900267	449	973998	27	9021065	448	9707130	18	9733010	27
822825	540	852170	483	900268	452	973999	27	9021661	451	9707210	18	9733030	27
822827	540	852171	483	900269	449	979250	49	9021663	451	9707230	18	9733110	27
822829	540	852172	483	900390	446	979301	48	9021666	451	9710110	14	9733120	27
822831	540	852173	483	900390	446	979302	48	9030100	439	9710130	14	9733130	26
822990	542	852174	483	900890	446	979311	48	9030500	439	9710210	14	9736110	26
822998	542	852175	483	904003	460	979312	48	9030510	439	9710230	14	9736120	26
823045	541	852176	483	904013	460	979313	48	9030700	439	9710310	14	9736200	26
823046	541	852180	482	904023	460	979500	47	9040685	456	9710330	14	9736210	26
823401	541	852230	481	904043	460	979510	46	9040695	456	9711110	15	9736230	26
823402	541	871101	314	905167	447	979511	44	9041085	456	9711130	15	9736240	26
823998	540	871120	317	905600	452	979513	44	9041095	456	9711210	15	9737110	26
824130	541	871126	317	907560	457	979521	44	9041155	453	9711230	15	9737120	26
824131	541	872132	316	907565	457	979523	44	9041165	453	9713610	16	9737200	26
840130	464	872152	316	907580	457	979531	44	9041175	453	9713630	16	9737210	26
840145	464	872211	315	907585	457	979533	44	9041185	455	9713710	16	9737230	26
840151	492	872212	316	907718	442	979600	47	9041195	455	9713730	16	9737300	26
840590	464	872213	315	908001	445, 449	979610	46	9041355	453	9714310	17	9737310	26
840602	465	872214	316	908010	442, 449	979611	44	9041365	453	9714330	17	9737320	26
840620	464	872281	315	908011	447, 426	979613	44	9041375	453	9714410	17	9740000	31
840621	464	872282	316	908012	442, 449, 452	979621	44	9041385	455	9714430	17	9740010	30
840643	492	872331	315	908665	442	979623	44	9041395	455	9715000	21	9740030	31
840644	492	872332	316	908666	458	979991	28, 49	9041855	454	9715110	14	9741000	30
840645	492	872421	315	908670	445, 450	979992	34-35	9041865	454	9715130	14	9745000	35
840652	492	872422	316	908679	445, 450	979993	34-35	9041875	454	9715210	14	9745110	34
840653	492	872461	315	908690	445, 450	990998	14-15, 21-22	9041885	456	9715230	14	9745130	34
840654	492	872462	316	908772	442	990999	14-15, 21-22	9041895	456	9715310	14	9750151	38
840655	492	872651	315	908777	442	999511	45	9041955	454	9715330	14	990512	38
840810	474	872801	315	908810	457	999513	45	9041965	454	9716000	21	9906152	38
841000	469	872802	316	908830	457	999523	45	9041975	454	9716110	14	9906782	38
841026	466	872901	315	908900	458	999531	45	9041995	456	9716210	14		
841027	466	872902	316	908910	458	999533	45	9051110	442	9716230	14		
841036	466	873151	317	908920	458	999541	45	9051120	442	9716310	14		
841037	466	873551	314	908930	458	999543	45	9051150	442	9716330	14		
841040	474	873901	317	908940	458	999551	45	9051160	442, 447	9717000	22		
841041	474	873902	317	908950	458	999553	45	9051180	442	9717110	15		
841051	469	875200	338	908960	458	999611	45	9051190	442, 447	9717130	15		
841052	469	875300	338	908970	458	999613	45	9051350	449	9717210	15		
841061	468	875310	338	908980	457	999621	45	9700020	31-33, 35-37	9717230	15		
841443	492	880173	478	908985	457	999623	45	9700040	23-25, 36-37	9718000	22		
841445	492	880174	478	908990	457	9000011	442	9700041	37	9718110	15		
842029	467	880175	479	911101	450, 461	9000360	439	9700042	37	9718130	15		
842039	467	880176	479	911102	450, 461	9000365	439	9700060	18, 23, 36-37	9718210	15		
842041	467	880177	477	911111	450, 461	9000557	439	9700061	37	9718230	15		
842045	468	880180	320, 489	911201	450, 461	9000560	439	9700062	37	9720000	33		
842129	470	880245	492	911211	450, 461	9000561	441	9700200	36	9721000	33		
842139	470	880400	478	914101	461	9000562	439	9700210	36	9724500	29		
842222	471	880401	478	914201	461	9000563	441	9700400	36	9725000	28		
842232	471	880402	477	914402	461	9000564	441	9700410	36	9725110	28		
842328	471	880405	479	917102	444	9000565	439	9700600	36	9725130	28		
843029	368, 472	880406	479	917201	445	9000611	442	9700610	36	9725210	28		
843032	368, 472	880600	478	917501	445	9000760	439	9701200	37	9725230	28		
843271	369, 475	880601	478	917502	445	9000762	439	9701400	37	9725500	28		
843300	369, 475	880602	479	917885	445	9000765	439	9701600	37	9726000	28		
843310	369, 475	880603	479	917892	444	9001060	439	9702200	37	9730100	24		
844100	327	880604	477	917970	444	9001062	439	9702400	37	9730110	24		
844540	473	880645	492	920010	404	9001064	441	9702600	37	9730130	24		
844541	473	880700	465	920110	404	9001065	439	9703200	37	9730200	24		
844641	473	880701	465	950112	296	9002061	451	9703400	37	9730210	24		

**A**

Akcesoria do grysów Potis . . . . . 423  
 Akcesoria do maszynek do mięsa . . . . . 377  
 Akcesoria do pieców . . . . . 442-445, 447, 449-450, 457-458  
 Akcesoria do sprzątania i mycia . . . . . 520  
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . . . . . 492  
 Akcesoria do szatkownic . . . . . 391  
 Automatyczny dozownik do mydła . . . . . 523  
 Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących . . . . . 523  
 Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem . . . . . 326

**B**

Bateria umywalkowa . . . . . 545-548  
 Bemar . . . . . 33, 411  
 Blacha do pizzy . . . . . 366  
 Blacha wypiekowa . . . . . 444-445, 450, 461  
 Blender Stalgast . . . . . 299  
 Blender Waring . . . . . 300-302  
 Blixiar Robot-Coupe . . . . . 392  
 Bluza kucharska Chef . . . . . 510-511  
 Bułonówka . . . . . 148, 150, 152, 156, 158, 161, 165, 167, 169  
 Butelka do oliwy i octu . . . . . 214  
 Butelka Quattro Stagioni . . . . . 190  
 Butelka Swing . . . . . 191

**C**

Cedzak . . . . . 67  
 Chemia . . . . . 525-526  
 Chochla . . . . . 68-71, 218, 272  
 Cooler akrylowy . . . . . 307  
 Cukiernica . . . . . 148, 150, 153, 157, 160, 162, 166, 182, 214  
 Cukiernica/dyspenser do parmezanu . . . . . 213  
 Cutter-wilk Robot-Coupe . . . . . 394-396  
 Cyrkulator . . . . . 431  
 Czajnik elektryczny . . . . . 272  
 Czapka . . . . . 511

**D**

Dekanter . . . . . 188  
 Deska do krojenia . . . . . 116-118, 306  
 Deska do krojenia HACCP . . . . . 114-115  
 Deska do pieczenia z rowkami . . . . . 118, 217  
 Dip . . . . . 150, 157-158, 163, 171, 175, 179, 181, 183, 286-287  
 Dozownik do mydła . . . . . 514, 523  
 Dozownik do napojów . . . . . 276  
 Dozownik do płatków . . . . . 276  
 Dozownik do płynów . . . . . 523, 535  
 Dozownik do ręczników papierowych . . . . . 514  
 Dozownik do sosów . . . . . 78  
 Drzwi do podstaw . . . . . 37  
 Dyspenser barmański . . . . . 310  
 Dyspenser do przypraw . . . . . 329  
 Dyspenser do sosów . . . . . 78  
 Dzbanek . . . . . 150, 157, 162, 166, 182-183, 199-200, 210, 274-275  
 Dzbanek na mleko . . . . . 75  
 Dzbanek na oliwę . . . . . 214  
 Dzbanek z filizanką i spodkiem . . . . . 183  
 Dzbanek/sosjerka . . . . . 160  
 Dzieża miesarki planetarnej . . . . . 351  
 Dzwonek recepcyjny . . . . . 76

**E**

Ekspozytor . . . . . 277  
 Ekspozytor do kanapek . . . . . 78  
 Ekspozytor na dyspensery do sosów . . . . . 78  
 Ekspozytor na pojemniki GN . . . . . 77  
 Ekspres do kawy CREM . . . . . 322-325  
 Elementy neutralne Linia 700 . . . . . 36

**F**

Fartuch . . . . . 511-513  
 Filizanka . . . . . 141, 148, 150, 153, 157, 159-160, 162, 166-167  
 Filizanka do cappuccino . . . . . 141, 192, 206, 330-331  
 Filizanka do espresso . . . . . 141, 192, 206, 331  
 Filizanka uniwersalna . . . . . 192, 331  
 Filizanka ze spodkiem . . . . . 143

Filtr do wody . . . . . 318, 540-541  
 Filtr powierzchniowy do zmywarki . . . . . 535-536  
 Foremka do terin . . . . . 66  
 Foremka na crème brûlée . . . . . 183, 207, 350  
 Forma do modelowania . . . . . 344  
 Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów . . . . . 338  
 Frytownica . . . . . 28, 49  
 Frytownica Caterina . . . . . 410  
 Frytownica Gredil . . . . . 406  
 Frytownica Roller-Grill . . . . . 413

**G**

Gamek do duszenia . . . . . 55  
 Gamek do gotowania ryb . . . . . 56  
 Gamek Gredil . . . . . 53  
 Gamek Premium Line . . . . . 54-55  
 Gamek z kranem . . . . . 56  
 Generator ozonu . . . . . 524  
 Głowica purty c by-pass . . . . . 540  
 Gofrownica . . . . . 411, 416  
 Granitor . . . . . 277  
 Grill . . . . . 24, 48  
 Grill chromowany . . . . . 26  
 Grill lawowy . . . . . 27  
 Grill wodny . . . . . 25  
 Grzałka do podgrzewaczy . . . . . 266  
 Gyros . . . . . 421-423

**I**

Imbryk . . . . . 150, 153

**K**

Kamienie lawowe . . . . . 27  
 Karafka do wina/wody . . . . . 210  
 Karafka na przyprawę płynną . . . . . 212  
 Kieliszek do białego wina . . . . . 188, 193-197  
 Kieliszek do burgunda . . . . . 196-197  
 Kieliszek do ciężkiego białego wina . . . . . 197  
 Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) . . . . . 196  
 Kieliszek do czerwonego wina . . . . . 188, 193-198  
 Kieliszek do drinków i koktajli . . . . . 187  
 Kieliszek do jaj . . . . . 157, 179, 211  
 Kieliszek do koktajli . . . . . 193, 198, 203-204  
 Kieliszek do koniaku . . . . . 193, 203  
 Kieliszek do lekkiego białego wina . . . . . 197  
 Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) . . . . . 196  
 Kieliszek do likieru . . . . . 193  
 Kieliszek do margaryt . . . . . 197, 203  
 Kieliszek do martini . . . . . 193, 197-198, 204  
 Kieliszek do szampana . . . . . 188-189, 193-198, 204  
 Kieliszek do wina . . . . . 189, 198  
 Kieliszek do wina białego . . . . . 195  
 Kieliszek do wina czerwonego . . . . . 195  
 Kieliszek do wina i koktajli . . . . . 195  
 Kieliszek do wody . . . . . 200  
 Kieliszek do wódki . . . . . 186-187, 198, 200-203  
 Kieliszek finger food . . . . . 285  
 Kieliszek uniwersalny . . . . . 194  
 Kieliszki Bistro . . . . . 197  
 Kieliszki Enoteca . . . . . 197  
 Kieliszki Hudson . . . . . 204  
 Kieliszki Imperial . . . . . 194  
 Kieliszki Imperial Plus . . . . . 194  
 Kieliszki Lyric . . . . . 196  
 Kieliszki Montis . . . . . 195  
 Kieliszki Primitime . . . . . 196  
 Kieliszki Risus . . . . . 197  
 Kieliszki Saxon . . . . . 194  
 Kij uniwersalny . . . . . 522  
 Kłoc masarski . . . . . 119  
 Kocioł warzelny . . . . . 38  
 Kociołek do galuszy . . . . . 218  
 Kociołek do zup . . . . . 267-268  
 Kolumna bufetowa . . . . . 283  
 Kolumna wodna do Linii 700 . . . . . 551  
 Kominek do urządzeń Linii 700 . . . . . 37  
 Komplet końcówek dekoracyjnych . . . . . 342  
 Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 . . . . . 492  
 Komplet prowadnic do szaf chłodniczych i mroźniczych . . . . . 492  
 Kontakt grill . . . . . 404-405, 409, 412

Kontakt grill Caterina . . . . . 409  
 Kontakt grill Gredil . . . . . 405  
 Kontakt grill Panini . . . . . 405, 409, 412  
 Kontakt grill Roller-Grill . . . . . 412  
 Końcówka dekoracyjna . . . . . 342  
 Końcówka do nadziewania . . . . . 342  
 Korek do butelki szampana . . . . . 303  
 Korek przelewowy z sitkiem . . . . . 506, 543  
 Korek z rurką . . . . . 303  
 Kostarka . . . . . 314, 317  
 Kostarka do kruszonoego lodu . . . . . 314  
 Kostarka do zabudowy . . . . . 316  
 Kostarka wolnostojąca . . . . . 315  
 Kosz do makaronu . . . . . 34-35  
 Kosz do pieczenia z pokrywą Roll-Top . . . . . 217  
 Kosz do szkła . . . . . 538-539  
 Kosz do sztućców . . . . . 537-538  
 Kosz do tac GN 1/1 . . . . . 538  
 Kosz do talerzy . . . . . 538  
 Kosz na owoce . . . . . 349-350  
 Kosz na smietci . . . . . 515-517  
 Kosz stołowy . . . . . 214, 515  
 Kosz uniwersalny . . . . . 538  
 Koszyk do pieczenia . . . . . 216-217  
 Koszyk finger food . . . . . 289  
 Koszyk na sztućce . . . . . 217  
 Kotleciarka . . . . . 375-376  
 Krajacz do jaj . . . . . 80  
 Krajalnica do kielbas . . . . . 85, 379  
 Krajalnica do pomidorów . . . . . 85  
 Krajalnica do wędlin . . . . . 374  
 Krajalnica do wędlin i serów . . . . . 372-374  
 Krustownica . . . . . 307  
 Kruszarka do lodu . . . . . 313  
 Kruszarka elektryczna Waring . . . . . 313  
 Krzesło cateringowe . . . . . 296  
 Kubek . . . . . 139, 143, 148, 153, 157, 159-160, 162, 171  
 Kubek do espresso . . . . . 141, 185  
 Kubek do gorących napojów . . . . . 206  
 Kubek do herbaty . . . . . 141  
 Kubek do sztućców . . . . . 537  
 Kubek Ikonic . . . . . 205, 311  
 Kubek miarka . . . . . 75  
 Kubek na frytki . . . . . 288  
 Kubek stoik Quattro Stagioni . . . . . 190  
 Kubek stalowy do przesiewania . . . . . 345  
 Kubek/szklanka termiczna . . . . . 305  
 Kuchenka indukcyjna . . . . . 192, 331  
 Kuchenka mikrofalowa . . . . . 429-430  
 Kuchenka ceramiczna . . . . . 427-429  
 Kuchenka ceramiczna . . . . . 23  
 Kuchenka elektryczna nastawna . . . . . 20  
 Kuchenka elektryczna wolnostojąca . . . . . 47  
 Kuchenka elektryczna z piekarnikiem . . . . . 21-22  
 Kuchenka gazowa . . . . . 14, 44  
 Kuchenka gazowa nastawna . . . . . 18  
 Kuchenka gazowa wolnostojąca . . . . . 44, 45  
 Kuchenka gazowa z piekarnikiem . . . . . 14-17  
 Kuchenka indukcyjna . . . . . 19, 46  
 Kuchenka indukcyjna wolnostojąca . . . . . 20  
 Kuchenka infrared . . . . . 20  
 Kufel do piwa . . . . . 189, 200, 208  
 Kulki izolacyjne . . . . . 432  
 Kuweta do lodów . . . . . 339

**L**

Lampa grzewcza . . . . . 292, 294-295  
 Lampa grzewcza do potraw . . . . . 293  
 Lampa grzewcza podwieszana do parasola . . . . . 259  
 Lampa owadobójcza . . . . . 518-519  
 Lejek . . . . . 74  
 Leg do lampy owadobójczej . . . . . 518  
 Licznik przepływu wody . . . . . 318, 540  
 Listwa do bonowania . . . . . 76  
 Listwa magnetyczna . . . . . 108-109, 111  
 Listwa magnetyczna z haczykami . . . . . 111  
 Listwa wspornikowa . . . . . 226  
 Łodówka na mleko do kawy . . . . . 327

**Ł**

Ławka cateringowa . . . . . 296

Łopata do pizzy ..... 364-365  
 Łopatka ..... 72  
 Łopatka do pizzy ..... 364  
 Łopatka do przewracania ..... 69-72, 95, 108  
 Łopatka do ryb ..... 69  
 Łopatka do serwowania ..... 71, 272  
 Łopatka do tortu ..... 130, 134, 348  
 Łopatka kątowa ..... 72, 347  
 Łuskarzka do lodu ..... 317  
 Łyczeczka barmańska ..... 306  
 Łyczeczka do deserów ..... 138  
 Łyczeczka do herbaty ..... 122-136  
 Łyczeczka do kawy ..... 128, 131-132, 135  
 Łyczeczka do lodów ..... 342  
 Łyczeczka finger food ..... 290  
 Łyzka cedzakowa ..... 68-71, 73  
 Łyzka do serwowania ..... 69-71, 272  
 Łyzka do spaghetti ..... 69-70  
 Łyzka miarka ..... 75  
 Łyzka perforowana ..... 69, 71, 272  
 Łyzka stołowa ..... 122-136, 138  
 Łyzka wazowa ..... 130, 134

**M**

Makaroniarka ..... 34-35  
 Maszyna do bitej śmietany ..... 338  
 Maszynka do mielenia mięsa ..... 376-377  
 Maszynka do ostrzenia noży ..... 113  
 Mata barmańska ..... 307  
 Mata do wypieków ..... 345  
 Meble cateringowe ..... 296  
 Meble skracane do samodzielnego montażu ..... 503-504  
 Meble spawane ..... 498-502  
 Miarka ..... 305  
 Miarka dwustronna ..... 305  
 Miesiarka planetarna ..... 351  
 Mieszadło ..... 73  
 Mikser Micromix Robot-Coupe ..... 397  
 Mikser ręczny Bamix Gastro ..... 402  
 Mikser Ręczny Robot-Coupe ..... 398-401  
 Mikser ręczny Waring ..... 402  
 Mikser spiralny ..... 362-363  
 Mini naczyńca finger food ..... 285, 288, 290  
 Mini patery ..... 349  
 Miotała ..... 522  
 Mieszeczka do lodów i deserów ..... 141  
 Mieszeczka do zupy ..... 139  
 Mieszeczka finger food ..... 285  
 Miska ..... 64-65, 143, 150, 153, 183, 210  
 Młynek do mielenia kawy ..... 326  
 Młynek do przypraw ..... 215  
 Moduły z szufladami do stołów chłodniczych ..... 469  
 Moździerz ..... 304  
 Moździerz z tłukiem ..... 215  
 Mydło HACCP ..... 525

**N**

Naboje do syfonu ..... 310, 337  
 Naboje Nitro do syfonu iSi ..... 333, 337  
 Naboje Professional do syfonu iSi ..... 337  
 Naboje Soda do syfonu do wody iSi ..... 309  
 Naczynia do finger food ..... 285, 288, 290  
 Naczynia emaliowane ..... 184  
 Naczynia porcelanowe do finger food ..... 286  
 Naczynia żelwne ..... 57  
 Naczynie do mikrowarzenia z wylewką ..... 198  
 Naczynie do zapiekania ..... 137, 163  
 Naczynie finger food ..... 198, 285  
 Nadstawka do kosza ..... 539  
 Nadzwierka do kiebas ..... 378  
 Nakładka redukcyjna na ruszt ..... 14-15, 18, 37, 40, 44-45  
 Nakładka wok ..... 14-15, 18, 37, 44-45  
 Naleśnikarka ..... 411, 416  
 Napelniacz ..... 548-551  
 Naswietlacz uniwersalny ..... 519  
 Noże ceramiczne ..... 101  
 Noże cukierkowe ..... 347  
 Noże dekoracyjne ..... 81  
 Noże kute Stalgast Elite ..... 97  
 Noże Sanelli linia Premana Professional ..... 92  
 Noże Sanelli Skin ..... 96

Noże Stalgast ..... 99-100  
 Noże Stalgast HACCP ..... 106  
 Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP ..... 102  
 Nożyce do drobiu ..... 100, 110  
 Nożyce kuchenne ..... 110  
 Nóż dekoracyjny do cytrusów ..... 81-82  
 Nóż dekoracyjny do masła ..... 81  
 Nóż dekoracyjny Julienne ..... 82  
 Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane) ..... 347  
 Nóż do bułek ..... 107  
 Nóż do chleba ..... 94, 96, 98-100, 105, 108-109  
 Nóż do filetowania ..... 99, 104, 108-109  
 Nóż do jarzyn ..... 95-96, 98-100, 103, 107-108  
 Nóż do krojenia ..... 103, 107  
 Nóż do krojenia ciast ..... 347  
 Nóż do krojenia tortów ..... 347  
 Nóż do łososia ..... 94  
 Nóż do mięsa ..... 99, 104, 109  
 Nóż do naciągania ..... 94  
 Nóż do obierania ..... 81, 95-96, 98-100, 103, 107-109, 306  
 Nóż do obierania cytrusów ..... 81  
 Nóż do oddzielania kości ..... 94, 100, 104, 108  
 Nóż do ostrzy ..... 94  
 Nóż do pieczenia ..... 94, 96, 100, 109  
 Nóż do pomidorów ..... 95, 98  
 Nóż do ryb ..... 94  
 Nóż do sera z dwiema rączkami ..... 95, 105  
 Nóż do serów miękkich z otworami ..... 105  
 Nóż do serów miękkich z otworami ..... 108  
 Nóż do steków i pizzy ..... 137  
 Nóż do steków Jumbo ..... 137  
 Nóż do steków/pomidorów ..... 96, 99, 108  
 Nóż do szatkowania ..... 94  
 Nóż do trybowania ..... 98, 108  
 Nóż do twardego sera ..... 95  
 Nóż do warzyw ..... 94  
 Nóż do wędlin ..... 103  
 Nóż elektryczny do gyrosa ..... 425  
 Nóż japoński ..... 95  
 Nóż japoński Santoku ..... 101  
 Nóż japoński Sashimi ..... 95  
 Nóż kuchenny ..... 94, 96, 98-102, 104, 106, 108-109  
 Nóż kuchenny karbowany ..... 98  
 Nóż łopatką do tortów ..... 347  
 Nóż masarski ..... 94, 105, 108  
 Nóż Santoku ..... 98, 101, 108  
 Nóż stółowy ..... 122-136, 138  
 Nóż uniwersalny ..... 96, 103, 106-107

**O**

Oblieraczka ..... 110  
 Oblieraczka do warzyw ..... 70  
 Oblieraczka do serwetek ..... 371  
 Obrączka do serwetek ..... 163  
 Obuwie gastronomiczne ..... 513  
 Ociekacz ..... 228-229  
 Ociekacz GN ..... 231  
 Ociekacz na talerze ..... 540  
 Odkamieniacz ..... 327, 526  
 Okap DriveVent Economic ..... 508  
 Opiekacz ..... 407, 417  
 Ostrzałka do noży ..... 113  
 Otwieracz ..... 80, 304  
 Otwieracz do butelek ..... 304  
 Otwieracz do konserw ..... 70, 84  
 Otwieracz kelnerski ..... 304

**P**

Pakowarka listwowa ..... 250-251  
 Pakowarka próżniowa ..... 248-249  
 Pakowarka próżniowa komorowa ..... 248  
 Pakowarka próżniowa listwowa ..... 250  
 Palnivo do podgrzewaczy ..... 365  
 Palnik do crème brûlée ..... 265  
 Papier do frytek ..... 288  
 Papier do pieczenia ..... 349  
 Parasol grzewczy ..... 292  
 Patelnia ..... 58, 60-61  
 Patelnia do naleśników ..... 60-61  
 Patelnia do ryb ..... 60-61  
 Patelnia elektryczna ..... 30-31, 50

Patelnia głęboka ..... 61  
 Patelnia grillowa ..... 57  
 Patelnia nieprzywierająca ..... 58-59  
 Patelnia powlekana tytanem ..... 59  
 Patelnia uchylana ..... 30-31, 50  
 Patelnia WOK ..... 32, 58  
 Patelnia ze stali węglowej ..... 58  
 Patera ..... 349  
 Patera do tortu ..... 348  
 Patera na ciasto ..... 163  
 Patera na owoce ..... 349-350  
 Patera z kłosem ..... 349  
 Pędzelek ..... 344  
 Pęseta do usuwania ości ..... 80  
 Piec do pizzy ..... 353-360  
 Piec konwekcyjno-parowy ..... 438-441, 446, 448, 451, 453-456  
 Piec konwekcyjny Roller-Grill ..... 417-418  
 Piec konwekcyjny LineMicro™ ..... 460  
 Pieprzniczka ..... 157, 177, 179, 181  
 Piersieńci cukierkowo-kucharski ..... 344  
 Piła do kości ..... 375  
 Pistolet do sosów i kremów ..... 346  
 Płuczka do porcjonerów do lodów ..... 340  
 Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych ..... 492, 525  
 Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka ..... 327, 526  
 Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów ..... 526  
 Płyn do mycia pieców ..... 442, 447, 449, 452  
 Płyn do mycia szyby i lustek ..... 526  
 Płyn do mycia w zmywarkach ..... 525  
 Płyn do nabyciszczania stali nierdzewnej ..... 492, 526  
 Płyn do nabyciszczania w zmywarkach ..... 525  
 Płyn myjący ogólnego zastosowania ..... 525  
 Płyn uniwersalny, bakteriofobny ..... 525  
 Płyta do finger food z lupką ..... 284  
 Płyta grillowa Caterina ..... 410  
 Płyta grillowa elektryczna ..... 24-25, 48  
 Płyta grillowa elektryczna, chromowana ..... 26  
 Płyta grillowa gazowa ..... 24  
 Płyta grillowa gazowa, chromowana ..... 26  
 Płyta grillowa Gredli ..... 407  
 Płyta grillowa Roller-Grill ..... 415  
 Płyta z lupką ..... 283-284  
 Podgrzewacz do bułek ..... 414  
 Podgrzewacz do frytek ..... 29  
 Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 ..... 262, 264  
 Podgrzewacz elektryczny z kociokami do zup ..... 264  
 Podgrzewacz GN 1/1 ..... 260, 263  
 Podgrzewacz okrągły ..... 260, 263  
 Podgrzewacz owalny ..... 261-262  
 Podgrzewacz uchylny GN 1/1 ..... 264  
 Podgrzewacz z kociokami ..... 264  
 Podstawa bufetowa ..... 281  
 Podstawa do pica do pizzy ..... 361  
 Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego ..... 442, 447, 449, 458  
 Podstawa do wiaderka ..... 308  
 Podstawa do zmywarki ..... 531, 534-535  
 Podstawa na kółkach do pojemnika ..... 516-517  
 Podstawa pod garnki ..... 56  
 Podstawa pod łyżkę ..... 163, 175  
 Podstawy do urządzeń Linia 700 ..... 37  
 Pojemnik barmański ..... 307  
 Pojemnik FIFO ..... 238  
 Pojemnik GN ..... 220-236  
 Pojemnik na butelki ..... 310  
 Pojemnik na ciasto ..... 365  
 Pojemnik na jajka ..... 238  
 Pojemnik na kubki do sztućców ..... 537  
 Pojemnik na odpady ..... 515-517  
 Pojemnik na palnivo i żel ..... 265  
 Pojemnik na sztućce ..... 537  
 Pojemnik na żywność ..... 237  
 Pojemnik termozolacyjny ..... 240-242  
 Pojemnik termozolacyjny do lodu ..... 308  
 Pojemnik termozolacyjny do pizzy ..... 242, 367  
 Pojemnik termozolacyjny do winy ..... 308  
 Pojemnik termozolacyjny GN 1/1 ..... 240-241  
 Pojemnik termozolacyjny na kuwety do lodów ..... 242  
 Pojemnik termozolacyjny z uchwytem ..... 242  
 Pojemnik transportowy THOR ..... 237  
 Pojemniki GN z polipropylenu ..... 230, 234, 236  
 Pojemniki GN z poliwęglanu ..... 228-229, 231-233  
 Pojemniki GN ze stali nierdzewnej ..... 220, 222-223, 225-227

Pojemniki uniwersalne THOR	516	Salaterka szklana	285	Szczotka do czyszczenia	327, 520
Pokal do piwa	195, 208	Schładzarka szklowa	491	Szczotka do czyszczenia ekspresu	327
Pokrowce na meble cateringowe	297	Schładzarko-zamrażarka szklowa	491	Szczotka do czyszczenia pieców	365
Pokrowiec kucharski na noże	111	Separator obierzyn	371	Szczotka do mycia warzyw	520
Pokrywa GN szczelna	231-233	Serwetnik	159, 171, 211	Szczotka do stali nierdzewnej	521
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty	225	Shaker	305	Szczotka do zamiatania	522
Pokrywa Roll-Top GN 1/1	282	Shaker bostoński	305	Szczotka drucziana	520
Pomocnik barmański	307	Shaker do koktajli	305	Szczypce cukierkowe	79
Popielnica z koszem na śmieci	515	Siatka do pizzy	366	Szczypce do ciasta	79
Popielniczka	207	Sieczak zmiekający do mięsa	120	Szczypce do cukru	80
Popychacz do szatkownicy	86	Sitko	66	Szczypce do cukru / lodu	80
Porcelana Afrodyta	147-148	Sitko barmańskie	304	Szczypce do lodu	79-80
Porcelana Apulia	155-163	Sitko barmańskie typu Julep	304	Szczypce do pieczenia	79
Porcelana Bistro	176-177	Sitko stożkowe	66	Szczypce do pieczywa	79
Porcelana czarna	144-145	Sitko stożkowe z gęstą siatką	66	Szczypce do spaghetti	79
Porcelana dla dzieci	139	Sitko z lejkiem	336	Szczypce do słimaków	211
Porcelana dla dzieci	138	Sito	67	Szczypce grillowe	79
Porcelana Isabell	180-183	Sito do przesiewania	66	Szczypce uniwersalne	79, 432
Porcelana Kaszub/Hel	151-153	Skrobak do ryb	80	Szczypce z poliwęglanu	79
Porcelana kolorowa	144-145	Skrobka plastikowa	344	Szklanka	188, 192, 195-196, 200, 311
Porcelana Koneser	178-179	Stoik Fido	190	Szklanka Bistro	205
Porcelana Liguria	170-174	Słomka	306	Szklanka do espresso i wody	330
Porcelana Lubiana	146-153	Słomka do napojów	306	Szklanka do gorących napojów	206
Porcelana Prato	164-167	Szupki hotelowy	297	Szklanka do Irish Coffe	206, 330
Porcelana Stalgast	154-179	Solniczka	157, 177, 179, 181	Szklanka do latte	192, 206, 330-331
Porcelana Taranto	168-169	Solniczka/pieprzniczka	157, 177, 179, 212, 214	Szklanka do piwa	189, 208-209
Porcelana Isernia	149-150	Sosjerka	150, 152, 157, 162, 166, 183, 207, 211	Szklanka do piwa „shaker”	189
Porcjoner do lodów	340	Spodek	141, 143, 148, 150, 152-153, 156-157, 159, 181	Szklanka do piwa Irish	187
Porcjoner do ryżu i puree	80	Spodnie kucharskie	551	Szklanka do piwa Nonix	187
Półka wisząca przestawna	507	Stalka	95, 99-100, 102, 109, 112	Szklanka do piwa Tulipe	209, 209-209
Półka z pojemnikami na przyprawę	77	Stalka diamentowa	98, 108, 112	Szklanka Longue	187
Półki do szafki stołów	492	Stalka Sanelli	112	Szklanka niska	186-187, 189, 195, 198-202, 205
Półmisek	57, 143, 156, 159-161, 163, 165, 167, 169, 172-173	Stoik	112	Szklanka Rock Bar	186
Półmisek do rybu	210, 277	Stanowisko neutralne	36	Szklanka Stone	187
Półmisek owalny	143, 148, 150, 152, 179, 181-182	Stelaż do pełnego załadunku GN 1/1	442	Szklanka Tin Can	204
Półmisek pod talerz	278	Sterylizator UV do noży	112	Szklanka Wind	187
Półmisek prostokątny	177	Stojak do dozowników	523	Szklanka wysoka	186-187, 189, 198-202, 205
Prowadnice do podwieszania kieliszków	310	Stojak na deski	114	Szklanki Centra	202
Prowadnice do szafki stołów	492	Stojak na frytki	288	Szklanki do gorących napojów	330
Przewijak dla dziecka	521	Stojak na hot dogi	78	Szklanki Grande-S	199
Przybory do serwowania	71, 272	Stojak na kartę menu	214, 272	Szklanki Highness	201
Przybory do słimaków	211	Stojak na spodek do kosza	540	Szklanki i kieliszki Allegra	195
Przybory kuchenne	70	Stojak na talerze do kosza	540	Szklanki i kieliszki Amber	195
Przybory kuchenne monoblok	68-69	Stojak na wafle do lodów	540	Szklanki i kieliszki Elysia	204
Pucharek do lodów	207, 341-342	Stojak na worek na odpady	317	Szklanki i kieliszki Sorgente	187
Pucharki do lodów i deserów	191	Stojak pod tacę	281	Szklanki Imperial	202

**R**

Radelko do pizzy	364	Stół chłodniczy	466-469	Szklanki Pleasure	195
Radelko proste	70	Stół chłodniczy barowy	319, 486	Szklanki Side	201
Regal magazynowy	507	Stół chłodniczy do pizzy	368, 472	Szklko Bormioli Borco	186
Regal magazynowy GN 1/1	257	Stół chłodniczy do pizzy 600x400	369, 475	Szklko cechowane	189
Regal ockowy na pojemniki GN	257	Stół chłodniczy sałatkowy	470-471	Szklko do kawiarów	330
Regal ze stali chromowanej	256	Stół mroźniczy	466, 468	Szklko do serwowania	190
Ręczna szczotka okrągła	521	Stół mroźniczy 600 x 400	474	Szklko Linia Casablanca	200
Rękawiczka stalowa	120	Stół pod ekspres do kawy	328	Szklko Linia Restaurant	188
Rękawice kuchenne	367	Stół przyciętny bez półki	505	Szklko Linia Timeless	198
Rękawice lateksowe	367, 523	Stół przyciętny z drzwiami suwanymi	501	Szklko Pasabahce	193-210
Rękawice ochronne	513	Stół przyciętny z półką	501, 505	Szklko termiczne	192
Rękawice piekarskie	367	Stół z basenem	500	Szklko Timeless	199
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	367	Stół ze zlewem	498-499, 505-506	Sznur do słupka hotelowego	297
Robot Cook	393	Suszarka do żywności, dehydrator	426	Szapachelka	347
Robot wielofunkcyjny Robot-Coupe	387-389	Syfon do bitej śmietany	337	Szapachelka do lodów	340
Rollka dzurkująca	344	Syfon do bitej śmietany iśi	334-335	Szpatuła do maszy cukierkowej	72, 347
Rollka tnąca	344	Syfon do wody sodowej	310	Szpatułka drewniana okrągła	411
Rollkowy podgrzewacz do parówek	414	Syfon do wody sodowej iśi	310	Szpilek do bononwiania	76
Rondel	55	Szafa chłodnicza lub mroźnicza	464-465, 478-479	Sztućce	122
Rondel do sosów	55	Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600x400	474	Sztućce Barowe	123-136
Rozdrabniacz odpadów organicznych	543-544	Szafa chłodniczo-mroźnicza	465	Sztućce dla dzieci	138
Różen do kurczaków	420	Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	502	Sztućce do steków i pizzy	137
Różga	73	Szafa porządkowa z umywalką	502	Sztućce przedszkolne	138
Ruszt	450, 461	Szafa przelotowa drzwi suwane	502	Sztućce restauracyjne	127, 135
Ruszt chromowany	461	Szafka BHP	514	Sztućce stołowe	126
Ruszt do piekarnika 600x400	14, 15, 21, 22	Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	501	Szufelka	76
Ruszt do piekarnika GN 2/1	14-15, 21-22	Szafka wisząca (drzwi suwane)	501	Szufelka do frytek	74
Ruszt do rybu typu S	27	Szatkownica do krojenia w cząstki	86	Szufflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy	329
Ruszt ze stali nierdzewnej	444	Szatkownica do warzyw elektryczna Robot-Coupe	381-386		
		Szatkownica do warzyw ręczna	85-86		
		Szatkownica mandolina	85		
		Szatkownica	306		
		Szatkownica do czyszczenia pieców	365		
		Szatkownica do blatów	521		

**S**

Ścierka z mikrofibry	521
Środek do czyszczenia ekspresów	327, 526
Świetłówka do lampy owadobójczej	518-519

T

Tabletki solne	318, 526, 542
Tabliczka informacyjna	214, 272
Taboret	420
Taboret elektryczny	43
Taboret gazowy	40
Taboret indukcyjny	40
Taboret na kółkach	521
Taboret podwojny	40
Taboret pojedynczy	40
Taboret pomocniczy Standard Line	41
Taboret Top Line Power	41
Taborety Top Line	40
Taca	158, 163, 175, 280, 287
Taca ekspozycyjna	278
Taca fast food	281
Taca GN 1/1	282
Taca kelnerska	279-280
Taca laminowana	279
Tacka na paragony	76
Tacka ociekowa	269-270, 273
Talerz do makaronu	140, 152, 183
Talerz do pizzy	137, 140, 183, 366
Talerz do risotto	140
Talerz do ryb	140
Talerz do slipek	211
Talerz głęboki	139, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161
Talerz głęboki do makaronu	172
Talerz owalny do steków	140
Talerz płytki	139-140, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161
Tampier	329
Tarcze do urządzeń Robot-Coupe	390-391
Tarka czestronna	75
Tarka do przypraw	74
Tarka sześciokątna	75
Tasak	95, 98, 104
Termo-higrometr	90
Termometr	90
Termometr cyfrowy, bezdotykowy	90
Termometr do mleka	90, 330
Termometr elektroniczny	90
Termometr lodówkowy	90
Termometr sonda	90
Termos	239, 246-247, 273
Termos cateringowy	273
Termos stolowy	273, 274
Termos z kranem	246
Termosy stalowe Basic Line	247
Termosy transportowe z pokrytleniu	239
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	245
Timer minutnik czasowy	89
Fluczek do mięsa	120
Fluczek szeffa kuchni	120
Torba do pizzy	243, 366
Torby termiczne Lunchboxy	244
Toster	419
Toster/ opiekacz	419

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	70
-------------------------------------	----

Ubijak do ziemniaków	69, 73
Ubijak piany	344
Uchwyt dolny miecza	423
Uchwyt na kanapki	419
Umywalka bezdotykowa	544
Umywalka niezabudowana	498
Umywalka zabudowana	498
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw	85
Urządzenie do gorącej czekolady	346
Urządzenie do gotowania ryżu	425
Urządzenie do hot-dogów	414
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	84
Urządzenie do schładzania napojów	277

W

Waga elektroniczna	87-89
Wałek	345
Wałkownica do ciasta	362
Wanna	65
Wanna przedczekawka	67
Warnik	269-270
Warnik dwusłankowy	270
Warnik Gredil	269
Waza	182, 218
Waza do zupy	152, 156, 159-161, 165, 167, 173, 179, 218
Wazon	157, 166, 183
Wąż do pakowania próżniowego	301
Wiaderko do szampana	258
Wiadro	63
Wiadro z pierścieniem	63
Widelczyk do ciasta	128, 131, 135
Widelczyk stolowy	138
Widielec	98-100, 108-109, 137
Widielec deserowy	132
Widielec do przetrwania	69, 70
Widielec do serwowania	71, 272
Widielec do slipek	211
Widielec stolowy	122-136
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	51
Wieszak na akcesoria	522
Wieszak na pokrywy	56
Wieszak na worki i końcówki	343
Wieszak z haczykami	70
Witrowka do salaty	64
Witryna chłodnicza	282, 473, 477, 480-485
Witryna chłodnicza do butelek	319-320, 487-488
Witryna do serwowania GN 1/1	282
Witryna ekspozycyjna	481, 483
Witryna grzewcza	426
Witryna mrożnicza barowa	320, 489
Wkład chłodzący	282
Wkład do głowicy	280
Wkłady do gotowania	56
Włacznik pneumatyczny	544
Wok	32
Wok indukcyjny	32
Worek do pakowania próżniowego	252
Worek do wyciskania	343
Wózek do koszy	538
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	365
Wózek kelnerski	254-255

Wózek platformowy	253
Wózek transportowy	253
Wózek z półkami	254-255
Wybierak do ciast	344
Wybijak do fusów	329
Wycinarki	344
Wyciskacz do cytrusów	303
Wyciskacz do cytryn	80, 303
Wyciskacz do czosnku	80
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	303
Wyciskarka do cytrusów	310
Wyciskarka do owoców cytrusowych	311
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	311
Wyciskarka J80 Ultra / J80 Buffet / J100 Ultra	312, 380
Wydrążacz	70
Wydrążacz do jabłek	81
Wydrążacz do kulek, podwojny	81
Wydrążacz do pomidorów	80-81
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji	524
Zamrażarka skrzyniowa	490
Zaparzacz	271
Zaparzacz do kawy, przelewowy	325
Zapas do mopa Fiber Mops	522
Zapaska	512
Zastawa stołowa	139-142
Zestaw 4 sit do przesiewania	66
Zestaw desek HACCP	114
Zestaw do carvingu	82-83
Zestaw do przypraw	182, 212-213
Zestaw do zamiatania	522
Zestaw dwóch koszy do frytownicy	28, 49
Zestaw końcówek do nadziewania	336
Zestaw noży Sanelli z listwą	95
Zestaw noży wałkowanych z listwą	100, 109
Zestaw podstaw bufetowych	290
Zestaw pompy cateringowej	442, 548
Zestaw przysznica	50, 447, 452, 548
Zestaw tarcz do frytek Robot-Coupe	390
Zestaw tarcz do kostek Robot-Coupe	391
Zestawy noży	98-99, 108-109
Zmiękcacz do wody	318, 542
Zmywarka do garnków Silanos	529
Zmywarka do szkła Stalgast	535
Zmywarka kapturowa Silanos	530
Zmywarka kapturowa Stalgast	533
Zmywarka uniwersalna Silanos	536
Zmywarka uniwersalna Stalgast	534-536
Zmywarka wypararka do garnków	529
Zmywarka wypararka do szkła	535
Zmywarka wypararka kapturowa	530, 533
Zmywarka wypararka uniwersalna	534-535
Znacznik rozstawny	346
Zarówka do lamp grzewczych	259
Żel do podgrzewaczy	265
Żel w butelce	265
Żel w puszcze	265
Żel w wiadrze	265



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 Umową 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 uniemożliwia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny** wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

#### a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 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@stalgalst.com;
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 Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgalst.com;
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 ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

#### e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

#### f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora

Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

#### g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

#### h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

#### i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących 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.

# Wspieramy polską gastronomię



[stalgastr.com](http://stalgastr.com) | 801 40 50 63

Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast: