

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast****
ekspert gastronomiczny



katalog | wydanie 46 **STYCZEŃ 2022**

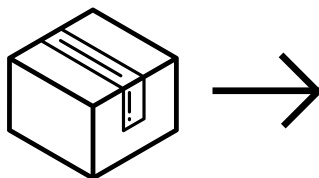
W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

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



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

z przyjemnością prezentujemy edycję 46 katalogu produktowego Stalgast. W tym wydaniu znajdziecie Państwo szereg nowości, ale najważniejszą z nich jest istotnie **poszerzona oferta pieców konwekcyjno-parowych – w tym pieców pod marką Stalgast!**

Trudno dziś wyobrazić sobie profesjonalną kuchnię bez dobrego pieca konwekcyjno-parowego. Dlatego też zdecydowaliśmy się na wprowadzenie na polski rynek nowej linii pieców. Oferta powstała we współpracy z hiszpańskim producentem urządzeń dla gastronomii, firmą **FM Industrial**. Oprócz nowych modeli pod marką Stalgast, w ofercie znajdują się również piece z marką FM. Oferujemy piece gastronomiczne, piekarnicze i odpiekowe.

Do tej pory marka FM nie była obecna na rynku polskim. Stalgast, dostrzegając doświadczenie i jakość jej produktów, postanowił to zmienić. Oba przedsiębiorstwa połączyły swoje kilkudziesięcioletnie doświadczenie i stworzyły nowe produkty przygotowane specjalnie z myślą o polskich użytkownikach, dostosowane do rodzimego rynku gastronomicznego. W ofercie pojawiły się trzy typy pieców Stalgast: **ClassicCook**, **SmartCook** oraz **ShopCook**.

Nowa oferta dzięki swojej różnorodności w zakresie funkcjonalności, mnogości zastosowań, różnorodności sposobów sterowania – pozwala na dobór urządzenia spełniającego potrzeby nie tylko szefa kuchni, ale również możliwości inwestycyjne właściciela.

Wszystkie piece wyposażone w panel dotykowy mają zainstalowane polskie menu oraz spersonalizowaną polską książkę kucharską, która została przygotowana przez Doradców Kulinarynych Stalgast z uwzględnieniem specyfiki polskiej kuchni i polskich produktów.

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

Wierzmy, że nowa propozycja Stalgast przyczyni się do dalszego rozwoju biznesu gastronomicznego w Polsce.

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

Kotecki
Michał Kotecki

Mkotecki
Maciej Kotecki

stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet

OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII



NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Listwa łącząca blaty urządzeń - Linia 700	37
Nóż do wędlin i kebaba	94
Nóż do jarzyn	96
Nóż do obierania	96
Nóż do pomidorów	96
Nóż uniwersalny, ząbkowany	96
Widelec kuchenny Sanelli	96
Pucharek do lodów i deserów Timeless	195
Szkoło - Linia Elysia	200
Szkoło - Linia Diony	202
Szkoło - Linia Grande Sunray	202
Szkoło - Linia Leafy	202
Zgrzewarka do tacek	250
Matryce zgrzewarki	250
Pokrywa z poliwęglanu Roll-Top	280
Słupek hotelowy	295
Ekspres automatyczny do kawy	323
Patera do tortu na podstawie	346
Patera do ciastek i owoców	347
Talerz szklany z pokrywą	347
Patera do ciastek i owoców na podstawie	348
Miśiarka planetarna	349-350
Pieco do pizzy	359
Kuchenka mikrofalowa Samsung 1050 W	428

NOWE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieco GASTRONOMICZNE - Stalgast ClassicCook	440
Pieco GASTRONOMICZNE - Stalgast SmartCook	441-442
Pieco GASTRONOMICZNE - FM STG 20 GN	443
Akcesoria do pieców gastronomicznych	444-445
Pieco PIEKARNICZE - FM	450-451
Pieco PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400	452
Akcesoria do pieców piekarniczych	454-455
Pieco ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook	459
Pieco ODPIEKOWE - FM RX	460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych	461-462
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM	462-463
Płyn nabyłyszczający do pieców	464
Płyn myjący do pieców	464
Zamrażarki skrzyniowe	498
Zapaska mini niebieska z kieszonką	520
Filtry do wody ONE	549
Głowica bez bypassu do filtrów ONE	549
Licznik, miernik przepływu wody	549

**Szerszą ofertę naszych
marek znajdziesz na:**

stalgaſt.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe



OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



zasilanie gazowe



podgrzewanie grzałką elektryczną



podgrzewanie paliwem



można stosować do indukcji



nie można stosować do indukcji



można używać na kuchniach elektrycznych



można używać na kuchniach gazowych



można używać w kuchenkach mikrofalowych



można myć w zmywarkach



nie można myć w zmywarkach



polecany do pieców konwekcyjnych



polecany do ekspresów do kawy



pojemność komory



stal nierdzewna



stal nierdzewna 18/0



stal nierdzewna 18/10



można piętować



maksymalna temperatura



rekomendowane do Sous Vide



wykonane z polistyrenu



wykonane z aluminium



wykonane ze stali chromowanej



wykonane ze spienionego polipropylenu



wykonane z poliwęglanu



wykonane z polietylenu



wykonane z polipropylenu



wykonane z nylonu



biomaster Antibacterial



wykonane z silikonu



wykonane z drewna



powlekane miedzią



pokryte teflonem



powłoka ceramiczna



szkło hartowane



kryształ



szkło cechowane



moc urządzenia



do samodzielnego montażu



maksymalne obciążenie



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



oświetlenie LED



przeznaczone do kontaktu z żywnością



BPA free



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



lub



układ statyczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



drzwi uchylne



witryna otwierana z dwóch stron



zakres temperatur



polecane do stosowania w piecach



układ komory pieca



kosz do zmywarki 350x350 mm



kosz do zmywarki 400x400 mm



kosz do zmywarki 500x500 mm



kosz do zmywarki 570x620 mm



konstrukcja podwójnych ścianek



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*



urządzenie mroźnicze



oraz



układ dynamiczny



do pojemników gastronomicznych



drzwi suwane



wymiar WxDxH mm



przystosowana do mycia szkła



przystosowana do mycia talerzy



przystosowana do mycia garnków



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



maksymalna wysokość mytego naczynia



posiada legalizację



produkt polski Stalgast Radom



HACCP zgodny z normami HACCP

10-51

**URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE
I CIĄGI KUCHENNE**

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrard, 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
Frytownica wolnostojąca.....	49
Patelnia elektryczna.....	50
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny.....	51

52-61

NACZYNNIA KUCHENNE

Garnki Gredil.....	53
Garnki Premium, Garnek z kranem.....	54-56
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 nieprzypalającą.....	60-61

62-90

PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra.....	63
Wirówka do sałaty.....	64
Miski, wanny.....	64-65
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe.....	66-67
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania.....	68-71
Łopatk, różgi.....	72-73
Ubiak do ziemniaków.....	73
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki.....	74-76
Ekspozytory.....	77-78
Dozowniki, stojaki do sosów.....	78
Pęsety, szczypce, 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

91-118

NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych.....	92-109
Deski do krojenia, deski HACCP.....	114-118
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	95, 98, 103, 113
Nożyce kuchenne.....	107
Ostrzałki i stalki.....	111-112
Sterylizator UV do noży.....	111
Kłoc masarski.....	118
Listwy magnetyczne.....	110

119-216

**AKCESORIA
I ZASTAWA STOŁOWA**

Sztuczce.....	120-136
Szklro.....	182-207
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass.....	136-181
Sztuczce do steków i pizzy.....	135
Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw.....	212-213
Zestawy do przypraw.....	208-209
Sosjerki, serwetniki.....	210-211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy.....	213
Koszki do pieczywa, kociołek do gulaszu.....	214-216

217-255

**PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT ŻYWNOŚCI**

Pojemniki GN.....	218-234
Regał odciekowy na pojemniki GN.....	255
Termosy transportowe i pojemniki termooizolacyjne.....	237-240, 243-245
Wózki transportowe i kelnerskie.....	251-253
Regały ze stali chromowanej.....	254
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności.....	235-236
Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....	246-249
Torby do pizzy.....	241
Torby termiczne - Lunchboxy.....	242
Zgrzewarka do tacek.....	250

256-288

ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	258-263
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup.....	265-269
Dzbanki, termosy stołowe.....	271-273
Tace.....	276-279
Lampy grzewcze do potraw.....	257
Półmiski.....	276
Naczynia do finger food.....	283-288
Płyty do finger food z lupką.....	282
Kolumny bufetowe.....	281
Urządzenie do schładzania napojów, granitor.....	275

289-295

CATERING

Lampy grzewcze elektryczne.....	290-292
Wiszące lampy grzewcze.....	291
Stolik barowy.....	294
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp.....	293
Meble cateringowe.....	294
Pokrowce na meble cateringowe.....	295
Stupek hotelowy.....	295

296-318

WYPOSAŻENIE BAROWE

Blendery kielichowe.....	297-300
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu.....	311-315
Wyciskarka do cytrusów.....	301, 308-309
Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie.....	302-303
Miarki, łyżeczki barmańskie.....	303-304
Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska.....	305-306
Chłodnictwo barowe.....	317-318
Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków.....	307-308
Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych.....	309

319-329 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	320-323
Lodówka na mleko do kawy.....	325
Termometr do mleka.....	327
Młynek do mielenia kawy, zaparzacz przelewowy.....	323-324
Stół pod ekspres.....	326
Szkoło do kawiarni.....	328-329
Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw.....	327
Chemia do ekspresów.....	325
Szczotki do czyszczenia ekspresów.....	325

**330-350 WYPOSAŻENIE
PIEKARNI I CUKIERNI**

Naboje i syfony.....	331-335
Maszyny do bitej śmietany.....	336
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów.....	337-339
Worki, końcówki do wyciskania.....	340-341
Patery do tortów i owoców.....	346-348
Papier do pieczenia, mata do wypieków.....	343
Urządzenie do gorącej czekolady.....	344
Miesiarki planetarne.....	349-350
Palnik, foremki do crème brûlée.....	348
Noże cukiernicze.....	345

351-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Pieco do pizzy.....	353-361
Miksery spiralne.....	362-363
Blachy, siatki do pizzy.....	366
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców.....	365
Torby, pojemniki termoizolacyjne.....	366-367
Stoły chłodnicze.....	368-369
Łopaty, łopatkę do pizzy.....	364-365
Talerze do pizzy.....	366
Rękawice piekarskie.....	367

370-402 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszyny do mielenia mięsa.....	376-377
Kotlecarki i akcesoria.....	375-376
Nadzwierki i kralajnice do kielbas.....	378-379
Kralajnice do wędlin i serów.....	372-374
Obieraczka do ziemniaków.....	371
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne.....	381-391
Cuttery i miksery ręczne.....	392-402
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
Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria.....	421-425
Kucharki mikrofalowe, witrażna grzewcza.....	426-429
Rolkowy podgrzewacz do parówek.....	406, 414
Rożen do kurczaków.....	420
Bemary nastawne.....	411
Tostery, opiekacze kwarcowe, pieco konwekcyjne, salamander.....	407, 417-419
Kuchenska indukcyjna.....	429-430
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria.....	431-432

**433-469 PIECO KONWEKCYJNO-
PAROWE**

Pieco GASTRONOMICZNE Stalgast ClassicCook.....	440
Pieco GASTRONOMICZNE Stalgast SmartCook.....	441-442
Pieco GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN.....	443
Akcesoria do pieców gastronomicznych.....	444-445
Pieco PIEKARNICZE - FM.....	450-451
Pieco PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400.....	452
Akcesoria do pieców piekarniczych.....	454-455
Pieco ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook.....	459
Pieco ODPIEKOWE - FM RX.....	460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych.....	461-462
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM.....	462-463

470-500 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....	472-473, 482, 484-487
Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze.....	478-479, 481
Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem.....	474-480, 482-483
Stoły chłodnicze do pizzy.....	480, 483
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne.....	484-485, 488-493
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....	482-483
Stoły, szafy, witryny barowe.....	494-497
Zamrażarka skrzyniowa.....	498
Schładzarka szokowa.....	499
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....	500

501-516 MEBLE

Stoły przysienne, centralne.....	509, 513
Szafki, szafy, półki.....	509-510, 515
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki.....	506-508, 513-514
Regały magazynowe.....	515
Okap przysieny DriveVent Economic.....	516

517-533 HIGIENA

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze.....	526-527
Pojemniki na odpady.....	523-525
Obuwie gastronomiczne.....	521
Odzież robocza.....	518-521
Chemia.....	532-533
Szczotki, ściérki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....	528-529
Dozowniki do mydła, dozowniki do ręczników papierowych.....	522, 530
Tabelet na kółkach.....	529
Szafki BHP.....	522

534-559 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzarki.....	535-543
Kosze do zmywarek.....	544-547
Zmiekczacze do wody.....	547-550
Umywalki bezdotykowe.....	552
Kolumna wodna do linii 700.....	559
Napełniacze i baterie.....	553-559
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	551-552
Ociekacz na talerze.....	547



CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

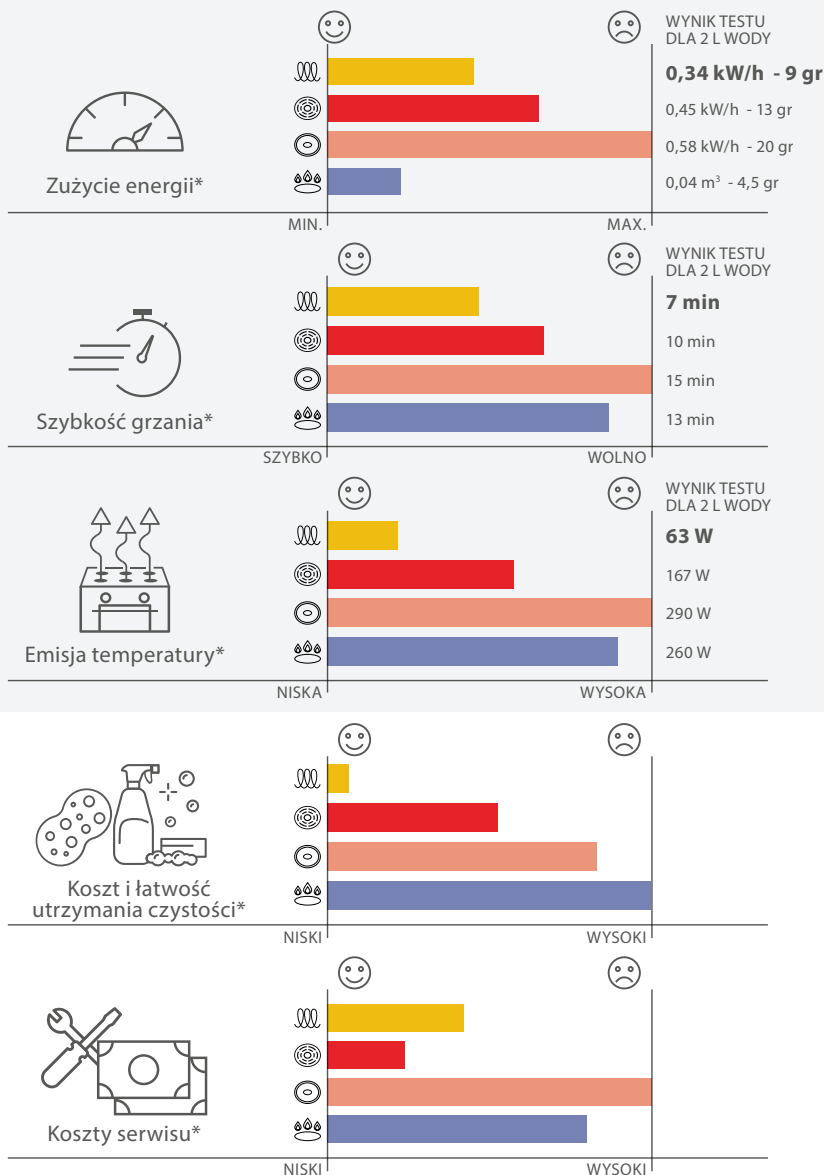
LINIA 700

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 piekarni i 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 grawerowany 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 przewodnik
- **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	9890,00
9710130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statyczny	9890,00
9710210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statyczny	9890,00
9710230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statyczny	9890,00
9710310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statyczny	9890,00
9710330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statyczny	9890,00
9715110	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	10250,00
9715130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	10250,00
9715210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	10250,00
9715230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	10250,00
9715310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	10250,00
9715330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	10250,00
9716110	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9990,00
9716130	4-palnik (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9990,00
9716210	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9990,00
9716230	4-palnik (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9990,00
9716310	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	9990,00
9716330	4-palnik (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	9990,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	113,00
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	140,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	47,80
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	159,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- 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 przeciwwyływowe
- **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	11580,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	11580,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	11580,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	11580,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	11170,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	11170,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	termoobieg	11170,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	termoobieg	11170,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	11330,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	11330,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	11330,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	11330,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	113,00
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	140,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	47,80
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	159,00

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9713610	4-palniki (2x3,5 + 2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	6880,00
9713630	4-palniki (2x3,5 + 2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6880,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	6880,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	6880,00

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrole 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 przeciwwypływowo
- **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

Intuicyjny
system
sterowania



Ergonomiczny
uchwyt drzwi
piekarnika



System
kontroli
wilgotności*



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5 + 3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8190,00
9714330	6-palników (3x3,5 + 3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8190,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8190,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8190,00

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)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **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



Wyjmowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	3230,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	3230,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	3230,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	3230,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	5280,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	5280,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	5280,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	5280,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	5280,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	5280,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	7380,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	7380,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	7380,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	7380,00
9700000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	47,80
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	328,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	397,00
9700005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	159,00

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

KUCHNIE INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętem**
- **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	12150,00
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	20040,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	328,00

KUCHNIE INFRARED

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

INOX

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	3540,00
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	6560,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	328,00

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

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	8410,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	8610,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	113,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	140,00

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
- przeszkłone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomye prowadnice
- **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	10610,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	10870,00
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	113,00
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	140,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

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

Ergonomiczny
panel
sterowania



Łagodne
krawędzie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	2510,00
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	3540,00
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	6050,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	328,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	397,00

GRILLE

INOX

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 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	5840,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	5840,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	5690,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	5690,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	8920,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	8920,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	8920,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	8920,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	8920,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	8920,00

Szuflada na
odpadki i
tłuszczPowierzchnia
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 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (9731000)**
- **pokrywa 9731000 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	4770,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	5020,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	6710,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	7280,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	7280,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1830,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	328,00

Płyta gładko-
ryflowanaErgonomiczny
panel
sterowania



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

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



Termometr



System kontroli wilgotności



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	7640,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	8150,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	7890,00

GRILL WODNY

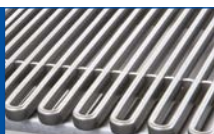


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej 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	8150,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	13170,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	328,00

GRILLE CHROMOWANE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radow

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	6710,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	6710,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	6710,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	6710,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	10970,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	10970,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	10970,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	10970,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	10970,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	10970,00

Szuflada na
odpadki i
tłuszcz



Powierzchnia
łatwa do
czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA

- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- regulowane stopki



Płyta gładko-
ryflowana



Ergonomiczny
panel
sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9736100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	5280,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	5590,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	7840,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	8460,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	8460,00
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1830,00



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
mięsa i warzyw



W komplecie
kamienie
lawowe



Ruszt typu
S idealny do
grillowania
ryb i owoców
morza



Szuflada na
popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	5280,00
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	5280,00
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	5950,00
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	5950,00
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	8710,00
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	8710,00
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	8920,00
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	8920,00
973997	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	576,00
973998	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	1110,00
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	39,00

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- 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 przeciwwyplywowym
- 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	9020,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	9020,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	13430,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	13430,00

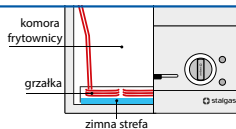


FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- 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	6100,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	15	15	400	6870,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	9580,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	722,00

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



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	3465,00

PATELNIE

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 UCHYLNĄ GAZOWĄ



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

Automatyczna
kontrola
temperatury



Precyzyjny
system
przechyłu misy



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	15220,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58	15220,00

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **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: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	13890,00

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **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: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Miska 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	5130,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	280,00

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 pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka 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	10710,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	280,00

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	54,80
037401	400	120	80,40



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

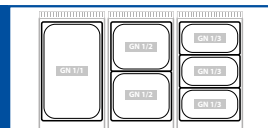
BEMAR

- 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

Funkcyjny 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	3330,00
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	4770,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						328,00

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 pokręta
- **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	9120,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	9120,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	380,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	510,00

MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA



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

Ergonomiczny
panel
sterowania



Kosze
do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9745000	Makaroniarka	400	700	850	15	6	400	6920,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	380,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	510,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	280,00

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

- 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	999,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1290,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1620,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1400,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1810,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2520,00
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	280,00
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	328,00
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	397,00

PODSTAWY I AKCESORIA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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



KOMINEK

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



Nr kat.	Produkt	Cena netto
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	280,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	328,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	397,00

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	47,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	575	600	759,00
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	575	600	1080,00
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	1420,00
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	575	600	1070,00
	9702400	Podstawa otwarta	800	575	600	1410,00
	9702600	Podstawa otwarta	1200	575	600	1720,00
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	640	600	1350,00
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	640	600	2020,00
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	2410,00

DRZWI DO PODSTAW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700041	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	308,00
	9700042	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	308,00
2.	9700061	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	367,00
	9700062	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	367,00

LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700071	Niska krótka	8	589	19	94,00
	9700072	Niska średnia	8	619	19	106,00
	9700073	Niska długa	8	660	19	118,00
2.	9700081	Wysoka krótka	7	589	40	106,00
	9700082	Wysoka średnia	7	617	40	118,00

NOWOŚĆ

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	159,00

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
- automatyczne uzupełnianie wody (model 9906151 i 9906152)

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
9906782	800	700	900	80	92	12,5	G20	19915,00
9906152	900	900	900	150	139	19	G20	29210,00

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
9905782	800	700	900	80	82	12	400	18590,00
9905151	900	900	900	150	127	24	400	27880,00

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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- **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	1680,00
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1680,00
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	3340,00
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	3340,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	57,80

TABORET TOP LINE POWER

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

Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	639	394	14	G20	2050,00
773036	567	639	394	11	G30	2050,00

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773051	340	340	340	5	G30	979,00
773052	340	340	340	5	G20	979,00

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

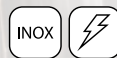
- ergonomiczne pokrętki
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz 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	4700,00
773028	600	600	380	8	400	5800,00

TABORET ELEKTRYCZNY

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET ELEKTRYCZNY

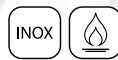
- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
773020	580	580	380	5	400	3220,00

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 misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	4330,00
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	4330,00
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	4330,00
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	4330,00
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	4330,00
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	4330,00
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	6010,00
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	6010,00
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	6010,00
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	6010,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	47,80
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	159,00

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



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	4580,00
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	4580,00
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	4580,00
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	4580,00
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	4580,00
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	4580,00
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	4580,00
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	4580,00
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	4580,00
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	4580,00
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	6260,00
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	6260,00
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	6260,00
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	6260,00
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	47,80
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	159,00

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIE INDUKCYJNE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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



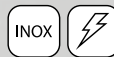
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	9380,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	15270,00

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	3240,00
979600	6-płyty grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4940,00

GRILLE ELEKTRYCZNE

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

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979301	Pojedynczy gładki	400	700	850	4,05	400	4000,00
979302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	4,05	400	4250,00
979311	Podwójny gładki	800	700	850	8,10	400	5590,00
979312	Podwójny ryflowany	800	700	850	8,10	400	6150,00
979313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	8,10	400	6150,00

 Ergonomiczny
 panel
 sterowania


FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

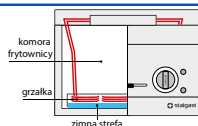
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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

Możliwość
umieszczenia
dwóch koszy
w komorze



Zimna strefa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
979250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	10	9	400	5130,00
979991	Zestaw dwóch koszy	105	350	110	-	-	-	722,00

PATELNICZKA ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNICZKA UCHYLNNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wypożyczenie 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	4070,00
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	280,00

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
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	4340,00
960001	Zestaw łączeniowy	-	-	-	-	-	421,00



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
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
- pokrywy w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



1



2

Dno typu
sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V' litry	Cena netto
011245	240	200	9	141,00
011285	280	250	15,4	185,00
011325	320	260	20,9	240,00
011345	320	320	25,7	301,00
011365	360	360	36,6	335,00
011405	400	400	50,3	399,00
011455	450	450	71,6	639,00
011505	500	500	98,2	703,00

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V' litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	171,00
012325	320	200	16,1	219,00
012365	360	220	22,4	287,00
012405	400	260	32,6	360,00
012455	450	360	57,3	552,00

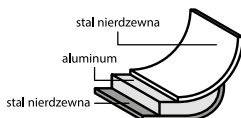
GARNKI PREMIUM LINE

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



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	82,40
011202	200	200	6,3	132,00
011242	240	200	9,0	165,00
011282	280	250	15,4	218,00
011322	320	260	20,9	318,00
011342	320	320	25,7	373,00
011362	360	360	36,6	461,00
011402	400	400	50,3	584,00
011452	450	450	71,6	730,00
011502	500	500	98,2	871,00

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012162	160	95	1,9	82,40
012202	200	140	4,4	115,00
012242	240	160	7,2	148,00
012282	280	180	11,1	182,00
012322	320	200	16,1	281,00
012362	360	220	22,4	345,00
012402	400	300	37,7	480,00
012452	450	360	57,3	634,00
012502	500	320	62,8	686,00

GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013202	200	105	3,3	102,00
013242	240	110	5,0	131,00
013282	280	130	8,0	171,00
013322	320	160	12,9	246,00
013362	360	180	18,3	339,00
013402	400	250	31,4	427,00



GARNEK
WYSOKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
011204	200	200	6,3	103,00
011244	240	200	9,0	141,00
011284	280	250	15,4	193,00
011324	320	260	20,9	290,00
011344	320	320	25,7	314,00
011364	360	360	36,6	424,00
011404	400	400	50,3	488,00
011454	450	450	71,6	656,00
011504	500	500	98,2	759,00

GARNEK
ŚREDNI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
012204	200	140	4,4	96,10
012244	240	160	7,2	143,00
012284	280	180	11,1	167,00
012324	320	200	16,1	268,00
012364	360	220	22,4	298,00
012404	400	300	37,7	432,00
012454	450	360	57,3	593,00
012504	500	320	62,8	575,00

GARNEK
NISKI

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
013204	200	105	3,3	102,00
013244	240	110	5,0	127,00
013284	280	130	8,0	141,00
013324	320	160	12,9	211,00
013364	360	180	18,3	293,00
013404	400	250	31,4	404,00

GARNEK
DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016362	360	110	11,2	278,00

GARNEK
DO DUSZENIA

5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
016364	360	110	11,2	240,00

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019164	160	22,60
019204	200	26,60
019244	240	35,90
019284	280	43,80
019324	320	63,80
019364	360	78,60
019404	400	88,70
019454	450	113,00
019504	500	124,00

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015162	160	95	1,9	87,30
015202	200	105	3,3	102,00
015242	240	110	5,0	131,00
015282	280	130	8,0	148,00

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
015164	160	95	1,9	72,30
015204	200	105	3,3	71,20
015244	240	110	5,0	97,00
015284	280	130	8,0	142,00

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
017202	200	65	1,2	61,10
017242	240	75	2,2	90,60

GARNEK Z KRANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
011410	400	400	50,3	508,00

WIESZAK NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
019001	290	130	520	125,00



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
095450	450	150	100	6,0	134,00



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	353,00



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010404	400	400	450	498,00
010505	500	500	450	536,00
010606	600	600	450	624,00

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	70,70



2 PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049002	480	260	20	5,0	119,00



3 PÓŁMISEK

- 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	41,20



PÓŁMISEK ŻELIWNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	69,60

PATELNIIE

PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm (uchwytu)	L mm	Cena netto
1.	037400	400	120	200	54,80
2.	037401	400	120	185	80,40



Mocowanie
rączki 037400



Mocowanie
rączki 037401



PATELNIIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014203	200	40	67,40
014243	240	42	71,20
014283	280	48	89,90
014323	320	52	151,00
014363	360	65	207,00
014403	400	70	238,00



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014244	240	42	126,00
014284	280	48	160,00
014324	320	52	239,00



PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
037280	280	40	70,00



PATELNIIE POWLEKANE TYTANEM



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034240	240	55	165,00
034280	280	55	190,00
034320	320	55	218,00



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034241	240	50	188,00
034281	280	55	214,00



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
014245	240	50	51,40
014285	280	55	64,70

Mocowanie
rączki

Dno patelni

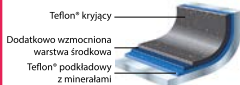


PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



- 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

3 - warstwowa
powłoka
teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	62,40
035240	240	45	2,0	79,00
035280	280	50	3,0	104,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	85,40
032300	292/255	17	109,00



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	51,60
035241	240	40	1,2	66,40
035281	280	45	2,0	85,40
035321	320	50	3,0	109,00
035361	360	55	4,0	148,00
035401	400	60	5,0	175,00



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	82,10
032301	292 / 255	17	102,00



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
031200	200	40	0,9	104,00
031240	240	40	1,3	124,00
031280	280	45	2,0	141,00
031320	320	50	3,0	160,00
031360	360	50	4,0	193,00
031400	400	55	5,0	275,00



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
036200	200	60	1,6	160,00
036240	240	65	2,6	209,00
036280	280	75	3,8	221,00



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
032250	250	20	0,8	102,00
032280	280	20	1,1	102,00



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
034380	380	260	40	3,0	320,00





PRZEBORY KUCHENNE

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

Wiadra	63
Wirówka do salaty	64
Miski, wanny.....	64-65
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe.....	66-67
Przybory kuchenne i 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, szczypce, 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 warzyw, krajalnica do kielbasy.....	85-86
Wagi	87-89
Termometry	90

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	161,00
091101	280 / 200	245	10	200,00
091121	290 / 200	270	12	226,00
091151	305 / 200	310	15	243,00

WIADRO
Z PIERSIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092101	280 / 202	265	10	289,00
092121	290 / 202	290	12	256,00
092151	305 / 202	330	15	313,00



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	74,60
093121	290	74,60
093151	305	102,00

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	125,00
091103	293/205	245	10	151,00
091123	295/230	275	12	164,00
091153	300/200	340	15	214,00

WIADRO Z
PIERSIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
092103	275/200	285	10	154,00
092123	290/200	305	12	185,00
092153	300/200	354	15	197,00



POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
093103	275	47,90
093123	290	56,30
093153	300	64,60

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



PP



Wyjmowany
kosz



Wążek
odprowadzający
wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
072190	420	580	19	495,00

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	4,10
086250	217	135	3,2	9,95
086310	265	150	5,7	13,80
086380	328	167	10,0	21,20



MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082180	180	80	1,7	19,40
082200	200	90	2,3	22,50
082240	240	110	4,0	26,90
082280	280	130	6,0	35,20
082300	300	145	7,0	38,30
082320	320	150	8,2	45,60
082360	360	160	11,5	52,60

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
082161	160	60	0,7	9,89
082201	200	70	1,2	11,30
082221	220	80	1,6	13,00
082251	250	90	2,3	18,00
082281	280	95	3,0	26,70
082311	310	105	5,0	33,80
082341	340	115	6,0	40,70
082371	375	120	8,0	64,00

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	68,20
082500	500	130	14,0	90,80
082550	550	145	19,0	105,00
082600	600	160	27,0	144,00
082700	700	185	45,0	220,00
082800	800	205	65,0	321,00
082900	900	225	90,0	335,00

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
081150	150	75	1,0	31,70
081200	200	98	2,5	57,20
081250	250	120	5,0	97,00
081300	300	140	8,0	133,00
081360	360	170	14,0	161,00
081380	380	180	16,0	190,00

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400083	60	27	0,03	24	2,94
400090	120	53	0,31	6	4,96
400091	140	63	0,55	6	6,85
400095	172	76	1,20	6	10,20
400092	200	87	1,60	6	13,90
400093	230	101	2,50	6	15,30
400094	262	113	3,70	6	19,30

WANNA

- stal satynowana
- z uchwyłami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
083400	400	185	14,5	264,00
083450	450	200	21,0	335,00
083500	500	220	28,0	445,00

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
076120	120	140	21,10
076150	150	150	23,00
076180	180	170	28,40
076200	200	180	29,70

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
098010	400	65	35	0,6	117,00
098020	400	50	40	0,4	110,00
098030	400	50	35	0,5	121,00

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075200	200	150	187,00
075240	240	180	225,00

SITKO STOŻKOWE

INOX


 Perforacja
1,8 mm


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
075201	200	170	48,70
075241	240	210	65,90

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
073200	210	70	42,70
073250	250	75	47,10
073300	310	75	66,30

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
073210	210	82,90

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
077220	220	260	259,00
077260	260	260	293,00

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
074300	300	430	90,60
074350	350	430	120,00

CEDZAK

INOX

CEDZAK

- z uchwytyami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071220	240	100	18,70
071240	220	100	20,20

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
071360	360 / 200	220	144,00
071410	375 / 175	185	98,80

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072283	280	160	120,00
072323	320	170	151,00
072363	360	190	196,00
072403	400	220	252,00

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
072452	450 / 290	240	508,00
072502	500 / 330	260	602,00

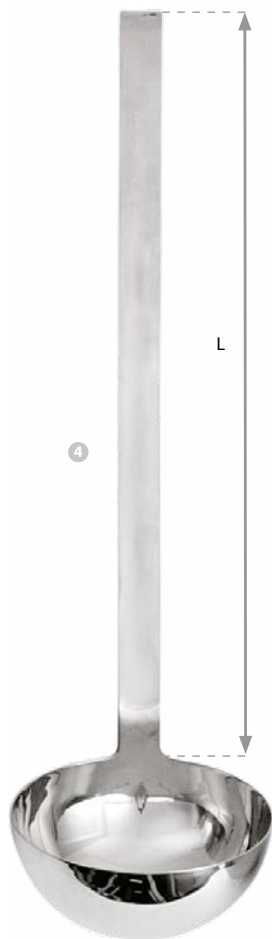
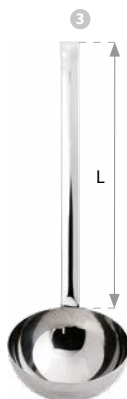
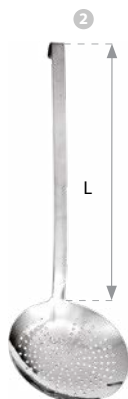
PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

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

Wykonane
z jednego
kawałka stali



Zagięty uchwyt
do zawieszenia



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	27,50
324121	120	360	36,00
324141	140	385	42,50
324161	160	415	55,20
324201	200	480	79,10

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	33,00
324120	120	360	38,70
324140	140	380	42,80
324160	160	415	61,00

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	21,70
323081	80	295	0,12	26,50
323101	100	340	0,25	34,50
323121	120	365	0,40	40,20
323141	145	395	0,75	59,00
323161	165	430	1,20	76,30
323201	200	480	2,00	133,00

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	23,70
323082	80	345	0,13	28,70
323092	90	362	0,20	29,50
323102	100	380	0,25	31,60
323122	120	420	0,45	46,00
323142	140	440	0,67	50,40
323162	160	474	1,00	69,70
323182	180	500	1,50	105,00

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	320010	Chochla	400	0,18	38,80
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	26,30
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	26,30
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	26,30

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	320050	Ubiak do ziemniaków	355	-	26,30
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	26,30
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	26,30
8.	320080	Łopatką do przewracania	400	-	26,30

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	312340	Łopatką do ryb	340	86,70
2.	311500	Widelec do przewracania	500	109,00
3.	311100	łyżka do serwowania	460	42,20

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	21,90
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	20,20
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	20,20
4.	321040	Chochla	70	280	20,60
	321050	Chochla	85	310	21,90
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	23,80
6.	321070	Łopatką do przewracania	-	320	23,00
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	20,80
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	18,80
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	18,80
10.	321120	Radelko proste	57	190	18,20
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	30,30
12.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	21,70

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	24,40
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	25,60
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	28,40

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	24,40
5.	420052	Chochla	310	0,08	33,50

PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	325120	Szczypce	250	24,10
	325130	Szczypce	320	24,80
2.	325030	łyżka perforowana	350	24,80
3.	325040	łyżka do serwowania	350	26,80

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	26,80
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	24,80
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	350	-	26,20

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	27,50

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503235	370	19,60

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	49,50

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	57,10

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	142,00

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	179,00

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	120,00

8 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	30,20

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	16,60

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	19,70

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503240	70	365	31,40



1



Rękojeść
z tworzywa



2



3



4



5



6



7



115 mm

1 RÓŻGA STAŁOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	21,70
313350	350	28,10
313450	450	30,10
313550	550	30,10

2 RÓŻGA

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	17,90
313400	400	22,80
313500	500	27,70
313600	600	26,80

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	108,00
310200	200	450	165,00

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	34,40
310201	200	590	41,00
310241	240	570	65,90

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	72,80
314460	460	76,40
314610	610	93,00

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	88,80
314100	1000	99,00
314125	1250	123,00

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1370	190,00

SZUFELKA


Nr kat.	V litry	Cena netto
304071	0,18	14,00
304072	0,47	17,50
304073	0,68	34,00

SZUFELKA
INOX


Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	40,90
304033	0,150	54,70
304060	0,450	59,00
304101	0,650	78,80

SZUFELKA
PC


Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	15,20
305100	1,0	37,30
305200	2,0	49,00

SZUFELKA
INOX


Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	81,70

TARKA DO PRZYPRAW


Nr kat.	L mm	Cena netto
302161	255	30,70

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX


Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301131	130	25,50
301151	150	37,60

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	18,60

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	26,90

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



PP



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	6,98
506103	1,00	15,90
506203	2,00	21,30
506303	3,00	27,90
506503	5,00	45,60

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	31,20
506102	1,0	52,50
506202	2,0	96,10

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
302191	100	80	230	54,10

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	26,40

1



3



2



3 LISTWA DO BONOWANIA

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398000	85	60	13,40

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
398150	150	110	19,00

Nr kat.	L mm	Cena netto
099102	450	34,10
099103	600	44,90
099104	900	77,70
099105	1200	100,00

AI

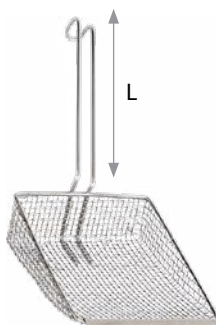
SZUFLKA DO FRYTEK

INOX



SZUFLKA DO FRYTEK

INOX


SZPIKULEC
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Cena netto
319000	69,20

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena netto
310300	170	210	50	210	76,70

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
398100	80	150	20,90

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	201,00
2.	815250	730	230	230	247,00
3.	815240	840	300	275	308,00

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	375,00



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ



HACCP

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



PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	78,80
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	85,10

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065351	Red	55	210	0,35	3,70
065352	Yellow	55	210	0,35	3,70
065353	White	55	210	0,35	3,70
065721	Red	70	240	0,70	5,30
065722	Yellow	70	240	0,70	5,30
065723	White	70	240	0,70	5,30

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
065002	60	208	0,470	12,20
065004	75	208	0,710	14,30
065005	87	208	0,950	15,50



EKSPOZYTORY

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	348050	Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	-	347	120	52	57,30
2.	065100	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	3x75	265	110	120	86,00
	065105	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	123,00
3.	348030	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	91,20



1



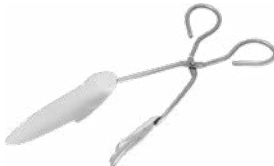
2



3

SZCZYPCE
CUKIERNICZE


Nr kat.	L mm	Cena netto
423223	120	15,10
423283	280	14,30

SZCZYPCE
DO CIASTA


Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	18,50

SZCZYPCE
GRILLOWE


Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	11,90
423284	280	14,30

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI


Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	200	15,20

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	13,30

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	10,60
422301	300	11,70
422401	400	18,70

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	24,10
422302	300	25,90
422402	400	26,70

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	16,50

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	8,16

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	13,70
422303	300	14,90

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
425110		230	12,10
425130		300	13,00
425410	przezroczysty	230	10,90
425430	przezroczysty	300	12,30

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium


AI


Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	30,50

**OTWIERACZ
DO KONSERW**


Nr kat.	Cena netto
334011	40,00

**WYCISKACZ DO
CZOSNKU**

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	32,20

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	38,40

**PORCJONER
DO RYŻU I PURÉE**

- gramatura ok. 70 g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	161,00

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	8,16

**PĘSETA
DO USUWANIA OŚCI**


Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	8,77

PĘSETA


Nr kat.	L mm	Cena netto
422211	210	11,30
422311	300	21,00

**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	14,70

**SZCZYPCE
DO CUKRU**


Nr kat.	L mm	Cena netto
421080	110	6,99

NOŻE DEKORACYJNE

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY,
KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334102	155	19,20

2 NOŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334101	132	22,80

3 NOŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334106	197	15,30

4 NOŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334105	204	19,20

5 NOŻ DEKORACYJNY,
KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena netto
334103	140	17,90

6 WYDRAŻACZ DO
POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334111	145	20,30

7 WYDRAŻACZ DO KULEK,
PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334107	20/30	170	29,30

8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena netto
334112	170	16,50

9 NOŻ DO OBIERANIA
CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena netto
334113	170	20,30

10 WYDRAŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
334114	16	185	19,20
334115	20	210	19,20

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	183,00

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	15,30

Nr kat.	L mm	Cena netto
334070	70	8,25

Nr kat.	L mm	Cena netto
334080	80	8,25

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	165,00



ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena netto
333001	383,00

OTWIERACZ DO KONSERW

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	342,00
2.	300000	Kółko	25	-	48,70
3.	300010	Nóż	-	40	23,70

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	57,50



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

INOX

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
336003	400	170	135	146,00

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- 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	418,00

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w części 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.	333016	Szatkwonica	203	203	457	2,0	335,00
2.	333316	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	81,50
3.	333116	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	75,10
4.	333416	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	104,00
5.	333216	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	126,00


SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe noży

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	333315	Szatkwonica	254	483	762	8,0	782,00
2.	333115	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	162,00


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.	333014	Szatkwonica	215	225	515	3,2	343,00
2.	333314	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	86,00
3.	333114	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	86,00
4.	333214	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	93,20



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 wyłączanie
- czas pracy na zasilaniu baterijnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g, lb, 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	258,00
730012	140	205	41	0,4	2,2	1	206,00

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

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	145,00



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 baterijnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS



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	732,00
730060	260	270	122	3,2	6	1	771,00
730150	260	270	122	3,2	15	2	771,00
730301	260	270	122	3,2	30	5	771,00

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	966,00
730062	Waga	260	270	122	3,2	6	2	966,00
730152	Waga	260	270	122	3,2	15	5	966,00
730302	Waga	260	270	122	3,2	30	10	966,00
730002	Szalka	300	225	-	-	-	-	145,00

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, podstawiana 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	1470,00
730061	Waga	256	280	121	3,9	6	1,0	1440,00
730151	Waga	256	280	121	3,9	15	2,0	1470,00
730311	Waga	256	280	121	3,9	30	5	1510,00
730003	Szalka	300	225	-	-	-	-	145,00

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	1130,00

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	1480,00

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	1020,00
730066	240	250	74	1,5	6,4	2	230	1020,00
730156	240	250	74	1,5	16,0	5	230	1020,00



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	1640,00
732061	550	668	920	24	60	20	230	2040,00
732151	550	668	920	24	150	50	230	2040,00
732351	600	675	920	32	300	100	230	2300,00



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	44,40



TERMOMETR LODÓWKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620110	14,50

TERMOMETR SONDA

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



Nr kat.	Ø	L	Cena netto
620510	50 mm	160 mm	17,40

TERMOMETR DO MLEKA

- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: $0 \div 100^{\circ}\text{C}$



Nr kat.	Ø	L	Cena netto
620610	43 mm	110 mm	18,70

TERMOMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620210	14,90

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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



Nr kat.	Cena netto
620010	70,40

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Nr kat.	W	D	H	Cena netto
620011	52 mm	21 mm	160 mm	92,50

TERMO-HIGROMETR

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



Nr kat.	Cena netto
620310	86,20

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury: $0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- 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 mm	22 mm	126 mm	129,00

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

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



Nr kat.	Cena netto
620711	215,00



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
Deski do krojenia, deski HACCP	114-118
Tasaki, tłuczki do mięsa	95, 98, 103, 113
Nożyce kuchenne.....	107

Ostrzałki i stalki.....	111-112
Sterylizator UV do noży	111
Kłoc masarski.....	118
Listwy magnetyczne	110



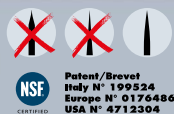
NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- 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 główni 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

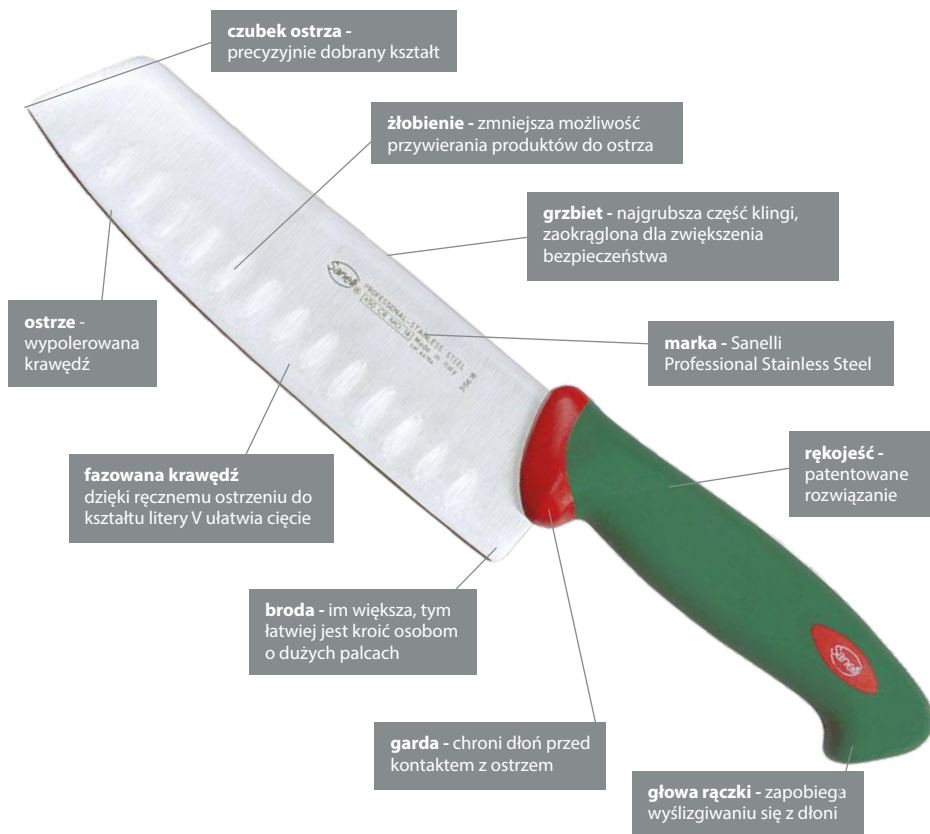


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- 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 ($<35^\circ$) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostryść odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt ręczek 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	144,00
	218250	Nóż kuchenny	255	141,00
	218300	Nóż kuchenny	300	179,00
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	149,00
	202240	Nóż do szatkowania	255	170,00
3.	219240	Nóż do chleba	235	97,20
	219320	Nóż do chleba	315	124,00
4.	220320	Nóż do wędlin	315	128,00
	220370	Nóż do wędlin i kebaba	370	155,00
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	106,00

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	204220	Nóż do filetowania mięs	220	110,00
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	83,40
8.	201180	Nóż masarski	180	127,00
	201220	Nóż masarski	230	128,00
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	98,10
10.	203180	Nóż do nacinania	180	97,20
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	103,00
12.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	109,00
13.	205280	Nóż do łososia	275	101,00
14.	225330	Nóż do ryb	330	179,00



- 13 - 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	60,30
2.	214100	Noż do obierania	100	48,80
3.	216060	Noż do jarzyn	60	44,60
4.	226180	Noż japoński	180	131,00
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	90,90
6.	229180	Noż do twardego sera	180	86,70
7.	270260	Łopatka do przewracania	260	179,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
8.	270150	Łopatka do przewracania	150	142,00
9.	264170	Łopatka do przewracania perforowana	170	120,00
10.	213160	Tasak	160	220,00
11.	212220	Stalka	220	157,00
	212300	Stalka	300	203,00
12.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	347,00
13.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	656,00

NOŻE SANELLI

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



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	286212	Nóż kuchenny	210	92,70
	286252	Nóż kuchenny	255	108,00
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	72,90
	286222	Nóż uniwersalny	230	88,70
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	64,40
4.	286242	Nóż do chleba	235	63,50

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	286102	Nóż do obierania	95	27,20
	287110	Nóż do obierania	110	17,40
6.	287111	Nóż do obierania	110	17,40
7.	287112	Nóż do pomidorów	120	20,70
8.	287120	Nóż uniwersalny	120	19,20
9.	286062	Nóż do jarzyn	60	24,90
	287070	Nóż do jarzyn	70	17,10

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm*	Cena netto
286101	100	11,60

WIDELEC



Nr kat.	L mm*	Cena netto
287132	120	51,30

NOWOŚĆ

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



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™



1



9



2



10



3



11



4



12



5

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



6



7



8



13

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	290200	Noż kuchenny	200	133,00
	290250	Noż kuchenny	250	137,00
2.	290201	Noż kuchenny karbowany	200	129,00
3.	291230	Noż kuchenny	230	109,00
4.	291150	Noż do trybowania	150	93,00
5.	293115	Noż do pomidorów	115	69,20
6.	293090	Noż do obierania	90	60,90

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
7.	293065	Noż do jarzyn	65	57,20
8.	294230	Noż do chleba	210	111,00
9.	296180	Tasak	180	155,00
10.	295180	Noż Santoku	180	137,00
11.	292150	Widelec "prosty"	150	88,30
12.	212257	Stalka diamentowa	255	53,60
13.	200006	Zestaw noży kutch Elite w pokrowcu	-	896,00

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
stalgastr 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	43,70
	218259	Noż kuchenny	255	75,50
	218309	Noż kuchenny	300	70,80
2.	219209	Noż do chleba	200	36,50
3.	203139	Noż do mięsa	130	24,50
	203209	Noż do mięsa	200	38,80
4.	209159	Noż do filetowania	155	34,80
	204189	Noż do filetowania	180	30,00

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	19,80
6.	214109	Noż do obierania	100	20,70
7.	216089	Noż do jarzyn	80	22,60
8.	211189	Widelec	180	46,30
9.	212259	Stalka	250	24,90
10.	200009	Zestaw noży kuty	-	198,00



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	25,10
	218258	Noż kuchenny	240	35,10
2.	210208	Noż do pieczenia	200	17,30
3.	219208	Noż do chleba	195	20,70
4.	209148	Noż do oddzielania kości	150	16,70
5.	214108	Noż do obierania	100	16,00
	214138	Noż do obierania	115	12,60

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	216088	Noż do jarzyn	75	16,70
7.	211158	Widelec	150	19,30
8.	227259	Nożyce do drobiu	250	33,50
9.	212259	Stalka	250	24,90
	212309	Stalka	300	23,10
10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	96,70

NOŻ JAPOŃSKI SASHIMI

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



Nr kat.	L mm*	Cena netto
298210	210	97,70



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	red	260	62,50
283262	green	260	62,50
283263	brown	260	62,50
283264	blue	260	62,50
283265	yellow	260	62,50
283266	white	260	62,50



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283251	red	250	45,00
283252	green	250	45,00



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283201	red	200	43,70
283202	green	200	43,70
283203	brown	200	43,70



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283231	red	230	38,30



5 NÓŻ DO KROJENIA


Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283181	red	180	38,00
283182	green	180	38,00
283183	brown	180	38,00
283184	blue	180	38,00
283185	yellow	180	38,00
283186	white	180	38,00


6 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284181	red	180	40,00
284182	green	180	40,00
284183	brown	180	40,00
284184	blue	180	40,00
284185	yellow	180	40,00
284186	white	180	40,00


7 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284151	red	150	38,30


8 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283091	red	90	17,70
283092	green	90	17,70
283094	blue	90	17,70


9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283142	green	100	19,10


10 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283062	green	60	14,30


11 NÓŻYCKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm*	Cena netto
227200	200	36,90



HACCP

1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283101		200	45,10



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283111		150	31,40
283114		150	31,40
283115		150	31,40



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283121		150	31,40



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283191		180	80,00



5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283304		300	45,10



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
225314		310	75,20



1 NÓŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284251		250	47,80



2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284311		250	45,10



3 NÓŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283256		250	34,20
283306		300	38,30



4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283366		360	157,00

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283156		150	23,60



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- kolorowy uchwyt



HACCP



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281151		160	16,00
281152		160	16,00
281153		160	15,30
281154		160	16,00
281155		160	16,00
281156		160	16,00



1

2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281211		220	19,40
281212		220	19,40
281213		220	19,40
281214		220	19,40
281215		220	19,40
281216		220	19,40



2

3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251		250	24,90
281252		250	24,90
281253		250	24,90
281254		250	24,90
281255		250	24,90
281256		250	24,90



3



4 NÓŻ UNIwersalny

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284205		200	20,80
284303		300	20,80



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151		160	13,90
282154		160	11,70



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081		90	8,47
285082		90	8,47
285083		90	8,14



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092		100	13,80



8 NÓŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102		105	15,10



9 NÓŻ DO BULEK

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012		85	7,22



NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	22,50
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	149,00
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	33,50
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	40,70
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	36,90

OBIERACZKI

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	19,20
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	15,30
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	15,30
2.	334006	Obieraczka	35	155	15,30
3.	334110	Obieraczka	33	185	16,50

Ostrze model
334120

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 PRZEWRAĆANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



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
200006 netto
896,00

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. 200007
Cena netto 96,70



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 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

Nr kat. 200009
Cena netto 198,00

STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC





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	104,00



LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena netto
1.	248308	2	330	26,80
2.	248458	5	450	30,50
3.	248608	6	625	38,10



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
249448	406	61,10



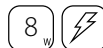
LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena netto
249338	330	23,30
249558	550	30,70



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	888,00

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	212220	Stalka Sanelli	220	157,00
	212300	Stalka Sanelli	300	203,00
2.	212259	Stalka	250	24,90
	212309	Stalka	300	23,10
3.	212257	Stalka diamentowa	255	53,60

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
4.	283231		230	38,30



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 wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki



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	859,00

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


OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
242001	226	98	100	6600	0,09	230	676,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247502	145	63	52	55,60

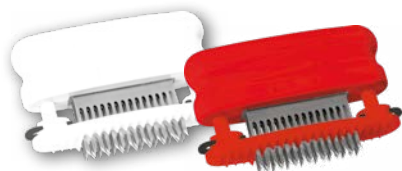
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247500	145	20	60	40,90

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247501	190	50	60	43,20

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiadżone
- 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

TŁUŻEK 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	486,00
240004		L	486,00

TŁUŻEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena netto
247090	0,9	81,40

TŁUŻEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	30,20

TŁUŻEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu
- 2 powierzchnie rozbijające

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247030	0,2	230	31,70

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płodów



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	149,00
341320	GN1/2 z wycięciem	138,00
341530	GN1/1 z wycięciem	299,00

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	red	450	300	13	29,90
341452	green	450	300	13	29,90
341453	yellow	450	300	13	29,90
341454	blue	450	300	13	29,90
341455	white	450	300	13	29,90
341456	brown	450	300	13	29,90

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
349060	300	270	270	69,00

Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341321	red	325	265	12	27,60
341322	green	325	265	12	27,60
341323	yellow	325	265	12	27,60
341324	blue	325	265	12	27,60
341325	white	325	265	12	27,60
341326	brown	325	265	12	27,60



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341531	red	530	325	15	60,70
341532	green	530	325	15	60,70
341533	yellow	530	325	15	60,70
341534	blue	530	325	15	60,70
341535	white	530	325	15	60,70
341536	brown	530	325	15	60,70



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341631	red	600	400	18	89,40
341632	green	600	400	18	89,40
341633	yellow	600	400	18	89,40
341634	blue	600	400	18	89,40
341635	white	600	400	18	89,40
341636	brown	600	400	18	89,40



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.	341457	Deska gładka	450	300	13	29,90
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	27,60
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	60,70
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	89,40



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

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340250	250	150	10	13,10
340300	300	220	10	25,90
340350	350	250	20	62,80
340440	440	290	20	93,60
340500	500	340	20	122,00
340600	600	390	20	176,00

Antypoślizgowe noży



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	17,30
340351	350	250	10	34,60

DESKA DO KROJENIA

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



DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	342250	300	250	20	44,50
2.	342400	400	300	20	52,60
3.	342500	500	300	20	66,00
4.	344400	400	300	40	132,00
	344500	500	350	40	184,00
	344600	600	350	40	220,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
343400	400	250	30	96,40

KŁOC MASARSKI

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



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	684516	400	500	850	1080,00
	684416	400	400	850	982,00
	684511	400	500	800	1020,00
	684411	400	400	800	929,00
2.	684515	400	500	150	727,00
	684415	400	400	150	581,00
	684510	400	500	100	574,00
	684410	400	400	100	479,00



1

KŁOC MASARSKI

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

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
680541	500	400	860	784,00



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztucze.....	120-136
Szkło	182-207
Porcelana i zastawa stołowa Opal glass. .	136-181
Sztucze do steków i pizzy	135
Moździerz z tłuczkiem	213
Młynki do przypraw	212-213

Zestawy do przypraw.....	208-209
Sosjerki, serwetniki	210-211
Stojak na kartę menu, kosz stołowy	213
Koszki do pieczywa.....	214-215
Kociołek do gulaszu	216

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354160	łyżka stolowa	178	12	1,11
2.	354150	widelec stołowy	197	12	1,11
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,86
4.	354110	łyżeczka do herbaty	138	12	0,57



SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	354060	łyżka stolowa	175	12	1,06
2.	354050	Widelec stolowy	180	12	1,14
3.	354080	Nóż stolowy	210	12	2,09
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,86



SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355061	łyżka stolowa	176	12	1,01
2.	355051	Widelec stołowy	176	12	1,01
3.	355081	Nóż stołowy	205	12	2,59
4.	355011	łyżeczka do herbaty	132	12	0,86



SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355160	łyżka stolowa	188	12	2,44
2.	355150	Widelec stołowy	188	12	2,44
3.	355180	Nóż stołowy	205	12	2,73
4.	355110	łyżeczka do herbaty	135	12	1,74



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	353060	łyżka stolowa	195	12	1,60
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,47
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	2,39
4.	353010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,92

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	2,67
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	2,54
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	2,67
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	1,86

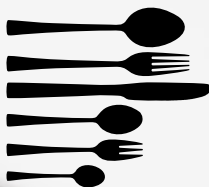


SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357060	łyżka stołowa	190	12	2,93
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	2,93
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	3,45
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	2,14
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	2,26
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	1,84



SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	357460	łyżka stolowa	197	12	2,71
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	2,71
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	4,60
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	2,07



SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	3,11
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	3,11
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	6,38
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	2,38
5.	350240	Łopatka do tortu	220	1	3,04
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	8,72



SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	2,84
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,84
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	6,64
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	2,03
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	12	1,89
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	12	2,03



SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	3,34
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	3,34
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	5,20
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	2,26
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	3,19
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	2,14



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350660	łyżka stolowa	206	12	3,95
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	3,95
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	6,64
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	2,59

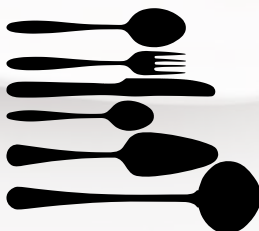


SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	355660	łyżka stolowa	200	12	4,34
2.	355650	Widelec stolowy	200	12	4,21
3.	355680	Nóż stolowy	218	12	5,84
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	2,99
5.	355640	Łopatką do tortu	220	1	4,34
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	13,60



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 stolowa	195	12	7,19
2.	351050	Widelec stolowy	192	12	6,93
3.	351080	Nóż stolowy	210	12	8,52
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	4,00
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	3,45
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	3,74



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	6,64
2.	350550	widelec stołowy	218	12	7,99
3.	350580	nóż stołowy	229	12	7,65
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	4,62



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298110	Nóż do steków i pizzy	czarny	110	1	12,20
	298111	Nóż do steków i pizzy	brązowy	110	1	16,90
2.	298115	Nóż do steków i pizzy	ciemnobrązowy	115	1	22,00
	298116	Nóż do steków i pizzy	ciemnobrązowy	115	1	23,30
3.	298121	Nóż do steków Jumbo	ciemnobrązowy	120	1	13,50



1



2



3

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	298100	Nóż	100	1	8,56
2.	298101	Widielec	95	1	8,95



1



2

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	25,40
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	31,30
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	9,27
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	25,70



1

LUBIANA



2



3





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	2,64
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,77
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	4,32
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	2,11

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	2,90
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	2,84
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	4,45
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	2,50

PORCELANA DLA DZIECI

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	15,90
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	19,10
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	22,20
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	19,10
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	22,20
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	17,50

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	4,43
2.	388752	Talerz płytki	255	22	-	6	5,38
3.	388753	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	5,19



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	14,20
2.	388628	217	163	19	12	7,30
3.	388629	280	210	22	12	9,46

SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388626	190	80	12	10,70



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

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

TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388619	290	12	12	14,40

TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388617	270	53	12	11,30



TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388616	335	18	12	15,40

TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388620	350	267	27	12	14,30

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

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

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	7,13
2.	388780	Spodek	145	17	-	6	5,62



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	5,42
2.	388770	Spodek	122	15	-	6	5,11



KUBEK DO HERBATY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388771	80	93	0,215	12	6,84



KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388761	62	62	0,095	12	5,11



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
388625	87	54	0,18	12	6,52

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	4,28
388652	255	22	6	5,42

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388653	235	36	0,6	6	5,27

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388654	135	70	0,5	4	7,27

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388656	125	53	0,35	6	7,27

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
388659	355	27	6	15,50

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	69,50

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388601	200	19	6	4,33
388602	250	23	6	5,16

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388603	240	36	0,6	6	5,20

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388607	175	45	0,6	6	7,02

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	7,55
388605	Spodek	145	18	-	6	3,57

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388606	190	80	1,4	6	9,45

6 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388612	220	21	140	6	8,13
388613	300	27	220	6	15,50

7 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	388608	81	107	0,32	6	7,65
8.	388610	74	90	0,25	24	7,27

9 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388615	330	12	6	9,27

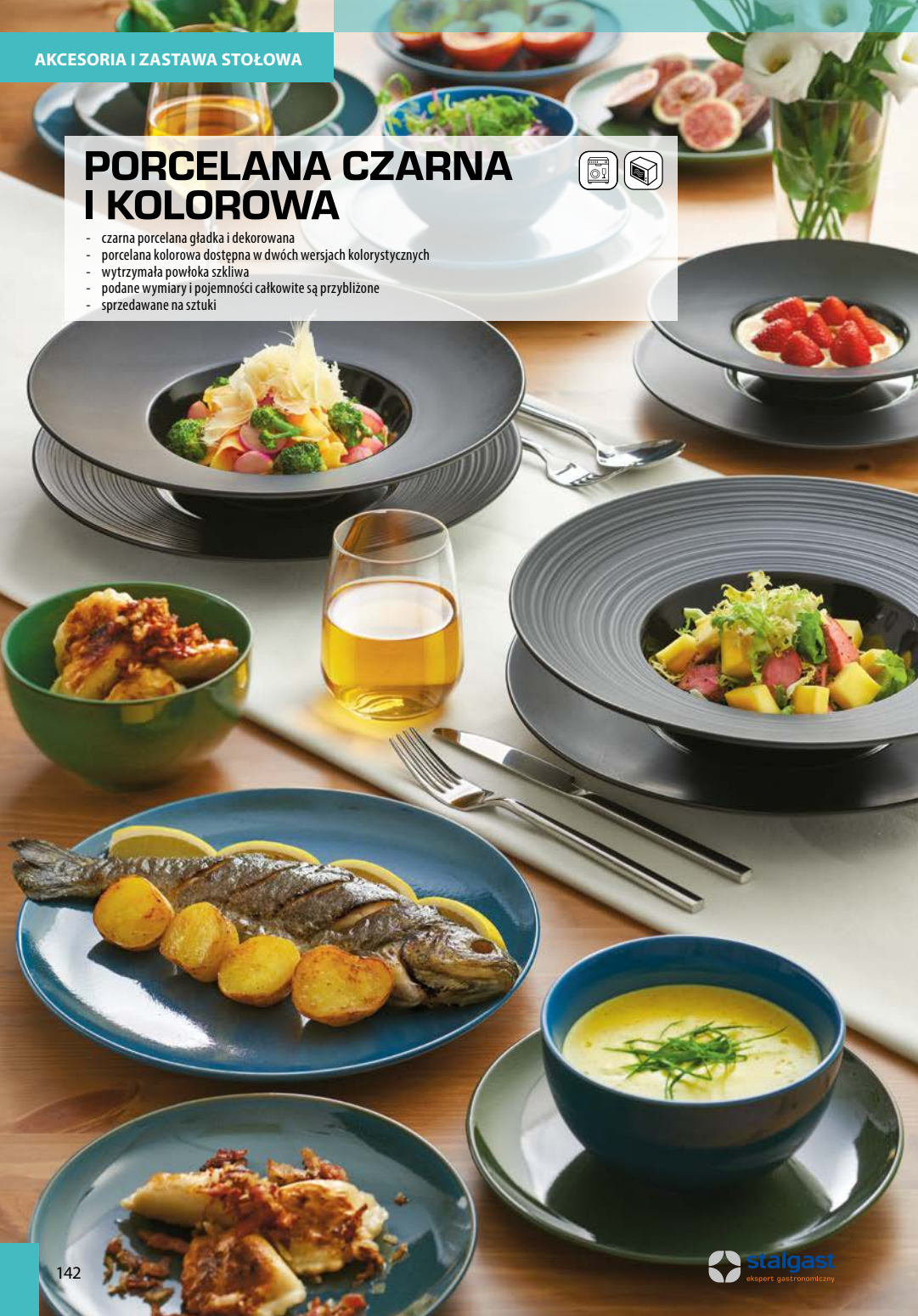
AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



PORCELANA CZARNA I KOŁOROWA



- 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	35,50
396102	305	35	1	52,60

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	35,60
396104	305	65	0,45	1	67,50

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
396111	255	30	1	47,30
396112	305	40	1	74,10

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	1	58,00
396114	305	70	0,50	1	86,70

Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396151	135	75	0,6	9,04

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
396161	135	75	0,6	9,04

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396152	200	30	10,00

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396153	260	35	17,60

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396162	200	30	10,00

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
396163	260	35	17,30



PORCELANA LUBIANA



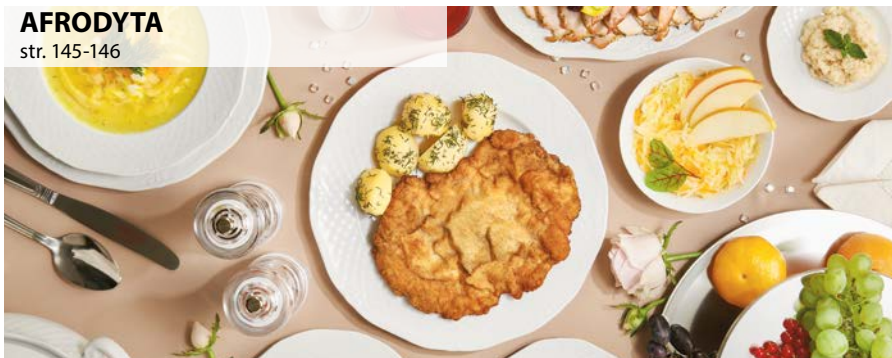
PRODUKT POLSKI



- 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. 145-146



WERSAL

str. 147-148



KASZUB / HEL

str. 149-151



AFRODYTA

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

 LUBIANA





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	69,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	7,65
390011	185	55	0,70	6	9,04
390012	230	65	1,40	6	23,50

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	14,10
390018	170	20	6	9,35
390019	190	20	6	9,64
390020	210	20	6	10,10
390021	260	20	6	20,30
390022	270	20	6	20,30

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	12,10
390014	Spodek	170	-	-	6	5,99

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	11,30

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	17,00

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	9,00

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	13,80

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10	9. 390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	6,54
11	390013	Spodek	135	-	-	6	5,01
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	8,48
	390015	Spodek	160	-	-	6	5,19
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	9,04
	390015	Spodek	160	-	-	6	5,19

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	30,60
390008	330	230	25	6	38,90

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	8,34
390420	170	15	6	8,56
390421	190	20	6	9,17
390422	210	20	6	9,57
390423	240	25	6	11,00
390424	265	25	6	12,60
390425	270	25	6	18,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	10,40

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	9,61

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	7,91
390427	185	55	0,60	12	8,46

5 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
6.	390401	Bulionówka	125	70	0,30	6	11,00
	390417	Spodek	160	-	-	6	5,27
7.	390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	12,50
	390417	Spodek	160	-	-	6	5,27

7 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	21,40

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	14,70

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	20,10

10 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	30,80

11 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	35,60

12 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	7,53

13 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
13.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	7,77
	390416	Spodek	120	-	-	12	4,57
14.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	8,65
	390415	Spodek	145	-	-	6	4,95
15.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	10,90
	390417	Spodek	160	-	-	6	5,27

16 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
16.	390102	65	35	0,06	12	4,08
17.	390101	80	40	0,10	12	4,64

18 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	27,80
390412	320	235	30	6	37,00

KASZUB / HEL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- 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	6,71
390216	230	60	1,0	6	16,90

2 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390230	260	90	1,7	6	17,60

3 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390231	270	50	1,0	6	17,00
390232	290	50	1,3	6	21,80

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390239	250	220	3,5	1	95,40

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390233	160	20	12	5,57
390234	170	20	6	5,57
390235	190	20	6	6,77
390236	210	25	6	7,42
390237	245	25	6	8,96
390238	265	35	6	14,00

6 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390228	230	40	0,6	6	8,34
390229	240	40	0,8	6	9,17

7 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	390201	Bulionówka	160	60	0,32	6	9,39
	390221	Spodek	160	-	-	6	4,95
8.	390202	Bulionówka	140	60	0,32	6	7,44
	390227	Spodek	160	-	-	6	4,95

9 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390217	125	50	0,12	6	16,80
390218	145	60	0,22	6	18,30

10 PÓLMISEK OWALNY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	390223	240	160	30	6	15,30
11.	390224	280	195	35	6	22,80

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390225	210	135	30	6	17,40
390226	240	140	35	6	18,50



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390204	100	85	0,16	6	15,10

2 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390208	145	125	0,46	4	28,70

3 CUKIERNICA

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

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390104	115	50	0,3	12	5,65

5 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390214	140	80	0,6	6	11,90

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	390211	65	65	0,10	6	5,55
7.	390212	85	95	0,25	6	7,40
8.	390213	90	125	0,40	6	9,63

9 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390209	90	100	0,35	6	6,15
10.	390210	95	130	0,60	6	7,97

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
11.	390206	Filiżanka	70	45	0,09	12	6,86
	390219	Spodek	120	-	-	12	4,20
12.	390205	Filiżanka	90	60	0,20	6	7,16
	390220	Spodek	155	-	-	6	4,77
13.	390207	Filiżanka	70	80	0,20	6	7,16
	390222	Spodek	145	-	-	6	4,77





PRODUKT POLSKI



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 równych, 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. 153-161



PRATO

str. 162-165



TARANTO

str. 166-167



LIGURIA

str. 168-171



BISTRO

str. 174-175



KONESER

str. 176-177



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	6,42
395301	190	15	6	6,60
395302	210	15	6	8,78
395303	270	20	6	15,20
395320	320	25	6	22,20

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395304	225	40	0,5	6	12,50

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395321	280	150	3,3	1	75,60

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	10,10
395340	Spodek	160	-	-	6	5,42

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	9,48
395340	Spodek	160	-	-	6	5,42

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395317	130	65	0,55	6	6,72
395318	160	70	0,90	6	9,02
395319	230	83	2,20	6	24,00

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395312	160	116	15	6	9,33
395313	240	174	22	6	14,90
395314	310	220	27	6	24,50
395315	360	265	34	6	28,50

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395320	320	25	6	22,20

Apulia A

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395323	160	110	0,45	6	21,60

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395325	140	135	0,37	6	18,00

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395327	200	65	0,4	6	16,20

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395331	35	145	0,185	6	13,80

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395336	87	95	0,35	6	9,27

6 FILIZANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395350	Filizanka	70	45	0,10	6	3,85
7.	395341	Spodek	110	-	-	6	3,29
7.	395351	Filizanka	80	60	0,21	6	7,48
8.	395342	Spodek	145	-	-	6	4,95
8.	395352	Filizanka	100	60	0,28	6	7,73
	395340	Spodek	160	-	-	6	5,42

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395310	80	100	0,28	6	14,90

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395330	47	43	0,043	6	3,29

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395334	47	45	0,045	6	2,93

12 SOLNICZKA / PIEPRZNIČKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena netto
12.	395328	Solniczka	60	6	4,32
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	4,23

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
14.	395333	58	30	0,046	6	3,22
15.	395335	70	20	0,032	6	2,91
16.	395332	55	18	0,013	6	3,07



Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394117	180	180	20	6	16,60
394118	210	210	20	6	18,00
394119	250	250	25	6	24,40
394120	270	270	25	6	27,80

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394102	210	210	40	0,5	6	21,20

3 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394135	180	150	50	6	20,50

4 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	13,20
394110	130	130	45	0,37	6	14,60
394100	170	170	55	0,75	6	18,90
394111	230	230	67	1,80	6	46,70

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	18,30
394140	Spodek	-	180	180	-	-	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	15,20

7 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394133	220	175	20	6	19,50
394134	290	230	25	6	25,10

8 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
8.	394113	230	115	10	6	14,60
9.	394114	250	150	15	6	14,10

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395338	110	85	6	15,20

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
394137	90	95	0,35	6	9,81

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
3.	394153	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	14,00
4.	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	10,90
4.	394154	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	13,10
5.	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	10,90
5.	394155	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6	12,70
	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	12,10



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395915	325	200	4,5	1	125,00

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395900	220	177	20	6	17,50
395901	290	230	30	6	24,40

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395902	210	50	0,7	6	18,80

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395913	380	290	30	6	45,50





Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395200	190	20	6	7,93
395201	260	20	6	14,50
395211	320	32	6	19,10

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395202	225	30	0,33	6	12,00

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395212	130	40	0,25	6	5,58
395213	170	50	0,50	6	9,08
395214	230	65	1,10	6	20,10

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395217	300	215	3,4	1	78,40

5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
5.	395216	Sosjerk	215	80	0,37	6	17,50
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	11,90

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395205	70	135	0,24	6	14,60

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	7,23
395241	Spodek	135	-	-	6	4,20

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
395221	75	100	0,28	6	8,20

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395209	220	155	20	6	12,30
395210	330	230	27	6	25,10

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395211	320	32	6	19,10



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394022	350	190	3,5	1	67,90

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394018	120	60	0,38	6	5,76
394019	190	85	1,50	6	8,67
394020	210	95	1,80	6	14,60

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394000	160	20	6	6	7,19
394001	190	20	6	6	7,35
394002	210	20	6	6	9,02
394024	240	20	6	6	12,60
394003	270	20	6	6	14,60
394017	320	25	6	6	22,20

4 TALERZ GŁĘBOKI

5 - 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	394004	225	35	0,3	6	7,140
5.	394005	230	40	0,7	6	13,20
6.	394006	270	55	1,2	6	26,40

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	8,21
394040	Spodek	150	-	-	6	5,12

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394014	240	175	20	6	16,60
394015	310	220	25	6	28,50
394016	360	265	30	6	36,20

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394017	320	25	6	22,20



Apulia E

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394011	125	85	0,22	6	11,10

2 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394021	180	77	0,5	6	18,00

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394010	90	100	0,22	6	13,20

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	7,45
394042	Spodek	145	-	-	6	4,95

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394023	85	100	0,34	6	10,10

Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395607	225	195	1,56	1	41,80

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395602	85	100	0,33	6	15,20

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395603	120	105	0,32	6	11,40
395604	140	143	0,59	6	22,20

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	7,34
395641	Spodek	160	-	-	6	7,45

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	4,45
395640	Spodek	115	-	-	6	3,73



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
394403	320	85	1	48,80

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394405	265	200	45	1	34,10
394406	360	250	45	1	53,60

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394404	330	30	3	0,26	1	84,80

4 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	16,50

5 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
5.	394400	190	100	35	0,32	6	20,80
6.	394401	210	110	25	0,2	6	20,10

7 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394407	360	250	25	1	57,00

8 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	16,00

9 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	10,70

10 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena netto
394411	55	60	6	7,04

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
11.	394409	80	40	0,14	6	6,48
12.	394408	60	45	0,14	6	7,04

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 wzmocnione krawędzie





Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395012	330	200	4	1	78,40

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395000	190	20	6	7,35
395001	210	27	6	9,23
395002	265	25	6	14,50
395023	320	30	6	20,60

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395003	235	40	0,7	6	13,20

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	10,40
395040	Spodek	160	-	-	6	6,71

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395014	135	65	0,426	6	7,99

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395015	170	50	0,48	6	9,02
395016	230	65	1,20	6	19,10

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395018	150	92	30	6	11,90

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395019	230	157	30	6	16,30
395020	280	205	30	6	20,60
395021	320	230	30	6	26,20
395022	355	273	30	6	32,50

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395023	320	30	6	20,60





Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
1.	395010	230	225	1,37	1	41,70

2 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
395025	40	140	0,23	6	16,60

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
395024	225	70	0,38	6	16,60

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
395008	105	100	0,26	6	10,70

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
395009	140	95	0,27	6	15,20

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V mm	K litry*	Cena szt. netto
6.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	7,73
	395042	Spodek	150	-	-	6	5,63
7.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	7,29
	395042	Spodek	150	-	-	6	5,63



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395700	190	20	6	7,53
395701	250	25	6	14,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395702	225	35	0,5	6	12,00

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395721	310	220	3,5	1	67,90

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	8,38
395740	Spodek	150	-	-	6	4,74

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395717	170	60	0,5	6	8,80

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	6,92
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	7,46
	395740	Spodek do 39575, 395752	150	-	-	6	4,74

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395713	220	135	25	6	13,30



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	10,80
395401	190	22	6	13,20
395402	210	25	6	13,60
395403	265	25	6	20,00
395428	320	35	6	38,20

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395404	235	42	0,7	6	20,00

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	19,50
4.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	19,50

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	12,00
395444	Spodek	150	-	-	6	9,62

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	16,00

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395430	170	50	0,50	6	14,40

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395428	320	35	6	38,20

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	21,80
395802	250	250	25	6	30,50
395803	270	270	25	6	16,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395806	210	210	40	0,5	6	19,30

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395804	170	170	55	0,7	6	20,80

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395805	205	205	45	0,7	6	11,50

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
395828	105	80	6	20,60

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395827	85	95	0,32	6	16,30

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	21,30
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	13,60

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
8.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	5,55
9.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	13,20
	395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	12,60

10 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
395526	55	30	0,05	6	3,60





Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394200	160	20	6	9,74
394201	210	15	6	16,60
394202	270	20	6	24,30
394205	320	23	6	34,50

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394203	230	40	0,6	6	19,50

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394204	270	53	1	6	31,10

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	18,80
394240	Spodek	180	-	-	6	12,00

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	11,10
394242	Spodek	145	-	-	6	8,41

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
394205	320	23	6	34,50



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395100	230	20	6	16,30
395101	290	20	6	24,40
395113	320	30	6	34,00

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395102	240	40	0,4	6	23,10

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395119	310	190	3	1	102,00

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395115	160	55	0,46	6	13,60
395116	230	70	1,40	6	32,60
395117	250	95	2,60	6	31,40

FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	16,70
395141	Spodek	160	-	-	6	13,30

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395111	310	217	25	6	23,80

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395113	320	30	6	34,00





Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394404	330	-	30	3 x 0,26	1	84,80

2 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
2.	394401	210	110	25	0,2	6	20,10
3.	394400	190	100	35	0,32	6	20,80

4 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
394113	230	115	10	6	14,60

5 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	15,20

6 SALATERKA FAŁA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394414	165	55	0,3	6	16,50

7 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	13,20
394110	130	130	45	0,37	6	14,60

8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394412	75	40	0,09	6	10,70

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
394416	190	25	0,095	6	16,00

10 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
10.	395332	55	18	0,013	6	3,07
11.	395333	58	30	0,046	6	3,22
12.	394408	60	45	0,14	6	7,04
13.	395335	70	20	0,032	6	2,91
14.	394409	80	40	0,14	6	6,48



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	12,30
395981	260	27	6	18,40

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
395982	190	6		14,80

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395989	140	70	0,54	6	7,66
395990	160	70	0,75	6	11,60

4 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395987	92	100	0,35	6	10,00

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395983	90	100	0,2	6	18,60

6 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395984	125	95	0,2	6	15,00

7 FILIZANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395985	Filizanka	84	73	0,2	6	10,30
395988	Spodek	150	-	-	6	6,84

8 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395992	Solniczka	80	6	8,68
10.	395993	Pieprzniczka	80	6	8,68

10 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395991	335	200	30	6	50,20

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	K szt.	Cena netto
395960	190	15	6	9,24
395961	210	15	6	12,20
395962	270	20	6	19,70
395979	240	20	6	16,30

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395963	225	40	0,5	6	16,40

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395969	280	150	3,3	6	102,00

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395975	Bulionówka	100	70	0,315	6	13,30
395976	Spodek	160	-	-	6	7,68

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395967	130	65	0,55	6	9,20
395968	160	70	0,90	6	12,20

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395974	87	95	0,35	6	11,60

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395964	80	100	0,28	6	20,30

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395977	Filiżanka	80	60	0,210	6	9,78
395978	Spodek	145	-	-	6	6,20

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	H mm	K szt.	Cena netto
9.	395970	Solniczka	60	6	7,20
10.	395971	Pieprzniczka	60	6	7,20

11 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395972	47	43	0,043	6	4,88

12 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
395973	58	30	0,046	6	4,20

13 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
395965	240	174	22	6	20,30
395966	310	220	27	6	32,60



PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliwa
- 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	4,51
388102	180	22	6	6,20
388103	200	23	6	7,31
388104	230	23	6	9,93
388105	240	23	4	10,90
388106	250	25	4	11,10
388107	260	25	4	11,70
388108	280	33	3	17,90
388109	310	30	3	22,40

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388152	145	39	0,220	12	4,31
388153	170	43	0,350	5	7,34
388154	220	40	0,500	6	6,73

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388122	180	34	0,150	6	3,65
388123	200	40	0,210	6	8,51
388124	230	40	0,300	4	12,00
388125	250	45	0,350	4	17,90
388126	305	45	0,550	3	16,00

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388150	40	80	24	4,21

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388140	40	80	24	4,21

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	388234	75	28	0,065	12	4,28
7.	388233	50	18	0,030	24	2,87

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	6,74
388240	Spodek	145	20	-	12	4,00

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	6,74
388238	Spodek	140	20	-	12	3,51

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	2,45
388236	Spodek	120	18	-	12	2,45

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	8,10
388166	Spodek	140	20	-	12	4,44
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	11,00
388168	Spodek	140	25	-	12	5,75

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388145	295	210	20	4	11,00
388146	350	250	25	4	16,70
388147	400	290	30	2	20,10





1 WAZA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388170	300	175	3,500	1	69,40

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388161	100	48	0,200	12	3,20

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W	D	H	K	Cena
	mm	mm	mm	szt.	netto
388160	120	60	92	12	16,30

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena
	mm	mm	mm	szt.	netto
388219	200	45	0,650	6	6,74

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø	H	K	Cena
	mm	mm	szt.	netto
388211	150	17	12	4,43
388212	180	21	6	5,26
388213	200	26	6	6,96
388214	230	26	4	10,40
388215	250	29	4	14,50
388216	300	35	4	29,80
388217	360	35	3	21,10
388218	410	42	3	35,80

6 KUBEK

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388138	80	92	0,300	12	5,63

7 KUBEK

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388139	80	100	0,320	12	7,34

8 DZBANEK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388182	160	98	0,400	2	15,60
388184	170	120	0,640	2	22,70

9 FILIZANKA

Nr kat.	Opis	Ø	H	V	K	Cena
		mm	mm	litry*	szt.	netto
388191	Filizanka	65	49	0,090	12	3,62
388192	Spodek	120	-	-	12	1,67

10 FILIZANKA

Nr kat.	Opis	Ø	H	V	K	Cena
		mm	mm	litry*	szt.	netto
388193	Filizanka	85	55	0,200	12	6,12
388194	Spodek	155	24	-	12	3,34
388195	Filizanka	95	60	0,250	12	8,14
388196	Spodek	160	24	-	12	4,80

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena
	mm	mm	litry*	szt.	netto
388183	96	101	0,320	6	9,87

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W	D	H	K	Cena
	mm	mm	mm	szt.	netto
388241	310	240	30	4	9,27
388243	410	290	29	3	20,60
388244	470	330	34	3	30,90

1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388135	120	120	70	0,400	6	5,67
388136	150	150	65	0,550	4	8,67
388137	200	200	90	1,700	4	13,70

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388181	170	135	0,350	1	41,20

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388149	85	95	0,350	12	7,34

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388175	80	85	0,100	6	7,20
388176	115	110	0,290	6	12,70
388177	130	125	0,450	6	12,20

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
388133	175	175	20	6	6,70
388134	235	235	25	4	16.00

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388171	175	55	105	0,160	6	8,81
388172	230	95	135	0,500	6	26,30

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388174	140	0,130	6	8,52

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388127	270	42	0,300	4	40,30

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388155	110	45	0,230	6	4,05
388156	130	55	0,400	12	8,51
388157	145	65	0,550	12	11,00

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
10.	388254	80	80	20	-	24	2,70
11.	388253	75	75	50	0,125	24	4,14

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
388185	70	32	0,060	24	3,21
388186	80	35	0,100	24	3,04
388187	90	40	0,130	12	4,07
388188	100	50	0,300	12	5,81
388189	135	53	0,480	12	3,75

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388120	330	15	4	40,30



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	2,00
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	3,23
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	3,38
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	4,03
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	3,83
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	4,34

SZKLANKA DO PIWA IRISH


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400117	85	160	0,568	6	6,65

SZKLANKA DO PIWA NONIX


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400118	90	152	0,585	6	5,60

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	10,10
2.	400507	87	194	0,500	6	11,10

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	4,64
2.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	7,91
3.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	8,55

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	9,94
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	12,70

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	7,05
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	9,46

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	8,04
2.	400636	Szklanka niska	80	101	0,350	6	8,45
3.	400637	Szklanka wysoka	78	138	0,480	6	10,20

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cieńsze obryzki
- 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	9,28
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	9,28
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	12,20
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	7,13
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	55,20

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



1



2



3



4



5

Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt	Cena netto
1.	400542	Szkłanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,99
2.	400543	Szkłanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	3,37
3.	400536	Szkłanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	6,32
4.	400537	Szkłanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	4,69
5.	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	6,04

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 litr*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	2,44
400582	73	155	0,400	12	4,98



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	4,71
400592	90	136	0,500	12	4,60



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400575	83	71	0,125	6	8,29
400576	83	84	0,200	6	9,12
400577	98	100	0,350	6	9,57



KUBEK SŁOIK



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400351	67	130	0,45	12	5,17



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	9,84



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,62
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,35





BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	5,84
400572	253	0,500	12	7,61



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	6,55
2.	400596	116	125	0,300	6	10,20
3.	400597	130	90	0,375	12	7,15



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400621	104	94	0,260	6	5,81
2.	400623	125	180	0,300	6	16,40

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
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	32,80
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	36,80
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	41,40

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane 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	43,90
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	32,80
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	36,80

SZKŁO PASABAHCE

Pasabahce
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
- wzmacniona, 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	4,41
2.	400026	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	5,64
3.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	6,04
4.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	5,70
5.	400112	Kieliszek do białego wina,	70	132	0,175	12	4,09
6.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	5,13
7.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	5,09
8.	400006	Kieliszek do szampa	51-64	190	0,180	12	4,81



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	4,73
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	5,52
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	6,21
4.	400022	Kieliszek do szampa	50-64	212	0,200	12	5,19



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	7,82
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	8,91
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	7,87
4.	400162	Kieliszek do szampa	47-57	196	0,150	12	7,37

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	3,28
2.	400151	Kieliszek uniwersalny	68	158	0,240	48	3,28
3.	400153	Kieliszek do szampa	50	175	0,150	48	3,34



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	4,17
2.	400372	Szklanka	94	120	0,570	6	4,85
3.	400375	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	4,28
4.	400376	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	12	4,51
5.	400377	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	12	5,19
6.	400374	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	4,39
7.	400373	Pokal do piwa	72	180	0,395	12	4,39

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	7,34
2.	400357	Kieliszek do czerwonego wina	63	215	0,420	12	7,67
3.	400358	Kieliszek do wina i koktajli	66	235	0,550	12	8,11


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	5,78
2.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	9,22
3.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	8,77
4.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	8,17

KIELISZKI PRIMETIME

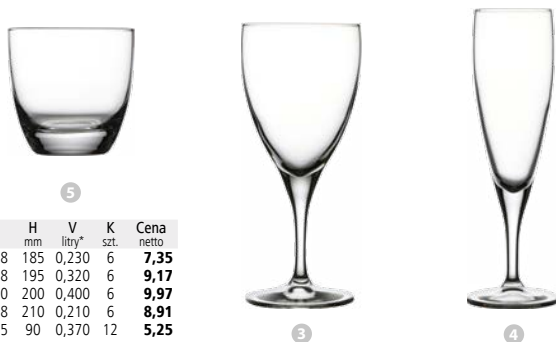
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	7,37
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	7,65
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	9,38
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	8,70
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	8,20
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	7,94

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.	400331	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	7,35
2.	400332	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	9,17
3.	400333	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	9,97
4.	400334	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	8,91
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	5,25

KIELISZKI ENOTECA



- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	11,20
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	11,40
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	10,70
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	11,10
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	9,29
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	13,70
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	13,10

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	4,78
2.	400165	Kieliszek do czerwonego wina	101	193	0,455	12	5,11
3.	400166	Kieliszek do czerwonego wina	108	208	0,550	12	5,83
4.	400167	Kieliszek do szampana	64	215	0,195	12	4,39

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	5,25
2.	400336	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	6,70
3.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	12,20
4.	400323	Kieliszek do szampa	110-82	157	0,255	12	8,78
5.	400329	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	9,20
6.	400320	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	12,10
7.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	12,70
8.	400337	Kieliszek do szampa	64	225	0,175	12	8,67
9.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	7,52
10.	400340	Szklanka niska	92	96,5	0,345	6	10,50
11.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	8,17
12.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	9,47
13.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	8,66
14.	400344	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	10,60
15.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	9,96
16.	400338	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	11,30
17.	400339	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	13,50

NOWOŚĆ



SZKŁO TIMELESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400330	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	16,20
2.	400343	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	9,37
3.	400342	Dzbanek	134	217	1,440	1	32,20

NOWOŚĆ

SZKLANKI HIGHNESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400364	Szklanka niska	96,5	99	0,390	6	8,93
2.	400363	Szklanka wysoka	90,5	159	0,490	6	11,40
3.	400362	Szklanka wysoka	81	142	0,345	6	9,61



SZKLANKI PLEASURE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400365	Szklanka niska	82	107	0,350	12	5,33
2.	400366	Szklanka wysoka	71	177	0,480	12	5,47

SZKŁO LINIA CASABLANCA

Paşabahçe
PROFESSIONAL

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbane 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	2,29
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	3,11
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	3,62
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	3,59
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	4,14
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	4,09
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	4,36
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	4,22
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	4,96
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	6,22
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	7,14
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	6,37
13.	400027	Kufel do piwa	72	164	0,375	6	13,30
	400028	Kufel do piwa	86	197	0,685	6	21,20
14.	400009	Dzbane	210-80	195	1,300	6	25,90

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	4,36
2.	400215	Szklanka niska	98	105	0,410	12	5,24
3.	400212	Szklanka niska	69	100	0,190	12	3,10
4.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	5,57
5.	400216	Szklanka wysoka	71	160	0,300	12	4,94
6.	400217	Szklanka wysoka	79	155	0,375	12	5,09
7.	400218	Szklanka wysoka	86	160	0,480	12	6,22

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	3,67
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	4,09



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	3,02
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	3,15
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	4,16
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	3,73
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	5,30
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	3,65
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	4,31
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	4,33
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,91



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	3,27
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	3,22
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,66

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	3,17
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	4,59
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	6,17
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	4,22
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	5,28
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	6,02

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	4,09
2.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	3,32

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400044	44-35	71	0,040	12	3,14
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,95
3.	400181	50-35	60	0,040	12	3,33
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,88
5.	400183	52-34	88	0,060	12	3,13
6.	400235	46	66	0,060	12	5,67

NOWOŚĆ



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	8,93
2.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	7,34
3.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	6,34
4.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	5,63
5.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	7,15
6.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	7,19



KIELISZKI HUDSON


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400229	Kieliszek do szampańa	96,5	150	0,220	6	9,70
2.	400227	Kieliszek do martini	114	163	0,230	12	9,92
3.	400228	Kieliszek do koktajlu	85	205	0,655	12	10,20

SZKLANKA TIN CAN


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400231	73	88	0,280	12	5,52
2.	400232	77	98	0,350	12	5,25
3.	400233	79	123	0,490	12	6,50

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	9,15
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	10,10
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	11,10
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	9,68
5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	5,67
6.	400236	Kieliszek do szampańa	101	164	0,260	6	10,90
7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	17,00

**NOWOŚĆ
NOWOŚĆ**

SZKLANKI PARMA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400107	75-51	128	0,270	12	4,48
2.	400108	88-61	147	0,410	12	5,62
3.	400111	102	166	0,665	48	6,21

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	4,04
2.	400030	Szklanka niska	86	91	0,380	12	4,39
3.	400040	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	4,81

KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	6,63
2.	400353	78	103	0,330	24	6,54



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400400	86-66	98	0,340	24	6,08



SZKŁANKI
GRANDE SUNRAY



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400265	Szklanka niska	90	98	0,290	12	6,46
2.	400266	Szklanka niska	98	105	0,390	12	6,86
3.	400267	Szklanka wysoka	71	158	0,295	12	6,59
4.	400268	Szklanka wysoka	86	160	0,460	12	7,13

SZKŁO LINIA DIONY



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400271	Kieliszek do szampana	58	207	0,125	12	9,37
2.	400272	Kieliszek do białego wina	85	169	0,230	12	9,08
3.	400273	Kieliszek do czerwonego wina	93	186	0,310	12	9,37
4.	400274	Szklanka do wody	78	104	0,265	12	4,47
5.	400275	Szklanka do whisky/wody	90	94	0,320	12	4,61
6.	400276	Szklanka do napojów	77	142	0,345	12	5,74

SZKŁANKI LEAFY



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400287	Szklanka do whisky	90	85	0,300	6	9,51
2.	400288	Szklanka do napojów	76	140	0,345	6	10,40
3.	400289	Szklanka do napojów	83	150	0,450	6	11,30



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	8,58
400257	64	57	0,09	6	5,88

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	8,72



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400100	78	94	0,25	12	4,81

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	7,37
400196	84-75	162	0,360	6	7,56
400197	91-75	175	0,455	6	9,82

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	5,02
2.	400194	85-60	68	0,185	6	8,66
3.	400098	76-49	110	0,240	12	4,95
4.	400099	82-55	149	0,380	12	7,20

PUCHARKI

Paşabahçe
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	5,23
2.	400307	92-68	97	0,25	6	6,97
3.	400096	114-72	105	0,29	6	8,42
4.	400097	102-68	142	0,27	6	8,44
5.	400080	116-70	118	0,16	6	6,17
	400258	116-70	133	0,17	6	6,56
6.	400343	98-70	103	0,25	12	9,37

NOWOŚĆ

SOSJERKA



POPIELNICZKA



1



2

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	7,15
400085	94	0,170	12	12,40

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	400007	84-107	37	12	4,78
2.	400113	72	37	24	3,83

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	24	3,68

KUFLE DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400104	77-70	134	0,385	12	8,89
2.	400105	85-97	136	0,500	12	10,10
3.	400106	92-103	154	0,655	12	11,40

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400116	90	157	0,67	6	6,04

SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400119	72	120,5	0,285	48	3,77
2.	400109	88	154	0,570	48	5,79



1



2

POKAL DO PIWA



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400189	70	142	0,390	12	6,83
2.	400168	67	202	0,410	6	5,71
3.	400187	67	188	0,380	6	6,46
4.	400188	75	210	0,570	6	5,99
5.	400373	72	180	0,395	12	4,39

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	6,08

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	3,57
2.	400390	80	210	0,55	12	6,74
3.	400136	77	197	0,480	12	6,70
4.	400137	81,5	211	0,598	12	6,02
5.	400190	70-62	210	0,410	6	7,17
	400191	75-70	220	0,510	6	7,27
	400192	80-73	235	0,660	6	7,77



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	5,98
	400177	78-60	153	0,500	6	8,35
	400008	97-72	201	1,000	6	10,20
	400175	112-86	240	1,850	6	16,80

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400176	114-90	234	1,450	6	18,00

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	2,94
	2.	400090	120	53	0,31	6	4,96
	3.	400091	140	63	0,55	6	6,85
	4.	400095	172	76	1,20	6	10,20
	5.	400092	200	87	1,60	6	13,90
	6.	400093	230	101	2,50	6	15,30
	7.	400094	262	113	3,70	6	19,30

DZBANEK

4	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
	400169	104	227	1,5	6	17,90

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400206	51-63	172	0,25	12	7,51
400207	64-80	203	0,50	6	8,72
400208	79-94	249	1,00	6	14,50

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400174	60-67	176	0,25	12	5,43
400173	76-87	213	0,50	6	6,62
400172	93-107	262	1,00	6	8,43

KARAFKA DO WINA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400239	100	251	1,180	1	11,40

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362020	145	28,10

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362320	115	29,30

5 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
362901	Solniczka/pieprzniczka	6,31

3 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362030	155	37,60

4 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362021	140	31,30





1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
362001	115	14,40

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
362002	115	20,30

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362003	180	24,20

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
362004	180	34,70

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena netto
362005	115	18,60

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena netto
362006	115	18,80

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena netto
362007	180	38,10

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
362009	125	24,50

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

2 - cena za sztukę

Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
400087	94	24	4,52
400082	120	24	2,99



3 CUKIERNICA

- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400089	55-66	152	0,24	12	7,22



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	7,46
2.	400279	157	0,260	12	7,27



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	12,60



KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena netto
364241	50	2,95

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400084	63	0,060	12	7,15
400085	94	0,170	12	12,40



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
369150	0,15	13,40
369250	0,25	17,20
369450	0,45	23,70

SERWETNIKI



1



2



3

Cr



4

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	16,00
2.	364100	-	-	80	23,50
3.	364204	195	195	190	34,90
4.	364111	-	-	75	18,70

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



2



3

- 1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW
- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
368060	200	170	19,20



1

- 2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368020	9,45

- 3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena netto
368010	3,47



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	52,60



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	59,00
362413	300	91,40
362414	400	108,00



MŁYNEK DO PRZYPRAW

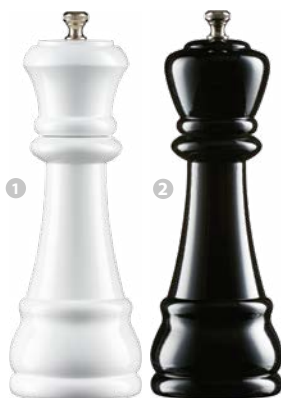
- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



Nr kat.	H mm	Cena netto
362401	200	48,90
362402	300	80,30

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	64,70
2.	362422	„Król”		200	64,70

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	60,60

1 CUKIERNICA
INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
364010	85	95	78	0,3	25,60

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	34,30


1

2

3
3 STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	8,76


4
4 TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX

**PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	486025	Rezerwacja	120	43	37	7,16
5.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	6,20


5



KOSZYK DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena netto
1.	360230	250	180	45	-	26,80
	360300	300	240	50	-	32,60
2.	360251	-	250	55	250	22,00



KOSZYK DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	361242	-	232	178	50	9,43
4.	361230	-	230	150	65	7,82
	361371	-	375	150	70	12,80
5.	361241	240	-	-	50	9,22



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 280



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	65,90
7.	361380	owalny	380	270	90	50,30
8.	361235	owalny	235	150	70	21,20



KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmocniany drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	76,70
	361202	GN 1/2	325	265	80	54,00
	361203	GN 1/3	325	175	80	39,20
	361204	GN 1/4	265	160	80	34,60
	361206	GN 1/6	175	160	80	23,60
	361205	GN 2/3	325	355	80	59,60
2.	361301	GN 1/1	530	325	80	82,50
	361302	GN 1/2	325	265	80	50,20

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
343400	400	250	30	96,40

KOSZYK NA SZTUFCĘ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
361270	270	100	50	25,60

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
419001	530	325	166,00

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
419202	395	128,00

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	104,00
2.	365011	Chochla	80	330	-	0,09	26,80
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	52,60

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	128,00
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	21,40



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....	218-234
Regał ociekowy na pojemniki GN	255
Termosy transportowe	
i pojemniki termoizolacyjne ...	237-240, 243-245
Wózki transportowe i kelnerskie	251-253
Regały ze stali chromowanej.....	254

Pojemniki transportowe	
i do przechowywania żywności	235-236
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	246-249
Torby do pizzy.....	241
Torby termiczne - Lunchboxy	242
Zgrzewarka do tacek.....	250

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. 220

STANDARD



Linia składająca się z najszerzej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytyami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyty i z uszczelką silikonową.



str. 221-224

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. 225

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. 226-227

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. 228-231

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. 232-234

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 224

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111022	530	325	20	2,5	74,80
111042	530	325	40	5,0	84,60
111062	530	325	65	8,8	85,90
111102	530	325	100	13,7	126,00

POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	112,00
171040	530	325	40	5,5	121,00
171060	530	325	65	9,0	146,00

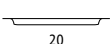
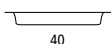
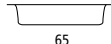
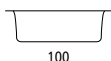
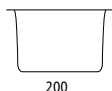


POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
111002	GN 1/1	87,20



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	104,00
117040	650	530	40	9,0	106,00
117060	650	530	65	18,0	140,00
117100	650	530	100	30,0	163,00
117150	650	530	150	42,0	182,00
117200	650	530	200	58,0	287,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	46,80
111040	530	325	40	5,0	51,20
111060	530	325	65	8,0	56,80
111100	530	325	100	14,0	70,00
111150	530	325	150	19,0	109,00
111200	530	325	200	26,0	119,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	42,80
115040	325	354	40	3,5	45,00
115060	325	354	65	5,5	45,00
115100	325	354	100	8,0	62,30
115150	325	354	150	12,0	86,10
115200	325	354	200	18,0	121,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	26,50
112040	325	265	40	2,0	30,50
112060	325	265	65	3,5	34,40
112100	325	265	100	6,0	41,40
112150	325	265	150	8,5	68,80
112200	325	265	200	11,5	84,50

POJEMNIK GN 2/4



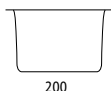
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	41,80
118060	162	530	65	3,50	42,80
118100	162	530	100	5,50	49,40
118150	162	530	150	8,50	72,70

POJEMNIK GN 1/3

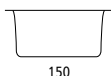


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	22,90
113040	325	176	40	1,5	26,40
113060	325	176	65	2,5	30,00
113100	325	176	100	3,7	36,50
113150	325	176	150	5,7	52,60
113200	325	176	200	7,3	60,20

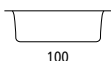
Wysokość - h



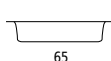
200



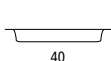
150



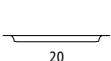
100



65



40



20



POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114020	265	162	20	0,4	17,10
114040	265	162	40	1,0	23,20
114060	265	162	65	1,7	27,10
114100	265	162	100	2,8	30,80
114150	265	162	150	3,6	46,00
114200	265	162	200	5,0	60,30

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116060	176	162	65	1,0	20,00
116100	176	162	100	1,6	24,60
116150	176	162	150	2,0	35,10
116200	176	162	200	2,8	48,80

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119060	176	108	65	0,5	15,10
119100	176	108	100	0,8	22,80
119150	176	108	150	1,4	30,60

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
110100	132	108	100	0,5	25,00

POKRYWA GN



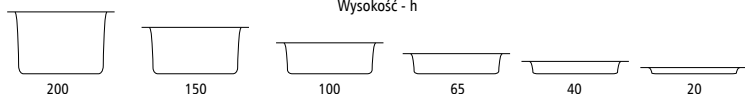
Nr kat.	Opis	Cena netto
117000	GN 2/1	121,00
111000	GN 1/1	45,40
115000	GN 2/3	41,40
112000	GN 1/2	28,80
118000	GN 2/4	26,90
113000	GN 1/3	22,10
114000	GN 1/4	19,30
116000	GN 1/6	14,80
119000	GN 1/9	11,40

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
111014	GN 1/1	137,00
115014	GN 2/3	117,00
112014	GN 1/2	102,00
113014	GN 1/3	73,80
114014	GN 1/4	69,80
116014	GN 1/6	61,10

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do bemałów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 224

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
131104	530	325	100	14,0	85,40
131154	530	325	150	19,0	94,40
131204	530	325	200	26,0	109,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132504	325	354	200	18,0	94,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
132104	325	265	100	6,0	53,20
132154	325	265	150	8,5	62,70
132204	325	265	200	11,5	76,30

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
133104	325	176	100	3,7	47,80
133154	325	176	150	5,7	52,00
133204	325	176	200	7,3	65,90

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
134154	265	162	150	3,6	53,80
134204	265	162	200	5,0	68,60

POJEMNIK GN 1/6



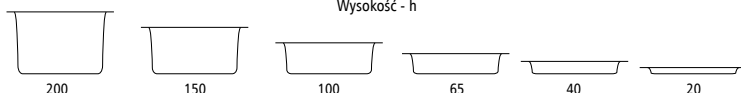
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
136104	176	162	100	1,6	31,90
136204	176	162	200	2,8	51,10

POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena netto
131000	GN 1/1	41,10
132000	GN 1/2	29,70
133000	GN 1/3	21,00
134000	GN 1/4	24,60



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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	56,90
125104	325	354	100	8,0	73,80

POJEMNIK GN 1/2



LISTWA WSPORNIKOWA

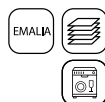
- pozwala umieszczać pojemniki GN w lądach chłodniczych, bazarach, termosach, itp.



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

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	11,00
100531	530	13,00

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	131,00
107061	650	530	65	18,0	147,00

POJEMNIK GN 1/1



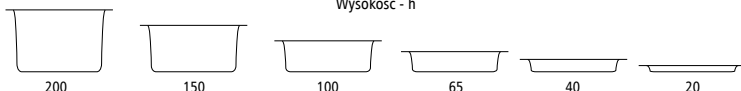
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	69,80
101041	530	325	40	5,0	81,40
101061	530	325	65	8,0	90,50

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
105041	325	354	40	3,5	53,80

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

- listwy wspornikowe patrz str. 224



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111026	530	325	20	2,2	26,00
111046	530	325	40	5,0	30,40
111066	530	325	65	8,0	32,00
111106	530	325	100	14,0	40,70
111156	530	325	150	19,0	64,00
111206	530	325	200	26,0	75,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112026	325	265	20	1,2	14,40
112046	325	265	40	2,0	17,50
112066	325	265	65	3,5	18,80
112106	325	265	100	6,0	27,60
112156	325	265	150	8,5	37,90
112206	325	265	200	11,5	49,40

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113066	325	176	65	2,5	17,50
113106	325	176	100	3,7	27,00
113156	325	176	150	5,7	33,40
113206	325	176	200	7,3	46,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114066	265	162	65	1,7	16,10
114106	265	162	100	2,8	21,80
114156	265	162	150	3,6	32,10
114206	265	162	200	5,0	39,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116066	176	162	65	1,0	13,10
116106	176	162	100	1,6	18,80
116156	176	162	150	2,0	27,60
116206	176	162	200	2,8	36,50

POJEMNIK GN 1/9



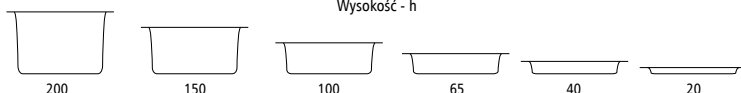
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119066	176	108	65	0,5	11,60
119106	176	108	100	0,8	16,10

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
111006	GN 1/1	29,10
112006	GN 1/2	16,10
113006	GN 1/3	13,10
114006	GN 1/4	11,60
116006	GN 1/6	10,30
119006	GN 1/9	8,72

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w barmach 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	54,60
141101	530	325	100	13,3	65,70
141151	530	325	150	20,0	76,90
141201	530	325	200	26,4	102,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142061	325	265	65	4,0	27,80
142101	325	265	100	6,1	34,50
142151	325	265	150	9,0	46,60
142201	325	265	200	11,9	50,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143101	325	175	100	3,8	24,80
143151	325	175	150	5,5	34,50
143201	325	175	200	7,1	43,50

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144101	265	164	100	2,6	22,30
144151	265	164	150	3,8	25,00

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146101	176	162	100	1,6	17,70
146151	176	162	150	2,3	21,10
146201	176	162	200	2,8	25,00

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149101	176	108	100	0,9	13,00

POKRYWA GN



OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



POKRYWA ZATRZASKOWA GN

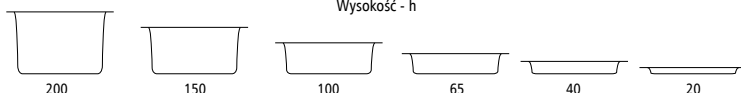


Nr kat.	Opis	Cena netto
141001	GN 1/1	39,40
142001	GN 1/2	23,40
143001	GN 1/3	15,60
144001	GN 1/4	13,00
146001	GN 1/6	12,00
149001	GN 1/9	8,81

Nr kat.	Opis	Cena netto
141018	GN 1/1	23,90
142018	GN 1/2	13,90

Nr kat.	Opis	Cena netto
141014	GN 1/1	33,90
142014	GN 1/2	18,80
143014	GN 1/3	14,40
144014	GN 1/4	12,00
146014	GN 1/6	9,98
149014	GN 1/9	6,57

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	59,90
151101	530	325	100	13,3	73,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152061	325	265	65	4,0	27,40
152101	325	265	100	6,1	30,30

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153061	325	175	65	2,5	21,70
153101	325	175	100	3,8	23,90

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154061	265	164	65	1,7	17,00
154101	265	164	100	2,6	19,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156061	176	162	65	1,0	12,70
156101	176	162	100	1,6	16,50

POJEMNIK GN 1/9



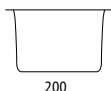
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
159101	176	108	100	0,9	13,00

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151001	GN 1/1	35,20
153001	GN 1/3	15,00

Wysokość - h



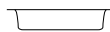
200



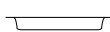
150



100



65



40



20

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	25,30
161102	530	325	100	14,0	29,60
161152	530	325	150	19,0	34,20
161202	530	325	200	26,0	43,40

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162062	325	265	65	3,5	13,10
162102	325	265	100	6,0	16,00
162152	325	265	150	8,5	19,40
162202	325	265	200	11,5	22,80

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	12,60
163102	325	176	100	3,7	15,00
163152	325	176	150	5,7	17,20
163202	325	176	200	7,3	18,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164062	265	162	65	1,7	8,59
164102	265	162	100	2,8	10,60
164152	265	162	150	3,6	16,00

POJEMNIK GN 1/6



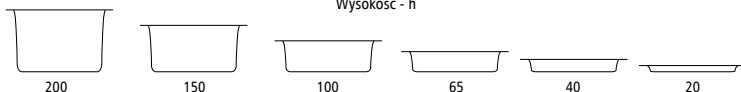
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166062	176	162	65	1,0	7,90
166102	176	162	100	1,6	9,30
166152	176	162	150	2,0	13,80

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
161002	GN 1/1	16,00
162002	GN 1/2	8,74
163002	GN 1/3	6,75
164002	GN 1/4	6,06
166002	GN 1/6	4,94

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	43,60
141102	530	325	100	14,0	54,30
141152	530	325	150	19,0	64,90
141202	530	325	200	26,0	84,70

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142062	325	265	65	3,5	23,80
142102	325	265	100	6,0	27,50
142152	325	265	150	8,5	38,00
142202	325	265	200	11,5	42,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	19,00
143102	325	176	100	3,7	22,50
143152	325	176	150	5,7	30,80
143202	325	176	200	7,3	35,30

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144062	265	162	65	1,7	15,40
144102	265	162	100	2,8	17,50
144152	265	162	150	3,6	21,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	9,86
146102	176	162	100	1,6	14,10
146152	176	162	150	2,0	17,50

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149062	176	108	65	0,5	9,17
149102	176	108	100	0,8	10,60

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141002	GN 1/1	31,60
142002	GN 1/2	19,40
143002	GN 1/3	12,90
144002	GN 1/4	11,20
146002	GN 1/6	9,17
149002	GN 1/9	7,04

POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	28,10
142011	GN 1/2	17,70
143011	GN 1/3	11,40
144011	GN 1/4	8,96
146011	GN 1/6	7,19

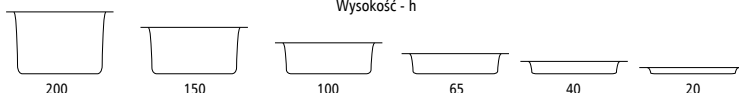
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141019	GN 1/1	36,00
142019	GN 1/2	17,70
143019	GN 1/3	10,60
144019	GN 1/4	9,68
146019	GN 1/6	5,97

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	41,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
182062	325	265	65	3,5	19,60
182102	325	265	100	6,0	26,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
183062	325	176	65	2,5	14,20
183102	325	176	100	3,7	17,70

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
184062	265	164	65	1,7	13,00
184102	265	164	100	2,8	15,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
186062	176	162	65	1,0	9,47
186102	176	162	100	1,6	10,10
186152	176	162	150	2,0	16,00

POKRYWKA



Nr kat.	Opis	Cena netto
181002	GN 1/1	25,40
182002	GN 1/2	14,20
183002	GN 1/3	10,60
184002	GN 1/4	8,88
186002	GN 1/6	7,11

POKRYWA GN SZCZELNA

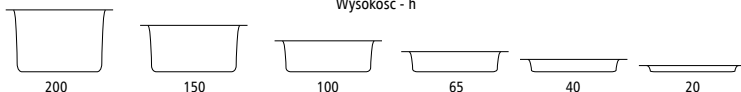
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

PE

Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	28,10
142011	GN 1/2	17,70
143011	GN 1/3	11,40
144011	GN 1/4	8,96
146011	GN 1/6	7,19



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
151062	530	325	65	8,0	50,80
151102	530	325	100	14,0	68,60

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
152062	325	265	65	3,5	24,70
152102	325	265	100	6,0	28,00

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
153062	325	176	65	2,5	19,40
153102	325	176	100	3,7	22,50
153152	325	176	150	5,7	33,10

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
154062	265	164	65	1,7	14,30
154102	265	164	100	2,8	18,20
154152	265	164	150	3,6	20,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	12,20
156102	176	162	100	1,6	14,10
156152	176	162	150	2,0	19,70

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
151002	GN 1/1	29,20
152002	GN 1/2	14,10
153002	GN 1/3	14,10
154002	GN 1/4	14,10
156002	GN 1/6	9,17

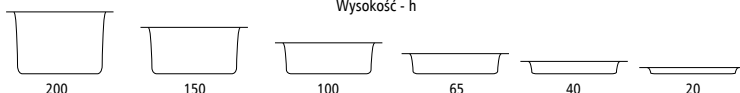
POKRYWA GN SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
141011	GN 1/1	28,10
142011	GN 1/2	17,70
143011	GN 1/3	11,40
144011	GN 1/4	8,96
146011	GN 1/6	7,19



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 bęmarach 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	116,00
161205	530	325	200	28,0	135,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	104,00
165205	325	354	200	19,0	118,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	76,10
162155	325	265	150	10,0	89,70
162205	325	265	200	12,5	104,00

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	52,80
163155	325	176	150	6,0	63,50

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	38,70
164155	265	162	150	4,3	38,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	33,50
166155	176	162	150	2,6	34,10



POJEMNIK GN 1/9

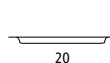
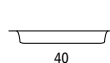
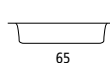
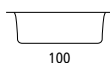
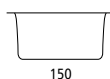
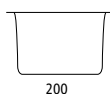


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	21,50
169105	176	108	100	1,0	23,30
169155	176	108	150	1,5	32,10

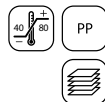
Etykieta


System
ColorClip


Wysokość - h



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	41,20
161101	530	325	100	13,3	42,70
161151	530	325	150	20,0	47,30
161201	530	325	200	26,4	57,10

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162061	325	265	65	4,0	21,30
162101	325	265	100	6,1	22,80
162151	325	265	150	9,0	26,70
162201	325	265	200	11,9	27,70

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163101	325	175	100	3,8	22,80
163151	325	175	150	5,5	24,50
163201	325	175	200	7,1	29,10

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164101	265	164	100	2,6	18,30
164151	265	164	150	3,8	22,80

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166061	176	162	65	1,0	12,30
166101	176	162	100	1,6	16,20
166151	176	162	150	2,3	18,30
166201	176	162	200	2,8	20,00

POJEMNIK GN 1/9



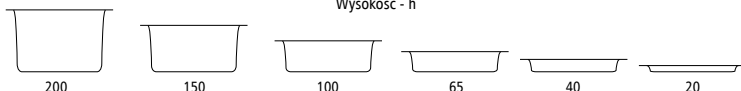
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169061	176	108	65	0,6	10,00
169101	176	108	100	0,9	11,80

POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
161014	GN 1/1	19,40
162014	GN 1/2	11,00
163014	GN 1/3	8,55
164014	GN 1/4	7,38
166014	GN 1/6	6,05
169014	GN 1/9	6,05



Wysokość - h



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	10,80
067102	180	105	2,0	23,90
067104	180	212	4,0	30,40
067106	220	195	6,0	40,10
067107	220	270	7,5	26,50
067110	310	210	10,0	51,20
067120	310	375	20,0	68,50



POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena netto
067191	Pokrywa	125	9,31
067192	Pokrywa	180	13,90
067193	Pokrywa	220	21,20
067194	Pokrywa	310	29,80

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



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	062531		710	440	270	53	167,00
	062761		710	440	380	79	210,00
2.	062532		710	440	270	53	167,00
	062762		710	440	380	79	210,00

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
064100	565	340	200	22,6	94,50
064101	415	340	200	16,0	74,30
064102	395	200	200	7,0	49,70

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	150,00

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 wentyl odpowietrzający

Solidne
uchwyty do
przenoszenia

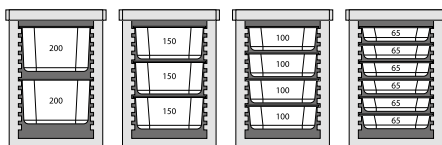


Zawór
odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 251
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

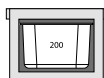


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1080,00



TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054300	645	445	315	26	734,00





EPP

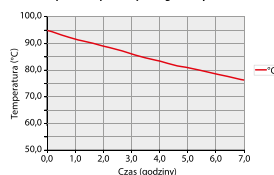
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

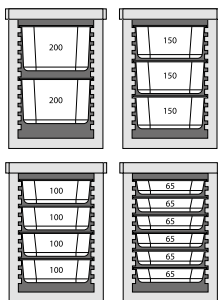
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	1120,00

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	106,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056151	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	180,00
056201	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	189,00
056251	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	188,00
056301	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	278,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
058201		675	400	290	37	279,00
058251		675	400	335	45	315,00

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	169,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
054030	600	400	270	3x8	278,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
056203	685	485	260	53	246,00
056303	685	485	360	80	320,00

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	135,00

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	188,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



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	81,00

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	74,80

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	310,00
2.	563112	12 opakowań	720	310	400	650	250	320	390,00

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna
pokrywa
z silikonową
uszczelką
odporną
na ścieranie



Sześć
zatrzasków
trzymających
pokrywę



Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



Podwójne
ścianki
i pokrywa
izolowane
specjalną pianką
utrzymują
ciepło
do 8 godzin



Termosy
do napojów
z kranem





TERMOS

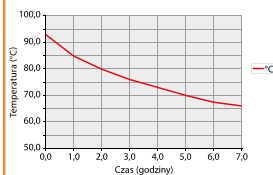
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051104	330	235	10	506,00
051154	330	295	15	592,00
051204	330	365	20	647,00
051254	330	440	25	692,00
051304	330	475	30	788,00
051354	330	585	35	735,00
051504	480	400	50	965,00



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
052104	330	235	10	555,00
052154	330	295	15	596,00
052204	330	365	20	723,00
052254	330	585	25	723,00
052504	480	400	50	838,00



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
051101	330	210	10	425,00
051151	330	270	15	528,00
051201	330	365	20	551,00
051251	330	390	25	696,00
051301	330	450	30	693,00
051351	330	560	35	720,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 249
- 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	2910,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 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	3760,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy grzewącej 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 zgrzewu 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	4230,00
691314	360	425	356	300x350x50	1	230	4570,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691311	360	470	378	300x350x50	0,63	230	3960,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewącej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy grzewącej 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	10940,00
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	8370,00



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy grzewczej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schowek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- 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	631,00



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczej 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
- 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	1650,00

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 23 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691304	390	275	150	0,7	230	1190,00



PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa 16 l/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691301	483	205	198	0,67	230	1440,00

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena netto
691190	100	71,90

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	176,00

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691921	150	250	do 120	100	51,70
691922	200	300	do 120	100	81,80
691923	250	350	do 120	100	122,00



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691914	160	230	-18 do 99	100	23,10
691915	200	300	-18 do 99	100	32,60
691916	250	350	-18 do 99	100	40,80



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
691907	160	230	-18 do 99	100	31,20
691908	200	300	-18 do 99	100	53,40
691909	250	350	-18 do 99	100	79,20



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszania w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena netto
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	47,80
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	71,30
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	85,80



ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

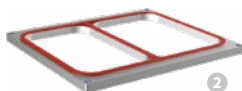
ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana ręczka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	691935	Zgrzewarka do tacek	260	565	220	0,65	230	2890,00
2.	691936	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	285,00
3.	691937	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	285,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059002	730	480	890	341,00

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
059001	740	480	870	869,00

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skłone 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	711,00
	662211	590	670	1735	1100,00
2.	662461	470	620	1735	938,00

WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	329,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	429,00

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Kółka z
hamulcem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	402,00
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	464,00

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	404,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	468,00

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skłębne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	367,00



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
680200	900	455	1800	10,6	355,00

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignie 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	526,00
680093	900	450	1800	601,00
680092	910	455	1800	591,00
680123	1200	450	1800	668,00
680122	1220	455	1800	738,00
680152	1525	455	1800	921,00
681062	610	610	1800	597,00
681093	908	610	1800	794,00
681123	1213	610	1800	956,00
681092	910	610	1800	723,00
681102	1060	610	1800	861,00
681122	1220	610	1800	891,00
681152	1525	610	1800	1060,00
681182	1825	610	1800	1210,00

Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością



REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN



- dwa poziomy wyprofilowane półki
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Dwa poziomy
wyprofilowanych
półki



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
682060	600	550	1130	526,00



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	1120,00





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.....258-263
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup265-269
Dzbanki, termosy stołowe.....271-273
Tace.....276-279
Lampy grzewcze do potraw257

Półmiski 276
Naczynia do finger food283-288
Płyty do finger food z łupka.....282
Kolumny bufetowe281
Urządzenie do schładzania napojów, granitor...275

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	446,00

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	523,00

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	20,90

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	czarna	173	0,25	230	283,00
692601	czarna	173	0,25	230	283,00
692602	brązowa	173	0,25	230	283,00

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	czarna	290	0,25	230	339,00
692611	czarna	290	0,25	230	339,00
692612	brązowa	290	0,25	230	339,00

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywę zdejmowaną, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
431400	420	270	4	173,00
431750	420	320	7,5	224,00



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	165,00

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	140,00





PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
434090	600	360	380	9	435,00

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	538,00



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	499,00
437042	GN1/2	370	350	345	350,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- 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	454,00



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	538,00

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie
grzałki

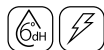


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
437011	660	335	400	9	621,00



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	504,00

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 OKRĄGŁY

- 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	545,00



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	663,00

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	646,00




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	680,00

**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	765,00

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
wypożyczona
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	952,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszek zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



Nr kat.	K szt.	Cena netto
430001	24	5,29

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena netto
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	4,35
2.	430003	Żel w butelce	1,0	13,40
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	61,80



POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelalem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
430010	60	20,80



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	188,00



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	240,00
430400	230	200	0,40	230	134,00

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	163,00
430700	250	200	0,70	230	279,00

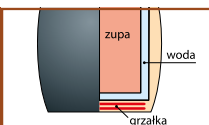
KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

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



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	279,00



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	274,00



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 pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej

Panel sterowania



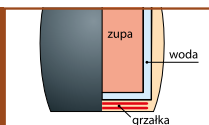
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432115	Kociołek do zup	395	340	9	0,4	230	396,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	126,00

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	257,00

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



SUNNEX®



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	350	360	10	0,4	230	634,00

WARNIK

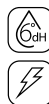
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



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	309,00
	751205	Warnik	295	-	-	570	20,5	2,5	230	365,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	62,40

WARNIK GREDIL

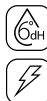
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- 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	265,00
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	308,00
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	62,40

WARNIK

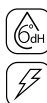
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- 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	332,00
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	435,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	62,40

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

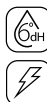


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	303,00
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	359,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	62,40

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	575,00
751220	288	602	18	2,4	230	773,00



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

Sitko
do zaparzaniaZabudowana
grzałkaWłącznik
i kontrolka
pracy

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752060	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	422,00
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	588,00
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	633,00
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	62,40

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 taca 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



Taca ociekowa

Panel
sterowania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
753060	241	480	6	1,5	230	568,00
753150	288	602	16	1,5	230	821,00

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	149,00

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	-	24,40
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	25,60
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	28,40
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	24,40
5.	420052	Chochla	310	0,08	33,50



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486021	Kawa	100	43	37	7,16
2.	486022	Herbata	100	43	37	7,16
3.	486025	Rezerwacja	120	43	37	7,16
4.	486026	Zdezynfekowano	120	43	37	6,20

Nr kat.	H mm	Cena netto
486031	102	8,76

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	Termos	230	410	9,5	209,00
	385140	Termos	230	560	14,0	288,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	24,60



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383190	Termos	-	320	1,9	88,30
	383250	Termos	-	360	2,5	94,90
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	24,60

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	Termos	-	380	4,0	136,00
	383500	Termos	-	430	5,0	165,00
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	24,60



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
382150	1,5	47,80
382200	2,0	50,60



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	49,10
382151	245	1,5	57,80
382201	285	2,0	64,30



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
386100	235	1,00	129,00
386150	250	1,50	138,00
386200	295	2,00	143,00



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
373051	0,5	23,00
373101	1,0	34,30
373151	1,5	44,80
373201	1,9	61,00

DZBANEK

INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
374010	60	0,15	12,70
374020	75	0,25	24,20

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	25,90
372060	0,60	33,00
372100	1,00	38,80
372150	1,50	68,50
372200	2,00	75,10



DZBANEK

INOX

Nr kat.	V litry	Cena netto
371200	2,0	77,80



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	28,50

DZBANEK

- wykonany z akrylu

Nr kat.	V litry	Cena netto
377020	2,0	43,60



1



2



3

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

 **Pasabahçe**
Pracownia Szkła

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	17,90
2.	400178	62-48	120	0,25	12	5,98
	400177	78-60	153	0,50	6	8,35
	400008	97-72	201	1,00	6	10,20
	400175	112-86	240	1,85	6	16,80
3.	400176	114-90	234	1,45	6	18,00

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
468001	265	350	560	8	310,00

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	381,00

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	570,00

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	297,00

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	3155,00

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	9235,00



EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, 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	229,00

PÓŁMISEK

- rant 3 mm

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	15,00
401302	302	202	18,40
401352	348	233	20,80
401402	392	262	31,50
401452	448	300	38,00
401502	498	346	47,30
401552	545	380	57,90
401602	599	413	71,10


TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
407361	360	20	38,00
407411	410	20	42,90


PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
408301	300	58,10

SUNNEX®

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	36,60
406280	300	235	25	40,90
406310	325	250	25	38,80
406340	355	275	25	54,20
406400	420	295	25	67,80
406460	580	365	25	90,70
406550	580	365	25	148,00


POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	62,80

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	19,00
	412400	405	-	-	25	26,90
2.	415510	-	510	635	25	85,60
	415600	-	600	735	25	114,00
3.	411450	-	405	305	-	32,80
	411500	-	460	360	-	48,10
	411560	-	510	380	-	67,00
	411650	-	650	450	-	82,10



TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1 4
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzozywy
- 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	52,40
2.	414000	-	530	325	-	54,80
3.	414010	-	530	325	-	82,10
4.	414020	-	530	325	-	42,40
5.	410450	-	450	340	-	39,80
	410500	-	500	360	-	51,70
	410550	-	550	400	-	59,10
	410600	-	600	450	-	74,80

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	32,30
2.	413001	530	325	-	42,20
3.	413010	530	325	-	97,40



TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

3

2



1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	413031	530	325	-	33,80
2.	413033	456	356	-	22,50
3.	413032	415	305	-	17,90

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
414090	430	305	30	20,00

TACE FAST FOOD

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413251	Red	250	350	8,76
413252	Green	250	350	8,76
413253	Black	250	350	8,76
413254	Blue	250	350	8,76
413255	Grey	250	350	8,76
413256	Brown	250	350	8,76

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413301	Red	300	400	9,98
413302	Green	300	400	9,98
413303	Black	300	400	9,98
413304	Blue	300	400	9,98
413305	Grey	300	400	9,98
413306	Brown	300	400	9,98

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
413351	Red	350	450	14,90
413352	Green	350	450	14,90
413353	Black	350	450	14,90
413354	Blue	350	450	14,90
413355	Grey	350	450	14,90
413356	Brown	350	450	14,90

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	191,00

POKRYWA DO SERWOWANIA ROLL-TOP GN 1/2

- pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°
- pasuje do koszyka na pieczywo 361202
- pasuje do pojemników GN 1/2 z poliwęglanu PREMIUM i STANDARD
- pasuje do pojemników stalowych GN1 /2 linii BASIC

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419006	336	280	145	103,00



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	135,00
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	338,00
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	24,40



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	135,00
414000	Taca GN 1/1 brązowa gładka	530	325	-	54,80
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	42,40
413001	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	42,20



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	135,00
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	504,00



POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	135,00
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	56,80





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 niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	12,20
399102	200	100	5	7,14
399103	300	300	5	24,10
399104	300	200	5	14,20



PÓŁKA SZKLANA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
816830	250	250	8	54,10
816800	500	250	8	91,90
816810	800	250	8	123,00



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	261,00
2.	815621	■	Niska	150	150	355	178,00
3.	815600	■	Wysoka	150	150	570	417,00
	815620	■	Niska	150	150	355	275,00

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	47,20
399112	GN 1/2	325	265	5	1	26,70
399113	GN 1/3	325	175	5	1	19,00
399114	GN 1/4	265	160	5	1	15,50

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	12,20
399103	300	300	5	1	24,10
399117	100	100	5	4	13,10

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399118	300	5	1	55,10
399119	300	5	1	20,10
399120	330	5	1	22,60

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwyty



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399121	GN 1/1	530	325	5	1	44,70
399122	GN 1/2	325	265	5	1	25,40

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,14
399104	300	200	5	1	14,20
399115	400	250	5	1	24,20
399116	400	120	5	1	13,70

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	57,30
2.	399431	Płyta	400	300	7	21,60

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Pasabahce



- 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



3



5



7



2



4



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	K szt.	Cena netto
1.	400282	Miseczka finger food	96	-	6	3,45
2.	400283	Miseczka finger food	110	-	6	3,45
3.	400284	Miseczka finger food	96	-	6	2,99

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity*	K szt.	Cena netto
4.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	2,13
5.	400285	Naczynie finger food	80	45	0,130	24	4,09
6.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	4,04
7.	400341	Naczynie finger food	90	54	0,225	4	7,52

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 mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394108	95	95	60	0,28	6	15,20

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394109	110	110	40	0,25	6	13,20
394110	130	130	45	0,37	6	14,60

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394409	80	40	0,14	6	6,48

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
394408	60	45	0,09	6	7,04

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395332	55	18	0,013	6	3,07

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395335	70	20	0,032	6	2,91

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
395333	58	30	0,05	6	3,22

1 DIP

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena netto
395526	55 mm	30 mm	0,05 ltry	6 szt.	3,60

2 SALATERKA FALA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394414	165 mm	55 mm	0,30 ltry	6 szt.	16,50

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394404	330 mm	30 mm	3x0,26 ltry	1 szt.	84,80

4 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394416	190 mm	25 mm	0,095 ltry	6 szt.	16,00

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394400	193 mm	100 mm	35 mm	6 ltry	0,32 szt.	20,80

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena netto
394401	210 mm	110 mm	25 mm	0,2 ltry	6 szt.	20,10

7 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena netto
394113	230 mm	115 mm	10 mm	6 szt.	14,60

8 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena netto
394412	75 mm	40 mm	0,09 ltry	6 szt.	10,70

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP
- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546042	67	30	0,06	4,07
2.	546043	72	48	0,12	5,34

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	4,77
2.	546045	72	48	0,12	5,75

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	17,30

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546040	120	120	0,90	31,50

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	14,20
546034	95	95	0,400	16,50
546035	120	120	0,900	24,20

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546024	88	85	0,41	12,00
2.	546025	88	85	0,41	17,80

STOJAK
NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
319041	100	150	12,80



PAPIER DO FRYTEK



STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
319042	220	145	215	13,60

Nr kat	W mm	D mm	K szt.	Cena netto
319010	420	270	500	150,00

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

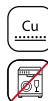
Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546052	80	-	-	65	18,70
2.	546051	-	100	80	70	20,40
3.	546054	-	100	100	70	17,90



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	546061	100	80	70	24,10
2.	546064	100	100	70	20,40



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	17,50
2.	546014	-	95	95	60	20,10
3.	546004	-	100	90	60	26,90
4.	546005	-	100	90	60	33,10



MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546058	145	95	45	0,48	32,00

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
546007	130	130	50	0,8	25,10

MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546001	115	35	20,00

MINI RONDELEK

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546009	68	43	0,13	22,90
2.	546010	110	60	0,38	41,40

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
546021	130	65	17,30

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	13,50

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
357300	143	12	6,95

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana

INOX



Nr kat.	Cena netto
546008	138,00

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	12,70

**KUBEK DO ESPRESSO,
EMALIOWANY**

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	9,63



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelaksonny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lampy grzewcze elektryczne.....	290-292
Wieszące lampy grzewcze	291
Stolik barowy.....	294
Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...	293

Mebłe cateringowe	294
Pokrowce na meble cateringowe.....	295
Słupek hotelowy.....	295

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

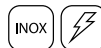
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	861,00

WISZĄCE LAMPY GRZEWICZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol
z zamontowa-
nym systemem
grzania



Pilot w
standardzie w
modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWICZA

- 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	601,00

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWICZA

- 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	460,00

3 LAMPY GRZEWICZA 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	491,00

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	441,00

2 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	938,00

1 LAMPY GRZEWCZE

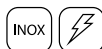
- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692334	400	1800	9,3	1,5	230	1115,00

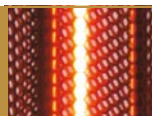
2 STOLIK GRZEWCZY

- 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	1040,00



Specjalna powłoka ochronna



1



2



LAMPY GRZEWcze GAZOWE

LAMPY GRZEWcze PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazowej w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	693210	520	-	2270	13	G30	1820,00
2.	693211	-	2270	-	-	-	111,00



1



2



LAMPY GRZEWcze

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętką umieszczoną poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprowadza 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	850,00
2.	693226	-	2210	-	-	-	90,00



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	237,00

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1840	750	740	16,5	337,00

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950131	1150	740	13,6	308,00

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	130,00

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	253,00

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	240,00

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliestr
- 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	44,70
	950163	Pokrowiec na stół 950141	czarny	44,70
2.	950164	Pokrowiec na stół 950131	biały	55,70
	950167	Pokrowiec na stół 950131	czarny	57,80
3.	950172	Pokrowiec na stół 950112	biały	38,20
	950175	Pokrowiec na stół 950112	czarny	36,70
4.	950176	Pokrowiec na stół 950118	biały	46,20
	950179	Pokrowiec na stół 950118	czarny	46,20
5.	950168	Pokrowiec na krzesło 950121	biały	30,10
	950171	Pokrowiec na krzesło 950121	czarny	31,30



1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689010	310	965	210,00

2 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czarnym

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689011	320	900	196,00

3 SŁUPEK HOTELOWY

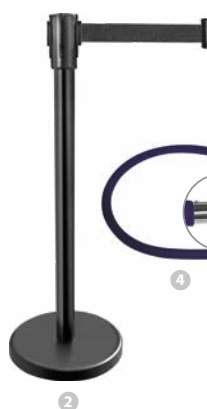
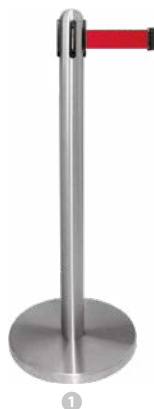
- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
689001	310	910	175,00

4 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
689002	niebieski	1500	43,80
689003	czarny	1500	43,80





WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe297-300
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu311-315
Wyciskarka do cytrusów301, 308-309
Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie.....302-303
Miarki, słomki do napojów,
łyżeczki barmańskie303-304

Coolery, wiaderka do szampana,
mata barmańska..... 305-306
Chłodziwco barowe 317-318
Syfony do wody, dyspenser barmański,
prowadnice do kieliszków307-308
Wyciskarki elektryczne
do owoców cytrusowych309

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

X
TREME
WARING
COMMERCIAL



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
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



1



2

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	855,00
2.	484006	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	413,00

BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce



1



2

Panel sterowania



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	1650,00
2.	484007	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	591,00

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



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	2050,00
2.	484008	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	689,00

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	3170,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	899,00

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	3940,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	899,00

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	4530,00
2.	484001	Dzbanek	-	-	-	2	-	-	899,00

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena netto
1.	475971	niebieski	65	12	1,31
2.	475972	żółty	65	12	1,31
3.	475973	pomarańczowy	65	12	1,31
4.	475975	czarny	65	12	1,31
5.	475977	zielony	65	12	1,31

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475970	85	12	1,25
2.	475980	103	1	6,88

WYCISKACZ DO
PLASTERKÓW
CYTRUSOWYCH

Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
473021	75	80	6,13

WYCISKACZ DO
CYTRUSÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	52,20

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	17,40

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
474000	55	208	30,50

**1 2 SITKO BARMAŃSKIE**

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472092	200	17,10
2.	472090	130	12,70

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
472093	75	150	12,70

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	472999	120	18,70
5.	472140	110	8,76

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	20,70

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena netto
472201	210	20,70

8 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena netto
472100	127	9,42

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena netto
472101	180	7,50

SHAKER BOSTOŃSKI

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476002	Shaker bez szklanki	90	180	0,9	17,80
2.	476003	Shaker ze szklanką	90	290	0,9	24,20
3.	476000	Shaker stalowy bez szklanki	90	180	0,9	20,00
4.	476001	Shaker stalowy ze szklanką	90	290	0,9	34,40



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476050	0,5	57,20
2.	476070	0,7	56,90
3.	476051	0,5	31,50
4.	476071	0,7	42,40

KUBEK STALOWY DO
SHAKERA

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
3.	472014	305	0,53	13,10



MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena netto
474300	0,015-0,030	11,90
474301	0,020-0,040	14,40
474302	0,025-0,050	13,10

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474101	0,10	14,30

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	24,20

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
340270	270	190	9	17,30
340351	350	250	10	34,60



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	472010	200	1	14,70
2.	472011	285	1	11,40
3.	472012	202	12	2,32
4.	472020	210	1	13,00
5.	472013	280	1	7,50
6.	476004	310	1	8,69



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm*	Cena netto
285092	100	13,80

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	473900	590	80	16	34,50
2.	473910	450	300	10	56,70

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477000	200	160	70	33,10

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477100	240	150	105	42,20

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473500	500	160	90	94,60

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
477280	272	204	194	64,80

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU
- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
479200	150	220	2	124,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO WINA

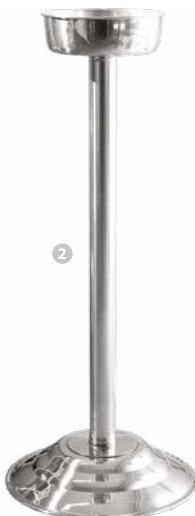
Nr kat.	V litry	Cena netto
477201	1,9	44,90



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478610	600	154,00



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	H mm	Cena netto
478680	680	172,00



3



4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477771	210	205	4,5	52,10

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
477351	200	205	4,5	42,20

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	283,00

SYFON DO WODY SODAMAKER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropekowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
500505	1	308,00

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500010	Naboje SODA	10	21,40

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	162,00

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020



Nr kat.	V litry	Cena netto
500521	1	271,00

NABOJE DO SYFONU DO WODY

- każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500020	10	20,10



POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny, barowy pojemnik na butelki



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radosin

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
474310	550	100	150	101,00



PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



DYSPENSER BARMĄSKI

- do dozowania i magazynowania



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478020	200	160	355	70	28,40
478030	295	255	355	70	41,10
478050	480	450	355	70	65,00

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473811	Red	90	330	1,0	14,50
473812	Blue	90	330	1,0	14,50
473813	Green	90	330	1,0	14,50
473814	Yellow	90	330	1,0	13,90
473815	Orange	90	330	1,0	13,90

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
473012	185	225	710	219,00

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	1610,00

Pojemnik,
docisk
i wyciskacz
wykonane
ze stali
nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

WARING
COMMERCIAL

- 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	3330,00



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	711,00



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	6800,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	7825,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	9340,00



KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	131,00

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	3540,00



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	1120,00

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

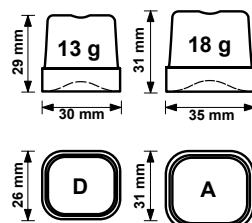
Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	11480,00

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

Wzór
kostki



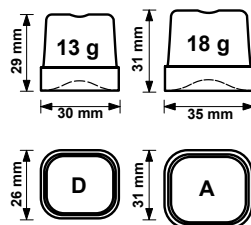
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	872211	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3900,00
2.	872213	do 22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4500,00
3.	872281	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5540,00
4.	872331	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	6350,00
	872421	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	6540,00
5.	872461	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	6890,00
6.	872651	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	8520,00
	872801	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	9460,00
	872901	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	9580,00

KOSTKARKI 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: stalgastr.com**

Wzór kostki



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	3900,00
2.	872214	22 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	4500,00
3.	872282	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	5540,00
4.	872332	do 35 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	6350,00
	872422	do 44 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	6540,00
5.	872462	do 47 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	6890,00
6.	872652	do 67 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	8520,00
	872802	do 85 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	9460,00
	872902	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	9580,00
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1185	15,3	1,05	230	13410,00
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1185	13,0	1,40	230	14200,00



KOSTKARKA

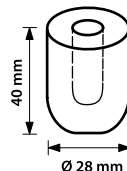
- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



15g



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	3100,00
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	3340,00

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Wzór łuski



1

do 95 kg/24h

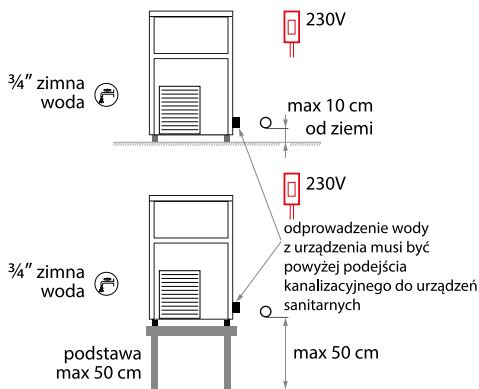


2

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	12580,00
	873902	Wodą	95	20	500	660	800	6,3	0,55	230	12580,00
2.	873151	Powietrzem	155	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	13500,00

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	550
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	550



Nr kat.	Nr strony
822998	550

TABLETKI SOLNE



Nr kat.	Nr strony
820999	550

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	547
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	547

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. 500



882161 drzwi suwane



1

2

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.	882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	2950,00
2.	882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	B	705	3800,00
3.	882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	-	-	3800,00

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. 500



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
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	C	1159	8020,00
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	C	1386	10240,00

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 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. 500



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.	882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	B	722	5650,00
2.	882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	8810,00
3.	882172	3-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1598	8020,00

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. 500



LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	6010,00



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	320-323
Młynek do mielenia kawy	324
Zaparzacz przelewowy	323
Lodówka na mleko do kawy	325
Stół pod ekspres do kawy	326

Termometr do mleka	327
Wybijak do fusów	327
Szkoło do kawiarni	328-329
Chemia do ekspresów	325
Szczotki do czyszczenia ekspresów	325



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. 547-549

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
- pokrętki 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	18885,00

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 zaparzania 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	14495,00


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 zaparzania 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	13420,00


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 zaparzania 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	17150,00



**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
486200	460	590	530	6	2,8	230	8290,00

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYŃKIEM

- 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
486400	460	590	630	6	2,8	230	10010,00

**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
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	9355,00

**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
486300	460	590	530	6	2,8	230	10225,00



EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpiecia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
486812	410	500	580	8	20,5	2,9	230	8430,00

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	646,00
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	42,40

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	1485,00

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	1900,00

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	2465,00

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	2805,00



PIŁYN 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	20,80

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	22,10

ODKAMENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapniowego 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	19,50
648050	5	66,60
648100	10	119,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486011	10	145	41,60



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia wężyków i ekspresów

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
486721	6	165	9,80

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

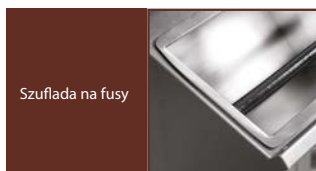


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,06	230	1360,00

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	2660,00



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



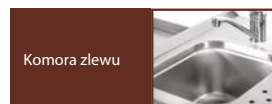
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	3570,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
372035	0,35	25,90
372060	0,60	33,00
372100	1,00	38,80
372150	1,50	68,50
372200	2,00	75,10

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546017	48	80	0,145	13,50

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
486012	57	94	0,4	84,60

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g, lb, oz, oz, dwł)
- 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	Dokładność	Cena netto
730011	140	205	41	0,4	kg	0,1	258,00
730012	140	205	41	0,4	kg	1	206,00

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbarty 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	18,70

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486014	265	162	102	61,10

DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	22,30
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	27,60
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	24,70

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	270,00



SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 140-181

SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400195	60-45	55	0,075	12	5,02
2.	400194	85-60	68	0,185	6	8,66
3.	400098	76-49	110	0,240	12	4,95
4.	400099	82-55	149	0,380	12	7,20



1 SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	8,72

3 SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	3,11

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	8,58
400257	64	57	0,09	6	5,88

4 SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	7,37
400196	84-75	162	0,360	6	7,56
400197	91-75	175	0,455	6	9,82

KUBEK EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547010	80	80	0,400	12,70



KUBEK DO ESPRESSO, EMALIOWANY

- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporny termicznie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	Cena netto
547009	50	50	0,100	9,63





FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	32,80
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	36,80
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	41,40



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane 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	43,90
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	32,80
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	36,80

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400352	66	123	0,270	12	6,63
2.	400353	78	103	0,330	24	6,54



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.....	331-335
Maszyny do bitej śmietany	336
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów.....	337-339
Worki, końcówki do wyciskania	340-341
Patery do tortów i owoców	346-348

Papier do pieczenia, mata do wypieków	343
Urządzenie do gorącej czekolady	344
Miesiarki planetarne	349-350
Palnik, foremki do crème brûlée	348
Noże cukiernicze	345

SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwytłaczają 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 nabojęw firmy ISI; używanie innych nabojęw powoduje utratę gwarancji



SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje ISI Nitro nr kat. 500026

Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	519,00
500026	Naboje Nitro	16	-	50,70



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	307,00
500101	1,0	367,00



SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500205	0,5	377,00
500210	1,0	504,00



SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
500305	0,5	479,00



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C

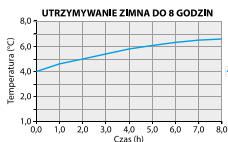


Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C





Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°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	838,00



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	171,00
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	176,00

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena netto
500001	25,90

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	25,10

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	69,90

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	86,50

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena netto
500011	85,40

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	139,00

NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	16,40
500016	Naboje Professional	24	40,20
500017	Naboje Professional	50	82,90

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500026	Naboje Nitro	16	50,70

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

Nr kat.	V litry	Cena netto
500250	0,5	296,00
500350	1,0	354,00

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

Nr kat.	K szt.	Cena netto
500025	10	14,90
500030	24	37,10
500040	50	76,60



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wymiowany 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	9950,00



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 wymiowanymi 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	2,5	22	0,28	230	8345,00

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotujesz 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: wymiowana miska, łopatką do lodów i miarka



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	1985,00



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	156,00
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	205,00

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	53,40
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	54,80
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	20,00
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	16,50



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	535014	360	165	120	5	53,60
2.	535017	360	250	80	5	58,90



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



INOX
18/10



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
533260	przeźroczysty	260	21,90
533261		260	24,70

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
536004	95	270	90	80,60

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
530009	220	120	90	1120,00



INOX

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

Al

- 2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
530300	1/30, porcja ~23 g	129,00
530400	1/40, porcja ~17 g	125,00

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
531300	1/30, porcja ~23 g	147,00
531360	1/36, porcja ~19 g	147,00
531400	1/40, porcja ~17 g	147,00

- 3 PORCJONER DO LODÓW
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
532300	1/30, porcja ~23 g	154,00
532360	1/36, porcja ~19 g	154,00
532400	1/40, porcja ~17 g	154,00

stöckel®

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



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400595	85	182	0,380	6	6,55
2.	400596	116	125	0,300	6	10,20
3.	400597	130	90	0,375	12	7,15

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	400621	104	94	0,260	6	5,81
5.	400623	125	180	0,300	6	16,40



1



2



3

Pasabahçe
PROFESSIONAL



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400086	100-65	82	0,28	6	5,23
2.	400307	92-68	97	0,25	6	6,97
3.	400096	114-72	105	0,29	6	8,42
4.	400097	102-68	142	0,27	6	8,44
5.	400080	116-70	118	0,16	6	6,17
	400258	116-70	133	0,17	6	6,56
6.	400343	98-70	103	0,25	12	9,37

NOWOŚĆ



4



5



6

ŁYŻECZKA DO LODÓW



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
370105	95	1	0,95

PUCHAREK DO LODÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
370101	105	65	0,225	24	12,10



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	3,44
515030	3	3,44
515040	4	3,44
515050	5	3,44
515060	6	3,44
515070	7	3,44
515080	8	3,44
515100	10	4,13
515110	11	4,13
515120	12	4,13
515130	13	4,13
515140	14	4,13
515150	15	4,13
515180	18	9,16

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	2,74
517031	16	2,0	2,74

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	3,44
514040	4	3,44
514060	6	3,44
514080	8	3,44
514100	10	3,44

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	2,74

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
516950	4	95	7,32

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	9,16
516060	6	9,16

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

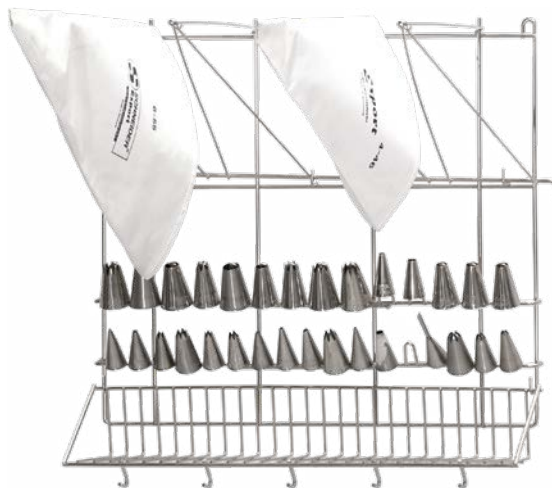
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	2,74
517021	10	2	2,74

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH
- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena netto
518100	ok. 33	76,70

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	195,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	12,00
511302	300	14,40
511352	350	15,70
511402	400	19,40
511452	450	20,50
511532	530	25,50

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	64,70
510011	460	100	89,10

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	12,90

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504020	60	210	12,50

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
528010	20-110	30	93,30

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	501125	125	97	3,46
2.	501155	155	107	3,46
3.	501160	160	103	3,72
4.	501195	195	127	3,72



FORMA
DO MODELOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
528050	80	80	45	14,40

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	525252	250	15,80
	525362	360	29,60
	525402	400	28,70
2.	525253	250	19,00
	525363	360	29,70
	525403	400	30,90

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
522040	40	240	14,60
522080	50	280	20,00

UBIAK PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena netto
313251	250	16,50
313301	300	17,10
313401	400	21,10

PIERŚCIEŃ
CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
528034	80	45	16,00
528035	100	45	20,10
528036	120	45	22,30

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
523040	40	8,72
523080	80	24,70

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	33,00

INOX

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	269,00

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
521110	520	315	56,60
521640	585	385	59,00

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	L m	T °C	K szt.	Cena netto
1.	521325	biały	325	530	-	-25 + 230	500	129,00
2.	521400	biały	400	600	-	-25 + 230	500	173,00
3.	521380	jasny brąz	380	-	100	-25 + 230	1	58,20



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- jednostronny (gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527150	5 noży	195,00
527170	7 noży	270,00



ZNACZNIK ROZSTAWNY

- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

Nr kat.	Opis	Cena netto
527250	5 noży	240,00
527270	7 noży	203,00



PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	151,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	-	23,30

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawka w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9 mm
- Ø=210 mm zew.
- Ø=190 mm wew.

INOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
3.	510020	1,8	242,00



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	1785,00

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	76,90
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	101,00
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	115,00
4.	253352	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	64,70
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	35,60
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	41,90
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	44,50
6.	263260	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	250	41,90
7.	334218	Nóż łopatką do tortów	160	33,30

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334311	270	49,50

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
334324	360	57,10

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- ręczka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
502120	100	240	28,80

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana ręczka

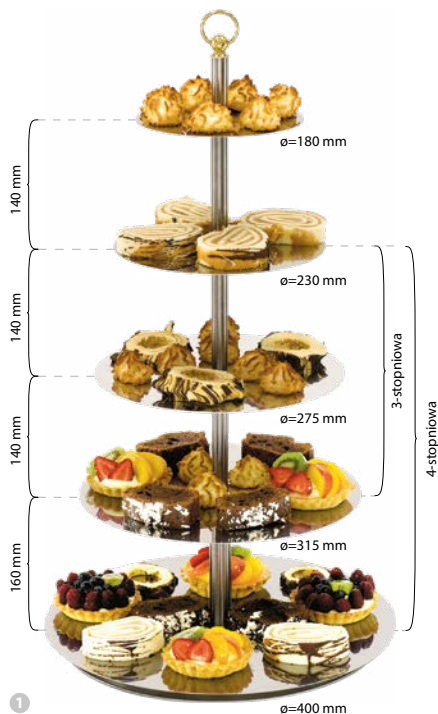


Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503220	100	220	18,40

SZPATUŁA DO MASY
CUKIERNICZEJ

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	16,60

PATERY DO TORTÓW



1 PATERA DO TORTU

- wielostopniowa (patrz tabela)
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena netto
542030	3-stopniowa	480	431,00
542040	4-stopniowa	600	577,00

2 PATERA DO TORTU

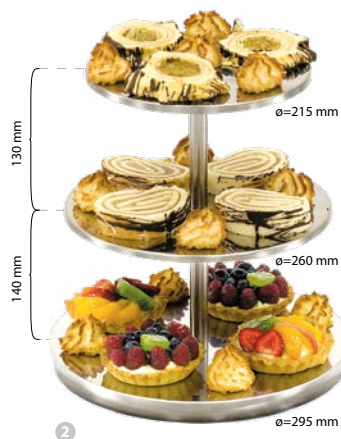
- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	243,00

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	50	98,80



4 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545009	250	80	125,00
545010	300	65	152,00

NOWOŚĆ

5 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	27,90



PATERY I KOSZE NA OWOC

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	545016	198	1	19,90
2.	545017	102	1	18,70
3.	545018	187	1	19,10



PATERA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545015	370	117	1	44,00



PATERA NA CIASTKA I OWOC

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545024	320	128	1	38,00



PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ

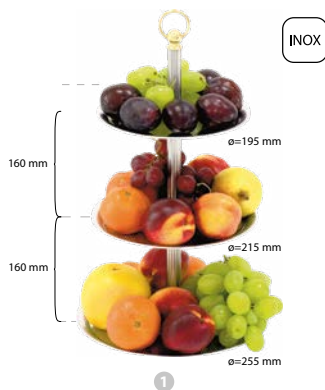
Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545025	320	110	1	45,40



PATERA Z KŁOSZEM - pokrywa w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
545014	320	262	1	67,20





1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	237,00



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	278,00



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
544100	280	380	181,00

PATERA DO CIASTEK I OWOCÓW



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	H rantu mm	Cena netto
544036	300	85	~ 10	143,00
544037	360	90	~ 15	182,00

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę

Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	3,68



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	97,90
2.	500700	153	74	179	0,045	116,00

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



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	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2430,00
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2980,00

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
783100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	4510,00

Zestaw
3 końcówek
w komplecie



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 wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena netto
783210	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	
	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	4250,00



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	785211	Końcówka do ucierania ciast lekkich	164,00
2.	785213	Końcówka do ubijania piany	213,00
3.	785214	Dzieża	331,00

MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wymiowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena netto
783250	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	
	362	450	550	900	25	72	1,5	230	6300,00

Zestaw
3 końcówek
w komplecie





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy	353-361	Torby, pojemniki termoizolacyjne	366-367
Miksery spiralne	362-363	Stoły chłodnicze	368-369
Blachy, siatki do pizzy	366	Łopaty, łopatkki do pizzy	364-365
Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	365	Talerze do pizzy	366
		Rękawice piekarskie	367



PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
781000	Podstawa do pieca 781010, 781020	1064	840	1005	1065,00
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	946,00
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	946,00
782012	Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	946,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	946,00
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	946,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	946,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	946,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	946,00
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	946,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	946,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	946,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	946,00
782022	Podstawa do pieca 782100, 782120	565	470	1000	526,00

NOWOŚĆ



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: stalgast.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: 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
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2635,00	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4805,00	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



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

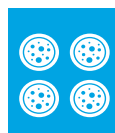
GREDIL



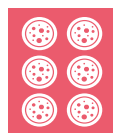
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3505,00	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	5115,00	



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



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	4525,00	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	7540,00	
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	8980,00	

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

UKŁAD KOMORY PIECA:



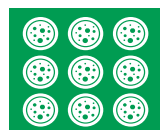
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

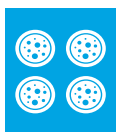
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgast.com



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	4850,00	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9255,00	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	10115,00	Purple
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	6805,00	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	12075,00	Pink
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9085,00	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	14705,00	Green



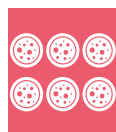
UKŁAD KOMORY PIECA:



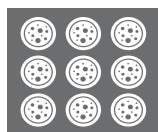
4 x Ø360mm



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



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	6015,00	Blue
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9775,00	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	13885,00	Pink
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	17790,00	

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

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY E-START LINE

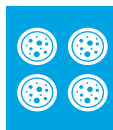
- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



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	3985,00	
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	5875,00	
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7100,00	



UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY S-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali ocynkowej
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



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
781010	Piec jednokomorowy	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	3280,00	g
781020	Piec dwukomorowy	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	5625,00	g

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL GAS STRONG

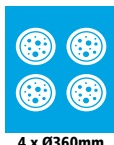
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



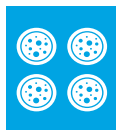
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	10540,00	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	13290,00	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL 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: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

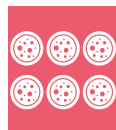
UKŁAD KOMORY PIECA:



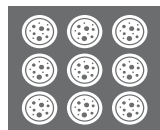
4 x Ø360mm



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
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	7365,00	4x
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	12545,00	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	15375,00	6x
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10025,00	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	17905,00	6x
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	22075,00	

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkownica znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny
włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786931	445	340	640	29	0,5	230	4560,00

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	4200,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	5380,00



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	4250,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5320,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6090,00

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: stalgastr.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	8970,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10210,00

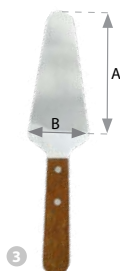
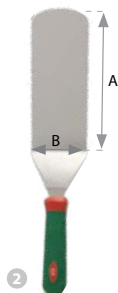
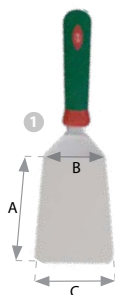


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	6860,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	8970,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	142,00

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	15,60

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	179,00

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	48,10
564052	300	300	500	71,70
564102	300	300	1000	92,90

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	21,50

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	107,00
564040	350	350	1100	147,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
564412	320	300	1200	161,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	173,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	215,00



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena netto
564401	1100	364,00



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	13	56,00
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	57,20
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	31,50
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	37,20
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	24,90



6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400

Nr kat.	Cena netto
563409	249,00



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	25,40
	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	31,30
2.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	9,27
3.	394419	Talerz do pizzy Apulia	315	20	6	25,70



LUBIANA



Bormioli



Flaminia

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560181	180	25	11,10
560201	200	25	12,50
560221	220	25	12,30
560241	240	25	14,10
560261	260	25	14,60
560281	280	25	14,60
560301	300	25	17,70
560321	320	25	19,60
560361	360	25	25,10
560401	400	25	34,30
560451	450	30	44,70
560501	500	30	49,00

Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena netto
562231	200	230	13,10
562281	250	280	14,50
562311	280	300	17,10
562330	310	330	18,40
562361	350	380	22,40
562400	380	400	26,30
562460	430	460	26,30
562500	480	500	36,90
562600	570	600	59,30

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	74,80

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	81,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	188,00

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	135,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	135,00

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z beższwową 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	57,80

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	122,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	42,90

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	126,00



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. 500

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	4430,00

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. 500



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	10240,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 przewodnic (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	13610,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 przewodnic 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	14560,00

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) przewodnic 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	16200,00



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
Kotłociarki i akcesoria375-376
Nadziewarki i krajalnice do kielbas378-379
Krajalnice do wędlin i serów372-374

Obieraczka do ziemniaków371
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne381-391
Cuttery i miksery ręczne392-402
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 Radość

nowy design

ulepszona konstrukcja
urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio
pochylona konstrukcja
panelu sterowania
zapewnia komfort
i bezpieczeństwo
użytkownika



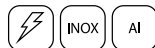
Tarcza ścierna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	789061	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	4850,00
2.	789120	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	6120,00
3.	789003	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	734,00


KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

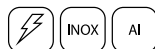
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	4140,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	5850,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepającą
- wózek, pokręta 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



AI



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	7140,00

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 nieprzystawiającą 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	2150,00
722221	220	380	440	340	14	0,32	230	1950,00

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1920,00

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	7820,00



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	5010,00

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	1960,00



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe noży
- 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	3790,00

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	693,00


MASZYNA 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 przeciwpociążeńowe antypoślizgowe noży
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
721129	410	190	350	85	0,25	230	1400,00

MASZYNY 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	3180,00
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	3740,00

MASZYNY 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	2140,00
4.	721224	410	328	517	250	0,80	230	3070,00

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	47,70
	721020	-	721221, 721224	80,20
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	121,00
	721012	3	721121, 721124, 721129	110,00
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	110,00
	721014	6	721121, 721124, 721129	110,00
	721015	8	721121, 721124, 721129	106,00
	721016	10	721121, 721124, 721129	110,00
	721021	2	721221, 721224	142,00
	721022	3	721221, 721224	142,00
	721023	4,5	721221, 721224	137,00
	721024	6	721221, 721224	137,00
	721025	8	721221, 721224	142,00
	721026	10	721221, 721224	142,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	721305	320	290	680	5	11	857,00
2.	721307	320	330	830	7	12	951,00
3.	721310	400	360	640	10	12	1225,00

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 kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przyssawek
- prosty demontaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
725002	230	162	221	418,00

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kiełbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nożyki



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	732,00

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 zapewni
optymalne
spływanie soku

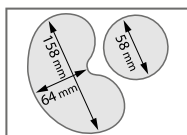


Idealna do samoobsługi
przy śniadaniach w formie
bufetu, w stołówkach
szkolnych i zakładowych,
podczas imprez
okolicznościowych itp.

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	6800,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	0,7	120	230	7825,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	1,0	160	230	9340,00

SZATKOWNICA DO WARZEW 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, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 390-391
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw 4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



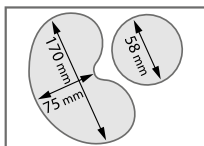
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3220,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	995,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 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 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



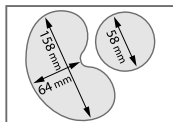
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5610,00
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5785,00
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1270,00
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00



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) plasterki 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	4915,00
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4035,00
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	995,00

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówki i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plasterki 2mm, plasterki 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

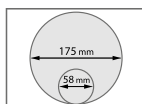
Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



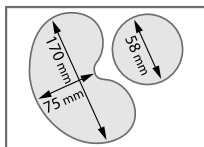
Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	9685,00
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	9685,00
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	10650,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1270,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

SZATKOWNICA DO WARZEWY CL50 GOURMET

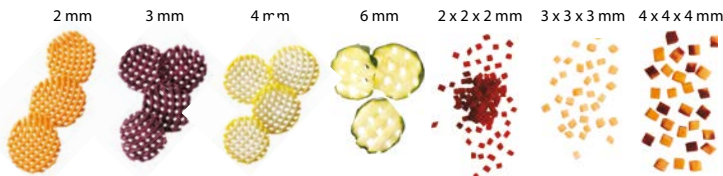
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 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	8930,00

SZATKOWNICA DO WARZEW CL55

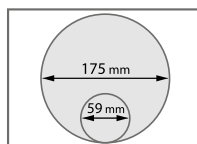
- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



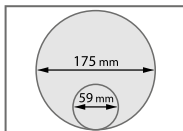
Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	16865,00
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	16865,00
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	22700,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1270,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

SZATKOWNICA DO WARZEWYW CL60

- polecana do przetwórnictwa 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 noże
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	34530,00
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1270,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 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

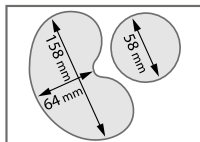
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4305,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	995,00

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

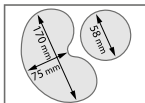


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	9480,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	9480,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	995,00



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

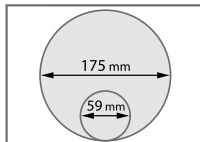


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	350	665	5,9	750 / 1500	1,00	400	12265,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

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 stali nierdzewnej + 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

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



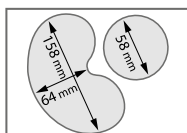
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	715	7,5	750 / 1500	1,8	400	14505,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2580,00

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 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik cuttra
ze stali
nierdzewnej



Wiele
sposobów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5065,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	6225,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	995,00

TARCZA PLASTRY

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	375,00
714112	2 mm	375,00
714113	3 mm	375,00
714114	4 mm	375,00
714115	5 mm	375,00
714118	6 mm	375,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1500,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	200,00
714012	2 mm	200,00
714013	3 mm	200,00
714014	4 mm	200,00
714015	5 mm	200,00
714016	6 mm	200,00



TARCZA WIÓRKI

- 1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	200,00
714022	2 mm	200,00
714023	3 mm	200,00
714026	6 mm	200,00
714029	9 mm	200,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	245,00

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	375,00
714122	2 mm	375,00
714123	3 mm	375,00
714124	4 mm	375,00
714125	5 mm	375,00
714127	7 mm	375,00
714131	Parmezan	375,00
714170	Marchew	675,00
714171	Chrzan	605,00
714132	Ziemniaki	605,00



TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	565,00
714193	3 mm	565,00
714195	5 mm	565,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	200,00



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	770,00

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1035,00
714169	10 x 10 mm	1035,00
714160	10 x 16 mm	1035,00



TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	575,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1075,00
714142	2 x 2 mm	575,00
714145	2 x 4 mm	575,00
714147	2 x 6 mm	575,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	575,00
714143	3 x 3 mm	575,00
714144	4 x 4 mm	575,00
714146	6 x 6 mm	575,00
714148	8 x 8 mm	575,00

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	250,00
714043	2 x 4 mm	250,00
714045	2 x 6 mm	250,00
714044	4 x 4 mm	250,00
714046	6 x 6 mm	250,00



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK



- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	885,00
714059	10 x 10 x 10 mm	885,00
714050	12 x 12 x 12 mm	885,00

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	980,00
714157	8 x 8 x 8 mm	885,00
714159	10 x 10 x 10 mm	885,00
714151	14 x 14 x 14 mm	885,00
714153	14 x 14 x 10 mm	885,00
714154	20 x 20 x 20 mm	885,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1450,00
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	375,00

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	700,00

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	595,00
714103	3 mm	595,00
714104	4 mm	610,00

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	375,00
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	145,00



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 obi/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5855,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	6350,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7785,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	11030,00

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	12450,00



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	4465,00

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	7550,00

CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 2 |  | Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 3 |  | Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu |
| 4 |  | Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu |
| 5 |  | Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu |

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer z
sygnalizacją
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	9820,00
	712051	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	9820,00
2.	712070	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	11220,00
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	16255,00
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	20900,00
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	25000,00

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: **Adam Michalski**

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i 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
kończówka do
przygotowywania
napowietrzanej
emulsji o dużej
objętości



Kończówka 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	1035,00

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP
**NAJLEPSZE
 DO PRZYGOTOWYWANIA
 NIEWIELKICH PORCJI**



CMP
**NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
 (DO 45 LITRÓW)**

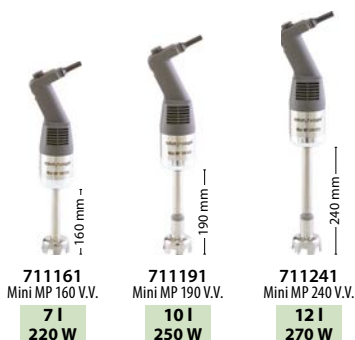


MP Ultra
**NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK
 ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
 INTENSYWNE UŻYTKOWANIE**



GAMA MINI

- Mini MP



GAMA ŚREDNIA

- CMP



Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



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	1190,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1470,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1745,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2205,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2485,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	770,00

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	1820,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1965,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2125,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	2555,00
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	2720,00
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	3615,00
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	3875,00
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	2015,00

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwe w demontażu,
Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2540,00
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2820,00
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2300,00
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2570,00
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3815,00
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4710,00
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5640,00

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena netto
711995	360,00

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	1370,00
710350	280	0,35	220-240	2060,00

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	382,00



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	3600,00

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	3780,00



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


1

Ryflowana
powierzchnia


2

3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	588,00
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	721,00
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	1160,00

FRYTOWNICE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	349,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	400,00
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	667,00
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	721,00

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
770100	11	550	475	175	1,1	230	940,00

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
743000	640	320	300	15	2,0	230	717,00



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

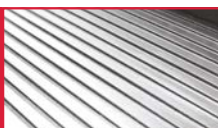


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	2,8	230	2020,00
744000	600	480	530	48	4,0	400	2290,00

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
745120	1/2 Gładka 1/2 Ryflowana	640	440	175	34	3,5	230	855,00
745121	Gładka	640	440	175	34	3,5	230	717,00

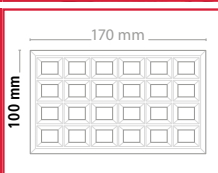
GOFROWNICA

- 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	801,00

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	732,00

KONTAKT GRILLE

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętką do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



caterina



KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742018	310	360	200	1,8	230	796,00



KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742038	430	360	200	2,2	230	972,00

KONTAKT GRILL

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
742028	570	360	200	3,6	230	1440,00

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	539,00
	746067	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	574,00
	746069	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	617,00
2.	746043	Frytownica podwójna	415	430	265	2x3,5	2x2	230	992,00
	746068	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	1100,00
	746079	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	1100,00
3.	746096	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	839,00
	746097	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	1550,00

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



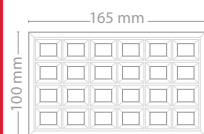
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
745104	720	460	240	3,5	230	1820,00

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlew aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokryw



Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
772326	320	380	240	1,5	230	988,00



NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	772284	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	1040,00
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	38,90

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	467,00
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	587,00
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	617,00

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**

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3100,00

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777213	330	385	220	18	2	230	2380,00

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3910,00

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	1060,00
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1940,00
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2270,00

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	2170,00
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3170,00

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2970,00
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	3850,00
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	4410,00


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	2020,00

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777304	545	460	220	17	0,7	230	2500,00

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	2760,00

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

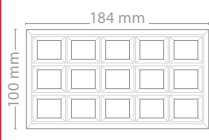


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	2010,00
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	3330,00

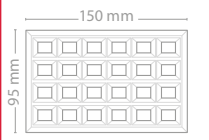
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nożyki
- 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	3350,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3430,00

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	1810,00



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowi
- 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	1800,00



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.	777101	1-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	1140,00
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1730,00

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777107	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	3040,00

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekane
- 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
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	4410,00

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 funkcję konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm

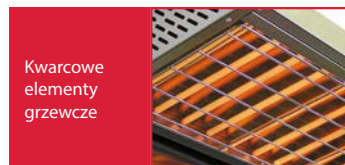


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2710,00
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2770,00
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3190,00



SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiającą obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777351	600	510	550	44	3,0	230	8020,00



TOSTER

- pojemność: 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- 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.	779040	300	225	215	1,8	230	521,00
2.	779060	430	225	215	2,5	230	662,00

TOSTER/OPIEKACZ

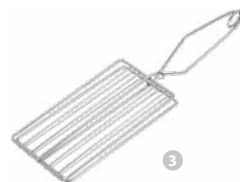
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	711,00
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	901,00
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	20,80

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
1 strona - do klasycznego gotowania,
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
777195	600	630	425	30	14	gaz	2890,00

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczenia, golonki itp.
- 3 bagnetów niezależnie sterowanych
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	9400,00

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
- 777371 - 4 grzałki
- długość sztycy: 777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	4590,00
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	4850,00

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
- 777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy: 777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	5410,00
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	5825,00

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	3490,00
777521	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	3490,00
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	3730,00
777531	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	3730,00
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	3890,00
777541	GD4/5	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	11,0	G20	3890,00
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G30	5730,00
777551	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	5920,00

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	4410,00
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	4770,00

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	5400,00
777561	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	5700,00



AKCESORIA DO GYROŚÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyrośa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
777582	895	143,00

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	Cena netto
777583	4,64

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyrośa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięśa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777584	235	235	125	114,00

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrośów 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	622,00

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem


1

2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	777588	dolny	88,30
2.	777589	górny	88,30

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrośa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięśa do gyrośa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych

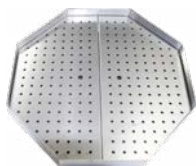


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777585	350	350	105	340,00

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
777581	650	650	50	444,00


TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777587	190	110,00


SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgrzania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777590	220	177,00


NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena netto
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2670,00
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	3440,00
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3820,00


OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
777591	80	217,00


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	1470,00



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
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	769,00

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
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	463,00

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzylegający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	794,00



SUSZARKA DO ŻYWNOSCI, 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 rozprzeczane 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	979,00

WITRYNA GRZEWICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wyjmowany pojemnik

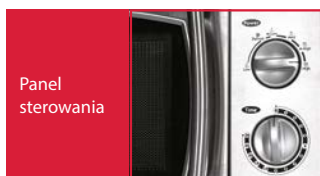


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena netto
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	2530,00

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]



Panel sterowania



Talerz obrotowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775002	483	420	281	900	230	785,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W
KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1820,00

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
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

KOMORA
[26l]1050
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1750,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- wymiary wewnętrzne: 336x349x225 mm
- 4 poziomy mocy mikrofal
- możliwość zapamiętania 20 programów
- wyświetlacz LED
- 2 etapy gotowania
- maksymalny czas gotowania 30 min
- alarm końca cyklu gotowania
- przycisk +30 sek.
- przycisk defrost



NOWOŚĆ

KOMORA
[26l]1100
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775412	Panel elektroniczny	527	412	297	1100	230	1680,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- oświetlenie LED
- ceramiczne dno
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm

KOMORA
[26l]1500
W1850
W

INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775315	Panel manualny	464	597	368	1500	230	3600,00
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	4460,00



2 lata gwarancji*

SAMSUNG**OBROBKA TERMICZNA****KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

1500
WKOMORA
[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	3600,00

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED

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	4460,00

KUCHENKA 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	324,00

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 Ø 120 - Ø 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:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	998,00

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, jednności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 246-249

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 pompa 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



1200
W

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	818,00

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500
W

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	1340,00
141202	Pojemnik GN 1/1 poliweglan	530	325	200	26	-	-	-	84,70
142202	Pojemnik GN 1/2 poliweglan	325	265	200	11,5	-	-	-	42,20

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych


caterina


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	2020,00

**STOJAK NA WORKI
PRÓŻNIOWE**

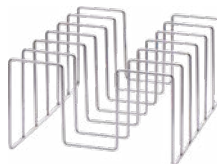
- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Cena netto
691251	176,00

STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	Cena netto
691252	155,00

SZCZYPCE UNIWERSAŁNE
SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	24,10
422302	300	25,90
422402	400	26,70

KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępują 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	71,90



Classic
Cook

Smart
Cook

Shop
Cook

FM **STG**

FM **STB**

FM **RX**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook	440
Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast SmartCook	441-442
Piece GASTRONOMICZNE FM STG 20 GN	443
Akcesoria do pieców gastronomicznych	444-445
Piece PIEKARNICZE - FM	450-451
Piece PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400	452
Akcesoria do pieców piekarniczych	454-455

Piece ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook	459
Piece ODPIEKOWE - FM RX	460-461
Akcesoria do pieców odpiekowych	461-462
Akcesoria uniwersalne	
do pieców Stalgast i FM	462-463
CHEFTOP MIND.Maps™	466
CHEFLUX™	467
BAKERLUX SHOP.Pro™	468
LineMicro™	469

ZESPÓŁ TRENERÓW I DORADCÓW KULINARNYCH

**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMAŁA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNNARZYK**



*“Prowadzimy
sesje szkoleniowe
i warsztaty
z najnowszych technik
kulinarnych dla dystrybutorów
oraz klientów HoReCa”*

Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgast.com

**BERNARD
MALINOWSKI**



WSPARCIE DLA KLIENTÓW



Rocznie prowadzimy **kilkaset** pokazów, prezentacji i działań marketingowych, wspierających sprzedaż.

Przygotowujemy materiały promocyjne dla klientów, filmy instruktażowe, materiały drukowane.

Prowadzimy aktywne dyskusje na forach branżowych, udzielamy bieżących informacji produktowych naszym klientom.





18
MODELI

Piece konwekcyjno-parowe

GASTRONOMICZNE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



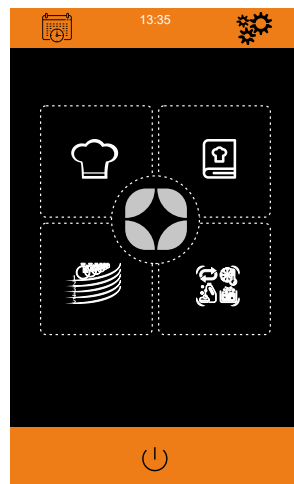
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda rdzenia, sonda próżniowa (opcja) i sonda wielopunktowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwia dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprowadzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.

**FAST COOLING**

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.

**MULTIWASH**

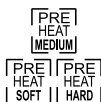
W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysníc.**

**ALLONTIME**

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.

**MULTICOOK**

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.

**MULTIPREHEAT**

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.

**SOUS-VIDE**

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vide piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



Piece Stalgast ClassicCook



GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	9780,00	12990,00	18050,00



GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	26300,00	28860,00

Piece Stalgast SmartCook



GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	9100044	9100047	9100051
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	54 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	19020,00	25640,00	31920,00



GN 1/1

NOWOŚĆ



Nr kat.	9100048	9100052
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	40790,00	43880,00

Piece Stalgast SmartCook



GN 2/1



Nr kat.	9100053	9100055
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	120 kg	160 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	14,2 kW	28,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	34160,00	39770,00



GN 2/1



Nr kat.	9100054	9100056
Liczba półek	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	145 kg	175 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	20 kW	28 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	44990,00	48440,00

Piece FM STG 20 GN

Nr kat.	9100565
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	51920,00

Nr kat.	9100566
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 975 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	250 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	64960,00

Nr kat.	9100567
Liczba półek	20 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1100 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	38 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	82630,00

Nr kat.	9100572
Liczba półek	20 (GN 2/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	880 x 1255 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	290 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	46,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	76240,00



GN 1/1



9100565

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100566

Wózek w komplecie



GN 1/1



9100567

Wózek w komplecie



GN 2/1



9100572

Wózek w komplecie

Akcesoria do pieców GASTRONOMICZNYCH

SZAFKA GRZEWICZA

Nr kat.	9100608
Liczba półek	6 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	735 x 684 x 714 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	170°C
Waga	52 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	5,65 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	9230,00



GN 1/1

PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9057931	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	691,00
2.	9057961	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	881,00
3.	9057981	Piece gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	957,00
4.	9057932	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	720,00
5.	9057962	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	957,00
6.	9057982	Piece gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	1050,00
7.	9050608	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	960,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin $\varnothing$ 120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100581	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	7440,00
9100582	Piecze 9100565 i 9100566	880	1025	345	8535,00
9100583	Piecze 9100053 i 9100055	790	1270	345	8500,00
9100627	Piec 9100572	880	1285	345	9110,00
9100704	2 piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	7930,00

NOWOŚĆ



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	790,00
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensatem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	607,00
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1755,00
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych 20x GN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	799,00
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensatem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1002,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9100586	Piecze gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	1730,00



REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
9100018	124,00



NOWOŚĆ

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9100347	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	7830,00
9100348	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	9965,00





14 MODELI



Piece konwekcyjno-parowe

PIEKARNICZE

Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piece w wersji elektrycznej lub gazowej



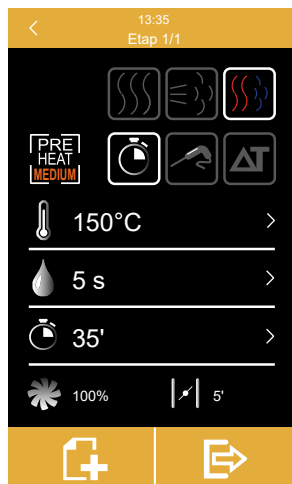
Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody 3/4"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominu
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.



CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominu przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypiekania potraw.



DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączonej do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piece ze sterowaniem dotykowym zostały wyposażone w podstawową książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Szybki wybór spośród 72 dań ułatwia intuicyjny podział na 8 grup i profesjonalnie wykonane zdjęcia gotowych dań. Pozostałe piece z ekranem dotykowym posiadają podstawową książkę kucharską.

HACCP

REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



MULTIWASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



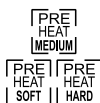
ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



Piece FM



600x400

NOWOŚĆ



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	15330,00	16100,00	20700,00



600x400

NOWOŚĆ



Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	29970,00	32470,00

Piece FM

NOWOŚĆ



600x400



Nr kat.	9120490	9120492	9120496
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm	885 x 1020 x 835 mm	885 x 1020 x 1150 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C	270°C
Waga	92 kg	110 kg	155 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,65 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	22690,00	23770,00	34770,00



600x400



NOWOŚĆ



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39060,00	44730,00

Piece FM STB 16 600x400



Nr kat.	9120499
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	250°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	49300,00



Wózek w komplecie



Wózek w komplecie

Nr kat.	9120500
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	252 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	59580,00

Nr kat.	9120501
Liczba półek	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1090 x 1900 mm
Minimalna temperatura	50°C
Maksymalna temperatura	270°C
Waga	288 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20
Moc gazowa	28 kW
Moc elektryczna	1,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	81830,00



Wózek w komplecie

MODUŁOWOŚĆ



Okap
9120515

Piec
konwekcyjno-parowy
9120492

Zestaw modułowy
połączeniowy
9120632

Piec statyczny
9120580 lub **9120581**

Garownik,
Komora wzrostowa
9120626

Zestaw instalacyjny
9120711

Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w jez. polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (góra, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii
- model 9120581 dodatkowo z nawilżaniem



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	14700,00	16410,00

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	9120626
Liczba półek	5
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 975 x 690 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	60 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	6620,00



PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9051203	Piece piekarnicze	802	745	300	691,00
2.	9051206	Piece piekarnicze	802	745	650	909,00
3.	9051208	Piece piekarnicze	802	745	850	1004,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin $\varnothing$ 120 mm

NOWOŚĆ

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120514	Piecie piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	7975,00
9120515	Piecie piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne	880	1105	345	7975,00
9120705	Piecie statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	8115,00



ZESTAW INSTALACYJNY

Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
9100434	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	790,00
9100671	Zestaw instalacyjny do połączenia 1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	607,00
9100708	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego ze sobą 2 pieców konwekcyjno-parowych bez okapu	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1755,00
9100709	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	Pieców konwekcyjno-parowych FM 20xGN z wózkiem	799,00
9100710	Zestaw instalacyjny do połączenia 2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem lub kondensem pary	Pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	1002,00
9120711	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	2775,00



ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9120519	Piecie piekarnicze, elektryczne	880	935	80	1765,00
9120632	Piecie piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	2985,00

REDUKTOR CIŚNIENIA WODY

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



NOWOŚĆ

Nr kat.	Cena netto
9100018	124,00

WÓZEK

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
9120346	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	7830,00



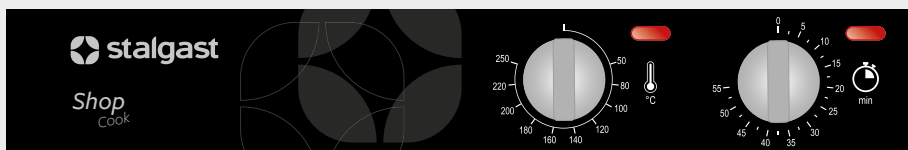


12 MODELI

Piece konwekcyjne

ODPIEKOWE





Sterowanie manualne

	 912057	 912058	 912059
Nawilżanie komory	OPCJA	✓	✓
Wentylator z rewersem			✓
Oświetlenie komory			✓
Sygnalizacja końca cyklu			✓
Wyłącznik drzwiowy			✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓
3 blachy perforowane w komplecie	✓		
4 ruszty w komplecie			✓
4 blachy perforowane w komplecie		✓	



Sterowanie elektroniczne

	 912060	 912061
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparovanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓



Sterowanie manualne

					
	912522	912527	912528	912529	912541
Nawilżanie komory	OPCJA	OPCJA	✓	OPCJA	✓
Wentylator z rewersem		✓	✓	✓	✓
Oświetlenie komory		✓	✓	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu		✓	✓	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy		✓	✓	✓	✓
Timer do 60 min./ praca ciągła	✓	✓	✓	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓	✓	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓	✓	✓	✓
3 ruszty w komplecie		✓	✓		
4 ruszty w komplecie				✓	✓
4 blachy perforowane w komplecie	✓				



Sterowanie elektroniczne

		
	912544	912545
Nawilżanie komory	✓	✓
99 Programów z 3 krokami każdy	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

Piece Stalgast ShopCook

Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	2580,00	3450,00	7540,00

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912060	912061
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 710 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	5890,00	8910,00

Piece FM RX

Sterowanie manualne

NOWOŚĆ



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	2960,00	5480,00	6020,00

Sterowanie manualne

NOWOŚĆ



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	6170,00	7650,00

Piece FM RX

Sterowanie elektroniczne



Nr kat.	912544	912545
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 705 x 540 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	260°C	260°C
Waga	40 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,2 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	5970,00	9030,00

Akcesoria do pieców ODPIEKOWYCH

GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- przyłącze wodne 3/4
- pojemność: 10 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400 / GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	4140,00



PODSTAWY

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	905123	Piecze odpiekowe 430x340	572	514	850	909,00
2.	905126	Piecze odpiekowe 600x400	802	630	850	1004,00

OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensery pary
- króciec wylotu spalin ø 120 mm



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912631	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	4420,00
912706	2 piecze odpiekowe 600x400	820	850	275	4845,00

NOWOŚĆ

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912554	Piecze odpiekowe 430x340	590	675	40	1400,00
912556	Piecze odpiekowe 600x400	820	800	40	1400,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
912552	Piecze odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	1345,00
912553	Piecze odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	2390,00



Pozostałe akcesoria do pieców Stalgast i FM


**BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917340	430	340	67,50


**BLACHA ALUMINIOWA
PERFOROWANA**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917430	340	240	67,50


BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917431	430	340	67,50

NOWOŚĆ

BLACHA GRILLOWA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917003	530	325	713,00

BLACHA DO JAJEK
I PLACKÓW GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917028	530	325	452,00

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK,
WARZYW I RYB GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917034	530	325	626,00

BLACHA WYPIEKOWA
EMALIOWANA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917036	530	325	405,00

RUSZT
DO GRILLOWANIA GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
917037	530	325	636,00



INOX

GN 1/1

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111042	530	325	40	5,0	84,60
111062	530	325	65	8,8	85,90

BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA
DO SMAŻENIA

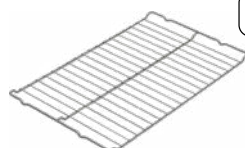
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
171020	530	325	20	2,5	112,00

BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	69,80

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA
DO PIECZENIA

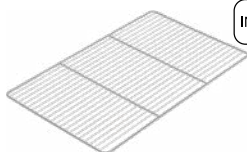
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101041	530	325	40	5,0	81,40



INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

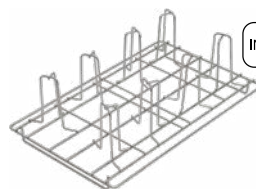
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	83,70



INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ
- oferta GN str. 220-225

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	114,00



INOX

RUSZT DO PIECZENIA
KURCZAKÓW

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
917102	GN 1/1	530	325	160,00


BLACHA WYPIEKOWA

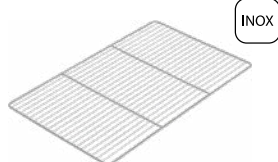
- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	71,30
911102	600	400	98,90


BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	62,80


RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	122,00


BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911111	600	400	141,00


BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	128,00


ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	280,00


PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	71,90
647106	10	133,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palcaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	135,00


PŁYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	142,00
647205	20	276,00

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	129,00



REJESTRACJA PIECA

W celu uzyskania uprawnień z gwarancji,
urządzenie musi zostać zarejestrowane, w ciągu
30 dni od pierwszego uruchomienia, na stronie:



stalgastr.com/rejestracja



PIECE CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1



PLUS ⚡	9000565	9000765	9001065
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	10 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x675	750x783x843	750x783x1010
CENA netto	22675,00	32065,00	42835,00
ONE ⚡	9000560	9000760	9001060
Pojemność	5 GN 1/1	7 GN 1/1	10 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x783x675	750x783x843	750x783x1010
CENA netto	18555,00	24055,00	30460,00

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

PODSTAWA DO PIECA



INOX

OKAP KONDENSACYJNY

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1 (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	858,00
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	788,00
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	1155,00
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	1180,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	240	0,1	230	6200,00

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena netto
908001	735,00

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	290,00
2.	908012	10 x 1l	390,00



1

2

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	10000,00	13400,00	19355,00

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	1155,00
9051190	Cheflux 5 GN1/1	740	550	850	1180,00
905167	Cheflux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1560,00

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króćce wyciągowe o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętkiem
- 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 Radom

INOX



PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

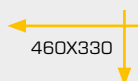


Nr kat.	V litry	Cena netto
908011	5 l	127,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Moc wentylatora W	U V	Cena netto
611000	1000	1200	450	200	230	4710,00
611200	1200	900	450	420	230	5150,00

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU



3 460x330



4 460x330



STEFANIA



	9041165	9041365
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	5065,00	5655,00

PODSTAWY DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

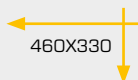


PODSTAWA DO PIECA

- 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	2760,00
908960	600	546	559	2640,00
908970	600	546	150	977,00

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

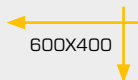


LISA



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	2615,00	2805,00



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	4950,00



BLACHA ALUMINIOWA
- blacha płaska, perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914201	460	330	80,60

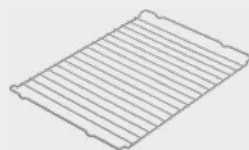
AI



BLACHA ALUMINIOWA
- blacha płaska

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914101	460	330	60,90

AI



RUSZT CHROMOWANY

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
914402	470	330	54,40

Cr



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze472-473, 482, 484-487
 Stoły chłodnicze sałatkowe,
 nadstawy chłodnicze478-479, 481
 Stoły chłodnicze, mroźnicze,
 stoły chłodnicze ze zlewem474-480, 482-483
 Stoły chłodnicze do pizzy..... 480, 483

Witryny chłodnicze i mroźnicze,
 witryny ekspozycyjne.....484-485, 488-493
 Chłodnictwo w standardzie 600x400... 482-483
 Stoły, szafy, witryny barowe..... 494-497
 Zamrażarki skrzyniowe498
 Schładzarka szokowa499
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....500

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



lub



Urządzenie mroźnicze



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

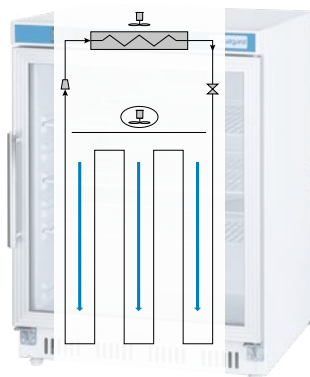


Drzwi suwane

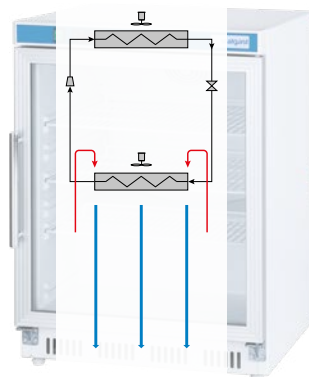
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przylgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- 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	6540,00
2.	840620	740	830	2000	-2 / +8	0,23	230	C	634	589	444	4	7070,00
	840621	740	830	2000	-18 / -22	0,6	230	D	2632	589	444	4	8340,00



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- 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	11080,00
840145	1480	830	2000	-10 / -22	0,77	230	D	4555	1311	1004	4	12510,00

SZAFKA CHŁODNICO-MROŹNICZA

- 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
840602	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	10450,00

SZAFKA CHŁODNICA LUB MROŹNICZA

- 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
880700	680	810	2000	-2 / +8	0,353	230	C	434	537	376	4	6070,00
880701	680	810	2000	-2/-20	0,51	230	D	2054	573	376	4	6960,00

SZAFKA CHŁODNICA LUB MROŹNICZA

- 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
881400	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	8550,00
881401	1340	845	2000	-10/-20	0,71	230	D	3165	1173	770	4	10660,00

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przyglgni 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	7230,00
841027	mroźniczy	1360	700	850	-10 / -20	0,47	230	D	2537	314	205	4	8860,00



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przyglgni 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	8550,00
841037	mroźniczy	1795	700	850	-10 / -20	0,57	230	D	3197	465	358	4	10340,00

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	8070,00

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	4090,00

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	6170,00



STÓŁ MROŻNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpylekowy
- 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	7050,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpływowy
- 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	9810,00

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	2355,00

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (półek 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	11480,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrażanie 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
- 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	4170,00



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	6420,00

STÓŁ 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	5120,00

STÓŁ 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	5440,00

STÓŁ 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	8340,00

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

- 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)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, 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	4430,00



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnice, 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	10240,00

WITRYNA CHŁODNICZA

GN
1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844540	5 x GN 1/4	1200	335	427	+2 / +8	0,11	230	2850,00



WITRYNA CHŁODNICZA

GN
1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844541	6 x GN 1/4	1400	335	427	+2 / +8	0,11	230	3290,00



WITRYNA CHŁODNICZA

GN
1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844541	7 x GN 1/4	1500	335	427	+2 / +8	0,11	230	3320,00
844741	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	3400,00



WITRYNA CHŁODNICZA

GN
1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
844840	8 x GN 1/4	1800	335	427	+2 / +8	0,122	230	3570,00





SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA 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	8810,00
840811	740	990	2000	-18 / -22	152	0,7	230	D	3149	852	619	4	10340,00



STÓŁ MROŻNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnic
- (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	7490,00



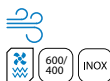
STÓŁ MROŻNICZY 600 X 400

- filtr przeciwpyłkowy
- 7 poziomów na prowadnic
- (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	10550,00

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	13610,00

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	14560,00

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	16200,00

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 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	6860,00
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	9160,00



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 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	10450,00
850021	1370	700	1990	-18 / -22	1	230	930	F	8586	15510,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880604	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	6750,00

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
880402	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	5280,00

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
880177	600	585	855	+2 / +8	0,105	230	78	B	584	3270,00





SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafa chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	5910,00
880601	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	6860,00



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880400	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	4580,00
880401	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	5440,00



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafie 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
880173	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	2890,00
880174	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	3060,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
880602	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	6420,00
880603	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	6810,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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
880405	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	5170,00
880406	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	5910,00

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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
880175	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	3360,00
880176	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	4010,00

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	12760,00



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	9480,00

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	10870,00

WITRYNA CHŁODNICZA

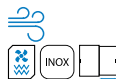
- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



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	5130,00

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy 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	7070,00



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	3830,00



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	4360,00



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	2440,00

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	3900,00

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	2050,00
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2120,00
3.	852172	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2050,00
4.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2170,00
5.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2170,00
6.	852175	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	2170,00

Wypożyczenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 330-350 oraz na 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	4360,00



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	3850,00



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	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3330,00
2.	852104	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3330,00
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	3460,00

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 CHŁODNICA



GN
1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	6530,00

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	8020,00



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	10240,00

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	2950,00

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	3800,00

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	3800,00



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	5650,00



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	8810,00



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	8020,00

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	6010,00



**Wyposażenie BAROWE znajdziesz
na stronach 296-318 oraz na stalgastr.com**



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- obudowa malowana proszkowo (biała)
- manualny sterownik z regulacją wydajności chłodzenia od 1-7
- oświetlenie komory LED
- 1 kosz w komplecie i 1 przegroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kółek szt.	Cena netto
1.	883101	574	564	845	-18	0,105	230	93	2	1850,00
2.	883201	950	564	845	-18	0,120	230	190	2	2430,00
3.	883301	1116	644	845	-18	0,130	230	282	2	2950,00
4.	883401	1275	740	825	-18	0,110	230	354	4	3750,00
5.	883501	1535	740	825	-18	0,125	230	488	6	5070,00

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°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	10490,00
849053	750	750	890	5	1,43	230	12000,00
849073	750	750	1260	7	1,49	230	14440,00
849103	750	750	1260	10	1,49	230	15690,00

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

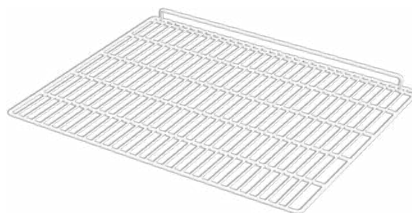
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	120,00
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	105,00
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	121,00

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	65,80
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	86,60
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	86,60
840652	Półka do modeli 882170	515	335	72,00
840653	Półka do modeli 882171	400	360	144,00
840654	Półka do modeli 882172	400	335	74,40
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	156,00
840645	Półka do szaf GN 2/1	530	650	80,50
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	122,00

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszczają
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	59,60

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	28,50



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.....509, 513
Szafki, szafy, półki.....509-510, 515
Stoły ze zlewem i basenem,
umywalki.....506-508, 513-514

Regały magazynowe 515
Okap przyścienny DriveVent Economic..... 516

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb.

Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym,
dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgast.com



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

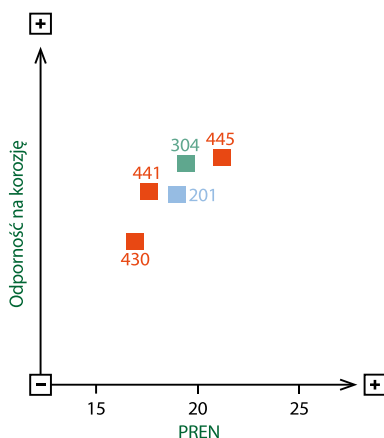
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

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.

Stal 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.

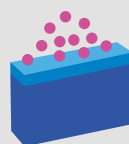
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



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

 Stal nierdzewna

 Warstwa ochronna

 Częsteczki tlenu

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 puszek usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki 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



MEBLE SPAWANE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Rodzin

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: 505-510

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	403,00

Oferta dozowników
patrz str. 522

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. 553-559

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610001	400	410	240	701,00



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. 553-559

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614066	600	600	850	1190,00



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. 553-559

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614306	1000	600	850	1430,00



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, 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 ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614106	1000			1430,00
614126	1200	600	850	1550,00

24h
MEBLE

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
614706	1000	600		1830,00
614707	1000	700	850	1900,00

24h
MEBLESTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM
Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616306	1000	600	850	2760,00

24h
MEBLESTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI
SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
616407	1000	600	850	2590,00

24h
MEBLE

**Oferta korków przelewowych
z sitkiem patrz str. 551**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611466	600	600	850	1200,00
611486	800	600		1310,00
611506	1000	600		1430,00
611487	800	700		1370,00



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611686	800	600	850	1440,00
611706	1000	600		1590,00
611687	800	700		1510,00
611707	1000	700		1650,00



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611606	1200	600	850	1810,00
611607	1200	700		1920,00



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
611806	1200	600	850	2010,00



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615603	1000	300	600	1320,00
615623	1200	300	600	1460,00
615604	1000	400	600	1420,00
615624	1200	400	600	1580,00



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615503	1200	400	600	1100,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612306	1000	600	850	856,00
612326	1200			956,00
612346	1400			1050,00
612307	1000	700	850	918,00
612327	1200			1030,00
612347	1400			1140,00



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
612006	1000	600	850	1880,00
616126	1200	600	850	2070,00
612007	1000	700	850	2010,00
616127	1200	700	850	2200,00



SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
617106	1000	600	1800	3080,00



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	2140,00



SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615386	800	600	1800	3870,00



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	3180,00





MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



PRODUKT POLSKI
Stalgast Platform

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: 511-516

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	566,00
611086	800	600	850	649,00
611106	1000	600	850	719,00
611127	1200	700	850	856,00

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	657,00
611286	800	600	850	757,00
611306	1000	600	850	856,00
611326	1200	600	850	956,00
611346	1400	600	850	1050,00
611386	1800	600	850	1260,00
611307	1000	700	850	918,00
611327	1200	700	850	1030,00
611357	1500	700	850	1190,00
611387	1800	700	850	1350,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM
BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559


 Zlew z otworem
o średnicy 52 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613466	600	600	850	1080,00

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM
Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa 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. 553-559


24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613306	1000	600	850	1430,00

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 wymiarach 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 553-559

24h
MEBLE


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
615106	1000	600	850	1530,00

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. 553-559

24h
MEBLE


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613706	1000	600	850	1830,00

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. 553-559

24h
MEBLE


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
613726	1200	600	850	2160,00
613746	1400	600	850	2070,00

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	70,50
2.	651225	Korek	48	250	55,70
3.	651220	Korek	48	200	52,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	40,90


1

2

3

4

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610010	1200	300	400	306,00

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610020	1200	300	660	639,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610064	600	400	1800	872,00
610084	800	400	1800	963,00
610104	1000	400	1800	1050,00
610105	1000	500	1800	1140,00
610125	1200	500	1800	1250,00
610106	1000	600	1800	1250,00
610126	1200	600	1800	1350,00

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610305	1000	500	1800	1300,00
610307	1000	700	1800	1520,00

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYŃKOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/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	4710,00
611200	1200	900	450	420	200	5150,00

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYŃKOWY

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/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	7160,00



HIGIENA

Wypożyczenie 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 526-527
 Pojemniki na odpady 523-525
 Obuwie gastronomiczne 521
 Odzież robocza 518-521
 Chemia 532-533

Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamywania podłogi, mop, miotły 528-529
 Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych 522, 530
 Taboret na kółkach 529
 Szafki BHP 522

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2



3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634072	S	64,90
634073	M	64,90
634074	L	64,90
634075	XL	64,90

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634052	S	67,40
634053	M	67,40
634054	L	67,40
634055	XL	67,40

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634062	S	73,60
634063	M	73,60
634064	L	73,60
634065	XL	73,60

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (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/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634103	M	69,90
634104	L	69,90
634105	XL	69,90

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634083	M	90,20
634084	L	90,20

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
634803	M	84,50
634804	L	84,50
634805	XL	84,50

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliestr



Nr kat.	Cena netto
630601	21,10

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fazelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena netto
507221	200	20	5,40
507251	250	20	5,35

CZAPKA

- skład: 65% poliestr, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
634003	21,60

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi 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	czarny	373	30,80
634013	biały	373	30,80
634014	niebieski	373	23,60

NOWOŚĆ

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634021	czarny	700	33,50
634022	biały	700	33,50
634023	niebieski	700	33,50
634025	zielony	700	33,50

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634031	czarny	1000	36,20
634033	niebieski	1000	36,20

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041, 634042

Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	Cena netto
1	634041	szary	920	58,10
2	634042	niebieski	920	58,10
3	634043	niebieski	960	50,90



FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winyli
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044		800	63,40

RĘKAWICE OCHRONNE

- doskonałe w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty flokowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm

Nr kat.	Rozmiar	Cena netto
505051	S	11,00
505052	M	11,00
505053	L	11,00
505054	XL	11,00



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

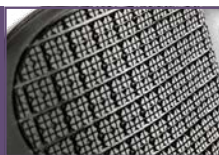
Nr kat.	Rozmiar	Długość wkładki mm	Cena netto
635238	38	255	89,70
635240	39/40	263	89,70
635241	41	272	89,70
635242	42	280	89,70
635243	43	289	89,70
635244	44/45	297	89,70



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	411,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	863,00

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	159,00

DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż naścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	73,80



**Oferta mydła HACCP
patrz str. 532**

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowyy 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	129,00
2	068202	polysk	300	440	20	114,00

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	34,30



INOX

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	157,00
2	068212	satyna	200	700	15	172,00
3	068213	czarny	200	700	15	144,00

POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-
pokrywa

Ergonomiczny
uchwyt

Uchwyty
ułatwiające
opróżnianie


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	232,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	197,00



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	żółty	363	468	440	38	59,70
2.	068042	Pojemnik	niebieski	363	468	440	38	59,70
3.	068043	Pojemnik	zielony	363	468	440	38	59,70
4.	068044	Pojemnik	szary	363	468	440	38	124,00
5.	068045	Pokrywa	żółty	398	447	52	-	18,50
6.	068046	Pokrywa	niebieski	398	447	52	-	18,50
7.	068047	Pokrywa	zielony	398	447	52	-	18,50
8.	068048	Pokrywa	szary	398	447	52	-	38,50

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	żółty	455	558	590	75	199,00
2.	068752	Pojemnik	niebieski	455	558	590	75	199,00
3.	068753	Pojemnik	zielony	455	558	590	75	199,00
4.	068754	Pojemnik	szary	455	558	590	75	199,00
5.	068761	Pokrywa	żółty	500	548	66	-	29,10
6.	068762	Pokrywa	niebieski	500	548	66	-	29,10
7.	068763	Pokrywa	zielony	500	548	66	-	29,10
8.	068764	Pokrywa	szary	500	548	66	-	47,20

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	żółty	520	630	700	120	120,00
2.	068126	Pojemnik	niebieski	520	630	700	120	120,00
3.	068127	Pojemnik	zielony	520	630	700	120	120,00
4.	068128	Pojemnik	szary	520	630	700	120	230,00
5.	068135	Pokrywa	żółty	565	614	59	-	29,30
6.	068136	Pokrywa	niebieski	565	614	59	-	29,30
7.	068137	Pokrywa	zielony	565	614	59	-	29,30
8.	068138	Pokrywa	szary	565	614	59	-	59,00
9.	068145	Pokrywa z otworem	żółty	185	568	129	-	70,90
10.	068146	Pokrywa z otworem	niebieski	185	568	129	-	70,90
11.	068147	Pokrywa z otworem	zielony	185	568	129	-	78,80
12.	068148	Pokrywa z otworem	szary	185	568	129	-	70,90

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	231,00





STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

Nożny
przycisk
zaciskowy



Elastyczna
guma
podtrzymująca
worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	420	580	960	409,00

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	52,60
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	52,60

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	53,10
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	59,90

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	83,00
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	83,40

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	186,00
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	247,00

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	133,00
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	128,00

INOX



LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydzielą zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wymiową dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyty łączuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ₁ W	U V	Cena netto
692211	390	100	320	2x10	230	195,00
692216	500	95	320	2x15	230	211,00
692221	650	95	320	2x20	230	244,00

Nr kat.	Produkt	P ₁ W	Cena netto
692010	Światłówka do 692211	10	21,80
692015	Światłówka do 692216	15	24,90
692020	Światłówka do 692221	18	28,30

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
692116 do 80 m²
692216 do 100 m²
692213 do 150 m²



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ₁ W	U V	Cena netto
692116	437	100	265	2X4	230	172,00
692212	542	100	265	2X6	230	197,00
692213	696	100	265	2X8	230	226,00

Nr kat.	Produkt	U W	Cena netto
692016	Światłówka LED do 692116	4	30,00
692012	Światłówka LED do 692212	6	33,20
692013	Światłówka LED do 692213	8	36,60

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P ₁ W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	330,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	18,10
692012	Światłówka LED do 692315	-	-	-	450	6	230	33,20

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	621,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	47,00

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, 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	1140,00

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	Żółty	220	20	85	14,60



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667573	do rąk	Czerwony	127	64	74	14,90



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	Niebieski	240	75	75	27,70
667143	Czerwony	240	75	75	27,70



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
667053	Czerwony	285	45	75	22,90

RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena netto
622332		100	95	57,00
622333		100	95	57,00
622335		100	95	57,00



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666231		320	46	220	18,40
666233		320	46	220	18,40

SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
666953		450	65	100	44,00

SZUFELKA Z POKRYWĄ

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
669112	332	144	958	117,00



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	201,00

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		15,10



KIJ UNIERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena netto
666389	1520	20,00

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż ścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż ścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynów
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



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	117,00
2.	643530	Dozownik do płynów	-	140	107	235	1,1	126,00
3.	643600	Stojak do dozowników	170	-	-	1320	-	139,00

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	57,80



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	779,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	1270,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	1550,00



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	2080,00

CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



Nr kat.	V litry	Cena netto
641050	5	137,00
641100	10	178,00
641200	20	387,00

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	111,00
642100	10	205,00

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	66,40

PŁYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	28,50

PŁYN UNIWERSALNY, 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	69,10

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatrucia pokarmowych
- zgodne z wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



Nr kat.	V litry	Cena netto
643110	1	19,50
643150	5	53,40

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	20,10
820999	25	42,30



ODKAMIENIAJĄC

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piecze konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	19,50
648050	5	66,60
648100	10	119,00



PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug - zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię

Nr kat.	V litry	Cena netto
646010	1	12,80



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	22,80
647050	5	75,40



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszczają
- pozostawia połysk bez smug

Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	59,60



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	127,00



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	20,80



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 tleny

Nr kat.	V litry	Cena netto
648210	0,5	22,10





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki	535-543
Kosze do zmywarek	544-547
Zmiękczacze do wody	547-550
Umywalki bezdotykowe	552

Kolumna wodna do linii 700	559
Napelniacze i baterie	553-559
Rozdrabniacze odpadów organicznych	551-552
Ociekacz na talerze	547

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.

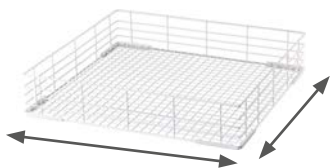
Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

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



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
- 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 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	25085,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPITUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- 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 osadzaniem 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 kapiturowa	750	870	1500	11,42	400	22100,00
803056	Zmywarka kapiturowa automatycznym zmiekkaczem wody	750	870	1500	11,42	400	22100,00

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPITUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- 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 osadzaniem 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	19575,00

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 szkła
- dozownik płynu myjącego i nabyłyszczającego
- 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 osadzaniem 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	12430,00
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	600	635	855	6,6	400	13270,00
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	15125,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	534,00

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 547-550, 532-533 oraz na stalgastr.com



ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe 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.

Górne ramiona myjąco - płuczące



Tłoczona komora



Prowadnice do kosza



Dolne ramiona myjąco - płuczące



Uchwyt do podnoszenia drzwi



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 myjąco-płuczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: koszt do talerzy, koszt do szkła, koszt 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	9850,00

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 myjąco-płuczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 415 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: koszt do talerzy, koszt do szkła, koszt 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	10770,00
803036	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	12500,00
803037	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	13130,00

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 nabyliczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny, koszt do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	6350,00
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	6710,00
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	6760,00
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	7380,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	534,00

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
- koszt 500x500 mm
- w komplecie koszt do talerzy, uniwersalny, koszt do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



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	5010,00
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	5330,00
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	5640,00
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	6100,00
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4.9/3.4	400/230V	6510,00
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	354,00
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	398,00
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	534,00

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny koszt na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



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	3790,00
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	4100,00
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	4510,00
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	4810,00
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	534,00

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- 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
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnice 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	5530,00
801502	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	5830,00
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki	552	540	-	-	-	398,00

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815020	115	145	30,90

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815010	115	145	10,40

POJEMNIK NA SZTUŁCĘ

PP



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
815025	120	140	46,20

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoim

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815300	385	150	180	147,00
2.	815400	265	305	200	158,00

POJEMNIK NA SZTUŁCĘ

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063110	530	325	100	30,90

POJEMNIK NA SZTUŁCĘ

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
063210	530	325	100	22,60

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
815100	430	210	150	31,20



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810100	500	500	100	47,90

KOSZ DO TALERZY

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810300	500	500	100	47,90

KOSZ DO SZKŁA

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810501	500	500	100	49,40

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810210	500	500	100	47,90

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
810350	350	350	55,50
810400	400	400	57,50

KOSZ DO TALERZY

PP

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810150	400	400	110	63,30

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810000	540	540	960	475,00



KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



NADSTAWA DO KOSZA



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	41,80
811600	16 elementów	500	500	104	60,20
812500	25 elementów	500	500	104	58,90
813600	36 elementów	500	500	104	60,20
814900	49 elementów	500	500	104	64,30

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810910	9 elementów	500	500	45	21,40
811610	16 elementów	500	500	45	24,50
812510	25 elementów	500	500	45	24,50
813610	36 elementów	500	500	45	21,40
814910	49 elementów	500	500	45	21,40

OCIEKACZ
NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
010100	1000	255	500	381,00



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

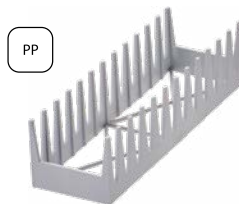
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810401	340	100	80	33,90



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
810120	295	90	75	14,40



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	164,00
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	164,00

2 WKŁAD DO GŁOWICY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
822825	149	149	554	5889	809,00
822827	124	123	476	3464	520,00
822829	117	108	421	2086	344,00
822831	117	108	265	831	217,00

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
823998	425,00

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2900,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	471,00



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	2240,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	570,00

FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

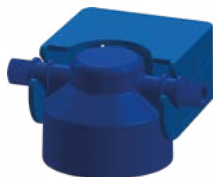


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	4140,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	808,00



GŁOWICA

- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przyłącze 3/8



Nr kat.	Cena netto
822185	170,00



LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8
- max. ilość wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- pasuje do filtrów 822060, 822080 i 822850
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dzwiekowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w kpl



Nr kat.	Cena netto
823850	265,00

WKŁAD DO GŁOWICY

- szybka i łatwa wymiana
- redukcja chloru ~85%
- poprawia smak i zapach wody
- stabilizacja pH wody
- 822060 dedykowany do urządzeń serwujących wodę pitną, idealny do tworzenia pianki na espresso
- 822080 dedykowany do kostkarek, ekspresów do kawy i automatów vendingowych
- 822850 dedykowany do pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy, automatów vendingowych



Nr kat.	Produkt	S litry	Cena netto
822060	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE MG+	6000	473,00
822080	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE UF	8000	532,00
822850	Filtr do wody, wkład wymienny, ONE C	18500	274,00

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywicy znajdującej się we wszelkich w miękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kłoch 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	71,50
2.	820010	Wkład wymienny	-	-	1	-	17,40



ZMIĘKČZACZ 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	1415,00

ZMIĘKČZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena netto
822990	180	420	500	230	1009,00

ZMIĘKČZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
820081	185	410	8	354,00
820121	185	510	12	425,00
820161	185	610	16	500,00

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	20,10
820999	25	42,30

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	70,50
2.	651225	Korek	48	250	55,70
3.	651220	Korek	48	200	52,00
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	40,90



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 przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny

in sink erator



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	3310,00
2.	650003	210	370	15	0,4	230	5720,00

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	845,00

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena netto
650090	217,00



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	1070,00

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610004	400	400	225	930,00

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

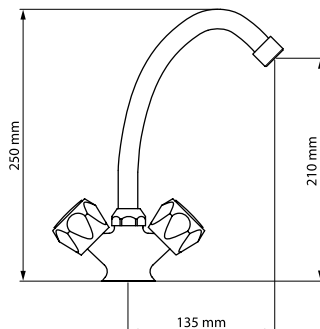


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
610005	400	330	570	787,00

BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

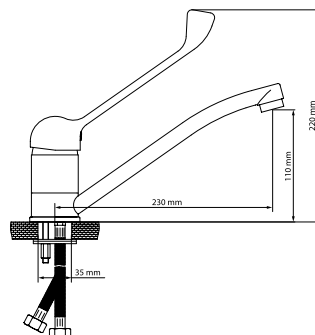
Nr kat. Cena
651100 netto
258,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

Nr kat. Cena
651110 netto
391,00

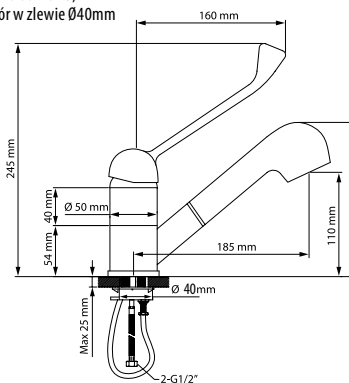


Prysznic
z przewodem
wyciąganym
na długość
500 mm

BATERIA UMYWALKOWA
Z PRYSZNICEM

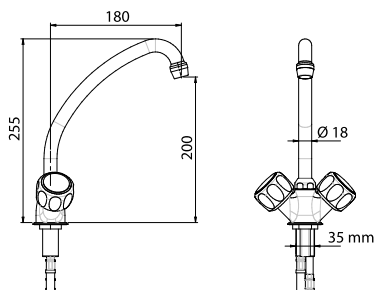
- bateria umywalkowa jednootworowa
- łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu,
wymagany otwór w zlewie Ø40mm

Nr kat. Cena
651111 netto
557,00



BATERIA UMYWALKOWA

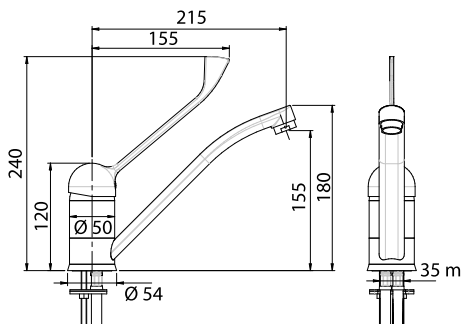
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651102 345,00
netto

BATERIA UMYWALKOWA

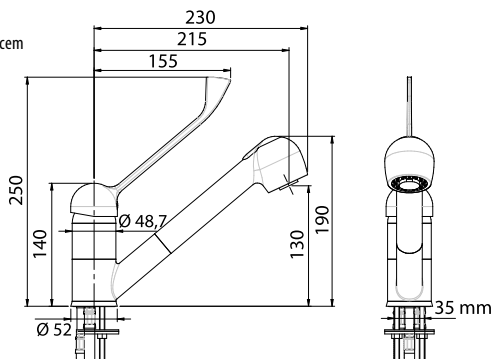
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651112 423,00
netto

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena
651113 651,00
netto

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
651114 netto
894,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
651115 netto
1295,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEŃ

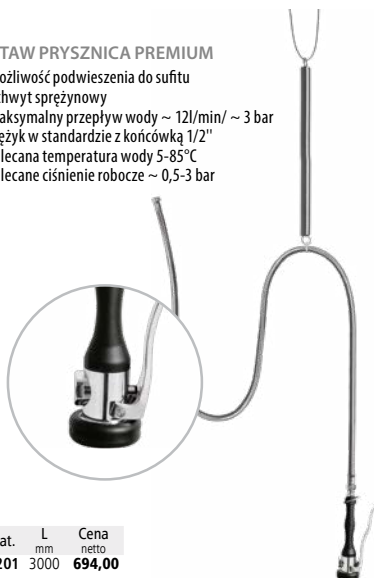
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33$ mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5–8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm $\pm$ 2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



Nr kat.	Cena netto
651116	1935,00

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyt sprężynowy
- maksymalny przepływ wody ~ 12l/min/ ~ 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze ~ 0,5-3 bar

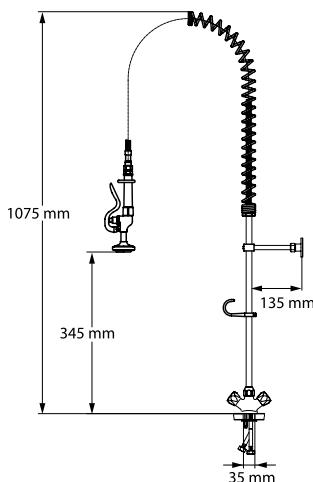


Nr kat.	L mm	Cena netto
651201	3000	694,00

NAPEŁNIACZE

**NAPEŁNIACZ**

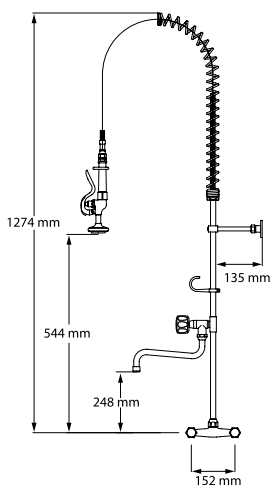
- bateria zlewozmykowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat.	Cena netto
651512	809,00

NAPEŁNIACZ

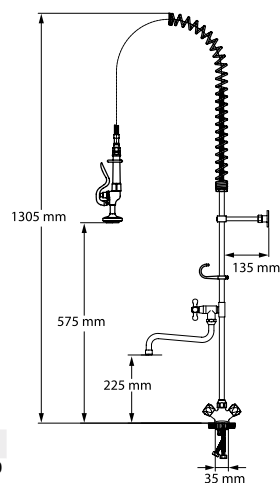
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena
651542 netto
1075,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



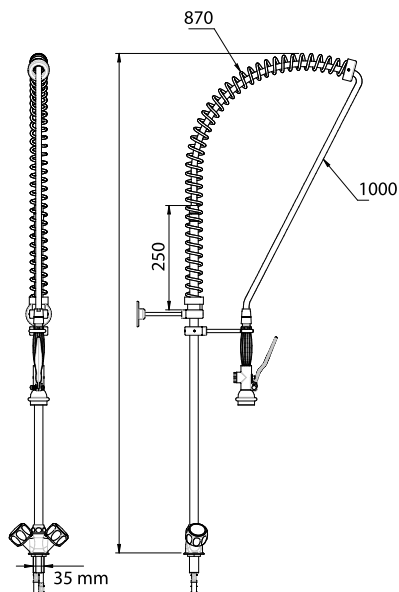
Nr kat. Cena
651522 netto
1035,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651513
Cena netto 941,00

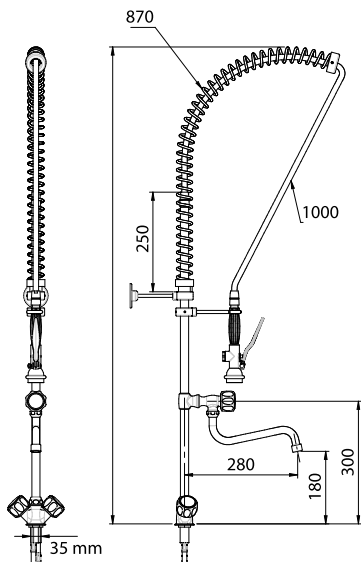


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

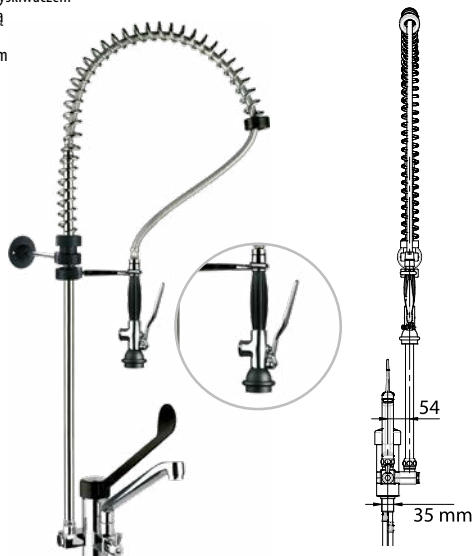


Nr kat. 651524
Cena netto 1365,00

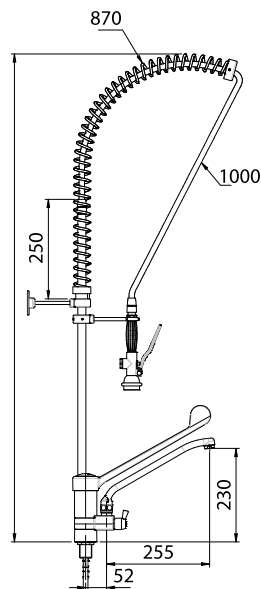


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

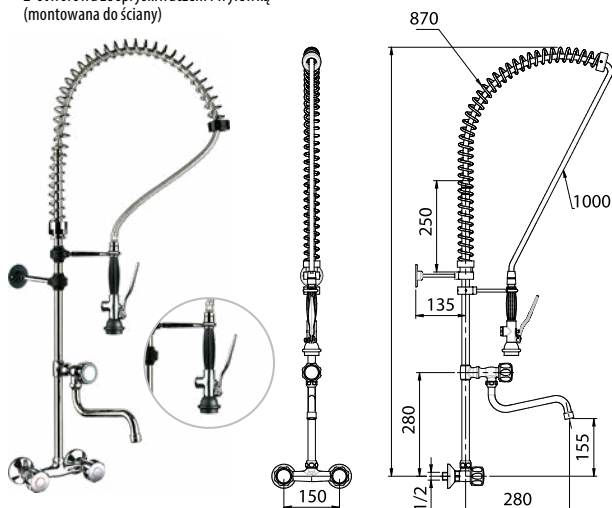


Nr kat. 651525
Cena netto 1830,00



NAPEŁNIACZ

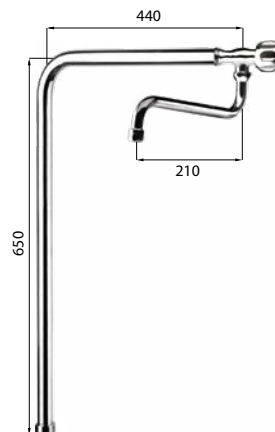
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat. 651543
Cena netto 1355,00

KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wypowym urządzeń linii 700



Nr kat. 651601
H mm 675
Cena netto 848,00

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	547	014244	58	049012	57	067120	235	074450	343	098020	66
010404	56	014245	59	051101	245	067191	235	075200	66	098030	66
010505	56	014283	58	051104	244	067192	235	075201	66	099102	76
010606	56	014284	58	051151	245	067193	235	075240	66	099103	76
011162	54	014285	59	051154	244	067194	235	075241	66	099104	76
011202	54	014323	58	051201	245	068000	525	076120	66	099105	76
011204	55	014324	58	051204	244	068041	524	076150	66	100321	224
011242	54	014363	58	051251	245	068042	524	076180	66	100531	224
011244	55	014403	58	051254	244	068043	524	076200	66	101021	224, 463
011245	53	015162	55	051301	245	068044	524	077220	67	101041	224, 463
011282	54	015164	55	051304	244	068045	524	077260	67	101061	224
011284	55	015202	55	051351	245	068046	524	081150	65	103114	463
011285	53	015204	55	051354	244	068047	524	081200	65	103115	463
011322	54	015242	55	051504	244	068048	524	081250	65	103644	464, 500
011324	55	015244	55	052104	244	068080	525	081300	65	105041	224
011325	53	015282	55	052154	244	068081	525	081360	65	107021	224
011342	54	015284	55	052204	244	068082	525	081380	65	107061	224
011344	55	016362	55	052254	244	068083	525	082161	65	110100	222
011345	53	016364	55	052504	244	068084	525	082180	65	111000	222
011362	54	017202	55	053870	237	068120	525	082200	65	111002	220
011364	55	017242	55	054030	240	068121	525	082201	65	111006	225
011365	53	019001	56	054201	240	068122	525	082221	65	111014	222
011402	54	019164	55	054300	237	068123	525	082240	65	111020	221
011404	55	019204	55	055100	238	068124	525	082251	65	111022	220
011405	53	019244	55	056151	239	068125	524	082280	65	111026	225
011410	56	019284	55	056201	239	068126	524	082281	65	111040	221
011452	54	019324	55	056203	240	068127	524	082300	65	111042	220, 463
011454	55	019364	55	056231	238	068128	524	082311	65	111046	225
011455	53	019404	55	056251	239	068135	524	082320	65	111060	221
011502	54	019454	55	056301	239	068136	524	082341	65	111062	463
011504	55	019504	55	056303	240	068137	524	082360	65	111066	225
011505	53	020320	56	057231	240, 367	068138	524	082371	65	111100	221
012162	54	031200	61	057301	240, 367	068144	524	082400	65	111102	220
012202	54	031240	61	058201	239	068145	524	082500	65	111106	225
012204	55	031280	61	058251	239	068146	524	082550	65	111150	221
012242	54	031320	61	059001	251	068147	524	082600	65	111156	225
012244	55	031360	61	059002	251	068148	524	082700	65	111200	221
012282	54	031400	61	061500	236	068201	523	082800	65	111206	225
012284	55	032250	61	062531	235	068202	523	082900	65	112000	222
012285	53	032260	60	062532	235	068203	213, 523	083400	65	112006	225
012322	54	032261	60	062761	235	068211	523	083450	65	112014	222
012324	55	032280	61	062762	235	068212	523	083500	65	112020	221
012325	53	032300	60	063110	544	068213	523	086170	64	112026	225
012362	54	032301	60	063210	544	068751	524	086250	64	112040	221
012364	55	034240	59	064100	236	068752	524	086310	64	112046	225
012365	53	034241	59	064101	236	068753	524	086380	64	112060	221
012402	54	034280	59	064102	236	068754	524	091061	63	112066	225
012404	55	034281	59	065002	78	068761	524	091063	63	112100	221
012405	53	034320	59	065004	78	068762	524	091101	63	112106	225
012452	54	034380	61	065005	78	068763	524	091103	63	112150	221
012454	55	035200	60	065100	78	068764	524	091121	63	112156	225
012455	53	035201	60	065105	78	071220	67	091123	63	112200	221
012502	54	035240	60	065166	78	071240	67	091151	63	112206	225
012504	55	035241	60	065169	78	071360	67	091153	63	113000	222
013202	54	035280	60	065351	78	071410	67	092101	63	113006	225
013204	55	035281	60	065352	78	072190	64	092103	63	113014	222
013242	54	035321	60	065353	78	072283	67	092121	63	113020	221
013244	55	035361	60	065721	78	072323	67	092123	63	113040	221
013282	54	035401	60	065722	78	072363	67	092151	63	113060	221
013284	55	036200	61	065723	78	072403	67	092153	63	113066	225
013322	54	036240	61	067060	523	072452	67	093101	63	113100	221
013324	55	036280	61	067061	523	072502	67	093103	63	113106	225
013362	54	037280	58	067101	235	073200	66	093121	63	113150	221
013364	55	037400	32, 58	067102	235	073210	66	093123	63	113156	225
013402	54	037401	32, 58	067104	235	073250	66	093151	63	113200	221
013404	55	049002	57	067106	235	073300	66	093153	63	113206	225
014203	58	049003	57	067107	235	074300	67	095450	56	114000	222
014243	58	049004	57	067110	235	074350	67	098010	66	114006	225

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
114014	222	133000	223	146151	226	163101	234	204220	94	249338	110
114020	222	133104	223	146152	229	163102	228	205280	94	249448	110
114040	222	133154	223	146201	226	163105	232	207160	94	249558	110
114060	222	133204	223	149001	226	163151	234	208160	94	250012	106
114066	225	134000	223	149002	229	163152	228	209148	100	251311	345
114100	222	134154	223	149014	226	163155	232	209159	99	252360	345
114106	225	134204	223	149062	229	163201	234	209160	94	252361	345
114150	222	135204	223	149101	226	163202	228	210208	100	253352	345
114156	225	136104	223	149102	229	164002	228	210240	94	261090	72, 345
114200	222	136204	223	151001	227	164014	234	211158	100	261260	345
114206	225	141001	226	151002	231	164062	228	211189	99	261310	345
115000	222	141002	229	151061	227	164101	234	212220	95, 111	261360	345
115014	222	141011	229-231	151062	231	164102	228	212257	98, 111	262260	345
115020	221	141014	226	151101	227	164105	232	212259	99, 100, 111	264170	72, 95
115040	221	141018	226	151102	231	164151	234	212300	95, 111	270150	72, 95, 364
115060	221	141019	229	152002	231	164152	228	212309	100, 111	270260	72, 95, 364
115100	221	141061	226	152061	227	164155	232	213160	95	281151	105
115150	221	141062	229	152062	231	165155	232	214100	95	281152	105
115200	221	141101	226	152101	227	165205	232	214108	100	281153	105
116000	222	141102	229	152102	231	166002	228	214109	99	281154	105
116006	225	141151	226	153001	227	166014	234	214138	100	281155	105
116014	222	141152	229	153002	231	166061	234	215120	95	281156	105
116060	222	141201	226	153061	227	166062	228	216060	95	281211	105
116066	225	141202	229, 431	153062	231	166101	234	216088	100	281212	105
116100	222	142001	226	153101	227	166102	228	216089	99	281213	105
116106	225	142002	229	153102	231	166105	232	217139	99	281214	105
116150	222	142011	229-231	153152	231	166151	234	218200	94	281215	105
116156	225	142014	226	154002	231	166152	228	218208	100	281216	105
116200	222	142018	226	154061	227	166155	232	218209	99	281251	105
116206	225	142019	229	154062	231	166201	234	218250	94	281252	105
117000	222	142061	226	154101	227	169014	234	218258	100	281253	105
117020	221	142062	229	154102	231	169061	234	218259	99	281254	105
117040	221	142101	226	154152	231	169065	233	218300	94	281255	105
117060	221	142102	229	156002	231	169101	234	218309	99	281256	105
117100	221	142151	226	156061	227	169105	233	219208	100	282151	106
117150	221	142152	229	156062	231	169155	233	219209	99	282154	106
117200	221	142201	226	156101	227	171020	220, 463	219240	94	283062	102
118000	222	142202	229, 431	156102	231	171040	220	219320	94	283091	102
118040	221	143001	226	156152	231	171060	220	220320	94	283092	102
118060	221	143002	229	159101	227	181002	230	220370	94	283094	102
118100	221	143011	229-231	161002	228	181062	230	225314	103	283101	103
118150	221	143014	226	161014	234	182002	230	225330	94	283111	103
119000	222	143019	229	161061	234	182062	230	226090	94	283114	103
119006	225	143062	229	161062	228	182102	230	226161	95	283115	103
119060	222	143101	226	161101	234	183002	230	226180	95	283121	103
119066	225	143102	229	161102	228	183062	230	227180	107	283142	102
119100	222	143151	226	161151	234	183102	230	227200	102, 107	283156	104
119106	225	143152	229	161152	228	184002	230	227240	107	283181	102
119150	222	143201	226	161155	232	184062	230	227250	107	283182	102
121024	224	143202	229	161201	234	184102	230	227259	100, 107	283183	102
121044	224	144001	226	161202	228	186002	230	229180	95	283184	102
121064	224	144002	229	161205	232	186062	230	231360	95	283185	102
121104	224	144011	229-231	162002	228	186102	230	240001	113	283186	102
121154	224	144014	226	162014	234	186152	230	240004	113	283191	103
121204	224	144019	229	162061	234	200001	111	242001	112	283201	101
122064	224	144062	229	162062	228	200006	98, 108	242500	112	283202	101
122104	224	144101	226	162101	234	200007	100, 109	247030	113	283203	101
122154	224	144102	229	162102	228	200008	95, 108	247040	113	283231	101, 111
125064	224	144151	226	162105	232	200009	99, 109	247090	113	283251	101
125104	224	144152	229	162151	234	201000	110	247500	112	283252	101
131000	223	146001	226	162152	228	201180	94	247501	112	283256	104
131104	223	146002	229	162155	232	201220	94	247502	112	283261	101
131154	223	146011	229-231	162201	234	202200	94	247510	113	283262	101
131204	223	146014	226	162202	228	202240	94	247514	113	283263	101
132000	223	146019	229	162205	232	203139	99	247519	113	283264	101
132104	223	146062	229	163002	228	203180	94	248308	110	283265	101
132154	223	146101	226	163014	234	203209	99	248458	110	283266	101
132204	223	146102	229	163062	228	204189	99	248608	110	283304	103

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
283306	104	304073	74	323142	68	340500	117	353051	124	361241	214
283366	104	304101	74	323161	68	340600	117	353060	124	361242	214
284151	102	304102	74	323162	68	341320	114	353081	124	361270	215
284181	102	305020	74	323182	68	341321	115	354010	121	361301	215
284182	102	305100	74	323201	68	341322	115	354050	121	361302	215
284183	102	305200	74	323400	68	341323	115	354060	121	361371	214
284184	102	310160	73	324101	68	341324	115	354080	121	361380	214
284185	102	310161	73	324120	68	341325	115	354110	120	361530	214
284186	102	310200	73	324121	68	341326	115	354150	120	362001	209
284205	106	310201	73	324140	68	341327	116	354160	120	362002	209
284251	104	310241	73	324141	68	341450	114	354180	120	362003	209
284303	106	310300	76	324160	68	341451	114	355011	122	362004	209
284311	104	311100	69	324161	68	341452	114	355051	122	362005	209
285081	106	311500	69	324201	68	341453	114	355061	122	362006	209
285082	106	312340	69	325010	71	341454	114	355081	122	362007	209
285083	106	313250	73	325030	71	341455	114	355110	123	362009	209
285092	106, 304	313251	342	325040	71	341456	114	355150	123	362020	208
285102	106	313300	73	325070	71	341457	116	355160	123	362021	208
286062	96	313301	342	325080	71	341530	114	355180	123	362030	208
286101	96	313350	73	325120	71	341531	115	355440	346	362130	213
286102	96	313400	73	325130	71	341532	115	355610	132	362320	208
286182	96	313401	342	331010	84	341533	115	355640	132	362401	213
286212	96	313450	73	332030	80	341534	115	355650	132	362402	213
286222	96	313500	73	332071	80	341535	115	355660	132	362411	212
286242	96	313550	73	332991	80	341536	115	355670	132	362412	212
286243	96	313600	73	333001	83	341537	116	355680	132	362413	212
286252	96	314075	73	333002	83	341631	115	355710	129	362414	212
287070	96	314100	73	333014	86	341632	115	355720	129	362421	213
287110	96	314125	73	333016	86	341633	115	355740	129	362422	213
287111	96	314130	73	333114	86	341634	115	355750	129	362901	208
287112	96	314300	73	333115	86	341635	115	355760	129	363150	327
287120	96	314460	73	333116	86	341636	115	355780	129	363200	327
287132	96	314610	73	333214	86	341637	116	356610	130	363300	327
290200	98	319000	76	333216	86	342250	118	356620	130	364010	213
290201	98	319010	286	333314	86	342400	118	356640	130	364100	211
290250	98	319041	286	333315	86	342500	118	356650	130	364101	211
291150	98	319042	286	333316	86	343400	118, 215	356660	130	364111	211
291230	98	320010	69	333416	86	344400	118	356680	130	364204	211
292150	98	320020	69	334006	107	344500	118	357010	126	364241	210
293065	98	320030	69	334011	80	344600	118	357050	126	365011	216
293090	98	320040	69	334070	82	348030	78	357060	126	365241	216
293115	98	320050	69	334080	82	348050	78	357080	126	365301	216
294230	98	320060	69	334101	81	349060	114	357120	126	366050	216
295180	98	320070	69	334102	81	350210	128	357140	126	366800	216
296180	98	320080	69	334103	81	350240	128	357300	288	368010	211
298100	135	321000	70	334105	81	350250	128	357410	127	368020	211
298101	135	321010	70	334106	81	350260	128	357450	127	368060	211
298110	135	321020	70	334107	81	350270	128	357460	127	369150	210
298111	135	321030	70	334110	107	350280	128	357480	127	369250	210
298115	135	321040	70	334111	81	350510	134	358011	136	369450	210
298116	135	321050	70	334112	81	350550	134	358051	136	370101	340
298121	135	321060	70	334113	81	350560	134	358061	136	370105	340
298210	101	321070	70	334114	81	350580	134	358081	136	371200	273
300000	84	321100	70	334115	81	350610	131	358110	136	372035	272, 327
300010	84	321110	70	334118	107	350650	131	358150	136	372060	272, 327
300640	84	321120	70	334119	107	350660	131	358160	136	372100	272, 327
301131	74	321150	70	334120	82, 107	350680	131	358180	136	372150	272, 327
301151	74	321160	70	334218	345	351010	133	360230	214	372200	272, 327
302161	74	323061	68	334311	72, 345	351011	125	360251	214	373051	272
302190	75	323062	68	334324	72, 345	351050	133	360300	214	373101	272
302191	75	323081	68	334406	82	351051	125	361201	215	373151	272
303211	80	323082	68	336003	85	351060	133	361202	215	373201	272
303220	80	323092	68	340250	117	351061	125	361203	215	374010	272
304017	74	323101	68	340270	117, 304	351080	133	361204	215	374020	272
304033	74	323102	68	340300	117	351081	125	361205	215	377020	273
304060	74	323121	68	340350	117	351120	133	361206	215	377170	273
304071	74	323122	68	340351	117, 304	351140	133	361230	214	382101	272
304072	74	323141	68	340440	117	353010	124	361235	214	382150	272

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
382151	272	388187	181	388781	139	390239	150	394140	156, 157	395202	158
382200	272	388188	181	388791	139	390301	135, 366	394142	157	395205	158
382201	272	388189	181	390001	146	390302	135, 366	394150	156	395206	158
383140	271	388191	180	390002	146	390401	148	394153	157	395209	158
383190	271	388192	180	390003	146	390402	148	394154	157	395210	158
383250	271	388193	180	390004	146	390403	148	394155	157	395211	158
383300	267-269	388194	180	390005	146	390404	148	394200	170	395212	158
383400	271	388195	180	390006	146	390405	148	394201	170	395213	158
383500	271	388196	180	390007	146	390407	148	394202	170	395214	158
385140	271	388211	180	390008	146	390408	148	394203	170	395216	158
385951	271	388212	180	390009	146	390409	148	394204	170	395217	158
386100	272	388213	180	390010	146	390410	148	394205	170	395221	158
386150	272	388214	180	390011	146	390411	148	394240	170	395241	158
386200	272	388215	180	390012	146	390412	148	394242	170	395251	158
388101	179	388216	180	390013	146	390414	148	394252	170	395300	154
388102	179	388217	180	390014	146	390415	148	394254	170	395301	154
388103	179	388218	180	390015	146	390416	148	394400	161, 172, 285	395302	154
388104	179	388219	180	390016	146	390417	148	394401	161, 172, 285	395303	154
388105	179	388233	179	390017	146	390418	148	394402	285	395304	154
388106	179	388234	179	390018	146	390419	148	394403	161	395309	154
388107	179	388235	179	390019	146	390420	148	394404	161, 172, 285	395310	155
388108	179	388236	179	390020	146	390421	148	394405	161	395312	154
388109	179	388237	179	390021	146	390422	148	394406	161	395313	154
388120	181	388238	179	390022	146	390423	148	394407	161	395314	154
388122	179	388239	179	390023	146	390424	148	394408	161, 172, 284	395315	154
388123	179	388240	179	390101	148	390425	148	394409	161, 172, 284	395317	154
388124	179	388241	180	390102	148	390426	148	394411	161	395318	154
388125	179	388242	180	390103	148	390427	148	394412	161, 172, 285	395319	154
388126	179	388244	180	390104	151	390400	159	394414	161, 172, 285	395320	154
388127	181	388253	181	390105	148	394001	159	394416	161, 172, 285	395321	154
388133	181	388254	181	390201	150	394002	159	394419	135, 366	395323	155
388134	181	388601	141	390202	150	394003	159	395000	163	395325	155
388135	181	388602	141	390203	151	394004	159	395001	163	395327	155
388136	181	388603	141	390204	151	394005	159	395002	163	395328	155
388137	181	388604	141	390205	151	394006	159	395003	163	395329	155
388138	180	388605	141	390206	151	394010	160	395008	164	395330	155
388139	180	388606	141	390207	151	394011	160	395009	164	395331	155
388140	179	388607	141	390208	151	394014	159	395010	164	395332	155, 172, 284
388145	179	388608	141	390209	151	394015	159	395012	163	395333	155, 172, 284
388146	179	388610	141	390210	151	394016	159	395014	163	395334	155
388147	179	388612	141	390211	151	394017	159	395015	163	395335	155, 172, 284
388149	181	388613	141	390212	151	394018	159	395016	163	395336	155
388150	179	388615	135, 141, 366	390213	151	394019	159	395018	163	395338	157
388152	179	388616	138	390214	151	394020	159	395019	163	395340	154, 155
388153	179	388617	138	390215	150	394021	160	395020	163	395341	155
388154	179	388618	138	390216	150	394022	159	395021	163	395342	155
388155	181	388619	138	390217	150	394023	160	395022	163	395350	155
388156	181	388620	138	390218	150	394024	159	395023	163	395351	155
388157	181	388625	139	390219	151	394040	159	395024	164	395352	155
388160	180	388626	138	390220	151	394042	160	395025	164	395353	154
388161	180	388627	138	390221	150	394051	160	395040	163	395400	167
388165	179	388628	138	390222	151	394052	159	395042	164	395401	167
388166	179	388629	138	390223	150	394100	156	395051	164	395402	167
388167	179	388630	138	390224	150	394102	156	395052	164	395403	167
388168	179	388651	141	390225	150	394108	156, 172, 284	395053	163	395404	167
388170	180	388652	141	390226	150	394109	156, 172, 284	395100	171	395428	167
388171	181	388653	141	390227	150	394110	156, 172, 284	395101	171	395430	167
388172	181	388654	141	390228	150	394111	156	395102	171	395444	167
388174	181	388655	141	390229	150	394113	156, 172, 285	395111	171	395453	167
388175	181	388656	141	390230	150	394114	156	395113	171	395456	167
388176	181	388659	141	390231	150	394117	156	395115	171	395457	167
388177	181	388751	137	390232	150	394118	156	395116	171	395458	167
388181	181	388752	137	390233	150	394119	156	395117	171	395526	169, 285
388182	180	388753	137	390234	150	394120	156	395119	171	395602	160
388183	180	388761	139	390235	150	394133	156	395141	171	395603	160
388184	180	388770	139	390236	150	394134	156	395151	171	395604	160
388185	181	388771	139	390237	150	394135	156	395200	158	395607	160
388186	181	388780	139	390238	150	394137	157	395201	158	395640	160

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
395641	160	395992	175	400033	197	400143	193	400236	200	400371	191
395650	160	395993	175	400034	197	400144	193	400237	200	400372	191
395651	160	396101	143	400035	197	400145	193	400239	207	400373	191, 205
395700	165	396102	143	400036	197	400146	193	400250	191	400374	191
395701	165	396103	143	400037	197	400150	190	400252	191	400375	191
395702	165	396104	143	400038	197	400151	190	400253	191	400376	191
395713	165	396111	143	400039	206	400153	190	400254	191	400377	191
395717	165	396112	143	400040	201	400160	190	400256	203, 328	400390	206
395721	165	396113	143	400041	192	400161	190	400257	203, 328	400400	201
395740	165	396114	143	400042	192	400162	190	400258	204, 339	400506	183
395751	165	396151	143	400043	192	400163	190	400263	283	400507	183
395752	165	396152	143	400044	199	400164	193	400265	202	400526	183
395753	165	396153	143	400045	192	400165	193	400266	202	400527	183
395801	169	396161	143	400046	192	400166	193	400267	202	400528	183
395802	169	396162	143	400047	192	400167	193	400268	202	400529	183
395803	169	396163	143	400061	199	400168	205	400271	202	400536	185
395804	169	398000	76	400062	199	400169	207, 273	400272	202	400537	185
395805	169	398100	76	400063	203, 328	400172	207	400273	202	400538	183
395806	169	398150	76	400064	198	400173	207	400274	202	400542	185
395827	169	399101	281, 282	400065	198	400174	207	400275	202	400543	185
395828	169	399102	281, 282	400066	199	400175	207, 273	400276	202	400565	184
395830	169	399103	281, 282	400067	199	400176	207, 273	400279	210	400566	184
395832	169	399104	281, 282	400068	198	400177	207, 273	400282	283	400567	184
395833	169	399111	282	400080	204, 339	400178	207, 273	400283	283	400568	184
395840	169	399112	282	400082	210	400179	210	400284	283	400569	184
395842	169	399113	282	400083	65, 207	400180	199	400285	283	400571	187
395900	157	399114	282	400084	204, 210	400181	199	400286	201, 283	400572	187
395901	157	399115	282	400085	204, 210	400182	199	400287	202	400575	186
395902	157	399116	282	400086	204, 339	400183	199	400288	202	400576	186
395913	157	399117	282	400087	210	400185	199	400289	202	400577	186
395915	157	399118	282	400088	204, 348	400186	199	400291	210	400581	186
395950	137	399119	282	400089	210	400187	205	400307	204, 339	400582	186
395951	137	399120	282	400090	65, 207	400188	205	400320	194	400585	186
395952	137	399121	282	400091	65, 207	400189	205	400321	194	400588	186
395953	137	399122	282	400092	65, 207	400190	206	400322	194	400589	186
395954	137	399430	282	400093	65, 207	400191	206	400323	194	400591	186
395955	137	399431	282	400094	65, 207	400192	206	400324	194	400592	186
395960	177	400001	189	400095	65, 207	400193	203, 328	400325	194	400595	187, 339
395961	177	400002	189	400096	204, 339	400194	203, 328	400326	194	400596	187, 339
395962	177	400003	189	400097	204, 339	400195	203, 328	400327	194	400597	187, 339
395963	177	400004	189	400098	203, 328	400196	203, 328	400328	194	400611	182
395964	177	400005	189	400099	203, 328	400197	203, 328	400329	194	400612	182
395965	177	400006	189	400100	203	400201	206	400330	195	400613	182
395966	177	400007	204	400104	205	400206	207	400331	192	400614	182
395967	177	400008	207, 273	400105	205	400207	207	400332	192	400615	182
395968	177	400009	196	400106	205	400208	207	400333	192	400616	182
395969	177	400010	196	400107	201	400210	197	400334	192	400621	187, 339
395970	177	400011	196	400108	201	400211	197	400335	192	400623	187, 339
395971	177	400012	196	400109	205	400212	197	400336	194	400631	183
395972	177	400013	196	400110	196	400213	197	400337	194	400632	183
395973	177	400014	196	400111	201	400214	197	400338	194	400635	183
395974	177	400015	196	400112	189	400215	197	400339	194	400636	183
395975	177	400016	196	400113	204	400216	197	400340	194	400637	183
395976	177	400017	196	400116	185, 205	400217	197	400341	194, 283	400901	188, 329
395977	177	400018	196, 328	400117	183	400218	197	400342	195	400902	188, 329
395978	177	400019	196	400118	183	400220	196	400343	195, 204, 339	400903	188, 329
395979	177	400020	190	400119	205	400224	200	400344	194	400904	188, 329
395980	175	400021	190	400130	198	400225	200	400351	186	400905	188, 329
395981	175	400022	190	400131	198	400226	200	400352	201, 329	400906	188, 329
395982	175	400023	190	400132	198	400227	200	400353	201, 329	401252	276
395983	175	400024	198	400133	198	400228	200	400356	191	401302	276
395984	175	400025	198	400134	198	400229	200	400357	191	401352	276
395985	175	400026	189	400135	198	400230	197	400358	191	401402	276
395987	175	400027	196	400136	206	400231	200	400362	195	401452	276
395988	175	400028	196	400137	206	400232	200	400363	195	401502	276
395989	175	400030	201	400140	193	400233	200	400364	195	401552	276
395990	175	400031	197	400141	193	400234	200	400365	195	401602	276
395991	175	400032	197	400142	193	400235	199, 200	400366	195	406250	276

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
406280	276	422211	80	472014	303	483100	310, 380	501195	342	517021	340
406310	276	422241	79	472020	304	484001	299, 300	502120	345	517030	340
406340	276	422242	79, 432	472030	301	484006	298	503200	72	517031	340
406400	276	422243	79	472090	302	484007	298	503205	72	518100	340
406460	276	422301	79	472092	302	484008	299	503210	364	521110	343
406550	276	422302	79, 432	472093	302	484100	299	503220	345	521325	343
407361	276	422303	79	472100	302	484110	300	503230	72	521380	343
407411	276	422311	80	472101	302	484150	300	503235	72	521400	343
408301	276	422401	79	472140	302	486011	325	503240	72	521640	343
409250	276	422402	79, 432	472200	302	486012	327	504010	342	522040	342
410360	277	423223	79	472201	302	486014	327	504020	342	522080	342
410450	277	423224	79	472999	302	486017	327	505011	367	523040	342
410500	277	423283	79	473000	301	486021	270	505013	367	523080	342
410550	277	423284	79	473012	308	486022	270	505014	367	524390	343
410600	277	423285	79	473021	301	486025	213, 270	505020	367, 464	525252	342
411450	277	425110	79	473500	305	486026	213, 270	505021	367, 530	525253	342
411500	277	425130	79	473811	308	486031	213, 270	505051	521	525362	342
411560	277	425410	79	473812	308	486100	322	505052	521	525363	342
411650	277	425430	79	473813	308	486120	321	505053	521	525402	342
412350	277	430001	263	473814	308	486125	321	505054	521	525403	342
412400	277	430002	263	473815	308	486130	321	506010	75	527150	344
413001	278, 280	430003	263	473900	305	486200	322	506015	75	527170	344
413010	278	430005	263	473910	305	486220	320	506052	75	527250	344
413020	278	430010	263	474000	80, 301	486300	322	506053	75	527270	344
413031	278	430300	264	474101	303	486400	322	506102	75	528010	342
413032	278	430350	264	474251	303	486500	324	506103	75	528034	342
413033	278	430400	264	474300	303	486502	324	506202	75	528035	342
413251	279	430401	264	474301	303	486503	324	506203	75	528036	342
413252	279	430700	264	474302	303	486504	324	506303	75	528050	342
413253	279	431400	258	474310	308	486700	326	506503	75	530009	338
413254	279	431750	258	475970	301	486710	326	507221	519	530300	338
413255	279	432100	266	475971	301	486721	325	507251	519	530400	338
413256	279	432101	266	475972	301	486812	323	510000	341	531120	80
413301	279	432105	265	475973	301	500001	334	510010	341	531300	338
413302	279	432110	265	475975	301	500002	334	510011	341	531360	338
413303	279	432115	266	475977	301	500006	334	510020	344	531400	338
413304	279	432190	266	475980	301	500007	334	510022	344	532300	338
413305	279	433240	259	476000	303	500009	334	510023	344	532360	338
413306	279	433241	262	476001	303	500010	307	511252	341	532400	338
413351	279	434090	259	476002	303	500011	334	511302	341	533260	338
413352	279	434099	260	476003	303	500015	335	511352	341	533261	338
413353	279	435090	260, 280	476004	304	500016	335	511402	341	533502	337
413354	279	435130	262	476050	303	500017	335	511452	341	535014	337
413355	279	436110	258	476051	303	500020	308	511532	341	535017	337
413356	279	436120	258	476070	303	500025	335	514020	340	535023	337
414000	277, 280	437010	261	476071	303	500026	331, 335	514040	340	535024	337
414010	277	437011	260	477000	305	500030	335	514060	340	535025	337
414020	277, 280	437020	261	477003	275	500040	335	514080	340	535031	337
414090	278	437021	260	477100	305	500051	332	514100	340	535032	337
415000	277	437030	261	477201	306	500101	332	515020	340	536004	338
415510	277	437041	259	477280	305	500125	333	515030	340	542030	346
415600	277	437042	259	477351	306	500126	331	515040	340	542031	346
419000	280	438010	262	477771	306	500150	333	515050	340	542040	346
419001	215	467001	274	478020	308	500205	332	515060	340	544030	348
419006	280	467007	274	478030	308	500210	332	515070	340	544032	348
419100	280	468001	274	478050	308	500250	335	515080	340	544036	348
419112	280	468002	274	478610	306	500305	332	515100	340	544037	348
419202	215	469102	275	478680	306	500350	335	515110	340	544100	348
420012	71, 270	469105	344	479200	306	500410	333	515120	340	545009	346
420022	71, 270	469112	275	480012	309	500500	307	515130	340	545010	346
420032	71, 270	471000	311	480021	309	500504	307	515140	340	545011	346
420042	71, 270	471100	80	482040	309	500505	307	515150	340	545014	347
420052	71, 270	471101	79	482145	299	500521	308	515180	340	545015	347
421040	79	471200	311	482155	298	500600	348	516050	340	545016	347
421050	79	472010	304	482300	298	500700	348	516060	340	545017	347
421060	79	472011	304	483030	393	501125	342	516950	340	545018	347
421070	80	472012	304	483080	310, 380	501155	342	517011	340	545024	347
421080	80	472013	304	483090	310, 380	501160	342	517020	340	545025	347

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
546001	288	564411	365	615503	509	641200	532	666233	529	691916	249
546002	287	564412	365	615603	509	642050	532	666389	529	691921	249
546004	287	564413	365	615604	509	642100	532	666953	529	691922	249
546005	287	603064	529	615623	509	643000	532	667053	528	691923	249
546007	287	610000	506	615624	509	643110	532	667141	528	691924	249
546008	288	610001	506	616126	509	643150	532	667143	528	691925	249
546009	288	610004	552	616127	509	643500	522	667573	528	691926	249
546010	288	610005	552	616306	507	643510	500, 532	667825	528	691935	250
546014	287	610010	515	616407	507	643520	530	669112	529	691936	250
546017	288, 327	610020	515	617000	510	643530	530	669330	529	691937	250
546021	288	610064	515	617010	510	643600	530	680062	254	692003	526
546022	286	610084	515	617106	510	644055	532	680092	254	692010	526
546024	286	610104	515	620010	90	645050	532	680093	254	692012	526
546025	286	610105	515	620011	90	646010	533	680122	254	692013	526
546033	286	610106	515	620110	90	647010	533	680123	254	692015	526
546034	286	610125	515	620210	90	647050	533	680152	254	692016	526
546035	286	610126	515	620310	90	647056	464	680200	254	692020	526
546040	286	610305	515	620412	90, 464	647105	464	680541	118	692116	526
546042	286	610307	515	620510	90	647106	464	681062	254	692211	526
546043	286	611000	467, 516	620610	90, 327	647205	464	681092	254	692212	526
546044	286	611066	513	620711	90	648010	325, 533	681093	254	692213	526
546045	286	611086	513	620899	89	648050	325, 533	681102	254	692216	526
546051	287	611106	513	622332	529	648100	325, 533	681122	254	692221	526
546052	287	611127	513	622333	529	648200	325, 533	681123	254	692265	527
546054	287	611200	467, 516	622335	529	648210	325, 533	681152	254	692266	527
546058	287	611266	513	630601	519	649010	500, 533	681182	254	692301	290
546061	287	611286	513	634003	519	649450	531	682060	255	692310	291
546064	287	611306	513	634011	520	650001	551	684410	118	692311	291
547009	288, 328	611307	513	634013	520	650003	551	684411	118	692312	291
547010	288, 328	611326	513	634014	520	650022	552	684415	118	692315	526
560181	366	611327	513	634021	520	650025	552	684416	118	692321	292
560201	366	611346	513	634022	520	650090	552	684510	118	692322	292
560221	366	611357	513	634023	520	651100	553	684511	118	692333	292
560241	366	611386	513	634025	520	651102	554	684515	118	692334	292
560261	366	611387	513	634031	520	651110	553	684516	118	692400	257
560281	366	611466	508	634033	520	651111	553	686100	255	692500	257
560301	366	611486	508	634041	520	651112	554	689001	295	692510	257
560321	366	611487	508	634042	520	651113	554	689002	295	692600	257
560361	366	611506	508	634043	520	651114	555	689003	295	692601	257
560401	366	611606	508	634044	521	651115	555	689010	295	692602	257
560451	366	611607	508	634052	518	651116	556	689011	295	692610	257
560501	366	611686	508	634053	518	651201	556	690310	426	692611	257
561101	364	611687	508	634054	518	651202	50, 464	690552	527	692612	257
562231	366	611706	508	634055	518	651210	514, 551	690620	531	693210	293
562281	366	611707	508	634062	518	651220	514, 551	690640	531	693211	293
562311	366	611800	516	634063	518	651225	514, 551	691100	431	693225	293
562330	366	611806	508	634064	518	651235	514, 551	691190	249, 432	693226	293
562361	366	612006	509	634065	518	651512	556	691196	431	710200	402
562400	366	612007	509	634072	518	651513	558	691250	432	710350	402
562460	366	612306	509	634073	518	651522	557	691251	249, 432	710390	402
562500	366	612307	509	634074	518	651524	558	691252	432	711151	397
562600	366	612326	509	634075	518	651525	559	691301	248	711161	400
563106	242	612327	509	634083	519	651542	557	691303	248	711191	400
563112	242	612346	509	634084	519	651543	559	691304	248	711192	400
563407	365	612347	509	634103	519	651601	559	691309	247	711241	400
563408	365	613306	513	634104	519	661020	252	691310	246	711242	400
563409	365	613466	513	634105	519	661022	252	691311	247	711251	400
563410	365	613706	514	634803	519	661030	252	691312	246	711252	401
563411	365	613726	514	634804	519	661033	252	691313	247	711300	400
563412	365	613746	514	634805	519	661035	253	691314	247	711302	401
563452	241, 366	614066	506	635238	521	661040	253	691315	248	711350	401
563453	241, 366	614106	507	635240	521	661050	253	691350	247	711351	400
564022	364	614126	507	635241	521	662001	522	691640	531	711352	401
564030	364	614306	506	635242	521	662006	522	691907	249	711355	401
564040	364	614706	507	635243	521	662111	251	691908	249	711450	401
564052	364	614707	507	635244	521	662211	251	691909	249	711452	401
564102	364	615106	514	641050	532	662461	251	691914	249	711455	401
564401	365	615386	510	641100	532	666231	529	691915	249	711550	401

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
711600	401	714113	390	722141	373	751220	268	777333	413	782001	354
711800	401	714114	390	722221	374	751900	270	777351	418	782002	354
711995	402	714115	390	722252	374	752060	269	777370	421	782010	352
711998	400	714118	390	722255	374	752120	269	777371	421	782011	352
711999	401	714121	390	725001	379	752150	269	777373	421	782012	352
712020	394	714122	390	725002	85, 379	752286	323	777374	422	782013	352
712022	392	714123	390	730001	87	752289	323	777450	489	782014	352
712033	392	714124	390	730002	87	753060	269	777520	422	782015	352
712040	395	714125	390	730003	88	753150	269	777521	422	782016	352
712044	392	714127	390	730011	87	770100	406	777525	422	782017	352
712050	396	714131	390	730012	327	770201	429	777530	422	782018	352
712051	396	714132	390	730030	87	770351	430	777531	422	782019	352
712055	392	714139	391	730031	88	771101	425	777535	422	782020	352
712070	396	714140	391	730032	87	772281	408	777540	422	782021	352
712080	396	714141	391	730036	89	772284	411	777541	422	782022	352
712100	396	714142	391	730060	87	772289	411	777550	422	782050	349
712150	396	714143	391	730061	88	772321	408	777551	422	782100	353
712212	387	714144	391	730062	87	772326	411	777560	423	782120	353
712300	389	714145	391	730066	89	773000	40	777561	423	783071	349
712301	389	714146	391	730150	87	773001	40	777581	424	783100	349
712402	387	714147	391	730151	88	773003	40	777582	423	783210	350
712403	387	714148	391	730152	87	773011	40	777583	423	783250	350
712502	388	714150	391	730156	89	773013	40	777584	423	785211	350
712752	388	714151	391	730301	87	773020	43	777585	423	785213	350
713200	381	714153	391	730302	87	773025	42	777586	423	785214	350
713300	383	714154	391	730311	88	773028	42	777587	424	785300	420
713400	383	714155	391	731152	88	773035	41	777588	423	786100	362
713500	382	714157	391	731153	88	773036	41	777589	423	786102	363
713501	382	714159	391	732031	89	773051	41	777590	424	786200	362
713510	384	714160	390	732061	89	773052	41	777591	424	786202	363
713520	383	714168	390	732151	89	774901	425	777612	424	786302	363
713521	383	714169	390	732351	89	774905	425	777615	424	786400	363
713522	383	714170	390	741155	411	775002	427	777618	424	786402	363
713550	385	714171	390	741156	411	775010	427	777645	424	786500	363
713551	385	714186	390	741205	411	775313	428	778002	50	786502	363
713553	385	714192	390	742010	405	775315	428	779040	419	786931	362
713600	386	714193	390	742018	409	775319	428	779060	419	789003	371
714011	390	714195	390	742020	405	775412	428	779131	419	789061	371
714012	390	714198	382, 383, 388	742028	409	775415	429	779161	419	789120	371
714013	390	714201	382, 383, 386	742030	405	775419	429	779198	419	789215	375
714014	390	721010	377	742038	409	777101	417	781000	352	801021	542
714015	390	721011	377	743000	407	777102	417	781010	359	801350	542
714016	390	721012	377	744000	407	777107	417	781020	359	801351	542
714021	390	721013	377	744020	407	777134	493	781040	360	801400	542
714022	390	721014	377	745104	410	777171	415	781045	360	801401	542
714023	390	721015	377	745120	407	777173	415	781301	358	801501	543
714026	390	721016	377	745121	407	777174	415	781302	358	801502	543
714029	390	721020	377	746035	406	777195	420	781312	358	801505	542
714031	390	721021	377	746042	410	777213	412	781421	355	801506	542
714042	391	721022	377	746043	410	777214	412	781422	355	801507	542
714043	391	721023	377	746050	406	777217	412	781432	355	801516	542
714044	391	721024	377	746067	410	777220	416	781501	356	801517	542
714045	391	721025	377	746068	410	777221	416	781502	356	801555	541
714046	391	721026	377	746069	410	777242	416	781512	356	801556	541
714050	391	721121	377	746070	406	777243	416	781521	356	801565	541
714058	391	721124	377	746079	410	777264	418	781522	356	801566	541
714059	391	721129	376	746096	410	777265	418	781531	356	801993	542, 543
714068	390	721221	377	746097	410	777266	418	781532	356	802010	538, 541, 542
714072	390	721224	377	746100	406	777271	417	781601	357	802200	538
714073	381, 383, 387	721305	378	751087	267	777290	414	781602	357	802201	538
714097	391	721307	378	751102	268	777300	414	781702	357	802202	538
714099	391	721310	378	751105	267	777301	414	781712	357	803021	540
714102	391	721570	376	751106	268	777303	414	781801	361	803035	540
714103	391	721571	376	751185	267	777304	414	781802	361	803036	540
714104	391	721580	375	751186	268	777320	413	781812	361	803037	540
714109	391	721581	375	751192	268	777323	413	781901	361	803050	537
714111	390	722125	372	751205	267	777325	413	781902	361	803055	537
714112	390	722130	372	751209	268	777326	413	781912	361	803056	537

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
804012	542	840151	500	852175	491	883501	498	9100671	445, 455	950120	294
805020	536	840590	472	852176	491	9000560	466	9100704	445	950121	294
810000	545	840602	473	852180	490	9000565	466	9100708	445, 455	950131	294
810100	545	840620	472	852230	489	9000760	466	9100709	445, 455	950141	294
810120	547	840621	472	871101	312	9000765	466	9100710	445, 455	950160	295
810150	545	840643	500	871120	315	9001060	466	911101	464	950163	295
810210	545	840644	500	871126	315	9001065	466	911102	464	950164	295
810300	545	840645	500	872132	314	900390	467	911111	464	950167	295
810350	545	840652	500	872152	314	900590	467	911201	464	950168	295
810400	545	840653	500	872211	313	900890	467	911211	464	950171	295
810401	547	840654	500	872212	314	904013	469	9120346	455	950172	295
810501	545	840655	500	872213	313	904023	469	9120489	450	950175	295
810900	546	840810	482	872214	314	904043	469	9120490	451	950176	295
810910	546	840811	482	872281	313	9041165	468	9120491	450	950179	295
811600	546	841000	477	872282	314	9041365	468	9120492	451	960001	51
811610	546	841026	474	872331	313	9050608	444	9120493	450	965001	51
812500	546	841027	474	872332	314	9051150	466	9120494	451	970000	14, 37, 44, 45
812510	546	841036	474	872421	313	9051160	466, 467	9120495	450	9700020	31-33, 35-37
813600	546	841037	474	872422	314	9051180	466	9120496	451	9700040	33, 36, 37
813610	546	841040	482	872461	313	9051190	466, 467	9120497	450	9700041	37
814900	546	841041	482	872462	314	9051203	454	9120498	451	9700042	37
814910	546	841052	477	872651	313	9051206	454	9120499	452	970005	14, 37, 44, 45
815010	544	841061	476	872652	314	9051208	454	9120500	452	9700060	18, 23, 36, 37
815020	544	841443	500	872801	313	905123	462	9120501	452	9700061	37
815025	305, 544	842029	475	872802	314	905126	462	9120514	455	9700062	37
815100	544	842039	475	872901	313	905167	467	9120515	455	9700071	37
815200	77	842041	475	872902	314	9057931	444	9120519	455	9700072	37
815240	77	842045	476	873151	315	9057932	444	912057	459	9700073	37
815250	77	842129	478	873551	312	9057961	444	912058	459	9700081	37
815300	544	842139	478	873901	315	9057962	444	9120580	454	9700082	37
815400	544	842222	479	873902	315	9057981	444	9120581	454	9700200	36
815500	77	842232	479	875200	336	9057982	444	912059	459	9700210	36
815600	281	842328	479	875300	336	907718	466	912060	459	9700400	36
815601	281	843029	368, 480	875310	336	908001	466	912061	459	9700410	36
815620	281	843032	368, 480	880173	486	908010	466	9120626	454	9700600	36
815621	281	843271	369, 483	880174	486	908011	467, 533	9120632	455	9700610	36
816800	281	843300	369, 483	880175	487	908012	466	9120705	455	9701200	37
816810	281	843310	369, 483	880176	487	908950	468	9120711	455	9701400	37
816830	281	844100	325	880177	485	908960	468	912522	460	9701600	37
820010	549	844540	481	880180	318, 497	908970	468	912527	460	9702200	37
820011	549	844541	481	880245	500	9100018	445, 455	912528	460	9702400	37
820081	550	844641	481	880400	486	9100043	440	912529	460	9702600	37
820121	550	844741	481	880401	486	9100044	441	912541	460	9703200	37
820161	550	844840	481	880402	485	9100045	440	912544	461	9703400	37
820998	533	849033	499	880405	487	9100046	440	912545	461	9703600	37
820999	550	849053	499	880406	487	9100047	441	912552	462	9704005	32
822060	549	849073	499	880600	486	9100048	441	912553	462	9705000	23
822080	549	849103	499	880601	486	9100049	440	912554	462	9705100	19
822185	549	850010	484	880602	487	9100050	440	912556	462	9705110	18
822800	547	850011	484	880603	487	9100051	441	912604	461	9705130	18
822801	547	850020	484	880604	485	9100052	441	912631	462	9705210	18
822825	547	850021	484	880645	500	9100053	442	912706	462	9705230	18
822827	547	852103	492	880700	473	9100054	442	914101	469	9705500	20
822829	547	852104	492	880701	473	9100055	442	914201	469	9706000	23
822831	547	852105	492	881400	473	9100056	442	914402	469	9706100	19
822850	549	852111	489	881401	473	9100347	445	917003	463	9706110	18
822990	550	852120	492	882151	317, 495	9100348	445	917028	463	9706130	18
822998	550	852121	426	882160	317, 495	9100434	445, 455	917034	463	9706210	18
823045	548	852122	492	882161	317, 495	9100565	443	917036	463	9706230	18
823046	548	852130	488	882170	318, 496	9100566	443	917037	463	9706310	18
823401	548	852150	488	882171	318, 496	9100567	443	917102	463	9706330	18
823402	548	852160	490	882172	318, 496	9100572	443	917340	462	9706500	20
823850	549	852161	490	882180	317	9100581	445	917430	462	9707000	23
823998	547	852170	491	882181	494	9100582	445	917431	462	9707110	18
824130	548	852171	491	883101	498	9100583	445	920010	404	9707130	18
824131	548	852172	491	883201	498	9100586	445	920110	404	9707210	18
840130	472	852173	491	883301	498	9100608	444	950112	294	9707230	18
840145	472	852174	491	883401	498	9100627	445	950118	294	9710110	14

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9710130	14	9731330	24	999521	45
9710210	14	9731390	25	999523	45
9710230	14	9732000	25	999531	45
9710310	14	9732010	27	999533	45
9710330	14	9732030	27	999541	45
9711110	15	9732110	27	999543	45
9711130	15	9732130	27	999551	45
9711210	15	9733000	25	999553	45
9711230	15	9733010	27	999611	45
9713610	16	9733030	27	999613	45
9713630	16	9733110	27	999621	45
9713710	16	9733130	27	999623	45
9713730	16	9736100	26		
9714310	17	9736110	26		
9714330	17	9736130	26		
9714410	17	9736200	26		
9714430	17	9736210	26		
9715000	21	9736230	26		
9715110	14	9737100	26		
9715130	14	9737110	26		
9715210	14	9737130	26		
9715230	14	9737200	26		
9715310	14	9737210	26		
9715330	14	9737230	26		
9716000	21	9737300	26		
9716110	14	9737310	26		
9716130	14	9737330	26		
9716210	14	973997	27		
9716230	14	973998	27		
9716310	14	973999	27		
9716330	14	9740000	31		
9717000	22	9740010	30		
9717110	15	9740030	30		
9717130	15	9741000	31		
9717210	15	9745000	35		
9717230	15	9745110	34		
9718000	22	9745130	34		
9718110	15	979250	49		
9718130	15	979301	48		
9718210	15	979302	48		
9718230	15	979311	48		
9720000	33	979312	48		
9721000	33	979313	48		
9724500	29	979500	47		
9725000	28	979510	46		
9725110	28	979511	44		
9725130	28	979513	44		
9725210	28	979521	44		
9725230	28	979523	44		
9725500	28	979531	44		
9726000	28	979533	44		
9730100	24	979600	47		
9730110	24	979610	46		
9730130	24	979611	44		
9730200	24	979613	44		
9730210	24	979621	44		
9730230	24	979623	44		
9731000	24, 26	979991	28, 49		
9731100	24	979992	34, 35		
9731110	24	979993	34, 35		
9731130	24	9905151	38		
9731190	25	9905782	38		
9731200	24	9906152	38		
9731210	24	9906782	38		
9731230	24	990998	14, 15, 21, 22		
9731290	25	990999	14, 15, 21, 22		
9731300	24	999511	45		
9731310	24	999513	45		

A

Aksesoria do gyrosov Potis	423
Aksesoria do maszyn do mięsa	377
Aksesoria do pieców ChefLux™	467
Aksesoria do pieców ChefTop Mind.Maps™	466
Aksesoria do pieców gastronomicznych	444-445
Aksesoria do pieców gastronomicznych	444-445
Aksesoria do pieców odpiekowych	461-462
Aksesoria do pieców odpiekowych	461-462
Aksesoria do pieców piekarniczych	454-455
Aksesoria do pieców piekarniczych	454-455
Aksesoria do sprzątania i mycia	528
Aksesoria do syfonów ISI	334
Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych	500
Aksesoria do szatkownic	391
Aksesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM	462-463
Aksesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM	462-463
Automatyczna wyciskarka J80 / J100	310, 380
Automatyczny dozownik do mydła	530
Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących	530
Automatyczny młyn do kawy z wyświetlaczem	324

B

Bakerlux Shopp.Pro™	468
Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień	556
Bateria umywalkowa	553-554
Bateria umywalkowa z przysięm	553-555
Bateria umywalkowa z wyciąganym przysięmem	555
Bemarr nastawny	411
Bemarr nastawny z kranem	411
Bemarr	33
Blacha aluminiowa	462, 469
Blacha aluminiowa perforowana	462
Blacha do jajek i placek GN 1/1	463
Blacha do pizzy	366
Blacha emaliowana do smażenia	463
Blacha emaliowana pełna do pieczenia	463
Blacha grillowa nieprzewierająca GN 1/1	463
Blacha nieprzewierająca do smażenia	463
Blacha wypiekowa	464
Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1	463
Blender Bar	298
Blender Blade	298
Blender Torq	299
Blender Xtreme	299-300
Blenderly Waring	297
Blixer	392
Blixer 2	392
Blixer 3	392
Blixer 4	392
Blixer 5g	392
Bluzka kucharska Chef	518
Bluzka w serek	519
Bulionówka	146, 148, 150, 154, 156, 159, 163, 165, 167, 169-170, 177, 179
Butelka do oliwy i octu	210
Butelka Quattro Stagioni	186
Butelka Swing	187

C

Cedzak	67
Chemia	532
Chemia do ekspresów	533
Chochelka	216
Chochla	68-71, 216, 270
ClassicCook	440
Cooler akrylowy	305
Cukiernica	146, 148, 151, 155, 158, 160, 164, 175, 177, 180, 210, 213
Cukiernica/dyspenser do parmezanu	209
Cutter-wilk	396
Cutter-wilk r10	396
Cutter-wilk r15	396
Cutter-wilk r2	394
Cutter-wilk r4	395
Cutter-wilk r5g	396
Cutter-wilk r7	396
Cutter-wilk r8	396
Cyrkulator	431
Czajnik	148
Czajnik elektryczny	270
Czapska	519

Czapska budyniowa	519
Czapska kucharska	519
Czapski	519

D

Dekanter	184
Deska do krojenia	116-118, 304
Deska do krojenia Haccp 450x300	114
Deska do krojenia Haccp 600x400	115
Deska do krojenia Haccp GN 1/1	115
Deska do krojenia Haccp GN 1/2	115
Deska do pieczenia z rowkami	118, 215
Deski do krojenia Haccp	114
Dessert whip mini	333
Dessert whip mini plus	333
Dip	148, 155-156, 161, 169, 172, 177, 179, 181, 284, 285
Dodatkowy pojemnik do przypraw	208
Dozownik do mydła	530
Dozownik do napojów	274
Dozownik do płatków	274
Dozownik do płynów	530
Dozownik do ręczników papierowych	522
Dozownik do sosów FIFO	78
Dozownik do sosów z pompką	78
Dozownik mydła	522
Dozownik płynu myjącego	542
Drzwi do podstaw	37
Dyspenser barmański	308
Dyspenser do przypraw	327
Dyspenser do sosów	78
Dzbanek	146, 148, 155, 160, 164, 175, 180-181, 195-196, 207, 272-273, 298-300
Dzbanek miarka	75
Dzbanek na mleko	151
Dzbanek na oliwę	210
Dzbanek z filizanką i spodem	181
Dzbanek/sosjerka	158
Dzieża	350
Dzwonek recepcyjny	76

E

Ekspozytor	275
Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek	78
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki	78
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	78
Ekspozytor na pojemniki 6m	77
Ekspozytory	78
Ekspres 1 grupowy	322
Ekspres 1 grupowy z młynkiem	322
Ekspres 2 grupowy	322
Ekspres 2 grupowy, crem, mini onyx	321
Ekspres 2 grupowy, crem, onyx	321
Ekspres 2 grupowy, crem, ex3	321
Ekspres 3 grupowy, crem, onyx	320
Ekspres automatyczny do kawy	323
Ekspresy do kawy	320
Elementy neutralne	36

F

Fartuch	519
Fartuch wodoodporny	521
Fartuchy	520
Filizanka	139, 146, 148, 151, 155, 157, 158, 160, 164-165, 167, 169-171, 175
Filizanka cappuccino	328
Filizanka cappuccino /espresso	203
Filizanka do cappuccino	139, 188, 329
Filizanka do espresso	139, 188, 329
Filizanka uniwersalna	188, 329
Filizanka ze spodem	141
Filizanki do kawy	188
Filtr do wody	316, 547-548
Filtr do wody, wkład wymienny, One c	549
Filtr do wody, wkład wymienny, One mg+	549
Filtr do wody, wkład wymienny, One uf	549
Filtr powierzchniowy do zmywarki	542-543
Filtr zgrubny do wody	549
Foremka do crème brûlée	181
Foremka do terin	66
Foremka na crème brûlée	204, 348
Forma do modelowania	342
Frezer-konserwator, maszyna pomocnicza do lodów	336

Frytownica	410, 413
Frytownica elektryczna	28, 49
Frytownica elektryczna wolnostojąca	49
Frytownica gazowa	28
Frytownica podwójna	28, 406, 410
Frytownica podwójna pozioma	410
Frytownica podwójna z kranem	410
Frytownica pojedyncza	28, 49, 406, 410, 413
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	28
Frytownica pojedyncza pozioma	410
Frytownica pojedyncza z kranem	410, 413
Frytownice	28, 413

G

Gama combi	398
Gama mini	399
Gama szeroka	399
Gama średnia	399
Garnek do duszenia	55
Garnek do gotowania ryb	56
Garnek niski	54, 55
Garnek średni	53-55
Garnek wysoki	53-55
Garnek z kranem	56
Garnki gredli	53
Garnki premium line	54
Garownik / komora wzrostowa	454, 461
Generator ozonu	531
Gładka	25
Gładko-ryflowana	25
Głowica	547, 549
Głowica purity c by-pass 0%	547
Głowica purity c by-pass 30%	547
GN 1/1	463
Gofrownica	411, 416
Granitor	275
Grill lawowy	27
Grill lawowy (s ruszt)	27
Grill lawowy (v ruszt)	27
Grill wodny	25
Grille	24
Grille chromowane	26
Grille elektryczne	48
Grzałka do podgrzewaczy	264
Gyros	421
Gyros elektryczny	422
Gyros gazowy	422-423

I

Imbryk	148, 151
--------	----------

K

Kamienie lawowe	27
Karafka do wina	207
Karafka do wina/wody	207
Kaszub / hel	149
Kielisek do białego wina	184, 189-193, 202
Kielisek do białego wina	189
Kielisek do burgunda	192-193
Kielisek do burgunda / wody	192
Kielisek do ciężkiego białego wina	193
Kielisek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux)	192
Kielisek do czerwonego wina	184, 189-194, 202
Kielisek do drinków i koktajli	183
Kielisek do jaj	155, 177, 210
Kielisek do koktajli	194, 199
Kielisek do koktajli typu „kir”	189
Kielisek do koktajli	200
Kielisek do koniaku	189, 199
Kielisek do lekkiego białego wina	193
Kielisek do lekkiego czerwonego wina (chianti)	192
Kielisek do likieru	189
Kielisek do margaryty	193, 199
Kielisek do martini	189, 193-194, 200
Kielisek do słodkiego wina	192
Kielisek do szampana	184, 189-194, 200, 202
Kielisek do wina	194
Kielisek do wina białego	191
Kielisek do wina czerwonego	191
Kielisek do wina i koktajli	191

Kielisek do wody	196
Kielisek do wódki	182, 183, 194, 196-198
Kielisek finger food	283
Kielisek uniwersalny	190
Kieliszki Bistro	189
Kieliszki do koktajli	199
Kieliszki do wódki	199
Kieliszki Enoteca	193
Kieliszki Hudson	200
Kieliszki Imperial	190
Kieliszki Imperial plus	190
Kieliszki Lyric	192
Kieliszki Montis	191
Kieliszki Primetime	192
Kieliszki Ritus	193
Kieliszki Saxon	190
Kij uniwersalny	529
Kłoc masarski	118
Kocioł warzelny elektryczny	38
Kocioł warzelny gazowy	38
Kociołek do gulaszu	216
Kociołek do zup	266
Kociołek elektryczny do zup	265, 266
Kociołki elektryczne do zup	265
Kolumna bufetowa	281
Kolumna wodna do linii 700	559
Kolumny	281
Kominek	37
Kominek dla modułów 1200 mm	18, 23, 36
Kominek dla modułów 400 mm	18-20, 23-25, 31, 33, 35, 36
Kominek dla modułów 800 mm	18-20, 23-25, 33, 36
Komplet 4 tarcz (polski)	389
Komplet końcówek dekoracyjnych	340
Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	500
Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	500
Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	500
Kontakt grill	404, 409
Kontakt grill panini	405, 409, 412
Kontakt grill podwójny	405, 412
Kontakt grill pojedynczy	405, 412
Kontakt grille	405, 409, 412
Kończówka do nadziewania	340
Kończówka do ubijania piany	350
Kończówka do ucięcia ciast lekkich	350
Kończówka gwiazdka	340
Kończówka list	340
Kończówka okrągła	340
Kończówka płatek	340
Kończówka prosta	334
Kończówka róża	340
Kończówka tulipan	340
Kończówka wstążka	340
Kończówki dekoracyjne	340
Korek do butelki szampana	301
Korek przelewowy z sitkiem	514, 551
Korek z rurką	301
Kostkarka	312, 315
Kostkarka do kruszzonego lodu	312
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	314
Kostkarki wolnostojące	313
Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	34, 35
Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	34, 35
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top	215
Kosz do szkła	545, 546
Kosz do sztuców	544, 545
Kosz do tac GN 1/1	545
Kosz do talerzy	545
Kosz na owoce	348
Kosz na śmieci	523
Kosz stołowy	213, 523
Kosz uniwersalny	545
Koszyk do pieczywa	214, 215
Koszyk finger food	287
Koszyk na sztuce	215
Kotłociarka	375, 376
Kotły warzelne	38
Kółko	84
Krajacz do jaj	80
Krajalnica do kielbas	85, 379
Krajalnica do wędlin	374
Krajalnica do wędlin i serów	372-374
Krajalnice do kielbas	379
Krustownica	305

Kruszarka do lodu	311
Kruszarka elektryczna	311
Krzesło cateringowe	294
Kubek	137, 141, 146, 151, 155, 157, 158, 160, 169, 175, 177, 180, 181, 188, 201, 329
Kubek do gorących napojów	139
Kubek do espresso, emaliowany	288, 328
Kubek do gorących napojów	203
Kubek do herbaty	139
Kubek do sztućców	544
Kubek emaliowany	288, 328
Kubek iconic	201, 329
Kubek miarka	75
Kubek na frytki	286
Kubek stoik	186
Kubek stoik Quattro Stagioni	186
Kubek stalowy do przesiewania	343
Kubek stalowy do shakera	303
Kubki/szklanki termiczne	188, 329
Kuchenka indukcyjna	429, 430
Kuchenka mikrofalowa	427-429
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem	14
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, eco	16
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem	15
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem, eco	17
Kuchnia ceramiczna	20
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem	21
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem	22
Kuchnia elektryczna nastawna	23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	47
Kuchnia gazowa nastawna	18
Kuchnia gazowa wolnostojąca	44, 45
Kuchnia indukcyjna	19
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca	46
Kuchnie elektryczne	21, 47
Kuchnie gazowe	14, 44
Kuchnie gazowe eco	16
Kuchnie indukcyjne	19, 46
Kuchnie infrared	20
Kufel do piwa	185, 196, 205
Kufle do piwa	205
Kulki izolacyjne	432
Kuweta do lodów	337
Kuweta okrągła	337
Kuwety do lodów	337

L

Lampa grzewcza	292, 293
Lampa grzewcza do potraw	257
Lampa grzewcza piramida	293
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	291
Lampa owadobójcza	526, 527
Lampa owadobójcza z lepem, led	526
Lampa owadobójcza z wentylatorem	527
Lampa owadobójcza	526
Lampy grzewcze	290, 292
Lampy grzewcze do potraw	257
Lampy grzewcze gazowe	293
Lepki	74
Lep do lampy owadobójczej	526
Licznik przepływu wody	316, 547, 549
Listwa do bonowania	76
Listwa łącząca blaty urządzeń	37
Listwa magnetyczna	108-110
Listwa magnetyczna z haczykami	110
Listwa wspomnikowa	224
Lodówka na mleko do kawy	325

Ł

Ławka cateringowa	294
Łopatka do pizzy	364, 365
Łopatka operacyjna do pizzy	365
Łopatka do pizzy	364
Łopatka do przewracania	69-72, 95, 108
Łopatka do przewracania perforowana	95
Łopatka do ryb	69
Łopatka do serwowania	71, 270
Łopatka do tortu	128, 132, 346
Łopatka kątowa	72, 345
Łopatka kątowa (ostrze gładkie)	345
Łopatki	72
Łuszkarka do lodu	315

Łyzeczka barmańska	304
Łyzeczka do deserów	136
Łyzeczka do herbaty	120-134
Łyzeczka do kawy	126, 129, 130, 133
Łyzeczka do lodów	340
Łyzeczka finger food	288
Łyzka cedzakowa	68-71, 73
Łyzka do serwowania	69-71, 270
Łyzka do spaghetti	69, 70
Łyzka miarka	75
Łyzka perforowana	69, 71, 270
Łyzka stołowa	120-134, 136
Łyzka wazowa	128, 132
Łyzka/podstawa pod łyżkę	285

M

Makaroniarka	34, 35
Makaroniarka elektryczna	35
Makaroniarka gazowa	34
Makaroniarki	34
Maszyna do bitej śmietany	336
Maszyna do mielenia mięsa	376, 377
Maszyna do ostrzenia noży	112
Mata barmańska	305
Mata do wypieków	343
Matryca	250
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	250
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	250
Meble cateringowe	294
Meble do samodzielnego montażu	512
Meble skracane do samodzielnego montażu	511
Meble spawane	505
Miarka	303
Miarka dwustronna	303
Miecz do gyrosa	423
Miesiarka planetarna	349, 350
Mieszadło	73
Mieszadło do kotła	73
Mikser bamix gastro	402
Mikser micromix	397
Mikser ręczny	400-402
Mikser spiralny	362, 363
Mimi brytfanna finger food	287
Mimi cedzak	288
Mimi dip	286
Mimi rżbanek	155
Mimi naczynia szklane do finger food	283
Mimi naczynie na mleko	288, 327
Mimi patelnia finger food	288
Mimi patery	347
Mimi rondel	288
Mimi wiaderko	286
Miotła	529
Misczka do lodów i deserów	139
Misczka do zupy	137
Misczka finger food	283
Miska	64, 65, 141, 148, 151, 181, 207
Młynek do kawy z zasobnikiem, iconic	324
Młynek do mielenia kawy	324
Młynek do przypraw	212, 213
Młynki do mielenia kawy	324
Moduły z szufladami	477
Moździerz	302
Moździerz z tłuczkiem	213
Mydło Haccp	532

N

Naboje do syfonów	335
Naboje do syfonów do wody	307
Naboje do syfonu do wody	308
Naboje nitro	331, 335
Naboje professional	335
Naboje soda	307
Naczynia do finger food	286
Naczynia porcelanowe do finger food	284
Naczynia żeliwne	57
Naczynie do miksovania z wylewką	195
Naczynie do zapiekania	161
Naczynie finger food	194, 283
Nadstawa do kosza	546
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze	480

Nadziejarka do kiebas	378
Nadziejarki do kiebas	378
Nakładka redukcyjna	37, 44, 45
Nakładka redukcyjna na ruszt	14, 15, 18, 40
Nakładka wok	14, 15, 18, 37, 44, 45
Naleśnikarka	411, 416
Napelniaacz	556-559
Napelniaacz	556
Napęd do gyrosa	423
Naswietlacz uniwersalny	527
Noże cukiernicze	345
Noże dekoracyjne	81
Noże kute Stalgast Elite	97
Noże Sanelli	96
Noże Sanelli linia Premana professional	92
Noże Stalgast Haccp ze stali walcowanej	105
Noże Stalgast ze stali kutej	99
Noże Stalgast ze stali walcowanej	100
Noże ze stali nierdzewnej premium Haccp	101
Nożyce	107
Nożyce do drobiu	100, 107
Nożyce kuchenne	107
Nożycki do drobiu	107
Nożycki do ziół	107
Noż	84, 135
Noż dekoracyjny	81
Noż dekoracyjny do cytrusów	81
Noż dekoracyjny do masła	81
Noż dekoracyjny julienne	82
Noż dekoracyjny prosty	82
Noż dekoracyjny zakrzywiony	82
Noż dekoracyjny, kanałowy, pionowy	81
Noż dekoracyjny, kanałowy, poziomy	81
Noż do biskoptów (ostrze ząbkowane)	345
Noż do bułek	106
Noż do chleba	94, 96, 98-100, 104, 108, 109
Noż do filetowania	99, 103, 109
Noż do filetowania gietki	94, 108
Noż do jarzyn	95, 96, 98-100, 102, 106, 108
Noż do krojenia	102, 106
Noż do krojenia ciast (ostrze falowane)	345
Noż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	345
Noż do krojenia tortów (ostrze falowane)	345
Noż do lososa	94
Noż do mięsa	99, 103, 109
Noż do naćniania	94
Noż do obierania	81, 95, 96, 98-100, 102, 106, 108, 109, 304
Noż do obierania cytrusów	81
Noż do oddzielania kości	100, 108
Noż do oddzielania kości prosty	94
Noż do oddzielania kości wąski	94
Noż do oddzielania kości zagięty	94
Noż do oddzielania kości	103
Noż do ostrzyg	94
Noż do pieczeni	94, 96, 100, 109
Noż do pomidorów	95, 96, 98
Noż do ryb	94
Noż do sera z dwiema rączkami	95, 104
Noż do serów miękkich	104
Noż do steków i pizy	135
Noż do steków jumbo	135
Noż do steków/pomidorów	96, 99, 108
Noż do szatkowania	94
Noż do trybowania	98, 108
Noż do twardego sera	95
Noż do warzyw	102
Noż do wędlin	94
Noż do wędlin i kebaba	94
Noż elektryczny do gyrosa	425
Noż japoński	95, 101
Noż kuchenny	94, 96, 98-101, 103, 105, 108, 109
Noż kuchenny karbowany	98
Noż łopatką do tortów	345
Noż masarski	94, 104, 108
Noż Santoku	98, 108
Noż stołowy	120-134, 136
Noż uniwersalny	96, 102, 105, 106
Nożycki do ziół	102



Obieraczka	371
Obieraczka do warzyw	70

Obieraczki	107
Obrażka do serwetek	161
Obuwie gastronomiczne	521
Ociekacz	226
Ociekacz gn	229
Ociekacz na talerze	547
Odkamieniacz	325, 533
Okap	445, 455, 462
Okap Drivevent Economic	516
Okap kondensacyjny	466
Okap przysięenny skrzyniowy	467, 516
Opal Glass	140
Opiekacz	407, 417
Ostrzałka do noży	112
Ostrze 7 noży	86
Ostrze do szatkownicy 6 części	86
Ostrze do szatkownicy 8 części	86
Ostrze z popychaczem 12 mm	86
Ostrze z popychaczem 6,3 mm	86
Ostrze z popychaczem 9,5 mm	86
Otwieracz	80, 302
Otwieracz do butelek	302
Otwieracz do konserw	70, 84
Otwieracz kelnerski	302

P

Pakowarka listkowa	248
Pakowarka próżniowa	246, 247
Pakowarka próżniowa komorowa do pakowania płynów	246
Pakowarka próżniowa listkowa	248
Pakowarki próżniowe komorowe	246
Pakowarki próżniowe listwowe	248
Paliwo do podgrzewaczy	263
Palnik do crème brûlée	348
Papier do frytek	286
Papier do pieczenia	343
Parasol grzewczy	290
Patelnia	31, 50, 58, 60, 61
Patelnia do naleśników	60, 61
Patelnia do ryb	61
Patelnia elektryczna	50
Patelnia głęboka	61
Patelnia grillowa	57
Patelnia nieprzywierająca	58, 59
Patelnia powlekana tytanem	59
Patelnia uchylina	50
Patelnia uchylina elektryczna	31
Patelnia uchylina gazowa	30
Patelnia wielofunkcyjna	31
Patelnia wok	32, 58
Patelnia ze stali węglowej	58
Patelnie	30, 58
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	61
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą platinum	60
Patelnie powlekane tytanem	59
Patera	347
Patera do ciastek i owoców	348
Patera do tortu	346
Patera na ciastka i owoce	347
Patera na ciasto	161
Patera na owoce	348
Patera talerz szklany z pokrywą	347
Patera z kloszem	347
Patery do tortów	346
Patery i kosze na owoce	347
Pędzelek	342
Pędzelek silikonowy	342
Pęseta	80
Pęseta do usuwania ości	80
Piec do pizy	353
Piec do pizy E-line	356
Piec do pizy E-start line	358
Piec do pizy F-line	357
Piec do pizy FR-line	361
Piec do pizy Gas-line	360
Piec do pizy Gredil	354
Piec do pizy S-line	359
Piec do pizy X-line	355
Piec dwukomorowy	354, 359
Piec jednokomorowy	354, 359
Piec konwekcyjny	418
Piec statyczny	454

Piecze do pizzy Compact	353
Piecze do pizzy Professional	354
Piecze do pizzy Professional extra power	361
Piecze do pizzy Professional gas strong	360
Piecze do pizzy Professional strong	356, 358
Piecze FM	443, 450-452, 460-461
Piecze GASTRONOMICZNE - FM STG 20 GN	443
Piecze GASTRONOMICZNE - Stalgast ClassicCook	440
Piecze GASTRONOMICZNE - Stalgast SmartCook	441-442
Piecze konwekcyjne Linemicro™	469
Piecze ODPIEKOWE - FM RX	460-461
Piecze ODPIEKOWE - Stalgast ShopCook	459
Piecze PIEKARNICZE - FM	450-451
Piecze PIEKARNICZE - FM STB 16 1600x400	452
Piecyk konwekcyjny	417
Piekarnik	51
Pieprzniczka	155, 175, 177, 179
Piersień cukiemizo-kucharski	342
Piła do kości	375
Pistolet do sosów i kremów	344
Pluczka do porcjonerów do lodów	338
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	500, 532
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	325, 533
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	533
Płyn do mycia pieców unox	466, 467
Płyn do mycia szyb i lustro	533
Płyn do mycia w zmywarkach	532
Płyn do nabijania stali nierdzewnej	500, 533
Płyn do nabijania w zmywarkach	532
Płyn myjący - nabijający do pieców Unox	533
Płyn myjący	464
Płyn myjący ogólnego zastosowania	532
Płyn nabijający	464
Płyn uniwersalny, bakterioodporny	532
Pyta do finger food z lupką	282
Pyta grillowa	57, 407, 410, 415
Pyta grillowa elektryczna	24
Pyta grillowa elektryczna wolnostojąca	48
Pyta grillowa elektryczna z pokrywą	25
Pyta grillowa elektryczna, chromowana	26
Pyta grillowa gazowa	24
Pyta grillowa gazowa, chromowana	26
Pyta z lupką	281, 282
Podgrzewacz do bułek	414
Podgrzewacz do frytek	29
Podgrzewacz elektryczny	280
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	260, 262
Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup	262
Podgrzewacz GN 1/1	258, 261
Podgrzewacz okrągły	258, 261
Podgrzewacz owalny	261
Podgrzewacz Roll-Top	259
Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1	259, 260
Podgrzewacz Roll-Top okrągły	260
Podgrzewacz uchylony GN 1/1	262
Podgrzewacz z kociolkami	259
Podgrzewacze gastronomiczne	258
Podstawa bufetowa	282
Podstawa do pieca	352, 466-468
Podstawa do wiaderka	306
Podstawa do zmywarki 400x400	542
Podstawa do zmywarki uniwersalnej	538, 541, 542
Podstawa na kółkach	524, 525
Podstawa pod garnki	56
Podstawa pod łyżkę	161, 172
Podstawy	444, 454, 462
Podstawy do pieców	352
Podstawy do pieców BakerLux Shopp.Pro™	468
Podstawy do urządzeń	37
Podstawy i akcesoria	37
Pojemnik	235, 524
Pojemnik barmański	305
Pojemnik FIFO	236
Pojemnik GN 1/1	220, 221, 223-232, 234
Pojemnik GN 1/1 nieprzylgnięty	220
Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	431
Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	280
Pojemnik GN 1/12	222
Pojemnik GN 1/2	221, 223-232, 234
Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	431
Pojemnik GN 1/3	221, 223, 225-232, 234
Pojemnik GN 1/4	222, 223, 225-232, 234
Pojemnik GN 1/6	222, 223, 225-232, 234

Pojemnik GN 1/9	222, 225-227, 229, 233, 234
Pojemnik GN 2/1	221, 224
Pojemnik GN 2/3	221, 223, 224, 232
Pojemnik GN 2/4	221
Pojemnik na butelki	308
Pojemnik na ciasto	365
Pojemnik na jajka	236
Pojemnik na kubki do sztućców	544
Pojemnik na odpadki 120 l	524
Pojemnik na odpadki 38 l	524
Pojemnik na odpadki 75 l	524
Pojemnik na odpady	523, 525
Pojemnik na paliwo i zel	263
Pojemnik na sztućce	544
Pojemnik termooizolacyjny	238
Pojemnik termooizolacyjny 600x400	240
Pojemnik termooizolacyjny do lodu	306
Pojemnik termooizolacyjny do pizzy	240, 367
Pojemnik termooizolacyjny do wina	306
Pojemnik termooizolacyjny GN 1/1	238, 239
Pojemnik termooizolacyjny na kubki do lodów	240
Pojemnik termooizolacyjny z uchwytem	240
Pojemnik transportowy	235
Pojemniki gastronomiczne GN wykonane z tworzywa	219
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą	232
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, premium	234
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, standard	228
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe standard	230
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne premium	227
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne standard	231
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, premium	226
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, standard	229
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej	218
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, standard	224
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, basic	225
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, premium	220
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, standard	221
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, standard	224
Pojemniki termooizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	238
Pojemniki uniwersalne	524
Pokal do piwa	191, 205
Pokrowce na meble cateringowe	295
Pokrowiec	108, 109
Pokrowiec kucharski na noże	110
Pokrywa	24, 26, 216, 235, 276, 524, 525
Pokrywa do 068080	525
Pokrywa do 068120	525
Pokrywa do pojemnika 5634071 563410	525
Pokrywa do pojemnika 563411	365
Pokrywa do serwowania Roll-Top GN 1/2	280
Pokrywa GN	220, 222, 225-229, 231
Pokrywa GN szczelna	229-231
Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt	223
Pokrywa Roll-Top GN 1/1	280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny	280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1	280
Pokrywa Roll-Top GN 1/1+ taca GN 1/1	280
Pokrywa szczelna	222
Pokrywa uchylna	525
Pokrywa z otworem	524, 525
Pokrywa zatraskowa GN	226, 234
Pokrywka	55, 63, 230
Połysek	523
Pomocnik barmański	305
Popielnica z koszem na śmieci	503
Popielniczka	204
Popychacz do szatkownicy 6 części	86
Popychacz do szatkownicy 8 części	86
Porcelana Afrodyta	145
Porcelana Apulia	153
Porcelana Bistro	174
Porcelana czarna i kolorowa	142
Porcelana dla dzieci	137
Porcelana Isabell	178
Porcelana Kneser	176
Porcelana Liguria	168
Porcelana Lubiana	144
Porcelana Prato	162
Porcelana Stalgast	152
Porcelana Taranto	166
Porcjoner do lodów	338
Porcjoner do ryżu i puree	80
Porcjony do lodów	338

Port rs232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos.	87
Półka do szaf GN 2/1.	500
Półka szklana.	281
Półka wisząca przestawna podwójna	515
Półka wisząca przestawna pojedyncza	515
Półka z pojemnikami na przyprawy	77
Półki do szaf i stołów.	500
Półmisek.	57, 141, 154, 157-159, 161, 163, 165, 167, 170-172, 276, 285
Półmisek owalny.	141, 146, 148, 150, 177, 179, 180
Półmisek pod talerz.	276
Półmisek prostokątny	175
Półmisek żeliwny.	57
Produkty uzupełniające do kostkarek.	316
Prowadnice do podwieszania kieliszków	308
Prowadnice do szaf i stołów	500
Przybory do serwowania	71, 270
Przybory do ślimaków	211
Przybory kuchenne	70
Przybory kuchenne monoblok.	68, 69
Przystawka zgniatająca.	375
Pucharek do lodów.	340
Pucharek do lodów i deserów.	195
Pucharki.	204
Pucharki do lodów	339
Pucharki do lodów i deserów	187
Purity 1200 clean.	548
Purity 450.	548
Purity 450 steam.	548

R

Radełko do pizzy.	364
Radełko proste.	70
Reduktor ciśnienia wody	445, 455
Regał magazynowy GN 1/1.	255
Regał magazynowy półki pełne	515
Regał magazynowy półki perforowane	515
Regał ociekowy na pojemniki GN.	255
Regał ze stali chromowanej.	254
Ręczna seczotka okrągła.	529
Rękawica stalowa	113
Rękawice kuchenne	367
Rękawice lateksowe	367, 530
Rękawice ochronne	521
Rękawice piekarskie	367
Rękawice termiczne olejoodporne.	464
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	367
Robot cook	393
Robot wielofunkcyjny r211 XL	387
Robot wielofunkcyjny r301 i r301 Ultra	389
Robot wielofunkcyjny r301 Ultra	389
Robot wielofunkcyjny r402	387
Robot wielofunkcyjny r502	388
Robot wielofunkcyjny r752	388
Roboty wielofunkcyjne	387
Rolla dziurkująca	342
Rolla tnąca	342
Rollkowy podgrzewacz do parówek	414
Rondel.	55
Rondel do sosów.	55
Rozdrabniacz odpadów organicznych	551, 552
Różen do kurczaków.	420
Różga.	73
Różga do miksowania	400
Różga stalowa	73
Ruszt	464
Ruszt chromowany	469
Ruszt do grillowania GN 1/1	463
Ruszt do pieczenia kurczaków	463
Ruszt do piekarnika 600x400	14, 15, 21, 22
Ruszt do piekarnika GN 2/1.	15
Ruszt do piekarnika GN 2/1.	21, 22
Ruszt do piekarnika GN 2/1.	14
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 400	27
Ruszt do ryb typu s, do urządzeń 800	27
Ruszt do smażenia frytek, warzyw i ryb GN 1/1	463
Ruszt ze stali nierdzewnej.	463
RX	460-461

S

Salamander.	407, 418
Salaterka . . .	138, 141, 143, 146, 148, 150, 151, 154, 156, 158, 159, 161, 163, 165, 167

Salaterka fala	172, 285
Salaterka kropła	172, 285
Schładzarka szokowa	499
Schładzarko-zamrażarki szokowe	499
Separator obierzyn.	371
Serwetnik.	157, 169
Serwetniki.	211
Shaker bez szklanki	303
Shaker bostoni	303
Shaker do koktajli	303
Shaker stalowy bez szklanki	303
Shaker stalowy ze szklanką	303
Shaker ze szklanką	303
ShopCook	459
Siatka do pizzy	366
Siekacz zmiekczający do mięsa.	113
Sitko	66
Sitko barmańskie.	302
Sitko barmańskie typu julep	302
Sitko stożkowe	66
Sitko stożkowe z gęstą siatką	66
Sitko z lejkiem	334
Sito.	67
Sito do przesiewania.	66
Skrobak do ryb	80
Skrobka plastikowa	342
Sloik Fido	186
Sloik Quattro Stagioni	186
Słupek hotelowy	295
SmartCook	441-442
Solniczka	155, 175, 177, 179
Solniczka / pieprznica.	155, 175, 177
Solniczka, pieprznica	210
Solniczka/pieprznica	208
Sosjerka	148, 150, 155, 160, 164, 181, 204, 210
Spodek.	139, 141, 146, 148, 150, 151, 154, 155, 157, 179
Spodnie kucharskie	519
Stalka	95, 99-101, 109, 111
Stalka diamentowa	98, 108, 111
Stalka Sanelli	111
Stalki	111
Stanowisko neutralne	36
Stanowisko neutralne z 2 szufladami	36
Stanowisko neutralne z szufladą	36
Stanowisko podłączenia kostkarki	316
Sterylizator UV do noży	111
Stojak do dozowników	530
Stojak do dozowników automatycznych	530
Stojak do mięsa	423
Stojak na 3 hot dogi	78
Stojak na deski	114
Stojak na frytki	286
Stojak na karty menu	213, 270
Stojak na spodki do kosza.	547
Stojak na talerze do kosza.	547
Stojak na waflę do lodów	338
Stojak na worek na odpady	525
Stojak pod tacę	279
Stolik barowy	292
Stolik grzewczy	474
Stoły chłodnicze i mroźnicze	478
Stoły chłodnicze salatkowe	494
Stoły, szafy, witryny barowe	494
Stół cateringowy	294
Stół cateringowy okrągły	294
Stół chłodniczy	475-477
Stół chłodniczy barowy	317, 494
Stół chłodniczy do pizzy	368, 480
Stół chłodniczy do pizzy 600x400	483
Stół chłodniczy do pizzy z nastawą chłodniczą	368, 480
Stół chłodniczy do pizzy, 600x400	369
Stół chłodniczy lub mroźniczy	474
Stół chłodniczy salatkowy	478
Stół chłodniczy salatkowy z nastawą	479
Stół chłodniczy z nastawą salatkową	479
Stół mroźniczy	476
Stół mroźniczy 600 x 400	482
Stół pod ekspres do kawy	326
Stół przyścienny bez półki.	513
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	509
Stół przyścienny z półką	509, 513
Stół z basenem 1-komorowym.	508
Stół z basenem 2-komorowym.	508

Stół ze zlewem 1-komorowym z półką	506, 507
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi	507
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi	507
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką	507
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	514
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	514
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	513
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	513
Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac	426
Syfon	331
Syfon do bitej śmietany	333, 335
Syfon do bitej śmietany iSi	332
Syfon do wody sodamaker classic	307
Syfon do wody sodowej	308
Syfon do wody twist'n sparkle	307
Syfon iSi gourmet whip	332
Syfon iSi nitro whip	331
Syfon iSi soda siphon	307
Syfon iSi thermo whip	332
Syfon iSi thermo xpresswhip	333
Syfony	331
Szafa chłodnicza lub mroźnicza	472, 473, 486, 487
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400	482
Szafa chłodniczo-mroźnicza	473
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	510
Szafa porządkowa z umywalką	510
Szafa przelotowa drzwi suwane	510
Szafka BHP	522
Szafka grzewcza	444
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe)	509
Szafka wisząca (drzwi suwane)	509
Szafy chłodnicze i mroźnicze	472
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze	484
Szatkownica	86
Szatkownica d30 bistro	383
Szatkownica d40	383
Szatkownica do krojenia w cząstki	86
Szatkownica do warzyw (plastry)	86
Szatkownica do warzyw (słupki i kostka)	86
Szatkownica do warzyw d20	381
Szatkownica do warzyw d20 z kompletem 4 tarcz	381
Szatkownica do warzyw d30 bistro i d40	383
Szatkownica do warzyw d50	382
Szatkownica do warzyw d50 gourmet	384
Szatkownica do warzyw d52	383
Szatkownica do warzyw d52 (2-prędkości)	383
Szatkownica do warzyw d55	385
Szatkownica do warzyw d55 z podajnikiem nr 1	385
Szatkownica do warzyw d55 z podajnikiem nr 1 i 2	385
Szatkownica do warzyw d60	386
Szatkownica do warzyw d60 z dwoma podajnikami	386
Szatkownica mandolina	85
Szczotka czyszczenia pieców	365
Szczotka do blatów	528
Szczotka do czyszczenia	325, 528
Szczotka do czyszczenia ekspresu	325
Szczotka do czyszczenia pieców	365
Szczotka do zamlatania	529
Szczypce	71
Szczypce cukiernicze	79
Szczypce do ciasta	79
Szczypce do cukru	80
Szczypce do cukru / lodu	80
Szczypce do lodu	79, 80
Szczypce do pieczeni	79
Szczypce do pieczywa	79
Szczypce do spaghetti	79
Szczypce do słimaków	211
Szczypce grillowe	79
Szczypce universalne	79, 432
Szczypce z poliveglanu	79
Szklanka	184, 188, 191, 192, 196, 329
Szklanka Bistro	201
Szklanka do espresso i wody	328
Szklanka do gorących napojów	203
Szklanka do Irish Coffee	188, 203, 328, 329
Szklanka do latte	202
Szklanka do napojów	185, 205, 206
Szklanka do piwa „shaker”	185
Szklanka do piwa Irish	183
Szklanka do piwa Nonix	183
Szklanka do piwa Tulipe	206

Szklanka do Whisky	202
Szklanka do Whisky/wody	202
Szklanka do wody	202
Szklanka Longue	183
Szklanka niska	182, 183, 185, 191, 194-198, 201, 202
Szklanka Rock Bar	182
Szklanka Stone	183
Szklanka Tin Can	200
Szklanka Wind	183
Szklanka wysoka	182, 183, 185, 194-198, 201, 202
Szklanki Centra	198
Szklanki do gorących napojów	328
Szklanki Grande Sunray	202
Szklanki Grande-s	197
Szklanki Highness	195
Szklanki i kieliszki Allegro	191
Szklanki i kieliszki Amber	191
Szklanki i kieliszki Elysia	200
Szklanki i kieliszki Sorgente	183
Szklanki Imperial	198
Szklanki Istanbul	198
Szklanki Leafy	202
Szklanki Next	197
Szklanki Parma	201
Szklanki Pleasure	195
Szklanki Side	197
Szko Bormioli Rocco	182
Szko cechowane	185
Szko do kawiami	328
Szko do serwowania	186
Szko linia Casablanca	196
Szko linia Diony	202
Szko linia Restaurant	184
Szko linia Timeless	194
Szko Pasabahce	189
Szko termiczne	188
Szko Timeless	195
Sznur do słupka hotelowego	295
Szpachelka	345
Szpatuła do lodów	338
Szpatuła do masy cukiemiej	72, 345
Szpatułka drewniana okrągła	411
Szpikuliec do bonowania	76
Sztućce Ardila	127
Sztućce barowe	121
Sztućce Bistro	122
Sztućce cateringowe	120
Sztućce Classic	126
Sztućce dla dzieci	136
Sztućce do steków i pizy	135
Sztućce Duero	130
Sztućce Ebro	131
Sztućce i porcelana dla dzieci	136
Sztućce Kids	136
Sztućce Koneser	123
Sztućce Navia	128
Sztućce przedszkolne	136
Sztućce restauracyjne	133
Sztućce restauracyjne eko	125
Sztućce Segura	129
Sztućce stołowe	124
Sztućce Tambre	132
Sztućce Turia	134
Szufelka	74
Szufelka do frytek	76
Szufelka z pokrywą	529
Szuflada z odbijakiem pod młynec lub ekspres do kawy	327
Srodek do czyszczenia ekspresów	325, 533
Świeciłówka uv do 692265	527

T

Tabletki solne	316, 533, 550
Tabliczka informacyjna	213, 270
Taboret	420
Taboret elektryczny	43
Taboret indukcyjny	42
Taboret na kółkach	529
Taboret podwójny	40
Taboret pojedynczy	40
Taboret pomocniczy standard line	41
Taboret top line power	41
Taborety gazowe	40

Taborety indukcyjne	42
Taborety top line	40
Taca	156, 161, 172, 278, 285
Taca ekspozycyjna	276
Taca GN 1/1 brzożowa gładka	280
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	280
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	280
Taca kelnerska	277, 278
Taca laminowana	277
Tace	278
Tace fast food	279
Tace kelnerskie	277
Tacka na paragon	76
Tacka ociekowa	267, 268, 271
Talerz do makaronu	138, 150, 181
Talerz do pizzy	135, 138, 181, 366
Talerz do pizzy Apulia	135, 366
Talerz do pizzy Tina	135, 366
Talerz do risotto	138
Talerz do ryb	138
Talerz do słimaków	211
Talerz głęboki	137, 141, 143, 146, 148, 150, 154, 156-159, 163, 165, 167, 169-171
Talerz głęboki do makaronu	170
Talerz owalny do steków	138
Talerz płytki	137, 138, 141, 143, 146, 148, 150, 154, 156-159, 163, 165, 167
Talerz płytki do serwowania	138
Talerze do pizzy	135, 366
Tamper	327
Tarcza plasty	390
Tarcza plasty faliste	390
Tarcza słupki	391
Tarcza waffle	391
Tarcza wiórki	390
Tarka czterostonna	75
Tarka do przypraw	74
Tarka sześciokątna	75
Tasak	95, 98, 103
Technologia sous-vide	431
Termo-higrometr	90
Termometr	90
Termos	237, 244, 245, 271
Termos cateringowy	271
Termos stołowy	271, 272
Termos z kranem	244
Termosy stalowe basic line	245
Termosy transportowe z polietylenu	237
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	243
Timer, minutnik czasowy	89
Thuczek do mięsa	113
Thuczek szefa kuchni	113
Torba do pizzy	241, 366
Torby termiczne – Lunchboxy	242
Toster	419
Toster/opiekacz	419

U

Ubijak do piany z kulka (20 drutów)	70
Ubijak do ziemniaków	69, 73
Ubijak piany	342
Uchwyt do mikserów	402
Uchwyt dolny miecza	423
Uchwyt na kanapki	419
Uchwyt ścienny na 4 tarcze	391
Umywalka bezdotykowa z wyłącznikiem kolanowym i z kranem	552
Umywalka niezabudowana	506
Umywalka z wyłącznikiem kolanowym, kranem i dozownikiem mydła	552
Umywalka zabudowana	506
Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw	85
Urządzenia uzupełniające	39
Urządzenie do gorącej czekolady	344
Urządzenie do gotowania ryżu	425
Urządzenie do hot-dogów	414
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	84
Urządzenie do schładzania napojów	275

W

Waga kalkulacyjna	88
Waga magazynowa	89
Waga pomocnicza	87, 88, 327
Waga sklepowa	89
Wagi kalkulacyjne	88

Wagi magazynowe	89
Wagi pomocnicze	87
Wagi sklepowe	89
Wałek	343
Wałki zgmatujące	376
Wąłkowarka do ciasta	362
Wanna	65
Wanna przedczekawkowa	67
Warnik	267, 268
Warnik dwusciankowy	268
Warnik Greidl	267
Waza	180, 216
Waża do zupy	146, 150, 154, 157-159, 163, 165, 171, 177, 216
Wazon	155, 164, 181
Wąska szczotka	528
Wersal	147
Wiaderko do szampana	306
Wiadra premium ze stali nierdzewnej	63
Wiadra ze stali nierdzewnej	63
Wiadro	63
Wiadro z pierścieniem	63
Widelczyk do ciasta	126, 129, 133
Widelczyk stołowy	136
Widelec	96, 99, 100, 108, 109, 135
Widelec „prosty”	98
Widelec deserowy	130
Widelec do przewracania	69, 70
Widelec do serwowania	71, 270
Widelec do słimaków	211
Widelec stołowy	120-134
Wielofunkcyjna szczotka	528
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	51
Wieszak na pokrywki	56
Wieszak na worki i końcówki	341
Wieszak z haczykami	70
Wirowka do sałaty	64
Wisząca lampa grzewcza	291
Wiszące lampy grzewcze	291
Witryna chłodnicza	280, 481, 485, 488-493
Witryna chłodnicza do butelek	317, 318, 495, 496
Witryna chłodnicza lub mroźnica	484
Witryna do serwowania GN 1/1	280
Witryna ekspozycyjna	489, 491
Witryna grzewcza	426
Witryna mroźnicza barowa	318, 497
Witryny chłodnicze do prezentacji starterów lub sushi	493
Witryny chłodnicze przeszklone ze wszystkich stron	488
Wkład chłodzący	280
Wkład do głowicy	547, 549
Wkład do kociolka-dodatki	266
Wkłady do gotowania	56
Włącznik pneumatyczny	552
Wok	32
Wok indukcyjny	32
Worek do wyciskania jednorazowy	341
Worek do wyciskania standard	341
Worki do pakowania próżniowego	249
Worki do pakowania próżniowego płynów	249
Wózek	445, 455
Wózek 2-półkowy	252, 253
Wózek 3-półkowy	252, 253
Wózek do koszy	545
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	365
Wózek kelnerski	253
Wózek kelnerski eco	253
Wózek kelnerski premium	253
Wózek kelnerski standard	252
Wózek platformowy	251
Wózki kelnerskie	252
Wózki transportowe	251
Wybierak do ciast	342
Wybierz odpowiedni mikser	398
Wybijak do fusów	327
Wycinarki	342
Wyciskacz do cytrusów	301
Wyciskacz do cytryn	80, 301
Wyciskacz do czosnku	80
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	301
Wyciskarka do cytrusów	308
Wyciskarka do owoców cytrusowych	309
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych	309
Wydrążacz do jabłek	81
Wydrążacz do kulek, podwojny	81

Wydrażacz do pomidorów	80, 81
Z	
Zakrętka	186
Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji	531
Zamrażarka skrzyniowa	498
Zamrażarki skrzyniowe	498
Zaparchacz	269
Zaparchacz dwusłankowy	269
Zaparchacz przelewowy	323
Zapas do mopa fiber mops	529
Zapaska maxi	520
Zapaska midi	520
Zapaska mini	520
Zapaski	520
Zastawa Aromateca	139
Zastawa stołowa	140
Zastawa stołowa Grangusto	138
Zastawa stołowa opal glass	137
Zawlecza do miecza	423
Zespół trenerów i doradców kulinarnych	434
Zestawy do przypraw	208-209
Zestaw 4 sit do przesiewania	66
Zestaw 4 tarcz (polski)	381, 383, 387
Zestaw 6 tarcz (polski)	382, 383, 385, 386, 388
Zestaw desek Haccp	114
Zestaw do carvingu	82, 83
Zestaw do czyszczenia kostki	391
Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	455
Zestaw do pietrowania	445, 455, 462
Zestaw do przypraw	180
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	383, 385, 386
Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	382
Zestaw dwóch koszy	49
Zestaw instalacyjny	445, 455
Zestaw końcówek	334
Zestaw końcówek do nadziewania	334
Zestaw łączeniowy	51
Zestaw mini salaterki	161, 172, 285
Zestaw noży kutych	99
Zestaw noży kutych Elite z pokrowcem	98, 108
Zestaw noży kutych z pokrowcem	109
Zestaw noży Sanelli z listwą	95
Zestaw noży walcowanych z listwą	100, 109
Zestaw podłączeniowy	466
Zestaw podstaw bufetowych	288
Zestaw przysznica	50, 464
Zestaw przysznica premium	556
Zestaw Rapid Infusion	334
Zestaw Sanelli z listwą	108
Zestaw tarcz do frytek	390
Zestaw tarcz do kostek	391
Zestaw zmywarka z podstawą	543
Zestawy do przypraw	208
Zestawy noży	108
Zgrzewarka do taczek	250
Zmiękcacz do wody	316, 550
Zmiękcacz wody	550
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	542
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	542
Zmywarka kapturowa	537

Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękcaczem wody	537
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	540
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	540
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	540
Zmywarka uniwersalna	538, 542
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	541
Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	541
Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową	538
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	543
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą zrzutową	542
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i podstawą	543
Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	536
Zmywarki Silanos evo 2 hy-nrg	535
Zmywarki Stalgast	539
Zmywarko wyparzarka do garnków	536
Zmywarko wyparzarka do szkła	542
Zmywarko wyparzarka kapturowa	540
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1000 evo 2	537
Zmywarko wyparzarka kapturowa n1300 evo 2	537
Zmywarko wyparzarka uniwersalna	542
Zmywarko wyparzarka uniwersalna n50 evo 2	538
Zmywarko wyparzarka uniwersalna power digital	541
Znacznik rozstawny	344

Z

Żarówka do lamp grzewczych	257
Żel do podgrzewaczy	263
Żel w butelce	263
Żel w puszcze	263
Żel w wiadrze	263



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



E0003390W

Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzeniem 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@stalgal.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 Pani/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgal.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 ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowe, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora

Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. 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.

Nowe piece **konwekcyjno-parowe** w ofercie Stalgast

**Przetestowane
przez najlepszych
Doradców Kulinarnych Stalgast!**



Classic
Cook



Smart
Cook



ST Gastro Big

Postaw na technologię **ze smakiem!**

gastronomiczne · piekarnicze · odpiekowe

stalgastr.com

Made in EU



stalgastr

ekspert gastronomiczny

Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast: