

# KATALOG

WYDANIE 54 | 2025



**35** lat  
wspieramy  
gastro  
od kuchni

 **stalgastr**  
wspieramy gastro od kuchni

# Jak zamawiać?

Zobacz jakie to proste!

## Bezpłatna dostawa

Szczegółowe warunki dostępne na:  
[stalcast.com](https://stalcast.com)



## Wysyłka towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00



## Zamawiaj jak Ci wygodnie!



**Za pomocą katalogu**

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

Napisz e-mail:  
[stalcast@stalcast.com](mailto:stalcast@stalcast.com)



**U Partnerów Handlowych**

Szczegóły pod numerem:  
**801 40 50 63\***



**W Internecie**

Na stronie:  
[stalcast.com](https://stalcast.com)



**W Salonach i Punktach Stalcast**

Sprawdź na:  
[stalcast.com/adresy](https://stalcast.com/adresy)

\* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.



[facebook.com/stalgast](https://facebook.com/stalgast)



[instagram.com/stalgast\\_com](https://instagram.com/stalgast_com)



[linkedin.com/company/stalgast](https://linkedin.com/company/stalgast)

## Szanowni Państwo,

nowa edycja katalogu Stalgast to połączenie doświadczenia i innowacji, które wspierają naszych Partnerów Handlowych w rozwijaniu nowoczesnej gastronomii. Przygotowaliśmy ją z myślą o tym, aby jeszcze lepiej odpowiadała na potrzeby rynku i inspirowała do tworzenia funkcjonalnych rozwiązań w codziennej pracy. Jesteśmy przekonani, że znajdą w niej Państwo zarówno sprawdzone produkty, jak i wiele nowości, które zasługują na szczególną uwagę.

Wprowadziliśmy między innymi lodówkę na próbki, linię Frost Expert (nowoczesny sprzęt chłodniczy) oraz wybrane modele pieców UNOX. Ofertę uzupełniliśmy o telewizory Samsung Business TV, dostosowane do specyfiki lokali gastronomicznych. Asortyment desek HACCP rozszerzyliśmy o wersję w kolorze fioletowym, przeznaczoną do przygotowywania produktów dla osób z alergiami pokarmowymi.

Kontynuujemy również rozwój marki Gredil, której urządzenia i akcesoria stanowią praktyczne i niezawodne wyposażenie dla różnych rodzajów gastronomii.

Wierzymy, że nowy katalog ułatwi Państwu pracę oraz stanie się źródłem inspiracji do dalszego rozwoju.

Rok 2025 to dla nas wyjątkowy czas. Obchodzony jubileusz 35-lecia działalności firmy, która zachowała rodzinny charakter, potwierdza, że wyznawane wartości nadal sprawdzają się w dynamicznie rozwijającym się rynku gastronomicznym.

Budowanie partnerskich relacji pozostaje jednym z kluczowych elementów naszej strategii. Dlatego też wydłużyliśmy gwarancje na urządzenia Robot-Coupe, kuchnie indukcyjne oraz wybrane modele pieców marek Stalgast i FM.

Równolegle prowadzimy działania inwestycyjne. Z pomocą funduszy unijnych realizujemy projekt, który pozwoli nam wdrożyć technologię wyznaczającą nowy standard w produkcji mebli ze stali nierdzewnej.

Katalog w Państwa rękach zawiera wybraną ofertę produktów i usług Stalgast. Bieżące informacje dostępne są na stronie [stalgast.com](https://stalgast.com) oraz na profilach w mediach społecznościowych. Publikujemy tam aktualne promocje, praktyczne inspiracje, relacje z wydarzeń i wiele innych treści. Zachęcamy do ich obserwowania.

Z wyrazami szacunku  
Zarząd Stalgast sp. z o.o.

*Kotecki*

Michał Kotecki

*MKotecki*

Maciej Kotecki



 **stalgast**  
**Produkcja**

 **Proekologiczne**  
**technologie**



**Polska produkcja,**  
europejska jakość



**>27 500 produktów**  
w ciągłej sprzedaży



**20 000**  
miejsc paletowych



**Ponad 500**  
pracowników



**98% dostępności**  
produktów

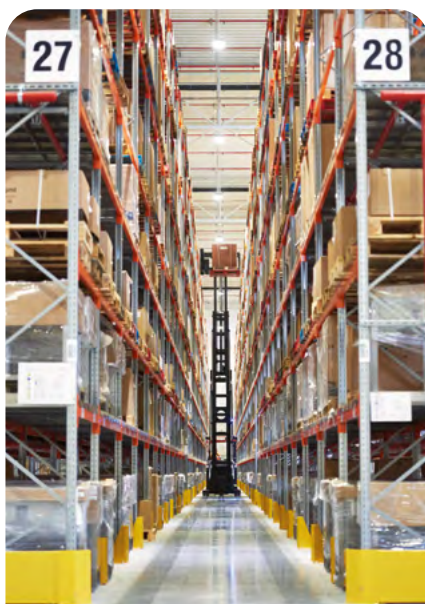
# Stalgast – Wspieramy gastro od kuchni

Jesteśmy liderem rynku HoReCa w Europie Środkowo-Wschodniej, działając od ponad 35 lat. Własna fabryka w Radomiu oraz nowoczesne Centrum Logistyczne pozwalają nam produkować i dostarczać urządzenia gastronomiczne szybko oraz niezawodnie.

## Polska produkcja



- Wyposażenie dla gastronomii: meble ze stali nierdzewnej, urządzenia oraz akcesoria z tworzyw sztucznych.
- Ekologiczne rozwiązania: minimalizacja odpadów, oszczędność wody, inwestycje w energooszczędne technologie.
- Innowacyjne działania: powłoka biobójcza, projekt realizowany w ramach Funduszy Europejskich dla Nowoczesnej Gospodarki (FENG).



## Centrum Logistyczne

- 20 000 miejsc paletowych
- Ponad 27 500 produktów w ofercie
- Wysyłka tego samego dnia (dla zamówień do godz. 15:00)

# Wspieramy w codziennej pracy i rozwoju

## Usługi stworzone z myślą o realnych potrzebach gastronomii

### 1. Szeroka sieć dystrybucji

Salony Partnerskie, Punkty Sprzedaży i Partnerzy Handlowi



### 2. Serwis i wsparcie techniczne

Montaż, naprawy, przeglądy

### 3. Stalgast Chefs

Szkolenia i prezentacje produktowe



### 4. Studio projektowe

Projekty technologii gastronomicznej

## Działamy lokalnie i globalnie

Ponad **500 Partnerów Handlowych** w Polsce

Współpraca z **220 partnerami** w **40 krajach**



## Dlaczego warto z nami pracować?

- Polska produkcja
- Innowacyjność i jakość
- Odpowiedzialność ekologiczna
- Partnerstwo i zrozumienie potrzeb rynku



Więcej na:  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Numer certyfikatu 25766

# Czy wiesz, jak ...

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



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



**Zamów pokaz  
dla swojej placówki!**

**[dlaoswiaty.stalgast.com](https://dlaoswiaty.stalgast.com)**







# Posiłek w SZKOLE i w DOMU

Program wsparcia dla samorządów

Planujesz skorzystać z programu  
*Posiłek w szkole i w domu?*

**Skontaktuj się z nami!**

-  Pomożemy w doborze wyposażenia gastronomicznego lub akcesoriów.
-  Przygotujemy projekt technologiczny.
-  Przeprowadzimy szkolenie z obsługi i użytkowania pieców konwekcyjno-parowych oraz wybranych urządzeń.
-  Zapewnimy Partnera Handlowego Stalgast najbliższej Twojej lokalizacji, który udzieli kompleksowego wsparcia w realizacji projektu.



**Wypełnij formularz,**  
a skontaktujemy się z Tobą!

**[posilekwszkole.stalgast.com](https://posilekwszkole.stalgast.com)**





stalgast

**Studio Projektowe**






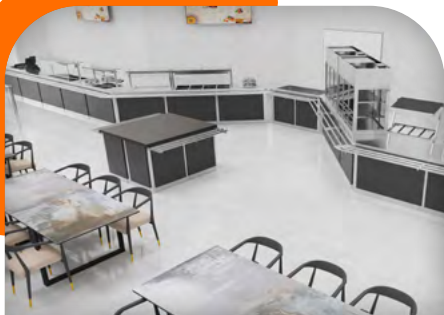
Studio Projektowe Stalgast – jesteśmy ekspertami w projektowaniu technologii obiektów gastronomicznych.

Wykorzystujemy nowoczesne narzędzia projektowe, które umożliwiają tworzenie profesjonalnych projektów, dostosowanych do wszystkich wymagań i potrzeb, a także minimalizują ryzyko kosztownych błędów.

Działamy na terenie całej Polski, zapewniając bezpośrednie wsparcie w realizacji inwestycji oraz nadzór projektowy gwarantujący przygotowanie infrastruktury do prawidłowego montażu wyposażenia technologicznego.

## Zwracamy szczególną uwagę na kluczowe aspekty podczas projektowania zaplecza kuchennego, w tym:

-  bezpieczeństwo, komfort oraz efektywność i wydajność pracy pracowników
-  optymalizację kosztów inwestycyjnych
-  zgodność z normami sanitarnymi i wymaganiami Sanepidu



**Poznaj kompleksową ofertę i umów się na spotkanie**

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



Przykładowy  
projekt  
wyposażenia





# 3D



Projektowanie w technologii 3D to powszechny standard w aranżacji wnętrz mieszkalnych, który doskonale sprawdza się także przy planowaniu lokali gastronomicznych. Dzięki rozbudowanym bibliotekom naszych kluczowych produktów możesz, jako nasz Partner Handlowy, tworzyć kompleksowe projekty z wizualizacją 3D z precyzyjnym doborem wyposażenia technologicznego.



## Przygotowanie oferty na podstawie projektu w 3D pozwoli na:

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

## Dowiedz się, jak otrzymać dostęp dedykowany dla naszych Partnerów Handlowych.

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

**Masz pytania?**  
Skontaktuj się z nami.

**tel.:** 22 509 30 80

**e-mail:** projekt@stalgastr.com

Poznaj Stalgast Chefs! Jesteśmy zespołem ekspertów kulinarnych, technicznych i produktowych, którzy łączą pasję z doświadczeniem. Chętnie dzielimy się wiedzą, prowadząc szkolenia i warsztaty z technik kulinarnych. Jeśli działasz w branży HoReCa lub pracujesz w szkolnej czy przedszkolnej kuchni, możesz nas liczyć. Pomożemy Ci doskonalić umiejętności i efektywnie wykorzystywać nowoczesne rozwiązania gastronomiczne.

**ADAM  
MARCINIAK****PIOTR  
KOSMAŁA****MACIEJ  
BIAŁAS****PAWEŁ  
MŁYNARCZYK****MARIUSZ  
CWIKLAK****BERNARD  
MALINOWSKI**

## Umów się na **BEZPŁATNY POKAZ!**

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



Skontaktuj się z nami:  
[szkolenia@stalga\*\*st\*\*.com](mailto:szkolenia@stalga<b>st</b>.com),  
Wspólnie ustalimy termin spotkania.



Nasze szkolenia to warsztaty, podczas których zdobędziesz praktyczne umiejętności, które z łatwością zastosujesz w swojej kuchni. Jako uczestnik poznasz funkcjonalności naszych urządzeń, przetestujesz je w rzeczywistych warunkach pracy i dowiesz się, jak w pełni wykorzystać ich potencjał.

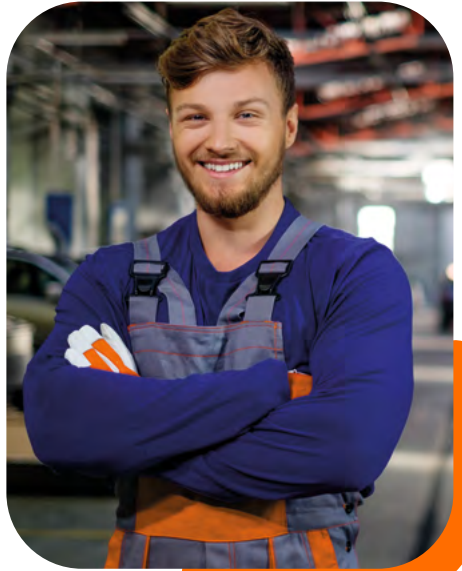


stalcast  
**Zespół Serwisowy**

**Awaria?**

**Problem techniczny?**

**Uszkodzenie mechaniczne?**



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



**Szybki dojazd do Klienta**



**Oryginalne części zamienne i najnowocześniejszy sprzęt diagnostyczny**



**Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne**



**Własny warsztat naprawczy zlokalizowany przy fabryce w Radomiu**

Działamy poprzez własne zaplecze serwisowe i poprzez certyfikowanych Partnerów Serwisowych.



stalcast  
**Partner Serwisowy**

**Sprawdź listę Partnerów Serwisowych na:**

[stalcast.com/adresy](http://stalcast.com/adresy)



## Wspieramy ekologiczne rozwiązania Znaczące korzyści dla ludzi i środowiska



W Stalgast wierzymy, że odpowiedzialna produkcja to nowoczesne urządzenia gastronomiczne, ale także troska o środowisko w całym cyklu życia. Od projektowania i wytwarzania, aż po recykling. W naszej fabryce w Radomiu regularnie wdrażamy rozwiązania, które ograniczają emisję CO<sub>2</sub>, zmniejszają zużycie wody i energii oraz minimalizują ilość odpadów. Poniżej przedstawiamy kilka przykładów działań, które podejmujemy na rzecz ochrony środowiska.



### Energia ze słońca – energia przyszłości

Na dachu magazynu działa instalacja fotowoltaiczna, która dostarcza czystą, zeroemisyjną energię, obniżając emisję CO<sub>2</sub>. Wkrótce planujemy jej rozbudowę, co dodatkowo zwiększy udział zielonej energii i zmniejszy ślad węglowy.



### Zero waste – recykling stali

Stal nierdzewna to surowiec możliwy do odzyskiwania wielokrotnie bez utraty jakości. Dzięki recyklingowi redukujemy odpady, oszczędzamy surowce. Proces odzysku stali przekazujemy w ręce ekspertów, którzy dbają o najwyższe standardy środowiskowe i jakościowe.



### Kolejne życie tworzyw sztucznych

W procesie wewnętrznego recyklingu odzyskujemy popularne tworzywa, które po przetworzeniu stają się surowcem do produkcji elementów naszych urządzeń, m.in. nóg regulowanych, uchwytych czy komponentów do zmywarek.



### Redukcja odpadów

Zrezygnowaliśmy z folii technicznej pokrytej klejem. To rozwiązanie zmniejsza obciążenie środowiska i poprawia efektywność produkcji.



### Pakujemy odpowiedzialnie

Opakowania produkujemy we własnym zakresie, dostosowując ich liczbę do potrzeb. Kartonowy odpad wykorzystujemy do wypełniania paczek, osiągając poziom ok. 98% wykorzystania surowca.



### Innowacje dla zdrowia i środowiska

Pracujemy nad powłoką biobójczą na meble ze stali nierdzewnej w ramach projektu FENG\*. Rozwiązanie to poprawi warunki pracy, zwiększy bezpieczeństwo użytkowników i ograniczy stosowanie chemii.



Każdego dnia w Stalgast łączymy odpowiedzialność  
z biznesową troską o przyszłość naszej planety.



# Poznaj naszą najnowszą ofertę produktową!

# 244 NOWOŚCI

W TYM  
**NOWE**  
PRODUKTY

**GREDIL**

Patelnia do naleśników - Gredil . . . . .	22	Patelnia nieprzywierająca - Premium Line . . . . .	61
Patelnia - Gredil . . . . .	22	Patelnia nieprzywierająca WOK - Premium Line. 61	
Tłuczek do mięsa - Gredil. . . . .	26	Rondel z powłoką nieprzywierającą . . . . .	61
Blacha do pizzy - Gredil . . . . .	26	Garnek niski z powłoką nieprzywierającą . . . . .	61
Wózek jezdny 15 GN 1/1 - Gredil . . . . .	29	Patelnia nieprzywierająca - Prestige Line . . . . .	61
Worki do pakowarki - Gredil . . . . .	36	Płyta żeliwna ryflowana . . . . .	67
Okap skrzyniowy, skręcany - Gredil . . . . .	37	Naczynia żeliwne z podstawą drewnianą . . . . .	67
Okap do niskich pomieszczeń, skręcany - Gredil .37		Pinceta do dekorowania. . . . .	88
Płyta grillowa - Gredil . . . . .	41	Szczypce uniwersalne z blokadą, silikonowe . .88	
Kontakt grill pojedynczy - Gredil . . . . .	42	Krajacz do jaj w plastry . . . . .	88
Kontakt grill podwójny - Gredil. . . . .	42	Krajalnica do frytek . . . . .	89
Kontakt grill PANINI - Gredil. . . . .	42	Wyciskacz do puree . . . . .	89
Salamander z ruchomą głowicą - Gredil . . . . .	43	Waga precyzyjna. . . . .	95
Frytownica - Gredil . . . . .	43	Tłuczek do mięsa, stalowy. . . . .	115
Naleśnikarka - Gredil . . . . .	44	Deska do krojenia, fioletowa, HACCP . . . . .	116
Gofrownica - Gredil. . . . .	44	Porcelana - Linia Slate . . . . .	157
Urządzenie do popcornu - Gredil . . . . .	45	Porcelana - Linia Snow . . . . .	158
Urządzenie do waty cukrowej - Gredil . . . . .	45	Szkło - Linia Allegra Festa . . . . .	172
Taboret gazowy pojedynczy - Gredil . . . . .	46	Dyspenser do serwetek . . . . .	189
Kuchnia gazowa 4-palnikowa, skręcana - Gredil. 46		Kosz bufetowy na pieczywo. . . . .	191
Kuchnia gazowa 6-palnikowa, skręcana - Gredil. 46		Lampa grzewcza do potraw . . . . .	224
Kuchnia elektryczna 4-płytowa - Gredil. . . . .	47	Telewizor Samsung Business TV . . . . .	278
Kuchnia ceramiczna 4-półowa - Gredil . . . . .	47	Automatyczny ekspres do kawy . . . . .	280
Frytownica elektryczna - Gredil . . . . .	48	Młynek do kawy - Santos . . . . .	285
Płyta grillowa elektryczna - Gredil. . . . .	48	Dzbanek do spieniania mleka . . . . .	288
Patelnia elektryczna uchylna na stoleżu - Gredil. 49		Foremka do pierogów. . . . .	301
Zmywarko wyparzynka - Gredil. . . . .	49	Automatyczna krajalnica do wędlin. . . . .	333
Piekarnik elektryczny z termoobiegiem - Gredil50		Podstawa chłodnicza GN 1/1 - Llinia 700 . . . . .	415
Kuchnia elektryczna nastawna - Gredil . . . . .	50	Piec Unox, ChefTop Mind.Maps One . . . . .	442
Kuchnia gazowa nastawna - Gredil . . . . .	50	Piec Unox, ChefTop Mind.Maps Plus. . . . .	442
Witryna chłodnicza, ekspozycyjna - Gredil . . . .51		Piec Unox, SPEED.Compact™ ECO . . . . .	457
Szafa chłodnicza GN 2/1 - Gredil. . . . .	51	Piec Unox BAKERLUX SHOP.Pro . . . . .	464
Szafa mroźnicza GN 2/1 - Gredil . . . . .	51	Blacha nieprzywierająca . . . . .	456, 466
Szafa chłodnicza lakierowana - Gredil . . . . .	52	Siatka na frytki GN 1/1 . . . . .	466
Szafa mroźnicza lakierowana - Gredil . . . . .	52	Stół chłodniczy GN 1/1 - Frost. . . . .	471
Zamrażarka skrzyniowa - Gredil . . . . .	53	Szafa chłodnicza GN 2/1 - Frost . . . . .	472
		Lodówka na próbki . . . . .	491
		Witryna chłodnicza, ekspozycyjna . . . . .	491
		Witryna mroźnicza, ekspozycyjna . . . . .	492
		Schładzarko-zamrażarka szokowa - Frost . .500	
		Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień . . . . .	548

# Nie znalazłeś urządzenia lub wyposażenia w naszym katalogu?

**Sprawdź naszą ofertę pozakatalogową stworzoną z myślą o profesjonalnej gastronomii i miejscach wymagających wysokiej wydajności.**

## Znajdziesz w niej specjalistyczne urządzenia, takie jak:

- 🔸 sprzęt do obróbki mechanicznej,
- 🔸 piece, w tym konwekcyjno-mikrofalowe i do pizzy,
- 🔸 miksery spiralne, wałkowarki,
- 🔸 kostkarki i łuskarki,
- 🔸 filtry i zmiękczacze do wody,
- 🔸 wagi kalkulacyjne, pomocnicze, magazynowe oraz
- 🔸 wiele rozwiązań dostosowanych do specyfiki Twojego biznesu.



**BREMA**  
Ice Makers



**BRITA**



**robot coupe**



**ROLLER GRILL**



**LUBIANA**



**fm**



**zanolli**  
ITALY - ITALY



**UNOX**



Odkryj ofertę  
poza katalogową  
Stalgast!



[stalcast.com/oferta](http://stalcast.com/oferta)

## OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



powlekane miedzią



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



pokryte teflonem



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powłoka ceramiczna



podgrzewanie paliwem



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można stosować do indukcji



wykonane z aluminium



kryształ



nie można stosować do indukcji



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane ze spienionego polipropylenu



można piętrować



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z poliwęglanu



rekomendowane do Sous Vide



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane z polietylenu



do samodzielnego montażu



można myć w zmywarkach



wykonane z polipropylenu



czas realizacji zamówienia w ciągu 24 h



nie można myć w zmywarkach



wykonane z nylonu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



polecany do pieców konwekcyjnych



wykonane z silikonu



oświetlenie LED



polecany do ekspresów do kawy



wykonane z drewna



moc urządzenia



pojemność komory



BPA free



maksymalne obciążenie

































zgodny z normami HACCP



przeznaczone do kontaktu z żywnością



posiada legalizację

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

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

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

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

20-53 GREDIL



Garnki, patelnie, termosy stalowe	21-22
Pojemniki GN, zestaw desek	23-26
Sztućce, koszyki na pieczywo	27
Podgrzewacze GN 1/1, tace, wózki	28-29
Meble skręcane	31-37
Maszynka do mięsa, piec do pizzy	39
Warniki, kuchenki indukcyjne	40-41
Grille, salamander, frytownice	41-43
Gofrownica, naleśnikarka	44
Kuchnie i taborety	46-47, 50
Patelnia uchylna, zmywarka	49
Urządzenia chłodnicze	51-53

54-67 NACZYNIA KUCHENNE



Zestaw naczyń kuchennych	55
Garnki Comfort Line	56
Garnki Premium, garnek z kraniem	57-58
Podstawa pod garnki	58
Akcesoria uzupełniające	58
Patelnie	59-65
Patelnia WOK	59, 61-62
Patelnie Comfort	62-63
Naczynia żeliwne	66-67

68-98 PRZYBORY KUCHENNE



Wiadra, wirówka do sałaty	69-70
Miski, wanny	71
Sitka, cedzaki, wanny przedczakowe	72-73
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania	74-78
Łopatki, różgi	78-80
Ubijak do ziemniaków	80
Szafelki, dzbanki, miarki, tarki	81-83
Ekspozytory	85-86
Dozowniki, stojaki do sosów	85-86
Pesety, szczypce, wyciskacze	87-89
Noże i przybory dekoracyjne	90
Otwieracz do konserw	91
Szatkownica mandolina	91
Wagi, termometry	92-98

99-118 NOŻE I DESKI



Noże i zestawy noży kuchennych	102-112
Listwy magnetyczne	111
Ostrzałki i stalki	113
Nożyce kuchenne	114
Kłoc masarski	114
Tłuczki do mięsa	115
Deski do krojenia, deski HACCP	116-118

119-192 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



Sztućce	120-129
Porcelana dla dzieci	130
Porcelana i zastawa stołowa	131-163
Szkoło	164-185
Sosjerki, moździerzy z tłuczkiem	186
Zestawy do przypraw	187-188
Serwetniki, młynki do przypraw	189-190
Koszyki do pieczywa, lampy stołowe, waza do zupy	190-192

193-222 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWIŃNOŚCI



Pojemniki GN	194-206
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności	207-208
Termosy transportowe i pojemniki termooizolacyjne	209-215
Torby do pizzy	213
Zgrzewarka do tacek	216
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	217-218
Wózki transportowe i kelnerskie	219-221
Regaly	222

223-243 ZASTAWA BUFETOWA



Lampy grzewcze do potraw	224-225
Podgrzewacze i paliwo do podgrzewaczy	225-229
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup	230-232
Dzbanki, termosy stołowe	234-236
Urządzenie do schładzania napojów	236
Tace	237-239
Pokrywa Roll-Top	240
Naczynia do finger food	241-243

244-249 CATERING



Wiszące lampy grzewcze	245
Lampy grzewcze elektryczne	245-246
Stolik grzewczy	246
Lampy grzewcze gazowe	247
Meble cateringowe	248
Pokrowce na meble cateringowe	249
Słupek hotelowy	249

250-276 WYPOSAŻENIE BAROWE



Blendery barowe	251-254
Nalewaki, dozowniki, otwieracze	255-256
Sitka, miarki, shakery	257-258
Naczynia miedziane do serwowania	2259
Lyżeczki i maty barmańskie, formy silikonowe	259-261
Pojemniki termooizolacyjne	262
Wiaderka do szampana i podstawy	262
Syfony do wody	263
Wyciskarka do cytrusów	264, 266-268
Kruszarki, kostkarki, łuskarki	268-273
Chłodziarki i lodówki barowe	275-276

277-291 WYPOSAŻENIE KAWIARNI



Telewizory Samsung	278
Ekspresy automatyczne	280
Podgrzewacz filiżanek	281
Lodówka na mleko do kawy	281
Ekspresy kolbowe	282-283
Młynek do mielenia kawy	284-285
Stół pod ekspres	286
Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw	287-289
Chemia do ekspresów	289
Szkoło do kawiarni	290-291

292-310

WYPOSAŻENIE  
PIEKARNI I CUKIERNI

Naboje i syfony	293-296
Porcjonery, stojaki, pucharki do lodów	297-298
Worki, końcówki do wyciskania	298-299
Akcesoria cukiernicze	300-301
Noże cukiernicze, papier do pieczenia	302
Patery do tortów i owoców	304-306
Palnik, foremki do crème brûlée	306
Miarki planetarne	307-309
Witryny chłodnicze	310

311-330

## WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piecze do pizzy	312-320
Walkowarki do ciasta	321-322
Miksery spiralne	322-324
Lopaty, łopatkki do pizzy	325-327
Blachy, siatki i talerze do pizzy	327-328
Torby, pojemniki termoizolacyjne	328-329
Rękawice piekarskie	329
Stoły chłodnicze	330

331-362

## OBRÓBKA MECHANICZNA

Obieraczka do ziemniaków	332
Krajalnice do wędlin i serów	333-335
Maszynki i mieszarki do mięsa	327-338
Nadziewarki do kiełbas	339
Sokowirówki	340
Szatkwonice, roboty	341-351
Cuttery i miksery ręczne	352-362

363-387

## OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille	365, 368-369, 381
Frytownice	364, 366, 370
Gofrownice, naleśnikarki	367, 372-373
Płyty grillowe	366, 371
Bemary nastawne	367
Rollkowy podgrzewacz do parówek	369
Rożen do kurczaków	377
Opiekacze, piecze, salamander	374-376
Gyrosy i akcesoria do gyrosów	378-381
Kuchenki mikrofalowe	382-384
Płyta grzewcza	384
Kuchenna indukcyjna	384-386

388-425

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE  
I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	392-401
Grille	402-405
Frytownice	406
Podgrzewacz do frytek	407
Patelnie	408-409
Wok	410
Bemary	411
Makaroniarki	412-413
Elementy neutralne	414
Podstawy i akcesoria	415-416
Kotły warzelne	417
Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne	419-421
Kuchnie wolnostojące	422-425

426-468

PIECZE KONWEKCYJNO-  
PAROWE

## Piecze GASTRONOMICZNE

Stalgast ClassicCook	432
Stalgast SmartCook	433-434
Experience	438-439
Piecze Unox Chef Top MIND.Maps™	441-442
Piecze Unox ChefLux™	443
Piecze PIEKARNICZE FM	448-449
Piecze ODPIEKOWE	
FM ST-Fast	455-456
Konwekcyjno-mikrofalowy Unox	457
FM RX	460-462
Unox SHOP.Pro	464
Akcesoria	464-467

469-503

## CHŁODNICTWO

## Szafy chłodnicze

I mroźnicze	472-476, 457-459
Stoły chłodnicze, mroźnicze	471, 477-479
Stoły chłodnicze sałatkowe, nastawy chłodnicze	480-481, 483-486
Stoły chłodnicze do pizzy	482-484
Chłodziarki i lodówki barowe	489-491
Witryny chłodnicze i mroźnicze, witryny ekspozycyjne	491-499
Schładzarka szokowa	500
Zamrażarki skrzyniowe	501-502
Akcesoria do szaf i stołów	503

504-514

## MEBLE

Umywalka zabudowana	507
Stoły ze zlewem	507-508, 511-512
Szafka wisząca	509
Stół przysięenny z drzwiami	509
Szafy	510, 514
Stoły przysięenne bez półki	511
Półki wiszące i regały	513-514

515-527

## HIGIENA

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung	516
Odzież robocza	517-518
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych	518
Szafki BHP	519
Pojemniki na odpady	520-521
Naświetlacz UV, lampy owadobójcze	522-523
Urządzenia do dezynfekcji	524
Chemia	525-527

528-551

## ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzkarki ELFRAMO	529-531
Zmywarko wyparzkarki AQUA	532-538
Koszki do zmywarek	539-542
Ociekacz na talerze	542
Zmiękczacze do wody	542-544
Młynki koloidalne	545-546
Korki przelewowe	546
Napelniacze i baterie	547-551



# GREDIL

Praktyczna linia urządzeń i akcesoriów gastronomicznych, oferująca funkcjonalne rozwiązania do codziennej pracy w kuchni, idealna dla punktów gastronomicznych oraz usług zbiorowego żywienia.

Garnki, patelnie, termosy stalowe .....21-22  
 Pojemniki GN..... 23-25  
 Zestaw desek HACCP ..... 26  
 Sztućce, koszyki na pieczywo .....27  
 Podgrzewacze GN 1/1, tace, wózki ..... 28-29  
 Meble skręcane.....31-37  
 Maszynka do mięsa, piec do pizzy..... 39

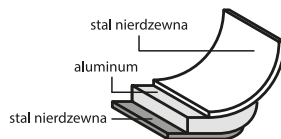
Warniki, kuchenki indukcyjne..... 40-41  
 Grille, salamander, frytownice..... 41-43  
 Gofrownica, naleśnikarka..... 44  
 Urządzenie do popcornu ..... 45  
 Kuchnie i taborety ..... 46-47, 50  
 Patelnia uchylna, zmywarka..... 49  
 Urządzenia chłodnicze .....51-53

## GARNKI GREDIL

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



### Dno typu sandwich



### GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011245	240	200	9	108,00
011285	280	250	15,4	160,00
011325	320	260	20,9	181,00
011345	320	320	25,7	260,00
011365	360	360	36,6	252,00
011405	400	400	50,3	300,00
011455	450	450	71,6	521,00
011505	500	500	98,2	545,00

### GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012285	280	180	11,1	137,00
012325	320	200	16,1	159,00
012365	360	220	22,4	218,00
012405	400	260	32,6	267,00
012455	450	360	57,3	468,00

## GARNKI BASIC LINE

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



### GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012166	160	95	1,9	51,60
012206	200	120	3,8	64,70
012246	240	135	6,1	84,00
012286	280	160	9,8	104,00
012326	320	220	18,0	134,00



### GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013166	160	60	1,2	48,00
013206	200	70	2,2	60,30
013246	240	80	3,6	77,80
013286	280	90	5,5	95,20
013326	320	110	8,8	121,00



### RONDEL

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015126	120	50	0,5	35,40
015146	140	55	0,8	41,30
015166	160	60	1,2	47,20
015206	200	70	2,2	59,90
015246	240	80	3,6	77,70

## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ GREDIL



- dobre przewodzenie ciepła dzięki obudowie z aluminium
- powłoka nieprzywierająca
- do wszystkich typów kuchni, w tym indukcyjnej
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej z otworem do zawieszania

**NOWOŚĆ**

### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>036245</b>	240	20	<b>31,00</b>
<b>036265</b>	260	20	<b>35,30</b>



**NOWOŚĆ**

### PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>036281</b>	280	58	<b>48,20</b>
<b>036321</b>	320	60	<b>63,10</b>
<b>036401</b>	400	70	<b>95,20</b>



## TERMOSY STALOWE BASIC LINE

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrząsków
- 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
<b>051101</b>	330	210	10	<b>272,00</b>
<b>051151</b>	330	270	15	<b>337,00</b>
<b>051201</b>	330	365	20	<b>356,00</b>
<b>051301</b>	330	450	30	<b>452,00</b>

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

• listwy wspornikowe patrz str. 197



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>111026</b>	530	325	20	2,2	<b>16,60</b>
<b>111046</b>	530	325	40	5,0	<b>19,30</b>
<b>111066</b>	530	325	65	8,0	<b>20,90</b>
<b>111106</b>	530	325	100	14,0	<b>27,60</b>
<b>111156</b>	530	325	150	19,0	<b>41,20</b>
<b>111206</b>	530	325	200	26,0	<b>53,70</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>112026</b>	325	265	20	1,2	<b>9,38</b>
<b>112046</b>	325	265	40	2,0	<b>11,95</b>
<b>112066</b>	325	265	65	3,5	<b>13,35</b>
<b>112106</b>	325	265	100	6,0	<b>19,55</b>
<b>112156</b>	325	265	150	8,5	<b>29,00</b>
<b>112206</b>	325	265	200	11,5	<b>35,10</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>113066</b>	325	176	65	2,5	<b>10,85</b>
<b>113106</b>	325	176	100	3,7	<b>15,95</b>
<b>113156</b>	325	176	150	5,7	<b>21,60</b>
<b>113206</b>	325	176	200	7,3	<b>31,40</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>114066</b>	265	162	65	1,7	<b>10,50</b>
<b>114106</b>	265	162	100	2,8	<b>13,85</b>
<b>114156</b>	265	162	150	3,6	<b>19,40</b>
<b>114206</b>	265	162	200	5,0	<b>27,70</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>116066</b>	176	162	65	1,0	<b>7,93</b>
<b>116106</b>	176	162	100	1,6	<b>11,10</b>
<b>116156</b>	176	162	150	2,0	<b>15,30</b>
<b>116206</b>	176	162	200	2,8	<b>23,80</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>119066</b>	176	108	65	0,5	<b>7,67</b>
<b>119106</b>	176	108	100	0,8	<b>9,75</b>

## POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111006</b>	GN 1/1	<b>18,25</b>
<b>112006</b>	GN 1/2	<b>11,25</b>
<b>113006</b>	GN 1/3	<b>9,03</b>
<b>114006</b>	GN 1/4	<b>7,49</b>
<b>116006</b>	GN 1/6	<b>6,74</b>
<b>119006</b>	GN 1/9	<b>5,91</b>



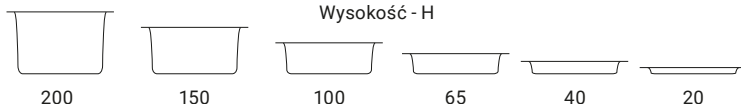
## POKRYWA SZCZELNA

• pasuje do linii pojemników GN Basic bez uchwytów

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111016</b>	GN 1/1	<b>50,00</b>
<b>112016</b>	GN 1/2	<b>32,30</b>
<b>113016</b>	GN 1/3	<b>27,20</b>
<b>114016</b>	GN 1/4	<b>24,30</b>
<b>116016</b>	GN 1/6	<b>22,80</b>
<b>110006</b>	Odpowietrznik do pokrywek	<b>9,55</b>



Wysokość - H



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, BASIC



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

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>131106</b>	530	325	100	14,0	<b>33,10</b>
<b>131156</b>	530	325	150	19,0	<b>42,60</b>
<b>131206</b>	530	325	200	26,0	<b>53,70</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>132106</b>	325	265	100	6,0	<b>23,90</b>
<b>132156</b>	325	265	150	8,5	<b>30,50</b>
<b>132206</b>	325	265	200	11,5	<b>43,40</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>133106</b>	325	176	100	3,7	<b>21,20</b>
<b>133156</b>	325	176	150	5,7	<b>24,60</b>
<b>133206</b>	325	176	200	7,3	<b>30,20</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>134106</b>	265	162	100	2,8	<b>17,45</b>
<b>134156</b>	265	162	150	3,6	<b>23,80</b>
<b>134206</b>	265	162	200	5,0	<b>34,50</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>136106</b>	176	162	100	1,6	<b>15,30</b>
<b>136156</b>	176	162	150	2,0	<b>20,40</b>
<b>136206</b>	176	162	200	2,8	<b>32,00</b>

## POKRYWA Z WYCIĘCIEM

- dedykowana do pojemników z uchwytami Basic

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>131006</b>	GN 1/1	<b>18,95</b>
<b>132006</b>	GN 1/2	<b>11,95</b>
<b>133006</b>	GN 1/3	<b>9,73</b>
<b>134006</b>	GN 1/4	<b>9,36</b>
<b>136006</b>	GN 1/6	<b>8,52</b>



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, BASIC

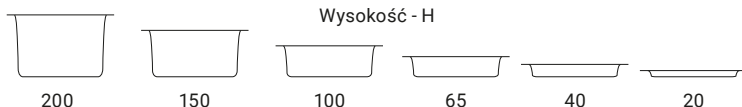
- polecane do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1

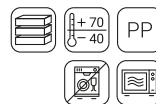


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>121066</b>	530	325	65	8,0	<b>28,70</b>
<b>121106</b>	530	325	100	14,0	<b>35,30</b>



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFET

• nie stosować w bexamach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>161063</b>	530	325	65	8,0	<b>19,75</b>
<b>161103</b>	530	325	100	14,0	<b>23,00</b>
<b>161153</b>	530	325	150	19,0	<b>31,30</b>
<b>161203</b>	530	325	200	26,0	<b>37,10</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>162063</b>	325	265	65	3,5	<b>9,88</b>
<b>162103</b>	325	265	100	6,0	<b>11,50</b>
<b>162153</b>	325	265	150	8,5	<b>14,85</b>
<b>162203</b>	325	265	200	11,5	<b>18,15</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>163063</b>	325	176	65	2,5	<b>7,42</b>
<b>163103</b>	325	176	100	3,7	<b>9,08</b>
<b>163153</b>	325	176	150	5,7	<b>11,50</b>
<b>163203</b>	325	176	200	7,3	<b>14,00</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>164063</b>	265	162	65	1,7	<b>5,77</b>
<b>164103</b>	265	162	100	2,8	<b>6,59</b>
<b>164153</b>	265	162	150	3,6	<b>9,08</b>

POJEMNIK GN 1/6



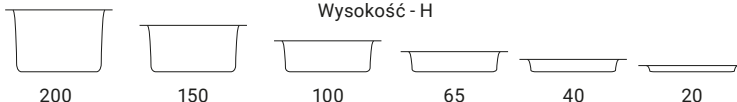
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>166063</b>	176	162	65	1,0	<b>4,12</b>
<b>166103</b>	176	162	100	1,6	<b>4,94</b>
<b>166153</b>	176	162	150	2,0	<b>7,42</b>

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>161003</b>	GN 1/1	<b>14,00</b>
<b>162003</b>	GN 1/2	<b>7,42</b>
<b>163003</b>	GN 1/3	<b>4,94</b>
<b>164003</b>	GN 1/4	<b>4,12</b>
<b>166003</b>	GN 1/6	<b>4,12</b>

Wysokość - H



## ZESTAW DESEK HACCP



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



Nr kat.	Opis	Cena netto
341310	GN 1/2	88,50
341510	GN 1/1	176,00
341410	450x300	141,00

## POJEMNIK TRANSPORTOWY



- wzmocniona konstrukcja i wyprofilowane uchwyty do przenoszenia
- otwory w uchwytach ułatwiające odprowadzenie wilgoci po umyciu
- wymiar wewnętrzny 505x265 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
062530	595	390	270	40	98,80

## BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560255	250	15	7,15
560285	280	16	8,45
560315	310	16	9,75
560345	340	14	11,05

## TŁUCZEK DO MIĘSA

- część robocza ze stali nierdzewnej
- uchwyt z tworzywa
- otwór do zawieszania



INOX

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	M kg	Cena netto
247051	270	0,34	18,00

### OTWIERACZ DO KONSERW

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



Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>300400</b>	420	<b>179,00</b>

### SZTUĆCE BASIC

INOX  
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>354260</b>	Łyżka stołowa	188	12	<b>0,86</b>
2.	<b>354250</b>	Widelec stołowy	188	12	<b>0,86</b>
3.	<b>354280</b>	Nóż stołowy	207	12	<b>1,87</b>
4.	<b>354210</b>	łyżeczka do herbaty	140	12	<b>0,60</b>



1



2

### KOSZ DO PIECZYWA

- owalny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361251</b>	255	180	80	<b>11,95</b>
2.	<b>361252</b>	255	180	80	<b>11,95</b>



1



2

### KOSZ DO PIECZYWA

- okrągły



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361211</b>	210	80	<b>9,18</b>
2.	<b>361212</b>	210	80	<b>9,18</b>

**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
<b>436120</b>	605	360	240	9	<b>112,00</b>

**PODGRZEWACZ GN 1/1**

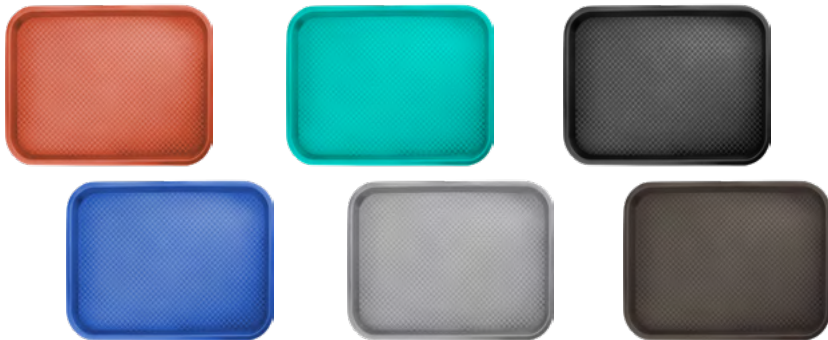
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa stalowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>437012</b>	635	485	420	11,2	<b>449,00</b>

**TACE FAST FOOD**

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
<b>413251</b>	●	250	350	<b>7,61</b>
<b>413252</b>	●	250	350	<b>7,61</b>
<b>413253</b>	●	250	350	<b>7,61</b>
<b>413254</b>	●	250	350	<b>7,25</b>
<b>413255</b>	●	250	350	<b>7,69</b>
<b>413256</b>	●	250	350	<b>7,84</b>

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
<b>413301</b>	●	300	400	<b>8,70</b>
<b>413302</b>	●	300	400	<b>8,70</b>
<b>413303</b>	●	300	400	<b>8,70</b>
<b>413304</b>	●	300	400	<b>8,77</b>
<b>413305</b>	●	300	400	<b>8,77</b>

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena netto
<b>413351</b>	●	350	450	<b>12,10</b>
<b>413353</b>	●	350	450	<b>12,10</b>
<b>413354</b>	●	350	450	<b>12,10</b>
<b>413355</b>	●	350	450	<b>12,10</b>
<b>413356</b>	●	350	450	<b>12,20</b>

### WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecany dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661022	Wózek 2-półkowy	860	540	940	259,00
661033	Wózek 3-półkowy	860	540	940	309,00

### WÓZEK TRANSPORTOWY

- 15 poziomów prowadnic pod GN 1/1
- 4 kółka Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcami



**NOWOŚĆ**

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662115	380	550	1700	450,00

### ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniająca wykona ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciężeniem
- 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	648,00

### URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

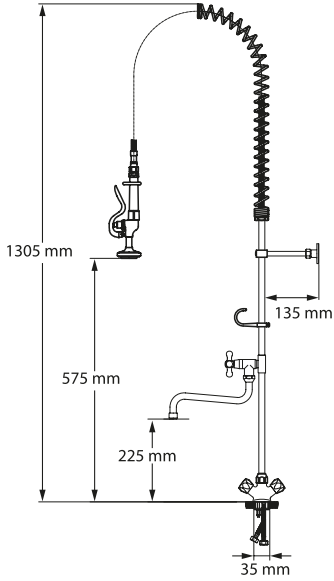
- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000 (patrz str. 264)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
469004	310	310	510	41	1,15	230	2310,00

**NAPEŁNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 33-35\text{ mm}$

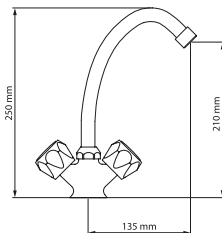


Nr kat.	Cena netto
<b>651522</b>	<b>765,00</b>



**BATERIA UMYWALKOWA**

- bateria umywalkowa jednotworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35\text{ mm}$



Nr kat.	Cena netto
<b>651100</b>	<b>208,00</b>



## MEBLE SKRĘCANE GREDIL

- meble dostępne od ręki\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze swojego lokalu w jeden dzień
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- do samodzielnego montażu



INOX



### STÓL PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671066</b>	600	600	850	<b>413,00</b>
<b>671086</b>	800	600	850	<b>405,00</b>
<b>671106</b>	1000	600	850	<b>458,00</b>
<b>671107</b>	1000	700	850	<b>540,00</b>
<b>671126</b>	1200	600	850	<b>480,00</b>
<b>671127</b>	1200	700	850	<b>585,00</b>

### STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- rant płaski, H - 40 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671266</b>	600	600	850	<b>495,00</b>
<b>671267</b>	600	700	850	<b>617,00</b>
<b>671286</b>	800	600	850	<b>524,00</b>
<b>671287</b>	800	700	850	<b>710,00</b>
<b>671306</b>	1000	600	850	<b>570,00</b>
<b>671307</b>	1000	700	850	<b>788,00</b>
<b>671326</b>	1200	600	850	<b>627,00</b>
<b>671327</b>	1200	700	850	<b>825,00</b>
<b>671346</b>	1400	600	850	<b>765,00</b>
<b>671347</b>	1400	700	850	<b>863,00</b>
<b>671356</b>	1500	600	850	<b>1015,00</b>
<b>671357</b>	1500	700	850	<b>1095,00</b>
<b>671366</b>	1600	600	850	<b>825,00</b>
<b>671367</b>	1600	700	850	<b>885,00</b>

**STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI**

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>676106</b>	1000	600	850	<b>443,00</b>
<b>676107</b>	1000	700	850	<b>631,00</b>
<b>676126</b>	1200	600	850	<b>465,00</b>
<b>676127</b>	1200	700	850	<b>695,00</b>

**STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ**

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- bez rantu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>676266</b>	600	600	850	<b>465,00</b>
<b>676267</b>	600	700	850	<b>566,00</b>
<b>676286</b>	800	600	850	<b>510,00</b>
<b>676287</b>	800	700	850	<b>658,00</b>
<b>676306</b>	1000	600	850	<b>555,00</b>
<b>676307</b>	1000	700	850	<b>758,00</b>
<b>676326</b>	1200	600	850	<b>599,00</b>
<b>676327</b>	1200	700	850	<b>788,00</b>
<b>676346</b>	1400	600	850	<b>765,00</b>
<b>676356</b>	1500	600	850	<b>930,00</b>
<b>676357</b>	1500	700	850	<b>1010,00</b>
<b>676366</b>	1600	600	850	<b>840,00</b>
<b>676367</b>	1600	700	850	<b>885,00</b>
<b>676647</b>	1400	700	850	<b>825,00</b>

**STÓŁ ZE ZŁEWEM JEDNOKOMOROWYM I BLATEM PRZESTAJĄCYM**

- wysoki standard higieniczny
- komora o wymiarach 500x500x250 mm
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	Położenie komory	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>672427</b>	P	1000	700	900	<b>1270,00</b>
<b>672447</b>	P	1200	700	900	<b>1310,00</b>
<b>672527</b>	L	1000	700	900	<b>1270,00</b>
<b>672547</b>	L	1200	700	900	<b>1310,00</b>

**STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673306</b>	P	400x400x250	1000	600	850	<b>968,00</b>
<b>673307</b>	P	400x500x250	1000	700	850	<b>1045,00</b>
<b>673326</b>	P	500x400x250	1200	600	850	<b>1270,00</b>
<b>673327</b>	P	500x500x250	1200	700	850	<b>1390,00</b>
<b>674106</b>	L	400x400x250	1000	600	850	<b>878,00</b>
<b>674126</b>	L	500x400x250	1200	600	850	<b>1270,00</b>
<b>674127</b>	L	500x500x250	1200	700	850	<b>1390,00</b>


**STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓLKI**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673466</b>	600	600	850	<b>728,00</b>


**STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komora 400x400x250
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>674066</b>	600	600	850	<b>749,00</b>
<b>674067</b>	600	700	850	<b>1105,00</b>



**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓLKI**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- komory 400x400x250
- nogi łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>675106</b>	1000	600	850	<b>953,00</b>

**STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ**

- wysoki standard higieniczny
- rant płaski h - 40 mm
- nogi i półka łączone za pomocą śrub
- blat tłoczony
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	Położenie komory	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>673706</b>	C	400x400x250	1000	600	850	<b>1110,00</b>
<b>673707</b>	C	400x500x250	1000	700	850	<b>1345,00</b>
<b>673726</b>	C	500x400x250	1200	600	850	<b>1695,00</b>
<b>673727</b>	C	500x500x250	1200	700	850	<b>1900,00</b>
<b>673846</b>	P	400x400x250	1400	600	850	<b>1850,00</b>

**STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM**

- wysokość komory h = 300 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671466</b>	600	600	850	<b>1005,00</b>
<b>671467</b>	600	700	850	<b>1050,00</b>
<b>671486</b>	800	600	850	<b>825,00</b>
<b>671487</b>	800	700	850	<b>1190,00</b>
<b>671506</b>	1000	600	850	<b>900,00</b>
<b>671507</b>	1000	700	850	<b>1330,00</b>
<b>671526</b>	1200	600	850	<b>1345,00</b>
<b>671527</b>	1200	700	850	<b>1475,00</b>

### STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM

- wysokość komory h = 400 mm
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>671686</b>	800	600	850	<b>1205,00</b>
<b>671687</b>	800	700	850	<b>1325,00</b>
<b>671706</b>	1000	600	850	<b>1330,00</b>
<b>671707</b>	1000	700	850	<b>1475,00</b>

### REGAŁ MAGAZYNOWY PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z kątownika o wymiarze 40x40 mm
- półki przykręcane do nóg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>670084</b>	800	400	1800	<b>632,00</b>
<b>670104</b>	1000	400	1800	<b>670,00</b>
<b>670105</b>	1000	500	1800	<b>731,00</b>
<b>670106</b>	1000	600	1800	<b>791,00</b>
<b>670125</b>	1200	500	1800	<b>784,00</b>
<b>670126</b>	1200	600	1800	<b>874,00</b>
<b>670145</b>	1400	500	1800	<b>836,00</b>

### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 300x240x100 mm
- otwór pod baterię o średnicy 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>670001</b>	400	350	150	<b>407,00</b>

**UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM**

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610004</b>	400	400	225	<b>702,00</b>

**UMYWALKA Z WYŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA**

INOX

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 330x235x130 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610005</b>	400	330	570	<b>642,00</b>

**WOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO**

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +95 °C
- grubość worków 0,55 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

SOUS  
VIDE

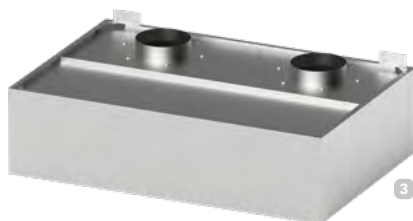
**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691917</b>	160	230	-18 do +95	100	<b>14,30</b>
<b>691918</b>	200	300	-18 do +95	100	<b>22,80</b>
<b>691919</b>	250	350	-18 do +95	100	<b>29,90</b>

## OKAPY PRZYŚCIENNE SKRZYNIOWE

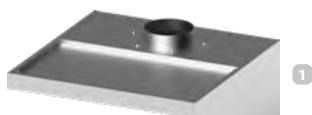
- okap skręcany
- łapacze w zestawie
- możliwość wymiany króćca i dokupienia oświetlenia
- sugerowana liczba lamp:
  - 611010 i 611012 - 1 lampa
  - 611015 i 611020 - 2 lampy
- gotowość do montażu przyściennego i centralnego



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>619010</b>	1010	1000	400	<b>1575,00</b>
2.	<b>619012</b>	1210	1000	400	<b>1765,00</b>
3.	<b>619015</b>	1510	1000	400	<b>1990,00</b>
4.	<b>619020</b>	2010	1000	400	<b>2475,00</b>

**NOWOŚĆ**

## OKAPY DO NISKICH POMIESZCZEŃ

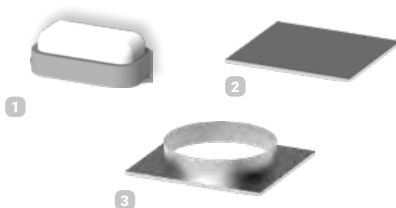


Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>619110</b>	1010	1000	400	<b>1575,00</b>
2.	<b>619112</b>	1210	1000	400	<b>1765,00</b>
3.	<b>619115</b>	1510	1000	400	<b>1990,00</b>
4.	<b>619120</b>	2010	1000	400	<b>2475,00</b>

**NOWOŚĆ**

### AKCESORIA DO OKAPÓW SKRĘCANYCH

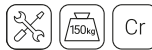
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>619001</b>	Lampa oświetleniowa	-	0,02	230	<b>123,00</b>
2.	<b>619002</b>	Zasłepka króćca	-	-	-	<b>28,30</b>
3.	<b>619003</b>	Króciec	150	-	-	<b>66,30</b>
	<b>619004</b>	Króciec	200	-	-	<b>75,10</b>
	<b>619006</b>	Króciec	315	-	-	<b>114,00</b>





**REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ**

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignij jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>680200</b>	900	455	1800	10,6	<b>295,00</b>

**LAMPA GRZEWCZA PIRAMIDA**

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr kat. 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>693210</b>	520	-	2270	13	G30	<b>1190,00</b>
2.	<b>693211</b>	-	2270	-	-	-	<b>82,20</b>

### MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- wydajność chwilowa do 90 kg/h
- sitka o średnicy ~68 mm
- w komplecie sitko 5 i 8 mm



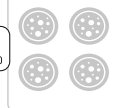
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>721128</b>	420	210	338	0,55	230	<b>1115,00</b>

### PIEC DO PIZZY PROFESSIONAL

- przeznaczone do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekank, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych
- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C
- płyta szmatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Układ komory pieca



### PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PL STALGAST RADOM

3



2

Lp.	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
1.	<b>782001</b>	Piec jednokomorowy	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400	<b>3245,00</b>
2.	<b>782002</b>	Piec dwukomorowy	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400	<b>4810,00</b>
3.	<b>782010</b>	Podstawa do pieca	940	850	1000	-	-	-	-	-	-	<b>1040,00</b>



**WARNIK**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
<b>751087</b>	225	495	8,7	1,5	230	<b>363,00</b>
<b>751205</b>	295	570	20,5	2,5	230	<b>444,00</b>

**WARNIK**

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
<b>751105</b>	280	487	10	1,5	230	<b>243,00</b>
<b>751185</b>	365	498	18	2,5	230	<b>269,00</b>



**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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
<b>751106</b>	230	500	10	1,5	230	<b>313,00</b>
<b>751186</b>	290	498	18	2,5	230	<b>367,00</b>



### 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
- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770355</b>	318	403	54	3	230	<b>311,00</b>



### KUCHENKA INDUKCYJNA

- szkło ceramiczne
- aluminiowa rama
- timer 0-180 min
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 12 poziomów mocy
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770357</b>	340	430	117	3,5	230	<b>471,00</b>

### PLYTA GRILLOWA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury
- 2 strefy grzewcze

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>745120</b>	1/2 gładka   1/2 ryflowana	640	440	250	34	3,5	230	<b>656,00</b>

## KONTAKT GRILL



- obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 strefy grzewcze, górna i dolna
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury

**NOWOŚĆ**



1

Ryflowana  
powierzchnia



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T <sup>o</sup> °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>742010</b>	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	<b>428,00</b>
2.	<b>742030</b>	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	24	3,6	230	<b>561,00</b>
3.	<b>742020</b>	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	18	2,2	230	<b>801,00</b>

## SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



NOWOŚĆ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
744020	450	480	530	38	4,0	400	1605,00
744000	600	480	530	48	5,6	400	1425,00

## FRYTOWNICA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymowalny pojemnik na fryturę
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury

NOWOŚĆ



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	3,5	2,7	2,2	230	276,00
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	5	3,0	3,2	230	323,00
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	2x3,5	4,6	2x2,2	230	466,00
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	2x5	5,5	2x3,2	230	542,00

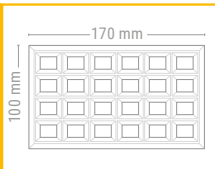
**GOFROWNICA**

- obudowa ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury
- rozmiar gofra ~ 100x170 mm

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

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>772321</b>	255	410	265	20	1,9	230	<b>561,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- obudowa ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- szuflada na naleśniki
- zabezpieczenie termiczne
- płynna regulacja temperatury

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>772281</b>	400	450	450	240	15	3,0	230	<b>531,00</b>



### URZĄDZENIE DO POPCORNU

- wydajne i energooszczędne urządzenie do produkcji popcornu
- dostępne dwa warianty kolorystyczne: czerwony zdobiony naklejkami oraz minimalistyczny czarny
- obudowa wykonana z aluminium i hartowanego szkła
- misa wykonana ze stali nierdzewnej posiada mechanizm mieszający zapobiegający przypaleniu popcornu oraz rączkę z nienagrzewającym się uchwytem
- pojemność misy 0,235 l
- wydajność: 150 g ziarna kukurydzy w ciągu 2-3 min
- oświetlenie wnętrza komory zapewniające doskonałą ekspozycję popcornu
- szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe czyszczenie z okruszków

Lp.	Nr kat	Kolor	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>696000</b>	●	450	375	585	17	1,3	230	<b>839,00</b>
2.	<b>696010</b>	●	560	420	770	26	1,5	230	<b>944,00</b>



1



2

NOWOŚĆ

### URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- doskonała atrakcja na wydarzenia z udziałem dzieci zarówno w przestrzeniach gastronomicznych jak i plenerowych
- łatwo demontowalna misa ze stali nierdzewnej, z możliwością mycia w zmywarce
- praktyczna szuflada z trzema przegradami zapewniającymi dobrą organizację niezbędnych przyborów
- krótki czas nagrzewania i przygotowania, porcja gotowa w 30-60s
- oddzielny włącznik sterowania zasilaniem i grzaniem
- w zestawie miarka do cukru
- możliwość dokupienia osłony na misę nr kat. 696521

AI INOX



NOWOŚĆ



POKRYWA

### URZĄDZENIE

Nr kat	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>696520</b>	520	520	520	500	15	1,2	230	<b>899,00</b>

Nr kat	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>696521</b>	520	350	<b>219,00</b>

## KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- 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

**NOWOŚĆ**

### KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA, SKRĘCANA

- wersja skręcana o stabilnej konstrukcji
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- stalowe ruszty
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
976511	4-palniki (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G20	3775,00
976513	4-palniki (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G30	3775,00
976521	4-palniki (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G20	3775,00
976523	4-palniki (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G30	3775,00
976531	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G20	3775,00
976533	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G30	3775,00
976591	4-palniki (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G30	3775,00
976593	4-palniki (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G30	3775,00
976611	6-palników (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G20	5270,00
976613	6-palników (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G30	5270,00
976621	6-palników (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G20	5270,00
976623	6-palników (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G30	5270,00

## TABORET GAZOWY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 70 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego

### TABORET GAZOWY

- ruszt ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przeciwywypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40 l
- regulowane stopki

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773071	450	450	380	7,5	G20	1035,00
773073	450	450	380	7,5	G30	1035,00

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA

- 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

**NOWOŚĆ**



### KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- cztery płyty grzewcze sterowane niezależnie
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
977500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	2785,00

## KUCHNIA 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

**NOWOŚĆ**



### KUCHNIA CERAMICZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy
- pola grzewcze typu HiLight
- pola grzewcze o średnicy: 225 mm i mocy 2,5 kW
- 2 strefy grzewcze z funkcją TURBO
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- regulowane stopki

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
977550	4-pola grzewcze	800	700	850	10	400	3200,00

## FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA

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

### FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel sterowania grawerowany laserowo; kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x315x110 mm
- regulowane nóżki

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	V litry	P kW	U V	Cena netto
977250	Frytownica pojedyncza	400	700	850	do 190	10	9	400	5045,00
979994	Zestaw dwóch koszy	105	315	110	-	-	-	-	894,00

## 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

NOWOŚĆ



### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- 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	T °C	P kW	U V	Cena netto
977301	Pojedynczy gładki	400	700	850	do 300	4,0	400	3590,00
977302	Pojedynczy ryflowany	400	700	850	do 300	4,0	400	3820,00
977311	Podwójny gładki	800	700	850	do 300	8,1	400	5020,00
977312	Podwójny ryflowany	800	700	850	do 300	8,1	400	5520,00
977313	Podwójny gładko-ryflowany	800	700	850	do 300	8,1	400	5520,00

### PATELNIĄ UCHYLNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego
- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m<sup>2</sup>) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>778003</b>	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	<b>3775,00</b>
<b>651202</b>	Zestaw prysznicza	-	-	-	-	-	-	-	<b>347,00</b>

### ZMYWARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 ramiona myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 300 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny 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



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801536</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	655	835	3,05	230	<b>4340,00</b>
<b>802016</b>	Podstawa do zmywarki Gredil	575	560	450	-	-	<b>384,00</b>

## ZESTAW KUCHNIA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych wykorzystując energię gazu ziemnego lub energię elektryczną
- stosowane w zestawach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne umożliwiając dobór optymalnego zestawu urządzeń na potrzeby danego lokalu gastronomicznego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

NOWOŚĆ

### 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
- timer: 120 min z funkcją pracy ciąglej; komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy przewodnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania; regulowane nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
965002	800	610	600	od 30 do 260	6,54	400	3895,00

### KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- możliwość montażu na piekarniku 965002

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
965500	2-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	3105,00

### KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- palniki o mocach: 3,5kW; 5kW
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- stalowe ruszty
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- możliwość montażu na piekarniku 965002

NOWOŚĆ



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
965561	4-palniki (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G20	3235,00
965563	4-palniki (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G30	3235,00
965571	4-palniki (4x5)	800	700	250	20	G20	3235,00
965573	4-palniki (4x5)	800	700	250	20	G30	3235,00
965581	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G20	3235,00
965583	4-palniki (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G30	3235,00

### WITRYNA CHŁODNICZA

- czynnik chłodniczy R600a
- wymuszony obieg powietrza
- drzwi przeszklone z zamkiem
- szkło hartowane
- oświetlenie boczne LED
- mechaniczny sterownik

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Ilość półek	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>850217</b>	5	420	546	1920	217	0/+10	49	0,18	230	<b>1980,00</b>
2.	<b>850285</b>	4	575	455	1770	285	0/+10	59	0,20	230	<b>2035,00</b>
3.	<b>850347</b>	5	575	546	1920	347	0/+10	61	0,23	230	<b>2145,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- czynnik chłodniczy R600a/R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszraniania/rozmrzania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- oświetlenie LED
- 3 półki 548x598 mm w standardzie

**NOWOŚĆ**



Lp.	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
1.	<b>860622</b>	680	887	2100	-2/+8	128	0,260	230	-	-	592	-	-	<b>3520,00</b>
2.	<b>860627</b>	680	887	2100	-18/-22	138	0,380	230	-	-	592	-	-	<b>4290,00</b>

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE GREDIL

**NOWOŚĆ**

- urządzenia wykonane z blachy malowanej proszkowo
- nośność półek do ~ 8kg
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz



Lp.	Nr kat.	Kolor	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
1.	<b>886173</b>	●	600	585	850	0/+8	36	0,202	230	A+	234	130	115	4	<b>1375,00</b>
	<b>886174</b>	●	600	585	850	-10/-18	37	0,325	230	A+	234	120	93	4	<b>1420,00</b>
2.	<b>886400</b>	●	600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	400	360	4	<b>1970,00</b>
	<b>886401</b>	●	600	585	1850	-18/-22	61	0,384	230	B	893	360	306	4	<b>2080,00</b>
3.	<b>886410</b>	●	600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	360	360	4	<b>1970,00</b>
	<b>886600</b>	●	777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4	<b>2300,00</b>
	<b>886601</b>	●	777	695	1890	-18/-22	82	0,465	230	B	1112	555	539	4	<b>2410,00</b>
	<b>886610</b>	●	777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4	<b>2300,00</b>

### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa malowana proszkowo (szara)
- czynnik R600a
- klucz z zamkiem
- prosty, mechaniczny sterownik temperatury
- 1 kosz w komplecie
- rozmrażanie ręczne

**NOWOŚĆ**

#### KOSZ DO ZAMRAŻARKI

Nr kat.	Cena netto
<b>883200</b>	<b>28,60</b>



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	V litry	Cena netto
1.	<b>883230</b>	950	644	845	-18/-25	34	230	230	<b>999,00</b>
2.	<b>883282</b>	1116	644	845	-18/-25	41	230	282	<b>1210,00</b>

### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- obudowa malowana proszkowo (szara) pokrywa ze stali nierdzewnej
- czynnik R600a
- klucz z zamkiem
- prosty, mechaniczny sterownik temperatury
- 1 kosz w komplecie
- rozmrażanie ręczne

**NOWOŚĆ**

#### KOSZ DO ZAMRAŻARKI

Nr kat.	Cena netto
<b>883200</b>	<b>28,60</b>



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	<b>883231</b>	950	644	845	-18/-25	34	0,102	230	230	<b>1050,00</b>
2.	<b>883281</b>	1116	644	845	-18/-25	41	0,105	230	282	<b>1200,00</b>



# NACZYNIA KUCHENNE

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

Zestaw naczyń kuchennych.....	55	Patelnia WOK.....	59, 61-62
Garnki Comfort Line.....	56	Patelnie Comfort.....	62-63
Garnki Premium, garnek z kranem.....	57-58	Naczynia żeliwne.....	66-67
Podstawa pod garnki.....	58		
Aksesoria uzupełniające.....	58		
Patelnie.....	59-65		

## ZESTAW NACZYŃ KUCHENNYCH

- garnki wykonane ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno kapsułowe
- szklane pokrywki
- w skład zestawu wchodzi:
  - rondel Ø 16 cm, 1,4 l z pokrywką
  - garnek mały, Ø 18 cm, 2 l z pokrywką
  - garnek średni, Ø 20 cm, 2,8 l z pokrywką
  - garnek duży, Ø 24 cm, 5,5 l z pokrywką
  - patelnia stalowa z powłoką nieprzywierającą Ø 24 cm



Szklana pokrywka umożliwia kontrolowanie gotowania bez podnoszenia, zapobiega pryskaniu i pomaga utrzymać ciepło potraw.



Powłoka nieprzywierająca zapobiegająca przywieraniu jedzenia podczas obróbki.



Ergonomiczne uchwyty



Ergonomiczne uchwyty



Nr kat.      Cena netto  
020002    599,00

## GARNKI COMFORT LINE

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



### GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
011201	200	190	5,8	141,00
011241	240	200	8,5	173,00
011281	280	240	14,5	266,00
011321	320	320	25,0	405,00
011361	360	360	36,0	538,00
011401	400	400	47,5	636,00



### GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
012161	160	110	2,0	78,80
012201	200	130	3,8	102,00
012241	240	150	6,0	140,00
012281	280	170	10,0	203,00
012361	360	220	20,5	380,00
012401	400	250	29,5	488,00



### GARNEK NISKI

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
013201	200	90	2,5	95,60
013241	240	105	4,3	129,00
013321	320	150	11,0	262,00
013361	360	170	16,0	370,00
013401	400	190	22,0	457,00

### RONDEL

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
015161	160	75	1,5	80,60
015201	200	90	2,5	105,00
015241	240	105	4,3	145,00

### RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena netto
017161	160	60	0,7	87,40
017201	200	60	1,2	108,00
017241	240	70	2,2	138,00

### WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

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

Nr kat.	Cena netto
020361	145,00



### POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
019201	200	30,00
019241	240	40,10
019281	280	54,70
019321	320	75,90
019361	360	91,30
019401	400	107,00

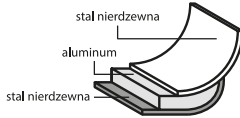


# GARNKI PREMIUM LINE

- 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**



**Wielowarstwowe dno kapsułowe**



**Pokrywki w komplecie**



**Wielopunktowo zgrzewane uchwyty**



## GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>011162</b>	160	120	2,5	<b>77,80</b>
<b>011202</b>	200	200	6,3	<b>118,00</b>
<b>011242</b>	240	200	9,0	<b>152,00</b>
<b>011282</b>	280	250	15,4	<b>205,00</b>
<b>011322</b>	320	260	20,9	<b>308,00</b>
<b>011342</b>	320	320	25,7	<b>344,00</b>
<b>011362</b>	360	360	36,6	<b>438,00</b>
<b>011402</b>	400	400	50,3	<b>533,00</b>
<b>011452</b>	450	450	71,6	<b>679,00</b>
<b>011502</b>	500	500	98,2	<b>860,00</b>

## GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>012162</b>	160	95	1,9	<b>74,40</b>
<b>012202</b>	200	140	4,4	<b>101,00</b>
<b>012242</b>	240	160	7,2	<b>135,00</b>
<b>012282</b>	280	180	11,1	<b>167,00</b>
<b>012322</b>	320	200	16,1	<b>262,00</b>
<b>012362</b>	360	220	22,4	<b>338,00</b>
<b>012402</b>	400	300	37,7	<b>437,00</b>
<b>012452</b>	450	360	57,3	<b>616,00</b>
<b>012502</b>	500	320	62,8	<b>668,00</b>

## GARNEK NISKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>013202</b>	200	105	3,3	<b>84,00</b>
<b>013242</b>	240	110	5,0	<b>112,00</b>
<b>013282</b>	280	130	8,0	<b>146,00</b>
<b>013322</b>	320	160	12,9	<b>233,00</b>
<b>013362</b>	360	180	18,3	<b>320,00</b>
<b>013402</b>	400	250	31,4	<b>417,00</b>



## 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
<b>011410</b>	400	400	50,3	<b>454,00</b>

## POKRYWKA SZKLANA

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



Nr kat.	Pasuje do	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>019100</b>	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	<b>37,40</b>
<b>019200</b>	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	<b>50,30</b>

## PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>010404</b>	400	400	400	<b>461,00</b>
<b>010505</b>	500	500	400	<b>488,00</b>
<b>010606</b>	600	600	400	<b>573,00</b>

## GARNEK DO DUSZENIA

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>016362</b>	360	110	11,2	<b>273,00</b>

## WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 57)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>020320</b>	300	180	<b>378,00</b>

## RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>015162</b>	160	95	1,9	<b>81,40</b>
<b>015202</b>	200	105	3,3	<b>91,70</b>
<b>015242</b>	240	110	5,0	<b>130,00</b>
<b>015282</b>	280	130	8,0	<b>157,00</b>

## RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>015164</b>	160	95	1,9	<b>61,80</b>
<b>015204</b>	200	105	3,3	<b>70,30</b>
<b>015244</b>	240	110	5,0	<b>93,80</b>
<b>015284</b>	280	130	8,0	<b>147,00</b>

## RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V** litry	Cena netto
<b>017202</b>	200	65	1,2	<b>59,30</b>
<b>017242</b>	240	75	2,2	<b>88,10</b>

## PATELNIE

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



### PATELNIA

- patelnie 014361 i 014401 posiadają dodatkowy uchwyt

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>014201</b>	200	40	<b>103,00</b>
	<b>014241</b>	240	45	<b>129,00</b>
	<b>014281</b>	280	50	<b>193,00</b>
	<b>014321</b>	320	55	<b>248,00</b>
2.	<b>014361</b>	360	60	<b>340,00</b>
	<b>014401</b>	400	60	<b>443,00</b>

INOX



1



2

### PATELNIA

- patelnie 014323, 014363 i 014403 i posiadają dodatkowy uchwyt

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>014203</b>	200	40	<b>66,40</b>
<b>014243</b>	240	42	<b>71,60</b>
<b>014283</b>	280	48	<b>87,20</b>
<b>014323</b>	320	52	<b>134,00</b>
<b>014363</b>	360	65	<b>203,00</b>
<b>014403</b>	400	70	<b>236,00</b>

INOX



### PATELNIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena netto
1.	<b>037400</b>	400	120	200	<b>59,00</b>
2.	<b>037401</b>	400	120	185	<b>96,80</b>



1



2

**PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>014244</b>	240	42	<b>126,00</b>
<b>014284</b>	280	48	<b>165,00</b>
<b>014324</b>	320	52	<b>225,00</b>



**PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ**

- z powłoką nieprzywierającą

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>037280</b>	280	40	<b>71,10</b>



**PATELNIĄ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ TYTAN LINE**

**PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

- patelnie wykonane z twardego aluminium z powłoką nieprzywierającą
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>034240</b>	240	55	<b>176,00</b>
<b>034280</b>	280	55	<b>197,00</b>
<b>034320</b>	320	55	<b>223,00</b>



**PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

- patelnie wykonane z twardego aluminium z powłoką nieprzywierającą
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>034241</b>	240	50	<b>204,00</b>
<b>034281</b>	280	55	<b>230,00</b>



## PATELNIĘ NIEPRZYWIERAJĄCĘ PRESTIGE LINE

- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- wygodna, nienagrzewająca się uchwyty ze stali nierdzewnej



### PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
034245	240	50	392,00
034285	280	50	431,00
034305	300	50	510,00



**NOWOŚĆ**

## NACZYNIA ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PREMIUM LINE

- efektywne smażenie dzięki idealnemu przewodzeniu ciepła
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- nienagrzewające się ręczki ze stali nierdzewnej
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach kuchni, w tym indukcyjnej



**NOWOŚĆ**

### PATELNIĄ

- otwór do zawieszania

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
033201	200	40	44,00
033241	240	50	55,00
033261	260	55	62,00
033281	280	58	70,00
033301	300	60	85,00
033321	320	60	94,00
033361	360	65	120,00
033401	400	70	141,00



### PATELNIĄ WOK

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
033245	240	75	69,00
033285	280	80	84,00
033325	320	100	110,00



### GARNEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016240	240	107	4,3	75,00
016280	280	120	7,8	95,00

### RONDEL

- otwór do zawieszania

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
016160	160	80	1,7	45,00
016200	200	88	2,4	57,00



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT PLUS



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



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018247</b>	240	28	0,9	<b>128,00</b>
<b>018287</b>	280	30	1,3	<b>155,00</b>

## PATELNIĄ

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018246</b>	240	47	1,6	<b>139,00</b>
<b>018286</b>	280	51	2,4	<b>162,00</b>
<b>018326</b>	320	55	3,5	<b>190,00</b>
<b>018366</b>	360	59	4,8	<b>254,00</b>
<b>018406</b>	400	63	6,3	<b>308,00</b>

## PATELNIĄ WOK

AI



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018261</b>	280	93	4,2	<b>182,00</b>
<b>018321</b>	320	95	5,3	<b>210,00</b>
<b>018361</b>	360	120	8,5	<b>305,00</b>

## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT

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



### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018264</b>	260	30	1,1	<b>110,00</b>

Al



### PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018204</b>	200	42	1,0	<b>85,30</b>
<b>018244</b>	240	47	1,6	<b>110,00</b>
<b>018284</b>	280	51	2,4	<b>127,00</b>
<b>018324</b>	320	53	2,9	<b>149,00</b>
<b>018364</b>	360	59	4,8	<b>211,00</b>
<b>018404</b>	400	63	6,3	<b>255,00</b>

Al



## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ COMFORT GRAPHITE



### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018263</b>	260	29	1,1	<b>110,00</b>
<b>018303</b>	300	31	1,5	<b>134,00</b>

Al



### PATELNIĄ Z POWŁOKĄ GRANITOWĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>018203</b>	200	42	0,9	<b>79,50</b>
<b>018243</b>	240	47	1,6	<b>104,00</b>
<b>018283</b>	280	51	2,4	<b>128,00</b>
<b>018323</b>	320	55	3,5	<b>152,00</b>
<b>018363</b>	360	59	4,8	<b>214,00</b>
<b>018403</b>	400	63	6,4	<b>262,00</b>

Al



Prosta rączka  
w modelach  
018363  
i 018403



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATYNUM



- 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 rozprzewadza ciepło na całą powierzchnię
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

## 3 - warstwowa powłoka teflonowa



### 1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
035200	200	35	0,8	62,40
035240	240	45	2,0	73,50
035280	280	50	3,0	93,60



### 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032260	255/215	17	90,80



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	61,40
035281	280	45	2,0	78,10
035321	320	50	3,0	100,00
035361	360	55	4,0	149,00
035401	400	60	5,0	175,00



### 2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
032261	255 / 215	17	78,90
032301	292 / 255	17	108,00



# PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

## PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>031200</b>	200	40	0,9	<b>118,00</b>
<b>031240</b>	240	40	1,3	<b>142,00</b>
<b>031280</b>	280	45	2,0	<b>164,00</b>
<b>031320</b>	320	50	3,0	<b>181,00</b>
<b>031360</b>	360	50	4,0	<b>229,00</b>
<b>031400</b>	400	55	5,0	<b>314,00</b>



## PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>036200</b>	200	60	1,6	<b>184,00</b>
<b>036240</b>	240	65	2,6	<b>214,00</b>
<b>036280</b>	280	75	3,8	<b>236,00</b>



## PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>032250</b>	250	20	0,8	<b>115,00</b>
<b>032280</b>	280	20	1,1	<b>115,00</b>



## PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>034380</b>	380	260	40	3,0	<b>350,00</b>



## NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- 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

### PATELNI GRILLOWA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049003	230	230	35	2,6	73,20

### PÓLMISEK

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
049004	240	140	25	1,13	42,60

### PÓLMISEK ŻELIWNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
049012	210	150	55	0,8	78,40

### PLYTA ŻELIWNA

- płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych oraz otwartym ogniu
- doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku
- rozmiar powierzchni roboczej 423x230 mm

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
049001	500	230	119,00

### PATELNIĄ ŻELIWNĄ

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Cena netto
1.	049007	150	42,00
2.	049008	200	51,00
3.	049009	255	69,00



### PATELNIĄ ŻELIWNĄ

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
049018	255	99,00

### PÓLMISEK ŻELIWNY

- idealne do przyrządzania oraz serwowania potraw
- podstawa drewniana w zestawie

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
049010	230	190	59,00



## PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra.....	69-70	Ekspozytory .....	85-86
Wirówka do sałaty.....	70	Dozowniki, stojaki do sosów.....	85-86
Miski, wanny.....	71	Pęsety, szczypce, wyciskacze .....	87-89
Sitka, cedzaki, wanny przecedzakowe ..	72-73	Noże i przybory dekoracyjne .....	90
Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania .....	74-78	Otwieracz do konserw .....	91
Łopatki, różgi .....	78-80	Szatkownica mandolina.....	91
Ubijak do ziemniaków.....	80	Wagi.....	92-97
Szufelki, dzbanki, miarki, tarki.....	81-83	Termometry .....	98

**WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

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

*Lindén*

INOX



**WIADRO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>091061</b>	235 / 157	245	7	<b>185,00</b>
<b>091101</b>	280 / 200	245	10	<b>224,00</b>
<b>091151</b>	305 / 200	310	15	<b>274,00</b>

**WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>092101</b>	280 / 202	265	10	<b>324,00</b>
<b>092151</b>	305 / 202	330	15	<b>352,00</b>

**POKRYWKA**

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>093101</b>	280	<b>81,40</b>
<b>093151</b>	305	<b>114,00</b>

**WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



INOX



**WIADRO**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>091063</b>	230/155	250	7	<b>146,00</b>
<b>091103</b>	293/205	245	10	<b>177,00</b>
<b>091123</b>	295/230	275	12	<b>178,00</b>
<b>091153</b>	300/200	340	15	<b>252,00</b>

**WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>092103</b>	275/200	285	10	<b>179,00</b>
<b>092123</b>	290/200	305	12	<b>234,00</b>
<b>092153</b>	300/200	354	15	<b>256,00</b>

**POKRYWKA**

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

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>093103</b>	275	<b>57,00</b>
<b>093123</b>	290	<b>67,20</b>
<b>093153</b>	300	<b>77,40</b>



Wężyk odprowadzający wodę



Wijmowany kosz



#### WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



#### WIADRO

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



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

Nr kat.	W mm	D mm	V litry	Cena netto
094100	290	290	12,0	39,40

**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
<b>400090</b>	120	53	0,31	6	<b>6,20</b>
<b>400091</b>	140	63	0,55	6	<b>8,64</b>
<b>400095</b>	172	76	1,20	4	<b>13,00</b>
<b>400092</b>	200	87	1,60	6	<b>17,60</b>
<b>400093</b>	230	101	2,50	6	<b>19,35</b>
<b>400094</b>	262	113	3,70	6	<b>24,50</b>



**MISKA**

- stal polerowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>082180</b>	180	80	1,2	<b>24,10</b>
<b>082200</b>	200	80	1,6	<b>28,00</b>
<b>082240</b>	240	100	2,7	<b>33,60</b>
<b>082280</b>	280	100	4,0	<b>43,70</b>
<b>082300</b>	300	110	5,0	<b>48,20</b>
<b>082320</b>	320	110	6,0	<b>56,90</b>
<b>082360</b>	360	130	8,0	<b>65,50</b>



**MISKA KUCHENNA**

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>081161</b>	160	75	1	<b>23,60</b>
<b>081201</b>	200	90	2	<b>36,00</b>
<b>081241</b>	240	110	3,5	<b>49,60</b>
<b>081281</b>	280	132	6,2	<b>60,50</b>
<b>081301</b>	300	140	7	<b>70,50</b>
<b>081351</b>	350	160	11,5	<b>98,10</b>
<b>081401</b>	400	180	16,5	<b>128,00</b>



**WANNA**

- stal satynowana
- z uchwyłami



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>083400</b>	400	185	14,5	<b>280,00</b>
<b>083450</b>	450	200	21,0	<b>354,00</b>
<b>083500</b>	500	220	28,0	<b>470,00</b>



**MISKA**

- stal polerowana
- średnica misek mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>082400</b>	400	110	8,0	<b>80,10</b>
<b>082500</b>	500	130	14,0	<b>107,00</b>
<b>082550</b>	550	145	19,0	<b>124,00</b>
<b>082600</b>	600	160	27,0	<b>170,00</b>
<b>082700</b>	700	185	45,0	<b>248,00</b>
<b>082800</b>	800	205	65,0	<b>373,00</b>
<b>082900</b>	900	225	90,0	<b>382,00</b>



SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>076120</b>	120	140	<b>21,30</b>
<b>076150</b>	150	150	<b>21,70</b>
<b>076180</b>	180	170	<b>29,60</b>
<b>076200</b>	200	180	<b>34,90</b>

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:  
098010 -   
098020 - 



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

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>075200</b>	200	150	<b>219,00</b>
<b>075240</b>	240	180	<b>272,00</b>

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja  
1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>075201</b>	200	170	<b>55,70</b>
<b>075241</b>	240	210	<b>75,90</b>

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>073200</b>	210	70	<b>52,50</b>
<b>073250</b>	250	75	<b>54,90</b>
<b>073300</b>	310	75	<b>75,70</b>

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>073210</b>	210	<b>93,30</b>

**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
<b>077220</b>	220	260	<b>319,00</b>
<b>077260</b>	260	260	<b>361,00</b>

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>074300</b>	300	430	<b>98,80</b>
<b>074350</b>	350	430	<b>125,00</b>

**CEDZAK**

- z uchwytami

INOX

**CEDZAK NISKI**

INOX

**CEDZAK WYSOKI**

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>071360</b>	360 / 200	220	<b>153,00</b>
<b>071410</b>	375 / 175	185	<b>99,80</b>

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>071255</b>	255	<b>25,50</b>
<b>071285</b>	285	<b>29,60</b>
<b>071315</b>	315	<b>31,60</b>

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>071280</b>	280	<b>35,70</b>
<b>071320</b>	320	<b>39,80</b>

**WANNA PRZECEDZAKOWA**

- stal satynowana

INOX

**WANNA PRZECEDZAKOWA**

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>072452</b>	450 / 290	240	<b>554,00</b>
<b>072502</b>	500 / 330	260	<b>654,00</b>

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>072363</b>	360	190	<b>194,00</b>
<b>072403</b>	400	220	<b>251,00</b>

# PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK



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

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



## 1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324101	100	325	31,30
324121	120	360	40,10
324141	140	385	47,90
324161	160	415	62,10
324201	200	480	98,70

## 2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

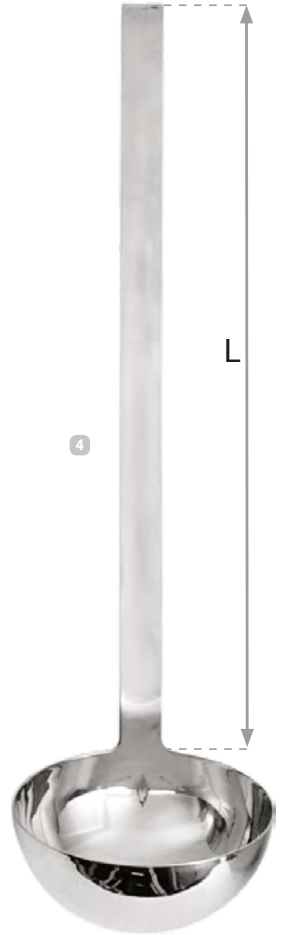
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
324100	100	305	40,00
324120	120	360	45,80
324140	140	380	51,70
324160	160	415	72,70

## 3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323061	60	275	0,06	21,20
323081	80	295	0,12	29,70
323101	100	340	0,25	38,60
323121	120	365	0,40	45,00
323141	145	395	0,75	66,40
323201	200	480	2,00	149,00

## 4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
323062	65	315	0,07	26,50
323082	80	345	0,13	32,20
323092	90	362	0,20	32,70
323102	100	380	0,25	34,50
323122	120	420	0,45	51,00
323142	140	440	0,67	55,20
323162	160	474	1,00	78,00
323182	180	500	1,50	117,00





## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>320010</b>	Chochla	400	0,18	<b>44,00</b>
2.	<b>320020</b>	Widelec do przewracania	400	-	<b>29,50</b>
3.	<b>320030</b>	Łyżka perforowana	400	-	<b>29,70</b>
4.	<b>320040</b>	Łyżka do serwowania	400	-	<b>29,80</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena netto
5.	<b>320060</b>	Łyżka do spaghetti	400	-	<b>29,70</b>
6.	<b>320070</b>	Łyżka cedzakowa	400	-	<b>30,00</b>
7.	<b>320080</b>	Łopatka do przewracania	400	-	<b>29,50</b>

## PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>312340</b>	Łopatka do ryb	340	<b>103,00</b>
2.	<b>311500</b>	Widelec do przewracania	500	<b>131,00</b>
3.	<b>311100</b>	Łyżka do serwowania	460	<b>50,90</b>

# PRZYBORY KUCHENNE

INOX

• okrągły uchwyt



7



8



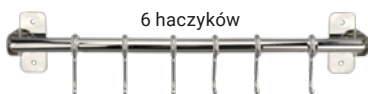
9



10



11



6 haczyków

12

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	321010	Łyżka cedzakowa	-	345	21,50
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	18,60
3.	321030	Łyżka do serwowania	-	328	20,00
4.	321040	Chochła	70	280	16,20
	321050	Chochła	85	310	20,20
5.	321060	Łyżka do spaghetti	-	307	22,00
6.	321070	Łopatka do przewracania	-	320	20,80
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	21,80
8.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	17,05
9.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	17,75
10.	321120	Radełko proste	57	190	19,80
11.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	27,30
12.	321001	Wieszak na przybory kuchenne	-	400	35,80

## PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>320011</b>	Chochla	355	<b>31,60</b>
2.	<b>320021</b>	Widelec	390	<b>28,60</b>
3.	<b>320031</b>	Łyżka perforowana	395	<b>31,60</b>
4.	<b>320041</b>	Łyżka	390	<b>31,60</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	<b>320061</b>	Łyżka do spaghetti	330	<b>31,60</b>
6.	<b>320071</b>	Łyżka cedzakowa	390	<b>33,70</b>
7.	<b>320081</b>	Łopatka perforowana	395	<b>31,60</b>
8.	<b>320082</b>	Łopatka	385	<b>31,60</b>

### 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.	<b>420012</b>	Łyżka perforowana	310	-	<b>26,20</b>
2.	<b>420032</b>	Łyżka do serwowania	315	-	<b>32,60</b>
3.	<b>420052</b>	Chochla	310	0,08	<b>36,60</b>

### ŁYŻKA WAZOWA NAVIA

INOX  
18/0



Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
<b>350270</b>	305	1	<b>2,77</b>

### SZPACHELKA

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>503118</b>	118	100	<b>9,18</b>

## PRZYBORY DO SERWOWANIA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>325120</b>	Szczypce	250	<b>26,50</b>
2.	<b>325130</b>	Szczypce	320	<b>27,30</b>
3.	<b>325030</b>	Łyżka perforowana	350	<b>27,30</b>
	<b>325040</b>	Łyżka do serwowania	350	<b>29,40</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena netto
4.	<b>325010</b>	Chochla	90	310	0,11	<b>29,40</b>
5.	<b>325070</b>	Łyżka cedzakowa	-	350	-	<b>27,30</b>
6.	<b>325080</b>	Łopatka do przewracania	-	350	-	<b>28,70</b>

## ŁOPATKI



**1** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334165</b>	165	75	<b>10,20</b>

**2** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

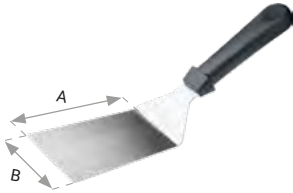
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334175</b>	174	71	<b>14,30</b>

**3** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA  
• perforowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334251</b>	250	73	<b>17,35</b>

**4** ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA  
• pełna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>334252</b>	250	73	<b>16,30</b>



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
503205	280	27,60



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	154,00



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	195,00



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	L mm	Cena netto
264170	170	130,00



**ŁOPATKA KĄTOWA**

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503200	100	300	31,20



**ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA**

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
503230	70	365	17,20



**SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**

- rączka z tworzywa
- A=100 mm, B=38 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
261090	100	18,20



**ŁOPATKA KĄTOWA**

- A=135 mm, B=50 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
334321	50	300	37,70



**ŁOPATKA DO PIECA**

- polecana do pieców FM ST-Fast

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
909746	300	300	575,00

**NOWOŚĆ**



115 mm

**1 RÓŻGA STALOWA**

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena netto
313250	250	24,10
313350	350	31,70
313450	450	33,50
313550	550	35,60

**2 RÓŻGA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
313300	300	20,50
313400	400	26,30
313500	500	32,10
313600	600	31,40

**3 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310160	160	350	104,00
310200	200	450	161,00

**4 ŁYŻKA CEDZAKOWA**

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
310161	160	470	38,20
310201	200	590	45,90
310241	240	570	75,70

**5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

- okrągła część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314300	300	60,20
314460	460	70,40
314610	610	73,40

**6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW**

- prostokątna część robocza

Nr kat.	L mm	Cena netto
314301	300	58,10
314461	460	68,30
314611	610	72,40

**7 MIESZADŁO DO KOTŁA**

Nr kat.	L mm	Cena netto
314130	1460	239,00

**8 MIESZADŁO**

- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena netto
314075	700	105,00
314100	1000	115,00
314125	1250	139,00

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304072	0,47	20,40
304073	0,68	39,20

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304017	0,125	42,90
304033	0,150	58,30
304060	0,450	68,80
304101	0,650	91,90

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
304350	0,355	12,25
304710	0,710	19,40

SZUFELKA



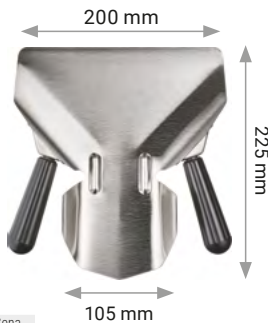
Nr kat.	V litry	Cena netto
305020	0,2	15,55
305100	1,0	27,90

SZUFELKA



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena netto
304102	100	1	85,40

SZUFELKA DO FRYTEK



Nr kat.	Cena netto
319000	68,60

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
301151	150	39,70



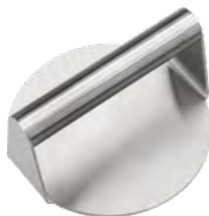
#### DOZOWNIK ROZTOPIONEGO MASŁA

- polecany do natłuszczenia pieczywa przed tostowaniem
- prosty i wygodny w użytku



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>065062</b>	180	160	100	<b>99,00</b>

#### PRASA DO BURGERÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>065063</b>	140	73	<b>39,00</b>

#### FILTRY DO FRYTURY

- polecane do oczyszczania tłuszczu z pozostałych po smażeniu cząstek jedzenia
- zapewniają dłuższą żywotność frytury



Nr kat.	Ø mm	K szt.	Cena netto
<b>319011</b>	254	50	<b>79,00</b>

#### UCHWYT, STELAŻ NA FILTR DO FRYTURY



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	Cena netto
<b>319012</b>	240	477	243	<b>49,00</b>

**ŁYŻKA MIARKA**

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506010	0,00125 - 0,015	17,90

**KUBEK MIARKA**

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506015	0,06-0,25	26,90

**DZBANEK MIARKA**

- przezroczysty
- z podziałką



Nr kat.	V litry	Cena netto
506053	0,50	8,25
506103	1,00	17,80
506303	3,00	31,70
506503	5,00	51,60
506203	2,00	24,00

**DZBANEK MIARKA**

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
506052	0,5	31,90
506102	1,0	53,90
506202	2,0	99,10

**TARKA CZTEROSTRONNA**

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	302191	100	80	230	60,90
2.	302192	-	-	230	19,40

**TARKA SZEŚCIOKĄTNA**

INOX



Nr kat.	H mm	Cena netto
302190	190	30,30

## WĄSKA TARKA

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

Lp.	Nr kat.	D mm	L mm	Cena netto
1.	<b>302920</b>	35	405	<b>50,90</b>
2.	<b>302922</b>	35	405	<b>50,80</b>



## LISTWA DO BONOWANIA



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>099102</b>	450	<b>35,30</b>
<b>099103</b>	600	<b>48,10</b>
<b>099104</b>	900	<b>84,40</b>
<b>099105</b>	1200	<b>106,00</b>

AI

## TARKA - ZESTER DO CYTRUSÓW, SERÓW I PRZYPAW

INOX



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>302300</b>	325	<b>21,40</b>

## DZWONEK RECEPCYJNY

- chromowany

Cr



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>398000</b>	85	60	<b>16,10</b>

## TACKA NA PARAGONY

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>398150</b>	150	110	<b>19,95</b>

## SZPIKULEC DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>398100</b>	80	150	<b>29,10</b>

## PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPAWY

- pojemność 5xGN 1/9
- 65mm

PL STALGAST RADOM

INOX



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

**EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN**

- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



**POJEMNIK, EKSPozyTOR NA SZTUĆCIE**

- sprzedawany bez pojemników
- pasują pojemniki 815020, 815010
- wykonany z wytrzymałego i odpornego na zarysowania tworzywa ABS
- średnica otworu 97 mm



Lp.	Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>815200</b>	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	<b>201,00</b>
2.	<b>815250</b>	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	<b>237,00</b>
3.	<b>815240</b>	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	<b>296,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>815360</b>	350	290	405	<b>173,00</b>

**DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ**

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>065164</b>	GN 1/4	265	162	190	4,3	<b>84,90</b>
<b>065166</b>	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>80,30</b>
<b>065169</b>	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>72,80</b>

**DYSPENSER DO SOSÓW**

- wyłącznie do zimnych sosów
- 065724, 065725 kolor przezroczysty



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>065722</b>	●	70	240	0,70	<b>4,77</b>
2.	<b>065721</b>	●	70	240	0,70	<b>4,77</b>
3.	<b>065723</b>	○	70	240	0,70	<b>5,61</b>
4.	<b>065724</b>	○	68	270	0,70	<b>5,00</b>
5.	<b>065725</b>	○	67	170	0,35	<b>4,00</b>

**NOWOŚĆ**  
**NOWOŚĆ**

**EKSPOZYTORY**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>065105</b>	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	<b>132,00</b>
2.	<b>065115</b>	Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	5x75	435	110	120	<b>101,00</b>
3.	<b>348030</b>	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>85,00</b>
4.	<b>348031</b>	Stojak na 3 hot dogi	-	217	110	118	<b>70,40</b>



DYSPENSER Z POMPKĄ

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

INOX



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>065806</b>	165	270	390	5,25	<b>629,00</b>
2.	<b>065804</b>	165	180	380	3,00	<b>710,00</b>

DYSPENSER Z POMPKĄ

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

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>065316</b>	162	176	280	3	<b>399,00</b>

DYSPENSER DO SOSÓW

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



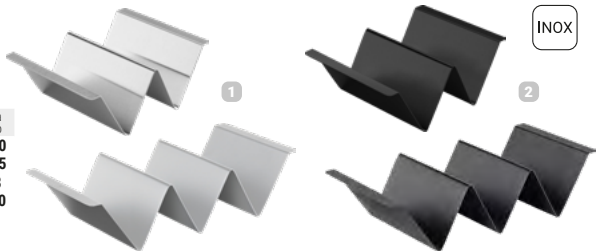
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>065902</b>	270	250	335	2x2	<b>342,00</b>
2.	<b>065903</b>	390	250	335	3x2	<b>464,00</b>

EKSPOZYTOR DO KANAPEK Z UCHWYTEM

- szerokość zagłębienia 64 mm

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>348042</b>	2	150	100	50	<b>14,30</b>
	<b>348043</b>	3	215	100	50	<b>18,35</b>
2.	<b>348052</b>	2	150	100	50	<b>9,18</b>
	<b>348053</b>	3	215	100	50	<b>11,20</b>



EKSPOZYTOR DO KANAPEK

INOX

Lp.	Nr kat.	Ilość przegród	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	<b>348050</b>	5	347	120	52	<b>54,60</b>

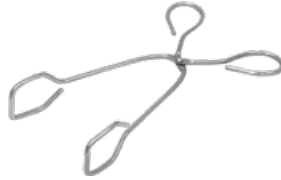


SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena netto
423285	280	21,90

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena netto
423224	220	13,35
423284	280	13,80

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena netto
471101	180	9,96

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421060	240	14,60

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena netto
421040	210	14,75

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena netto
421050	210	18,50

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena netto
422241	240	10,00
422301	300	11,70
422401	400	23,00

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



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

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	L mm	Cena netto
425410	230	9,99

SZCZYPCE  
UNIWERSALNE

SIL

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL

- część robocza silikonowana, odporna na wysokie temperatury
- uchwyt z blokadą rozkładania
- polecane do delikatnej powłoki



Nr kat.	L mm	Cena netto
422243	230	15,60
422303	300	16,90

Nr kat.	L mm	Cena netto
422242	230	15,30
422302	300	16,30

SZCZYPCE  
UNIWERSALNE

SIL

INOX



- wykonane ze stali nierdzewnej
- część robocza silikonowana/stal
- blokada otwarcia ułatwia przechowywanie
- nie rysują powierzchni



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	L mm	M kg	Cena netto
422275	275	0,16	18,00
422340	340	0,19	19,00

PĘSETA  
DÓ USUWANIA OŚCI

INOX

PĘSETA ZAKRZYWIWONA

INOX

PĘSETA ZAKRZYWIWONA

INOX

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
303220	120	9,73

Nr kat.	L mm	Cena netto
422222	220	8,00

Nr kat.	L mm	Cena netto
422251	250	10,20

PĘSETA PROSTA

INOX

KRAJĄCZ DO JAJ  
W PŁASTRY

SKROBAK DO RYB

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
422221	220	7,00
422311	300	11,00

Nr kat.	W mm	D mm	M kg	Cena netto
332072	135	100	0,17	25,00

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

**PORCJONER DO RYŻU I PURÉE**

- gramatura ok. 70 g, 1/12

**stöckel**



Nr kat.	L mm	Cena netto
531120	250	159,00

**PORCJONER DO RYŻU**

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
531121	250	62,20

**WYCISKACZ DO CZOSNKU**

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena netto
332030	180	36,60

**WYCISKACZ DO CYTRYN**

- wykonany ze stali nierdzewnej

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	L mm	M kg	Cena netto
474002	75	218	0,32	59,00

**WYCISKACZ DO CYTRYN**

- wykonany z malowanego aluminium

**INOX**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	474000	55	208	40,80
2.	474001	80	225	25,50

**WYCISKACZ PUREE**

- praska do ziemniaków na puree
- wykonana ze stali nierdzewnej

**INOX**

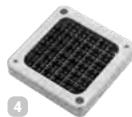


Nr kat.	L mm	M kg	Cena netto
314011	290	0,64	59,00

**NOWOŚĆ**

**KRAJALNICA DO FRYTEK**

- umożliwi szybkie i precyzyjne krojenie ziemniaków na frytki
- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia na blacie lub zawieszenia na ścianie z zastosowaniem uchwyty 333044
- w zestawie ostrze tnące 13 x 13 mm idealne do cięcia frytek belgijskich
- dostępne inne rozmiary ostrza



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	333043	Krajalnica	205	410	280	401,00
2.	333044	Uchwyt ścienny	210	310	15	69,00
3.	333045	Ostrze 10 x 10 mm	-	-	-	59,00
4.	333046	Ostrze 13 x 13 mm	-	-	-	59,00
5.	333047	Ostrze 8 części	-	-	-	69,00

**INOX**

**AI**

**NOWOŚĆ**

## NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



**1** NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334102	155	7,90

**2** NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334101	132	9,09

**3** NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334106	197	9,09

**4** NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334103	140	7,33

**5** NOŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334070	70	2,98

**6** NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze proste

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334090	90	21,30

**7** NOŻ DEKORACYJNY

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	L* mm	Cena netto
334272	60	21,30



### 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.	<b>300640</b>	Otwieracz	-	640	<b>312,00</b>
2.	<b>300000</b>	Kółko	25	-	<b>59,80</b>
3.	<b>300010</b>	Nóż	-	40	<b>29,30</b>

### URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

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



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>331010</b>	100	130	280	<b>74,70</b>

### SITO DO PRZECIERANIA

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



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>336130</b>	240	<b>110,00</b>

### SZATKOWNICA MANDOLINA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>336003</b>	400	170	135	<b>160,00</b>



## WAGI Z LEGALIZACJĄ

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



Posiadanie wagi z legalizacją ma w biznesie kluczowe znaczenie.

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

### WAGA POMOCNICZA Z LEGALIZACJĄ

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



### SZALKĄ

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



### Waga legalizowana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730062	260	270	122	245x190	3,2	6	2	1250,00
730152	260	270	122	245x190	3,2	15	5	1250,00
730302	260	270	122	245x190	3,2	30	10	1250,00

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730002	300	225	159,00

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

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
730001	1500	151,00

**WAGA SKLEPOWA Z LEGALIZACJĄ**

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


**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
<b>730036</b>	240	250	74	174x230	1,5	3,2	1	230	<b>1280,00</b>
<b>730066</b>	240	250	74	174x230	1,5	6,4	2	230	<b>1280,00</b>
<b>730156</b>	240	250	74	174x230	1,5	16,0	5	230	<b>1280,00</b>

**WAGA POMOCNICZA WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ**


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



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus**  
[stalagast.com](http://stalagast.com)


**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730035</b>	256	280	121	190x242	3	3	1	<b>2420,00</b>
<b>730065</b>	256	280	121	190x242	3	6	2	<b>2420,00</b>
<b>730155</b>	256	280	121	190x242	3	15	5	<b>2420,00</b>

**SZALKKA**

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>730003</b>	300	225	<b>159,00</b>



**WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ**

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



**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto
<b>732063</b>	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	<b>2465,00</b>
<b>732153</b>	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	<b>2465,00</b>
<b>732353</b>	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	<b>2990,00</b>

**WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ**

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



**Waga legalizowana**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>731152</b>	351	359	111	4,2	15	5	<b>1360,00</b>

Zasilanie akumulatorowe



Zintegrowany schowek na zasilacz (zasilacz w standardzie)



Widok od strony klienta



## WAGI BEZ LEGALIZACJI

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

### WAGA PRZENOŚNA

- polecana dla baristy
- energooszczędna
- ciekłokrystaliczny ekran LCD z podświetleniem
- zasilanie bateryjne 3xAAA (w komplecie, ~ 1000 h)
- wskaźnik poziomu baterii
- obudowa z ABS, szalka ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- auto-wyłączenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730015	135	201	41	142x128	0,5	1,2	0,1	450,00

**NOWOŚĆ**



Ekran LCD z podświetleniem



Szalka wykonana ze stali nierdzewnej



3 baterie typu AA



## WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730011</b>	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	<b>316,00</b>
<b>730012</b>	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	<b>251,00</b>
<b>730013</b>	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	<b>256,00</b>



## WAGA POMOCNICZA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730030</b>	260	270	122	245x190	3,2	3	0,5	<b>905,00</b>
<b>730060</b>	260	270	122	245x190	3,2	6	1	<b>949,00</b>
<b>730150</b>	260	270	122	245x190	3,2	15	2	<b>908,00</b>
<b>730301</b>	260	270	122	245x190	3,2	30	5	<b>949,00</b>

Zdejmowana szalka




**WAGA POMOCNICZA WODOODPORNA**

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



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Szalka WxH mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
730031	Waga	256	280	121	190x242	3,9	3	0,5	1845,00
730061	Waga	256	280	121	190x242	3,9	6	1,0	1845,00
730151	Waga	256	280	121	190x242	3,9	15	2,0	1845,00
730311	Waga	256	280	121	190x242	3,9	30	5	1935,00

**Zdejmowana szalka**

**SZALKA (DODATKOWA)**

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

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
730003	300	225	159,00



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Ohaus**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



**TERMOMETR LODÓWKOWY**

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



Nr kat.	Cena netto
<b>620110</b>	<b>15,60</b>

**TERMOMETR SONDA**

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



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>620510</b>	50	160	<b>18,70</b>

**TIMER, MINUTNIK CZASOWY**

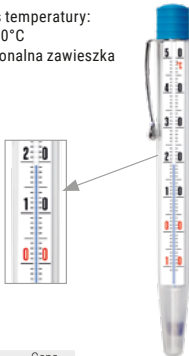
- zakres czasowy do 99 min 59 s
- możliwość nastawy odliczania w górę i w dół
- sprzedawany bez baterii



Nr kat.	Cena netto
<b>620898</b>	<b>25,00</b>

**TERMOMETR**

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



Nr kat.	Cena netto
<b>620210</b>	<b>17,00</b>

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY**

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



**Możliwość wzorcowania za 215,- netto**

Nr kat.	Cena netto
<b>620010</b>	<b>66,60</b>

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ**

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



**Możliwość wzorcowania za 215,- netto**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>620011</b>	52	21	160	<b>87,30</b>

**TERMO-HIGROMETR**

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



**Możliwość wzorcowania za 215,- netto**

Nr kat.	Cena netto
<b>620310</b>	<b>84,50</b>

**TERMOMETR CYFROWY, BEZDOKTYKOWY**

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



**Możliwość wzorcowania za 215,- netto**

Nr kat.	Cena netto
<b>620711</b>	<b>195,00</b>



# 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 .....	102-112
Listwy magnetyczne .....	111
Ostrzałki i stalki .....	113
Nożyce kuchenne .....	114

Kloc masarski .....	114
Tłuczki do mięsa .....	115
Deski do krojenia, deski HACCP .....	116-118



## NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

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



INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

**Sanelli**

MADE IN ITALY

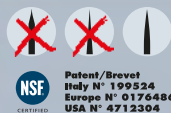
kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główni głęboko osadzony w rękojeści



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

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



Patent/Brevet  
Italy N° 199524  
Europe N° 0176486  
USA N° 4712304



## DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

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





1



7



2



8



3



9



4



10



5



11



6



12



13

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218200</b>	Nóż kuchenny	200	<b>156,00</b>
	<b>218250</b>	Nóż kuchenny	255	<b>153,00</b>
	<b>218300</b>	Nóż kuchenny	300	<b>195,00</b>
2.	<b>202200</b>	Nóż do szatkowania	210	<b>162,00</b>
	<b>202240</b>	Nóż do szatkowania	255	<b>185,00</b>
3.	<b>219240</b>	Nóż do chleba	235	<b>106,00</b>
	<b>219320</b>	Nóż do chleba	315	<b>136,00</b>
4.	<b>220320</b>	Nóż do wędlin	315	<b>140,00</b>
5.	<b>210240</b>	Nóż do pieczeni	230	<b>115,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	<b>204220</b>	Nóż do filetowania gętki	220	<b>118,00</b>
7.	<b>201180</b>	Nóż masarski	180	<b>139,00</b>
	<b>201220</b>	Nóż masarski	230	<b>140,00</b>
8.	<b>207160</b>	Nóż do oddzielania kości prostej	155	<b>107,00</b>
9.	<b>203180</b>	Nóż do nacinania	180	<b>106,00</b>
10.	<b>208160</b>	Nóż do oddzielania kości zagiętej	160	<b>111,00</b>
11.	<b>209160</b>	Nóż do oddzielania kości wąskiej	160	<b>117,00</b>
12.	<b>205280</b>	Nóż do łososia	275	<b>109,00</b>
13.	<b>225330</b>	Nóż do ryb	330	<b>195,00</b>



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-112

### ZESTAW NOŻY

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>215120</b>	Noż do pomidorów	115	<b>65,30</b>
2.	<b>214100</b>	Noż do obierania	100	<b>52,80</b>
3.	<b>216060</b>	Noż do jarzyn	60	<b>48,50</b>
4.	<b>226180</b>	Noż japoński	180	<b>136,00</b>
5.	<b>226161</b>	Noż japoński Santoku	160	<b>98,80</b>
6.	<b>270260</b>	Łopatką do przewracania	260	<b>195,00</b>
7.	<b>270150</b>	Łopatką do przewracania	150	<b>154,00</b>
8.	<b>264170</b>	Łopatką do przewracania perforowana	170	<b>130,00</b>
9.	<b>213160</b>	Tasak	160	<b>246,00</b>
10.	<b>212220</b>	Stalka	220	<b>171,00</b>
	<b>212300</b>	Stalka	300	<b>221,00</b>
11.	<b>231360</b>	Noż do sera z dwiema rączkami	360	<b>378,00</b>
12.	<b>200005</b>	Zestaw noży	-	<b>421,00</b>



## NOŻE SANELLI ZE STALI KUTEJ LINIA ERGOFORGE

- specjalnie zaprojektowany kształt noża przeznaczony do profesjonalnych zastosowań
- ostrze noża wykonane tradycyjną metodą kucia z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowej o wysokiej twardości 54-56 HRC
- doskonała równowaga pomiędzy rękojścią a ostrzem zapewnia pewny chwyt i ergonomiczny kształt
- rękojeść wykonana z żywicy acetalowej
- zapewniają wysoką jakość cięcia wraz z optymalną elastycznością ostrza i łatwością ostrzenia

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

**Sanelli**

MADE IN ITALY



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>280420</b>	Nóż kuchenny	200	<b>235,00</b>
2.	<b>280425</b>	Nóż kuchenny	250	<b>285,00</b>
3.	<b>280122</b>	Nóż do pieczenia	220	<b>179,00</b>
4.	<b>280610</b>	Nóż do obierania	100	<b>115,00</b>
5.	<b>280806</b>	Nóż do filetowania	150	<b>169,00</b>
6.	<b>280807</b>	Nóż do obierania	70	<b>110,00</b>
7.	<b>280808</b>	Stalka	200	<b>145,00</b>



## 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



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Pełna oferta zestawów  
noży na str. 111-112

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>286212</b>	Nóż kuchenny	210	<b>99,00</b>
	<b>286252</b>	Nóż kuchenny	255	<b>117,00</b>
2.	<b>286182</b>	Nóż uniwersalny	180	<b>79,30</b>
	<b>286222</b>	Nóż uniwersalny	230	<b>96,70</b>
3.	<b>286243</b>	Nóż do pieczenia	230	<b>70,00</b>
4.	<b>286242</b>	Nóż do chleba	235	<b>69,00</b>
4.	<b>286102</b>	Nóż do obierania	95	<b>32,50</b>
	<b>287110</b>	Nóż do obierania	110	<b>19,25</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
6.	<b>287111</b>	Nóż do obierania	110	<b>19,25</b>
7.	<b>287112</b>	Nóż do pomidorów	120	<b>22,60</b>
8.	<b>287120</b>	Nóż uniwersalny	120	<b>21,20</b>
9.	<b>286062</b>	Nóż do jarzyn	60	<b>27,10</b>
	<b>287070</b>	Nóż do jarzyn	70	<b>19,85</b>

## NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



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



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-112

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218209</b>	Nóż kuchenny	200	<b>47,60</b>
	<b>218259</b>	Nóż kuchenny	255	<b>93,40</b>
	<b>218309</b>	Nóż kuchenny	300	<b>91,20</b>
2.	<b>219209</b>	Nóż do chleba	200	<b>41,60</b>
3.	<b>203139</b>	Nóż do mięsa	130	<b>24,50</b>
	<b>203209</b>	Nóż do mięsa	200	<b>43,70</b>
4.	<b>209159</b>	Nóż do filetowania	155	<b>38,60</b>
	<b>204189</b>	Nóż do filetowania	180	<b>33,60</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	<b>217139</b>	Nóż do steków/pomidorów	115	<b>21,60</b>
6.	<b>214109</b>	Nóż do obierania	100	<b>28,90</b>
7.	<b>216089</b>	Nóż do jarzyn	80	<b>27,30</b>
8.	<b>211189</b>	Widielec	180	<b>38,90</b>
9.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,00</b>

## NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



Pełna oferta zestawów noży na str. 111-112

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>218208</b>	Nóż kuchenny	210	<b>29,10</b>
	<b>218258</b>	Nóż kuchenny	240	<b>42,20</b>
2.	<b>210208</b>	Nóż do pieczenia	200	<b>19,25</b>
3.	<b>219208</b>	Nóż do chleba	195	<b>24,70</b>
4.	<b>214108</b>	Nóż do obierania	100	<b>19,25</b>
	<b>214138</b>	Nóż do obierania	115	<b>14,00</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
5.	<b>216088</b>	Nóż do jarzyn	75	<b>19,30</b>
6.	<b>211158</b>	Widelec	150	<b>22,80</b>
7.	<b>227259</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>31,90</b>
8.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,00</b>
	<b>212309</b>	Stalka	300	<b>27,60</b>

# NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



• kolorowy uchwyt

System  
oznaczania  
HACCP:



SUROWE  
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB  
SUROWY



RYBY



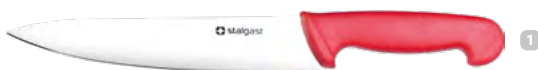
NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE  
WĘDLINY

## 1 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
281216	●	220	19,40



## 2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
281251	●	250	25,60
281252	●	250	25,60
281253	●	250	25,60
281254	●	250	25,60
281255	□	250	25,60
281256	●	250	25,60



## 3 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
282151	●	160	13,05
282154	●	160	12,25



## 4 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285081	●	90	8,12
285082	●	90	8,12
285083	●	90	8,12



## 5 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285092	●	100	12,75



## 6 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
285102	●	105	15,60



## 7 NOŻ DO BULEK







Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
250012	●	85	8,32



# PROFESJONALNE NOŻE GASTRONOMICZNE HACCP ECCO



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

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

## 1 NOŻ DO WARZYW I OWOCÓW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283028	●	120	25,10



## 2 NOŻ DO JARZYW

- ostrze zakrzywione

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283078	●	75	17,15



## 3 NOŻ DO OBIERANIA

- proste ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283098	●	90	18,85



## 4 NOŻ DO KROJENIA MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283107	●	190	43,70



## 5 NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283117	●	145	42,00



## 6 NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283157	●	150	59,90



**7 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283130	○	130	36,20



**8 NÓŻ DO KROJENIA MIĘSA**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283187	●	180	38,10
283188	●	180	39,50



**9 TASAK**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283197	●	200	94,00



**10 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283217	●	210	57,00
283218	●	210	57,00
283219	●	210	57,70



**11 NÓŻ KUCHENNY**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283257	●	250	67,30
283258	●	250	67,30



**12 NÓŻ DO CHLEBA**

• ostrze falowane

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283226	○	250	51,40



**13 NÓŻ DO FILETOWANIA**

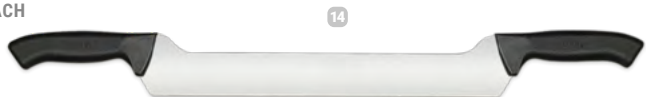
• elastyczne ostrze

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
284259	●	250	65,60



**14 NÓŻ DO SERÓW W BLOKACH**

Nr kat.	Kolor	L mm*	Cena netto
283351	●	350	142,00



LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami



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

LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>249448</b>	406	<b>66,10</b>

LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>249338</b>	330	<b>20,80</b>
<b>249558</b>	550	<b>35,80</b>

ZESTAW NOŻY

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



Nr kat.	Cena netto
<b>200005</b>	<b>421,00</b>

## PROPONOWANE ZESTAWY DO SAMODZIELNEGO SKOMPLETOWANIA

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>249558</b>	Listwa magnetyczna	550	<b>35,80</b>
2.	<b>218200</b>	Noż kuchenny	200	<b>156,00</b>
3.	<b>264170</b>	Łopatka do przewracania perforowana	170	<b>130,00</b>
4.	<b>204220</b>	Noż do filetowania mięs	220	<b>118,00</b>
5.	<b>201220</b>	Noż masarski	230	<b>140,00</b>
6.	<b>209160</b>	Noż do oddzielania kości wąski	160	<b>117,00</b>
7.	<b>214100</b>	Noż do obierania	100	<b>52,80</b>

**ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>249338</b>	Listwa magnetyczna	330	<b>20,80</b>
2.	<b>212309</b>	Stalka	300	<b>27,60</b>
3.	<b>218208</b>	Nóż kuchenny	210	<b>29,10</b>
4.	<b>210208</b>	Nóż do pieczenia	200	<b>19,25</b>
5.	<b>211158</b>	Widelec	150	<b>22,80</b>
6.	<b>214108</b>	Nóż do obierania	100	<b>19,25</b>

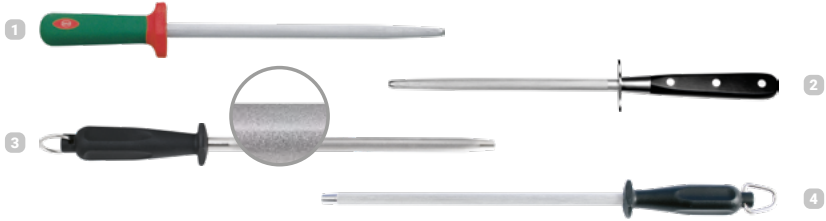
**ZESTAW NOŻY KUTYCH**

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>249338</b>	Listwa magnetyczna	330	<b>20,80</b>
2.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,00</b>
3.	<b>211189</b>	Widelec	180	<b>38,90</b>
4.	<b>218209</b>	Nóż kuchenny	200	<b>47,60</b>
5.	<b>219209</b>	Nóż do chleba	200	<b>41,60</b>
6.	<b>203209</b>	Nóż do mięsa	200	<b>43,70</b>
7.	<b>209159</b>	Nóż do filetowania	155	<b>38,60</b>

## STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>212220</b>	Stalka Sanelli	220	<b>171,00</b>
	<b>212300</b>	Stalka Sanelli	300	<b>221,00</b>
2.	<b>280808</b>	Stalka Sanelli, kuta	200	<b>145,00</b>
3.	<b>212259</b>	Stalka	250	<b>28,00</b>
	<b>212309</b>	Stalka	300	<b>27,60</b>
4.	<b>212257</b>	Stalka diamentowa	255	<b>53,90</b>

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>247500</b>	145	20	60	<b>41,60</b>

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwustopniowy system ostrzenia: wstępne i wygładzające
- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
<b>247501</b>	51	64	198	<b>34,70</b>

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>247502</b>	145	63	52	<b>73,50</b>

### RĘKAWICA OCHRONNA

- rozmiar M



Nr kat.	Cena netto
<b>240001</b>	<b>336,00</b>

### MASZYNEK 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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V V	Cena netto
<b>242001</b>	226	98	100	6600	0,09	230	<b>708,00</b>

**DESKA DO KROJENIA**

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



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>342250</b>	300	250	20	<b>53,30</b>
2.	<b>342400</b>	400	300	20	<b>65,10</b>
3.	<b>342500</b>	500	300	20	<b>80,10</b>

**KŁOC MASARSKI**

PE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>680541</b>	500	400	860	<b>720,00</b>

**NOŻYCE**



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>227180</b>	Nożyce kuchenne	185	<b>24,80</b>
2.	<b>227250</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>187,00</b>
3.	<b>227259</b>	Nożyce do drobiu	250	<b>31,90</b>
4.	<b>227220</b>	Nożyce kuchenne	220	<b>12,25</b>

**OBIERACZKI**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena netto
1.	<b>334118</b>	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	<b>19,70</b>
2.	<b>334100</b>	Obieraczka do warzyw	50	100	<b>21,60</b>



Sanelli

**TŁUCZEK SZEFA KUCHNI**

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

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247519	56	265	60	70	138,00

**SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA**

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena netto
247514	■	45	145	45	103	75,80

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247040	0,4	250	34,30

**TŁUCZEK DO MIĘSA**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- wygodna wyprofilowana rączka
- otwór do zawieszania



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	M kg	L mm	Cena netto
247050	0,4	270	29,00

## DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach



System oznaczania HACCP:



RYBY



NABIAŁ



MIEŚO GOTOWANE WĘDLINY



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



DLA ALERGIKÓW



**NOWOŚĆ**

### ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena netto
341450	450x300 gładka	184,00
341320	GN1/2 z wycięciem	174,00
341530	GN1/1 z wycięciem	349,00

### DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

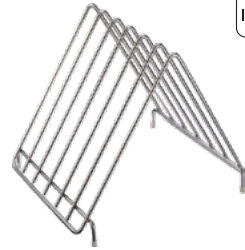
- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
341451	●	450	300	13	35,70
341452	●	450	300	13	35,70
341453	●	450	300	13	35,70
341454	●	450	300	13	35,70
341455	○	450	300	13	35,70
341456	●	450	300	13	35,70
341458	●	450	300	13	34,70

**STOJAK NA DESKI**

- stojak na 6 desek

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>349060</b>	300	270	270	<b>53,60</b>



INOX

## 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
<b>341321</b>	●	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341322</b>	●	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341323</b>	●	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341324</b>	●	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341325</b>	○	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341326</b>	●	325	265	12	<b>34,70</b>
<b>341328</b>	●	325	265	12	<b>33,70</b>



**NOWOŚĆ**



**DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1**

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>341531</b>	●	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341532</b>	●	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341533</b>	●	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341534</b>	●	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341535</b>	○	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341536</b>	●	530	325	15	<b>69,20</b>
<b>341538</b>	●	530	325	15	<b>67,20</b>



**NOWOŚĆ**



**DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400**

- dwustronna:
- gładka
- z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>341631</b>	●	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341632</b>	●	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341633</b>	●	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341634</b>	●	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341635</b>	○	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341636</b>	●	600	400	18	<b>108,00</b>
<b>341638</b>	●	600	400	18	<b>105,00</b>



**NOWOŚĆ**



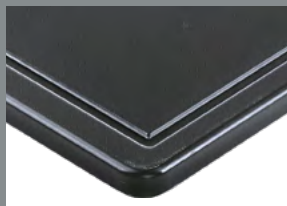
## DESKA DO KROJENIA

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

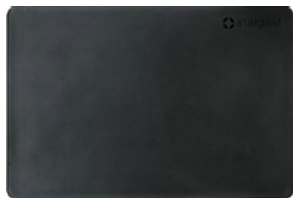


Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>341457</b>	Deska gładka	450	300	13	<b>35,70</b>
2.	<b>341327</b>	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	<b>34,70</b>
	<b>341537</b>	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	<b>69,20</b>
	<b>341637</b>	Deska z wycięciem	600	400	18	<b>108,00</b>

Deska z wycięciem



Deska dwustronnie gładka



1



2

### DESKA DO KROJENIA

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>340270</b>	270	190	9	<b>17,70</b>
<b>340351</b>	350	250	10	<b>36,40</b>





## 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 .....	120-129	Zestawy do przypraw .....	187-188
Porcelana dla dzieci .....	130	Serwetniki .....	189
Porcelana i zastawa stołowa .....	131-163	Młynki do przypraw .....	190
Szkło .....	164-185	Koszyki do pieczywa .....	190-192
Sosjerki, moździerz z tłuczkiem .....	186	Lampy stołowe, waza do zupy .....	192

## SZTUĆCE MODERN

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

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



## SZTUĆCE HOTEL

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

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



## SZTUĆCE BANKIETOWE

- cena za sztukę

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



## SZTUĆCE BAROWE

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>354060</b>	Łyżka stołowa	175	12	<b>1,47</b>
2.	<b>354050</b>	Widelec stołowy	180	12	<b>1,56</b>
3.	<b>354080</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>2,86</b>
4.	<b>354010</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,16</b>



## SZTUĆCE BISTRO

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>355061</b>	Łyżka stołowa	176	12	<b>1,39</b>
2.	<b>355051</b>	Widelec stołowy	176	12	<b>1,39</b>
3.	<b>355081</b>	Nóż stołowy	205	12	<b>3,54</b>
4.	<b>355011</b>	Łyżeczka do herbaty	132	12	<b>1,16</b>



## SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353060</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>2,19</b>
2.	<b>353051</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>2,00</b>
3.	<b>353081</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>3,27</b>
4.	<b>353010</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>1,25</b>



## SZTUĆCE RESTAURACYJNE

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>351061</b>	Łyżka stołowa	187	12	<b>3,66</b>
2.	<b>351051</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>3,59</b>
3.	<b>351081</b>	Nóż stołowy	205	12	<b>3,71</b>
4.	<b>351011</b>	Łyżeczka do herbaty	135	12	<b>2,55</b>



## SZTUĆCE CLASSIC

• cena za sztukę

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>357060</b>	Łyżka stołowa	190	12	<b>4,02</b>
2.	<b>357050</b>	Widelce stołowy	195	12	<b>4,02</b>
3.	<b>357080</b>	Nóż stołowy	230	12	<b>4,72</b>
4.	<b>357010</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>2,93</b>
5.	<b>357120</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>3,10</b>
6.	<b>357140</b>	Łyżeczka do kawy	100	12	<b>2,51</b>



## SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX  
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>351060</b>	Łyżka stołowa	195	12	<b>9,95</b>
2.	<b>351050</b>	Widelec stołowy	192	12	<b>9,48</b>
3.	<b>351080</b>	Nóż stołowy	210	12	<b>11,60</b>
4.	<b>351010</b>	Łyżeczka do herbaty	137	12	<b>5,46</b>
5.	<b>351140</b>	Łyżeczka do kawy	120	12	<b>4,74</b>
6.	<b>351120</b>	Widelczyk do ciasta	145	12	<b>5,12</b>



## SZTUĆCE BAGUETTE

- cena za sztukę

INOX  
18/10

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353360</b>	Łyżka stołowa	193	12	<b>6,50</b>
2.	<b>353350</b>	Widelec stołowy	190	12	<b>6,50</b>
3.	<b>353380</b>	Nóż stołowy	225	12	<b>9,57</b>
4.	<b>353310</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>3,57</b>
5.	<b>353340</b>	Łyżeczka do kawy	120	12	<b>3,21</b>
6.	<b>353320</b>	Widelczyk do ciasta	143	12	<b>3,57</b>



## SZTUĆCE HIDRAULIC

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

INOX  
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353260</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>5,95</b>
2.	<b>353250</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>5,95</b>
3.	<b>353280</b>	Nóż stołowy	220	12	<b>8,64</b>
4.	<b>353210</b>	Łyżeczka do herbaty	140	12	<b>3,45</b>



## SZTUĆCE BCN KOLOR

 INOX  
18/0

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353161</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>12,90</b>
2.	<b>353151</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>12,90</b>
3.	<b>353181</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>15,25</b>
4.	<b>353111</b>	Łyzeczka do herbaty	140	12	<b>9,57</b>
5.	<b>353191</b>	Łyzeczka do latte	202	12	<b>11,20</b>
6.	<b>353121</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>9,57</b>



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena netto
1.	<b>353162</b>	Łyżka stołowa	200	12	<b>12,90</b>
2.	<b>353152</b>	Widelec stołowy	200	12	<b>12,90</b>
3.	<b>353182</b>	Nóż stołowy	221	12	<b>15,25</b>
4.	<b>353112</b>	Łyzeczka do herbaty	140	12	<b>9,57</b>
5.	<b>353192</b>	Łyzeczka do latte	202	12	<b>11,20</b>
6.	<b>353122</b>	Widelczyk do ciasta	140	12	<b>9,57</b>

## SZTUĆCE DLA DZIECI

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

 INOX  
18/0


### SZTUĆCE KIDS II

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

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

### SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>358160</b>	Łyżka stołowa	153	12	<b>3,98</b>
2.	<b>358150</b>	Widelczyk stołowy	152	12	<b>3,94</b>
3.	<b>358180</b>	Nóż stołowy	171	12	<b>5,55</b>
4.	<b>358110</b>	Łyżeczka do deserów	135	12	<b>3,42</b>



## 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.	<b>395921</b>	Talerz płytki	150	-	-	12	<b>9,92</b>
	<b>395922</b>	Talerz płytki	180	-	-	12	<b>13,53</b>
	<b>395923</b>	Talerz płytki	230	-	-	12	<b>20,41</b>
2.	<b>395924</b>	Miska	170	0,20	12		<b>16,34</b>
3.	<b>395926</b>	Talerz głęboki	200	0,35	12		<b>19,03</b>
4.	<b>395927</b>	Kubek	87	100	0,30	12	<b>14,30</b>



## 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.	<b>395944</b>	Kubek	80	82	0,27	6	<b>39,60</b>
2.	<b>395945</b>	Talerz głęboki	180	-	0,72	6	<b>39,00</b>
	<b>395946</b>	Talerz głęboki	220	-	1,00	6	<b>42,60</b>
3.	<b>395947</b>	Talerz płytki	165	-	-	6	<b>28,40</b>
	<b>395948</b>	Talerz płytki	205	-	-	6	<b>36,50</b>
	<b>395949</b>	Talerz płytki	240	-	-	6	<b>48,70</b>



# 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.	<b>388627</b>	330	240	25	12	<b>19,30</b>
2.	<b>388628</b>	217	163	19	12	<b>10,10</b>
3.	<b>388629</b>	280	210	22	12	<b>13,20</b>

## SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388626</b>	190	80	12	<b>13,80</b>



## TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388630</b>	330	12	12	<b>16,50</b>

## TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388619</b>	290	12	12	<b>19,20</b>

## TALERZ DO RISOTTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388617</b>	270	53	12	<b>16,40</b>



## TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388616</b>	335	18	12	<b>21,10</b>

## TALERZ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388620</b>	350	267	27	12	<b>19,15</b>

## TALERZ OWALNY DO STEKÓW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388618</b>	315	260	31	12	<b>17,50</b>

## PORCELANA CZARNA

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



1



2

### 1 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396103	230	55	0,18	1	43,47
396104	305	65	0,45	3	82,53

### 2 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
396113	265	60	0,32	3	70,98
396114	305	70	0,50	2	105,00

### NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
298120	120	1	33,50



### TALERZE DO PIZZY

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

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	330	20	6	36,70
	390302	350	20	6	45,30
2.	388615	330	12	6	12,15



1



2

LUBIANA



## ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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

### Linia Prima

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>388751</b>	Talerz płytki	200	18	-	6	<b>5,81</b>
2.	<b>388752</b>	Talerz płytki	255	22	-	6	<b>7,07</b>
3.	<b>388753</b>	Talerz głęboki	235	36	0,6	6	<b>6,80</b>



## Linia Ebro

**1 TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388651</b>	200	18	6	<b>5,62</b>
<b>388652</b>	255	22	6	<b>7,38</b>

**2 TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388653</b>	235	36	0,6	6	<b>9,92</b>

**3 SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388654</b>	135	70	0,5	4	<b>9,92</b>

**4 MISKA**

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

**5 PÓLMISEK OWALNY**

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388659</b>	355	27	6	<b>21,20</b>

**6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM**

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388655</b>	81	76	0,25	6	<b>72,40</b>

## Linia Toledo

**1 TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388601</b>	200	19	6	<b>5,68</b>
<b>388602</b>	250	23	6	<b>6,76</b>

**2 TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388603</b>	240	36	0,6	6	<b>7,28</b>

**3 MISKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388607</b>	175	45	0,6	6	<b>9,21</b>

**4 SALATERKA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
<b>388604</b>	Salaterka	125	80	0,5	4	<b>9,89</b>

**5 PÓLMISEK OWALNY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388612</b>	220	21	140	6	<b>11,10</b>
<b>388613</b>	300	27	220	6	<b>20,30</b>

**6 KUBEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry* szt.	K szt.	Cena netto
6.	<b>388608</b>	81	107	0,32	6	<b>10,05</b>
7.	<b>388610</b>	74	90	0,25	24	<b>9,92</b>

**8 PÓLMISEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388615</b>	330	12	6	<b>12,15</b>

# ZASTAWA STOŁOWA



## Linia Libra



TALERZ PŁYTKI

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



TALERZ GŁĘBOKI

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



SALATERKA

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



MISKA

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



KUBEK

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



PÓŁMISEK

• owalny

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



TALERZ DO PIZZY

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



BULIONÓWKA

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



FILIŻANKA

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

MISKA

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



Linia Iberus



TALERZ PŁYTKI

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



TALERZ GŁĘBOKI

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



SALATERKA

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



FILIŻANKA

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



MISKA

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



PÓLMISEK

• owalny

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



FLACZARKA

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



BULIONÓWKA

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



KUBEK

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



Linia Hiberus



TALERZ GŁĘBOKI - PRIMA 2

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



TALERZ PŁYTKI - PRIMA 2

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



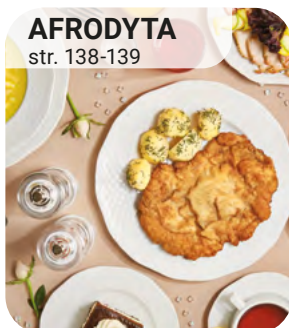
SALATERKA - PRIMA 2

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

## PORCELANA LUBIANA



- nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne norm 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



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Lubiana**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)

## AFRODYTA

 LUBIANA

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



Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390023	290	190	3,0	1	137,00

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390010	140	40	0,30	6	11,30
390011	185	55	0,70	6	13,20
390012	230	65	1,40	6	34,20

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390017	240	20	6	6	20,60
390018	170	20	6	6	13,60
390019	190	20	6	6	13,95
390020	210	20	6	6	14,80
390022	270	20	6	6	29,80

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390001	Bulionówka	150	55	0,3	6	19,15
390014	Spodek	170	-	-	6	8,72

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390016	225	35	0,5	6	16,65

6 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390002	100	125	0,29	6	27,90

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390007	80	85	0,3	6	14,80

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390003	105	80	0,18	6	22,70

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	390005	Filiżanka	60	50	0,10	6	10,75
	390013	Spodek	135	-	-	6	7,35
10.	390006	Filiżanka	85	55	0,19	6	13,80
	390015	Spodek	160	-	-	6	7,58
11.	390004	Filiżanka	90	60	0,25	6	14,40
	390015	Spodek	160	-	-	6	7,58

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390009	280	200	20	6	41,70
390008	330	230	25	6	52,50



## WERSAL

 LUBIANA

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



Wersal

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390420	170	15	6	13,75
390421	190	20	6	14,10
390422	210	20	6	14,75
390423	240	25	6	17,10
390425	270	25	6	28,70

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390418	225	35	0,5	6	16,60

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390103	150	60	0,5	6	16,15

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390426	170	45	0,40	12	12,20
390427	185	55	0,60	12	13,65

BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390402	Bulionówka	155	70	0,32	6	22,80
390417	Spodek	160	-	-	6	8,13

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390414	160	80	0,36	6	41,90

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390405	110	85	85	0,15	6	27,40

8 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390403	100	110	0,25	6	38,40

9 CZAJNIK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390404	165	85	140	0,5	6	57,60

10 IMBRYK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390410	175	180	0,82	6	64,20

11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390105	70	50	0,05	12	13,15

12 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
12.	390408	Filiżanka	65	60	0,11	12	13,95
14.	390416	Spodek	120	-	-	12	7,03
13.	390407	Filiżanka	90	65	0,20	6	15,75
	390415	Spodek	145	-	-	6	7,66
14.	390409	Filiżanka	90	70	0,25	6	19,50
	390417	Spodek	160	-	-	6	8,13

15 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
15.	390102	65	35	0,06	12	7,24
16.	390101	80	40	0,10	12	8,19



17 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390411	280	205	25	6	41,00
390412	320	235	30	6	54,00

## KASZUB / HEL

 LUBIANA

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





1



2



4

3

**Kaszub / Hel**
**1 SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390215</b>	160	45	0,4	12	<b>9,85</b>
<b>390216</b>	230	60	1,0	6	<b>25,10</b>

**2 TALERZ DO MAKARONU**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390230</b>	260	90	1,7	6	<b>26,00</b>

**3 TALERZ DO MAKARONU**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390231</b>	270	50	1,0	6	<b>25,30</b>
<b>390232</b>	290	50	1,3	6	<b>27,00</b>

**4 WAZA DO ZUPY**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390239</b>	250	220	3,5	1	<b>194,00</b>

**5 TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390233</b>	160	20	12	<b>8,28</b>
<b>390234</b>	170	20	6	<b>8,28</b>
<b>390235</b>	190	20	6	<b>9,96</b>
<b>390236</b>	210	25	6	<b>11,00</b>
<b>390237</b>	245	25	6	<b>13,30</b>
<b>390238</b>	265	35	6	<b>20,80</b>

**6 TALERZ GŁĘBOKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390228</b>	230	40	0,25	6	<b>12,40</b>
<b>390229</b>	240	40	0,35	6	<b>13,45</b>

**7 BULIONÓWKA**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	<b>390201</b>	Bulionówka	160	60	0,32	6	<b>15,60</b>
	<b>390221</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>7,36</b>
8.	<b>390202</b>	Bulionówka	140	60	0,32	6	<b>12,35</b>
	<b>390227</b>	Spodek	160	-	-	6	<b>7,43</b>

**9 SOSJERKA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390218</b>	145	60	0,22	6	<b>35,10</b>

**10 PÓLMISEKOWALNY**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
10.	<b>390223</b>	240	160	30	6	<b>21,70</b>
11.	<b>390224</b>	280	195	35	6	<b>32,30</b>

**12 PÓLMISEKOWALNY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390225</b>	210	135	30	6	<b>25,40</b>
<b>390226</b>	240	140	35	6	<b>27,00</b>



5



6



8



7



10



9



11



12



## Kaszub / Hel

**1 DZBANEK NA MLEKO**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390204</b>	100	85	0,16	6	<b>25,90</b>

**2 CUKIERNICA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390203</b>	100	80	0,25	6	<b>48,90</b>

**3 SALATERKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390104</b>	115	50	0,3	12	<b>9,02</b>

**4 KUBEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>390211</b>	65	65	0,10	6	<b>12,15</b>
5.	<b>390212</b>	85	95	0,25	6	<b>12,40</b>
6.	<b>390213</b>	90	125	0,40	6	<b>15,95</b>

**7 KUBEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
7.	<b>390209</b>	90	100	0,35	6	<b>10,45</b>
8.	<b>390210</b>	95	130	0,60	6	<b>13,55</b>

**9 FILIŻANKA**

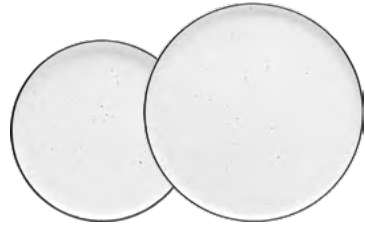
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
9.	<b>390206</b>	Filiżanka	70	45	0,09	12	<b>11,35</b>
11.	<b>390219</b>	Spodek	120	-	-	12	<b>6,24</b>
10.	<b>390205</b>	Filiżanka	90	60	0,20	6	<b>11,80</b>
	<b>390220</b>	Spodek	155	-	-	6	<b>7,07</b>
11.	<b>390207</b>	Filiżanka	70	80	0,20	6	<b>11,90</b>
	<b>390222</b>	Spodek	145	-	-	6	<b>7,01</b>

# PORCELANA ART KROPKOWANA Z MALOWANYM RANTEM

Lubiana ART to porcelana zdobiona kolorystycznie warstwą kolorowego szkliwa, kolorowy rant i ręcznie zdobione asymetryczne nakrapianie, pobudzają kreatywność i inspirują



 LUBIANA



## TALERZ PŁYTKI ANKARA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390171</b>	200	17	6	<b>22,20</b>
<b>390172</b>	260	17	6	<b>38,10</b>



## TALERZ GŁĘBOKI ANKARA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>390173</b>	220	43	1,4	6	<b>28,40</b>
2.	<b>390174</b>	265	62	1,6	6	<b>34,90</b>



## FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390175</b>	Filiżanka	85	75	0,25	6	<b>27,80</b>
<b>390176</b>	Spodek	150	18	-	6	<b>13,90</b>



## KUBEK ANKARA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390177</b>	Kubek	85	100	0,40	6	<b>28,00</b>
<b>390176</b>	Spodek	150	18	-	6	<b>13,90</b>



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390180</b>	210	27	12	<b>22,50</b>
<b>390181</b>	280	30	12	<b>58,00</b>



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390183</b>	240	47	0,7	6	<b>30,80</b>
<b>390184</b>	260	90	1,7	6	<b>41,20</b>



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390182</b>	230	40	0,9	12	<b>28,40</b>



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390185</b>	80	40	0,1	12	<b>14,45</b>
<b>390186</b>	115	50	0,3	12	<b>18,70</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390187</b>	Filiżanka	105	65	0,28	12	<b>27,80</b>
<b>390188</b>	Spodek	160	20	-	12	<b>13,90</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390189</b>	Filiżanka	90	60	0,18	12	<b>23,90</b>
<b>390190</b>	Spodek	145	20	-	12	<b>10,65</b>


**TALERZ PŁYTKI HOTEL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390260</b>	210	27	12	<b>22,50</b>
<b>390261</b>	280	30	12	<b>58,00</b>


**TALERZ GŁĘBOKI KASZUB**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390263</b>	240	47	0,7	6	<b>30,80</b>
<b>390264</b>	260	90	1,7	6	<b>41,20</b>


**TALERZ GŁĘBOKI HOTEL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390262</b>	230	40	12	<b>28,40</b>


**KOKILKA, DIP**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390265</b>	80	40	0,1	12	<b>14,45</b>
<b>390266</b>	115	50	0,3	12	<b>18,70</b>


**FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390267</b>	Filiżanka	105	65	0,28	12	<b>27,80</b>
<b>390268</b>	Spodek	160	20	-	12	<b>13,90</b>


**FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390269</b>	Filiżanka	90	60	0,18	12	<b>23,90</b>
<b>390270</b>	Spodek	145	20	-	12	<b>10,65</b>



TALERZ PŁYTKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390271</b>	210	27	12	<b>22,50</b>
<b>390272</b>	280	30	12	<b>58,00</b>



TALERZ GŁĘBOKI KASZUB

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390274</b>	240	47	0,7	6	<b>30,80</b>
<b>390275</b>	260	90	1,7	6	<b>41,20</b>



TALERZ GŁĘBOKI HOTEL

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390273</b>	230	40	12	<b>28,40</b>



KOKILKA, DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390276</b>	80	40	0,1	12	<b>14,45</b>
<b>390277</b>	115	50	0,3	12	<b>18,70</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390278</b>	Filiżanka	105	65	0,28	12	<b>27,80</b>
<b>390279</b>	Spodek	160	20	-	12	<b>13,90</b>



FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390280</b>	Filiżanka	90	60	0,18	12	<b>23,90</b>
<b>390281</b>	Spodek	145	20	-	12	<b>10,65</b>

# MARRAKESZ



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

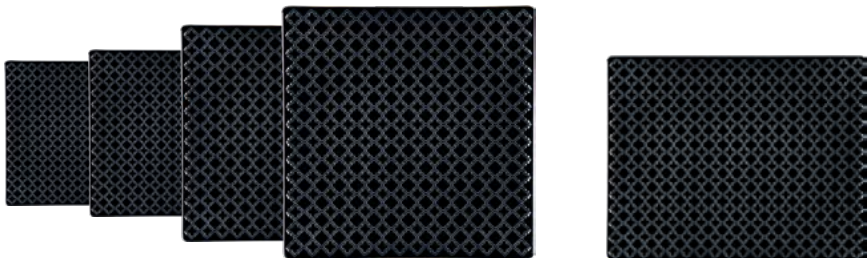


TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390138	175	12	6	39,00
390128	200	17	6	22,70
390131	260	15	6	32,20

TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390129	200	45	6	23,80



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390136	170	170	15	6	45,80
390139	205	205	14	6	55,10
390132	255	255	15	6	81,60
390137	305	305	18	6	97,80

TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390133	240	130	15	6	53,20
390134	290	130	15	6	61,90
390135	310	240	17	6	75,90



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390130	150	59	6	26,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390140	84	98	0,40	6	30,20



SPODEK

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390127	Spodek	150	17	6	14,80

## STONE AGE

 LUBIANA

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390048	250	28	6	48,00
390049	280	31	2	64,70
390043	330	30	6	110,00



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390047	230	56	4	45,50



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390042	285	75	6	119,00



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390050	210	25	6	43,00



PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390044	27	350	6	131,00



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390051	140	48	6	44,90
390041	220	76	6	94,80



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390054	92	106	0,35	6	46,60



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390055	Filiżanka	92	75	0,25	6	44,20
390052	Spoddek	170	20	-	6	26,10



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390056	Filiżanka	68	56	0,10	6	30,50
390053	Spoddek	125	20	-	6	20,50

## STONE AGE



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



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390062	250	28	4	48,00
390063	280	31	6	64,70
390059	330	30	6	110,00



### TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390061	230	56	6	45,50



### SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390058	285	75	6	119,00



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390064	210	25	4	43,00

### PÓLMISEK/TACA

Nr kat.	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390060	27	350	6	131,00

### SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390065	140	48	6	44,90
390057	220	76	6	94,80



### KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390068	92	106	0,35	6	46,60

### FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390069	Filiżanka	92	75	0,25	4	44,20
390066	Spodek	170	20	-	4	26,30

### FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry* szt.	Cena netto	
390070	Filiżanka	68	56	0,10	6	31,30
390067	Spodek	125	20	-	6	20,40

## BOSS

 LUBIANA

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390033	205	27	6	25,40
390034	270	27	6	37,70



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390035	180	58	6	26,50



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390039	150	60	6	33,50



SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390040	210	72	6	56,90



PÓLMISEK

Nr kat.	D mm	H mm	L mm	K szt.	Cena netto
390036	195	26	280	6	93,20
390037	235	28	330	6	123,00



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390038	90	100	0,38	6	33,00



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390031	175	85	0,35	6	52,40



FILIŻANKA ZE SPODKIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena netto
390032	140	80	0,20	6	46,20

## PORCELANA BIAŁA

Klasyyczna biała porcelana w praktycznej odstonie. Uniwersalne kształty i fason pozwala na pełne zastosowanie w gastronomii


**TALERZ PŁYTKI HOTEL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390240</b>	170	22	12	<b>9,91</b>
<b>390241</b>	190	24	12	<b>11,60</b>
<b>390242</b>	210	27	12	<b>12,05</b>
<b>390243</b>	230	28	12	<b>15,40</b>
<b>390244</b>	250	29	6	<b>18,80</b>
<b>390245</b>	280	30	6	<b>24,10</b>


**TALERZ GŁĘBOKI HOTEL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390246</b>	230	40	-	12	<b>13,55</b>
<b>390247</b>	260	48	0,9	6	<b>19,40</b>


**MISKA RITA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390248</b>	150	62	0,65	6	<b>15,00</b>


**FILIŻANKA ZE SPODKIEM ANKARA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390249</b>	Filiżanka	85	75	0,25	6	<b>22,90</b>
<b>390250</b>	Spodek	150	18	-	6	<b>8,94</b>


**FILIŻANKA ZE SPODKIEM AIDA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390252</b>	Filiżanka	105	65	0,28	6	<b>13,90</b>
<b>390253</b>	Spodek	160	20	-	6	<b>6,97</b>


**FILIŻANKA ZE SPODKIEM PAULA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390254</b>	Filiżanka	86	70	0,20	12	<b>13,25</b>
<b>390255</b>	Spodek	140	18	-	12	<b>6,48</b>
<b>390256</b>	Filiżanka	113	71	0,30	6	<b>14,95</b>
<b>390257</b>	Spodek	170	23	-	12	<b>8,30</b>


**KUBEK ZE SPODKIEM ANKARA**

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390251</b>	Kubek	85	100	0,4	6	<b>19,50</b>
<b>390250</b>	Spodek	150	18	-	6	<b>8,94</b>


**TALERZ PŁYTKI MUZA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390258</b>	300	22	6	<b>42,80</b>


**TALERZ PŁYTKI ROSA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390259</b>	300	22	6	<b>47,20</b>

## MOON

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390141</b>	180	23	6	<b>25,83</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390142</b>	230	26	6	<b>38,33</b>



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390143</b>	280	30	4	<b>51,77</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390146</b>	150	48	6	<b>24,05</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390147</b>	180	53	6	<b>30,35</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390148</b>	200	67	6	<b>43,68</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390144</b>	230	47	4	<b>44,63</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390145</b>	260	47	4	<b>51,77</b>

## SAND

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



TALERZ PLYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390150</b>	150	20	4	<b>20,53</b>
<b>390151</b>	170	22	4	<b>22,37</b>
<b>390152</b>	210	22	4	<b>34,76</b>
<b>390153</b>	270	25	4	<b>47,25</b>



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390156</b>	210	45	4	<b>40,22</b>



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390157</b>	65	35	12	<b>8,93</b>



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390154</b>	150	43	4	<b>24,05</b>
<b>390155</b>	170	45	4	<b>26,78</b>



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390158</b>	76	85	0,27	6	<b>18,74</b>



PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390159</b>	270	133	22	6	<b>42,84</b>

## RUSTY

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



TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390160	150	20	4	20,53
390161	170	22	4	22,37
390162	210	22	4	34,76
390163	270	25	4	47,25



TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390166	210	45	4	40,22



DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390167	65	35	12	8,93



MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
390164	150	43	4	24,05
390165	170	45	4	26,78



KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
390168	76	85	0,27	6	18,74



PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
390169	270	133	22	6	42,84

## SLATE

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

**NOWOŚĆ**



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390311</b>	170	22	4	<b>26,00</b>
<b>390312</b>	210	22	4	<b>39,90</b>
<b>390313</b>	270	25	4	<b>44,50</b>



### PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390318</b>	270	133	22	6	<b>49,90</b>



### DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390316</b>	65	35	8	<b>9,25</b>



### TALERZ GŁĘBOKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>390314</b>	170	45	4	<b>26,40</b>
2.	<b>390315</b>	210	45	4	<b>47,00</b>



### KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390317</b>	76	85	0,27	6	<b>21,80</b>

## SNOW

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

**NOWOŚĆ**



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390321</b>	170	22	4	<b>26,00</b>
<b>390322</b>	210	22	4	<b>39,90</b>
<b>390323</b>	270	25	4	<b>44,50</b>



### PÓLMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390328</b>	270	133	22	6	<b>49,90</b>



### DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>390326</b>	65	35	8	<b>9,25</b>



### TALERZ GŁĘBOKI

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>390324</b>	170	45	4	<b>26,40</b>
2.	<b>390325</b>	210	45	4	<b>47,00</b>

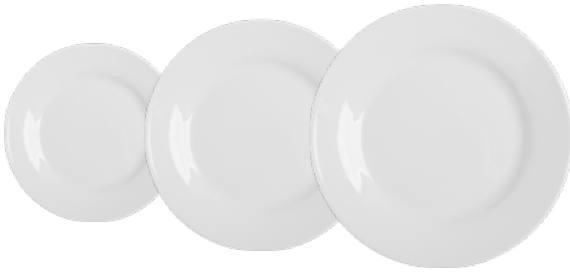


### KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>390327</b>	76	85	0,27	6	<b>21,80</b>

## CLASSIC

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



### TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394061</b>	160	18	6	<b>10,26</b>
<b>394062</b>	210	24	6	<b>12,60</b>
<b>394063</b>	270	26	6	<b>22,29</b>

### TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394064</b>	220	45	6	<b>16,38</b>



### MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>394065</b>	140	85	6	<b>14,39</b>

### SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394066</b>	115	62	0,80	6	<b>10,97</b>
<b>394067</b>	200	95	1,50	3	<b>34,76</b>

### KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394068</b>	70	90	0,28	6	<b>10,82</b>
<b>394069</b>	80	92	0,30	6	<b>11,13</b>



### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394071</b>	65	45	0,09	12	<b>7,19</b>
<b>394072</b>	115	-	-	12	<b>6,30</b>

### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394073</b>	81	60	0,18	12	<b>9,71</b>
<b>394074</b>	145	-	-	12	<b>8,10</b>

### FILIŻANKA DO KAWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>394075</b>	90	60	0,25	12	<b>11,13</b>
<b>394076</b>	160	-	-	6	<b>10,44</b>

## PORCELANA ISABELL



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



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
388101	170	20	12	6,89
388102	180	22	6	9,46
388103	200	23	12	11,17
388104	230	23	6	15,24
388105	240	23	6	16,72
388106	250	25	6	16,94
388107	260	25	6	18,37
388108	280	33	6	27,94

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388123	200	40	0,210	6	13,31
388124	230	40	0,300	4	19,64
388125	250	45	0,350	4	11,55

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388233	50	18	0,020	24	4,39

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	11,06
388240	Spodek	145	20	-	12	6,09

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	10,69
388238	Spodek	140	20	-	12	5,34

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	12,38
388166	Spodek	140	20	-	12	6,78
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	16,83
388168	Spodek	140	25	-	12	8,34





**1 WAZA**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388170</b>	300	175	3,500	6	<b>107,25</b>

**2 TALERZ PŁYTKI**

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>388217</b>	360	35	3	<b>9,09</b>
<b>388218</b>	410	42	3	<b>15,13</b>

**3 KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388138</b>	80	92	0,300	12	<b>8,82</b>

**4 KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388139</b>	80	100	0,320	12	<b>11,06</b>

**5 DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388182</b>	160	98	0,400	2	<b>23,76</b>
<b>388184</b>	170	120	0,640	2	<b>36,08</b>

**6 FILIŻANKA**

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388193</b>	Filiżanka	85	55	0,200	12	<b>9,35</b>
<b>388194</b>	Spodek	155	24	-	12	<b>5,12</b>
<b>388195</b>	Filiżanka	95	60	0,250	12	<b>12,93</b>
<b>388196</b>	Spodek	160	24	-	12	<b>7,62</b>

**7 CUKIERNICA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388183</b>	96	101	0,320	6	<b>13,75</b>

**1 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388181</b>	170	135	0,350	1	<b>59,84</b>

**2 KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388149</b>	85	95	0,320	12	<b>11,50</b>

**3 DZBANEK**

Nr kat.	W mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388175</b>	80	85	0,100	6	<b>11,44</b>

**4 TALERZ DO MAKARONU**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388127</b>	270	42	0,300	2	<b>25,08</b>

**5 MISKA**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388156</b>	130	55	0,400	12	<b>13,53</b>
<b>388157</b>	145	65	0,550	12	<b>17,27</b>

**6 FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>388185</b>	70	32	0,060	24	<b>4,98</b>
<b>388186</b>	80	35	0,100	12	<b>4,79</b>
<b>388187</b>	90	40	0,130	12	<b>6,39</b>



## 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.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	4,61
2.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	4,82
3.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	5,74
4.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	6,19



### SZKŁANKA STONE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400528	Szklanka niska	89	107	0,390	6	12,95
2.	400529	Szklanka wysoka	83	155	0,490	6	17,95

### SZKŁANKA LONGUE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400631	Szklanka niska	81	82	0,390	6	10,35
2.	400632	Szklanka wysoka	88	106	0,490	6	17,50

### KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400506	87	174	0,420	6	13,55
2.	400507	87	194	0,500	6	14,20

### SZKŁANKA SORGENTE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400527	Szklanka niska	84	105	0,420	6	10,55
2.	400538	Szklanka wysoka	83	152	0,460	6	11,10

**SZKLANKA DO PIWA**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400118</b>	Szklanka do piwa Nonix	90	152	0,585	6	<b>8,06</b>
2.	<b>400117</b>	Szklanka do piwa Irish	85	160	0,568	6	<b>9,39</b>


**SZKŁO LINIA BARSHINE**


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400241</b>	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	<b>9,79</b>
2.	<b>400243</b>	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	<b>10,40</b>
3.	<b>400245</b>	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	<b>12,00</b>
4.	<b>400246</b>	Kubek	110	113	0,315	12	<b>12,80</b>
5.	<b>400242</b>	Spodek do 400241	140	19	-	6	<b>10,20</b>
	<b>400244</b>	Spodek do 400243	140	19	-	6	<b>10,20</b>
	<b>400247</b>	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	<b>10,20</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	<b>400391</b>	Szklanka niska	91	101	0,395	-	<b>10,15</b>
7.	<b>400392</b>	Szklanka niska	76	84	0,210	-	<b>8,47</b>
8.	<b>400393</b>	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	<b>11,75</b>
9.	<b>400394</b>	Szklanka niska	85	92	0,305	-	<b>9,38</b>

## SZKLANKI CARAVELLE



- klasyczna gładka formuła, lekko rozszerzana w górnej części
- idealna na każdą okazję i w każde miejsce
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400071</b>	Szklanka niska	70	86	0,200	24	<b>7,42</b>
2.	<b>400072</b>	Szklanka niska	75	92	0,250	6	<b>7,52</b>



### SZKŁO LINIA RESTAURANT

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



CRYSTAL GLASS

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400565</b>	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	<b>12,95</b>
2.	<b>400566</b>	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	<b>12,65</b>

### SZKŁO CECHOWANE

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400536</b>	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	<b>8,80</b>
2.	<b>400537</b>	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	<b>6,09</b>

## SZKŁO EXCLUSIVA

- szkło Star Glass charakteryzujące się idealną przejrzystością i lekkością oraz większą odpornością na pęknięcia
- nie zawiera ołowiu, nadaje się do recyklingu
- kieliszki o cienkich rantach i nóżkach odpornych na uszkodzenia
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę


 CRYSTAL  
GLASS


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400295</b>	Szklanka niska	85	90	0,355	12	<b>10,60</b>
2.	<b>400296</b>	Szklanka wysoka	89	120	0,500	12	<b>11,70</b>
3.	<b>400292</b>	Kieliszek do białego wina	62	200	0,374	6	<b>21,80</b>
4.	<b>400293</b>	Kieliszek do czerwonego wina	68	216	0,535	6	<b>24,60</b>
5.	<b>400294</b>	Kieliszek do szampana	48	225	0,255	6	<b>21,50</b>
6.	<b>400297</b>	Karafka do wina/wody	102	255	1,000	6	<b>32,00</b>

**NOWOŚĆ**

### KIELISZKI INVENTA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400156</b>	Kieliszek do białego	82	200	0,418	6	<b>17,05</b>
2.	<b>400155</b>	Kieliszek do czerwonego i białego wina	86	212	0,500	6	<b>18,10</b>
3.	<b>400154</b>	Kieliszek do czerwonego wina	93	225	0,637	6	<b>22,00</b>
4.	<b>400157</b>	Kieliszek do szampana	66	212	0,215	6	<b>17,70</b>



## SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

### BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400581	64	116	0,200	12	3,56
400582	73	155	0,400	12	7,71



### ZAKRĘTKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena netto
400589	Zakrętka do modelu 400581,400582	56	3	1,64



### SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400591	86	93	0,250	12	6,60



### SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400577	98	100	0,350	6	13,30



### KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400585	78	136	0,415	12	14,10



### BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie

Nr kat.	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400571	192	0,250	12	9,89
400572	253	0,500	12	11,15



## PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400595</b>	85	182	0,380	6	<b>9,34</b>
2.	<b>400596</b>	116	125	0,300	6	<b>14,30</b>
3.	<b>400597</b>	130	90	0,375	12	<b>10,10</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>400621</b>	104	94	0,260	6	<b>8,12</b>
5.	<b>400623</b>	125	180	0,300	6	<b>22,90</b>

Luzo Bormioli  
ITALY



## SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przeźroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

### FILIŻANKA DO KAWY

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400903</b>	98	88	0,300	2	<b>52,10</b>

### KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400904</b>	85	113	0,320	2	<b>54,60</b>



## SZKŁO PASABAHÇE

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

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



### KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400001</b>	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	<b>6,21</b>
2.	<b>400026</b>	Kieliszek do koniaku	60	124	0,395	12	<b>8,26</b>
3.	<b>400002</b>	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	<b>9,28</b>
4.	<b>400003</b>	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	<b>8,52</b>
5.	<b>400112</b>	Kieliszek do białego wina	70	132	0,175	12	<b>6,09</b>
6.	<b>400005</b>	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	<b>7,07</b>
7.	<b>400004</b>	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	<b>7,82</b>
8.	<b>400006</b>	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	<b>7,00</b>



### KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400023</b>	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	<b>7,05</b>
2.	<b>400021</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	<b>8,03</b>
3.	<b>400020</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	<b>8,98</b>
4.	<b>400022</b>	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	<b>7,69</b>

### KIELISZKI PALOMINO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401154</b>	Kieliszek do czerwonego wina	64-75	202	0,350	6	<b>11,80</b>
2.	<b>401155</b>	Kieliszek do białego wina	70-75	221	0,445	6	<b>13,00</b>
3.	<b>401156</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-82	230	0,610	6	<b>14,35</b>



**SZKLANKA I  
KIELISZKI AMBER**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400373</b>	Pokal do piwa	72	180	0,395	6	<b>8,57</b>
2.	<b>400374</b>	Kieliszek do szampana	66	229	0,200	12	<b>8,21</b>
3.	<b>400375</b>	Kieliszek do białego wina	79	188	0,295	12	<b>7,76</b>
4.	<b>400376</b>	Kieliszek do czerwonego wina	84	200	0,365	6	<b>8,57</b>
5.	<b>400377</b>	Kieliszek do czerwonego wina	91	216	0,460	6	<b>6,63</b>

**SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA**

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400250</b>	Szklanka niska	67	110	0,425	6	<b>7,59</b>
2.	<b>400252</b>	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	<b>13,40</b>
3.	<b>400253</b>	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	<b>12,70</b>
4.	<b>400254</b>	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>11,95</b>

**KIELISZKI ALLEGRA  
FESTA**

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- ryflowana powierzchnia szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400648</b>	Kieliszek do białego wina	57	217	0,350	6	<b>9,73</b>
2.	<b>400649</b>	Kieliszek do czerwonego wina	64	218	0,490	6	<b>10,75</b>
3.	<b>400650</b>	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	<b>10,10</b>

**KIELISZKI PRIMETIME**

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


**KIELISZKI ICONIC**

- idealnie przejrzyste szkło do codziennego użytkowania
- długa, smukła nóżka pozwala na komfortowe trzymanie



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400041</b>	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	<b>12,65</b>
2.	<b>400042</b>	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	<b>11,95</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400347</b>	Kieliszek do białego wina	67-66	193	0,265	6	<b>7,11</b>
2.	<b>400348</b>	Kieliszek do czerwonego wina	75-76	208	0,425	6	<b>7,11</b>
3.	<b>400349</b>	Kieliszek do szampana	62-47	217	0,190	6	<b>7,11</b>

**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.	<b>400140</b>	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	<b>16,65</b>
2.	<b>400141</b>	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	<b>16,90</b>
3.	<b>400143</b>	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	<b>15,65</b>
4.	<b>400142</b>	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	<b>16,50</b>
5.	<b>400144</b>	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	<b>13,80</b>
6.	<b>400145</b>	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	<b>20,40</b>
7.	<b>400146</b>	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	<b>19,35</b>

## SZKŁO LINIA CASABLANCA

**Paşabahçe**  
microstaple

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- 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



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400110</b>	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	<b>3,54</b>
2.	<b>400018</b>	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	<b>4,69</b>
3.	<b>400014</b>	Szklanka	79	84	0,200	12	<b>5,26</b>
4.	<b>400019</b>	Szklanka niska	84	90	0,240	12	<b>5,44</b>
5.	<b>400010</b>	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	<b>6,27</b>
6.	<b>400013</b>	Szklanka	78-59	120	0,290	12	<b>6,16</b>
7.	<b>400011</b>	Szklanka	83-61	122	0,360	12	<b>6,75</b>
8.	<b>400015</b>	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	<b>6,41</b>
9.	<b>400012</b>	Szklanka	87	132	0,400	12	<b>7,47</b>
10.	<b>400016</b>	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	<b>9,41</b>

## SZKŁO LINIA TIMELESS



- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



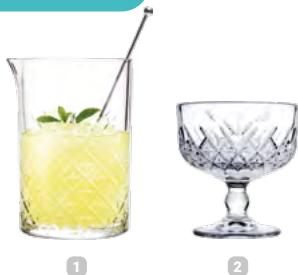
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400321</b>	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	12	<b>7,74</b>
2.	<b>400336</b>	Kieliszek do wódki	52	90	0,06	12	<b>9,84</b>
3.	<b>400322</b>	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	12	<b>17,90</b>
4.	<b>400323</b>	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	12	<b>12,80</b>
5.	<b>400329</b>	Kieliszek do martini	116	172	0,230	12	<b>13,55</b>
6.	<b>400320</b>	Kieliszek do czerwonego wina	88	195	0,330	12	<b>22,40</b>
7.	<b>400324</b>	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	12	<b>18,60</b>
8.	<b>400337</b>	Kieliszek do szampana	64	225	0,175	4	<b>11,70</b>
9.	<b>400325</b>	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	<b>11,95</b>
10.	<b>400326</b>	Szklanka niska	85-79	96	0,340	12	<b>13,90</b>
11.	<b>400327</b>	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	12	<b>12,65</b>
12.	<b>400344</b>	Szklanka wysoka	72-66	153	0,365	12	<b>15,60</b>
13.	<b>400328</b>	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	12	<b>14,55</b>
14.	<b>400338</b>	Szklanka wysoka	79	148	0,345	6	<b>16,55</b>
15.	<b>400339</b>	Szklanka wysoka	86	160	0,450	6	<b>19,95</b>
16.	<b>400345</b>	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	1	<b>22,00</b>
17.	<b>400346</b>	Szklanka z uchem	74	115	0,315	2	<b>16,05</b>



16

17

SZKŁO TIMELESS



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400330</b>	Naczynie do miksowania z wylewką	107	150	0,725	6	<b>23,80</b>
2.	<b>400343</b>	Pucharek do lodów i deserów	98-70	103	0,250	12	<b>13,25</b>

SZKŁANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400063</b>	76-69	146	0,225	12	<b>12,75</b>

SZKŁANKI TIMELESS

- gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>401341</b>	Szklanka niska	●	85-79	96	0,350	4	<b>9,83</b>
2.	<b>401321</b>	Szklanka wysoka	●	77-70	161	0,450	4	<b>10,90</b>

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400193</b>	78-68	146	0,260	12	<b>10,60</b>
<b>400196</b>	84-75	162	0,360	6	<b>10,80</b>

SZKŁANKI LINKA

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>401241</b>	●	70-47	96	0,240	6	<b>3,48</b>

SZKŁANKA IMPERIAL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400024</b>	75-53,5	85	0,300	12	<b>6,08</b>

SZKŁANKA BISTRO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400286</b>	Szklanka niska	83	59	0,220	12	<b>6,44</b>
2.	<b>400030</b>	Szklanka niska	86	91	0,380	12	<b>6,61</b>
3.	<b>400040</b>	Szklanka wysoka	88	121	0,510	12	<b>7,03</b>



SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400213</b>	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	<b>6,39</b>
2.	<b>400212</b>	Szklanka niska	69	100	0,190	12	<b>4,71</b>
3.	<b>400214</b>	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	<b>8,16</b>

SZKLANKI TOKIO



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400609</b>	Szklanka niska	58-66	84	0,270	6	<b>3,04</b>
2.	<b>400610</b>	Szklanka wysoka	56-62	130	0,390	6	<b>3,71</b>

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400211</b>	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	<b>5,34</b>
2.	<b>400210</b>	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	<b>5,99</b>



SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400035</b>	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	<b>4,47</b>
2.	<b>400230</b>	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	<b>4,74</b>
3.	<b>400031</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	<b>5,53</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>400036</b>	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	<b>7,88</b>
5.	<b>400034</b>	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	<b>6,54</b>
6.	<b>400033</b>	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	<b>6,32</b>

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400044</b>	44-35	71	0,040	12	<b>4,69</b>
2.	<b>400180</b>	50-35	59	0,030	12	<b>4,32</b>
3.	<b>400181</b>	50-35	60	0,040	12	<b>4,87</b>
4.	<b>400183</b>	52-34	88	0,060	12	<b>4,88</b>
5.	<b>400235</b>	46	66	0,060	12	<b>7,35</b>
6.	<b>400051</b>	51-34	74	0,060	4	<b>8,39</b>



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400061</b>	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	<b>13,35</b>
2.	<b>400062</b>	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	<b>11,10</b>
3.	<b>400066</b>	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	<b>10,85</b>
4.	<b>400058</b>	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	<b>20,50</b>
5.	<b>476045</b>	Szklanica do shakera	90	147	0,450	48	<b>6,12</b>



## SZKŁO LINIA HILL

- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400125</b>	Szklanka niska	65-55	92	0,200	12	<b>6,02</b>
2.	<b>400126</b>	Szklanka niska	80-70	87	0,300	12	<b>7,28</b>
3.	<b>400127</b>	Szklanka wysoka	70-59	130	0,350	4	<b>8,08</b>
4.	<b>400128</b>	Kubek szklany	80-69	100	0,320	2	<b>12,05</b>

## SZKŁO LINIA ECHO



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400121</b>	Szklanka niska	85-54	88	0,300	3	<b>3,85</b>
2.	<b>400122</b>	Szklanka wysoka	75-47	99	0,260	6	<b>3,64</b>
3.	<b>400123</b>	Szklanka wysoka	79-51	119	0,350	6	<b>4,59</b>
4.	<b>400124</b>	Miseeczka finger food	120-74	50	0,320	6	<b>4,60</b>



SZKLANKI I KIELISZKI JOY



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400051</b>	Kieliszek do wódki	51-34	74	0,060	4	<b>8,39</b>
2.	<b>400052</b>	Szklanka niska	87-60	89	0,280	4	<b>13,50</b>
3.	<b>400053</b>	Szklanka niska	94-65	96	0,360	4	<b>14,95</b>
4.	<b>400054</b>	Szklanka wysoka	79-55	123	0,295	4	<b>13,50</b>
5.	<b>400055</b>	Szklanka wysoka	84-59	131	0,365	4	<b>14,95</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	<b>400056</b>	Kieliszek do szampana	67-66	220	0,175	4	<b>15,95</b>
7.	<b>400057</b>	Kieliszek do szampana	121-72	147	0,255	4	<b>17,60</b>
8.	<b>400058</b>	Kieliszek do koktajli	105-85	210	0,500	4	<b>20,50</b>
9.	<b>400059</b>	Kieliszek do martini	188-72	160	0,230	4	<b>18,80</b>

SZKŁO LINIA RAIN



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400301</b>	Szklanka niska	87-74	87	0,300	6	<b>4,10</b>
2.	<b>400302</b>	Szklanka wysoka	76-62	102	0,250	3	<b>3,71</b>
3.	<b>400303</b>	Szklanka wysoka	80-64	80	0,350	3	<b>4,67</b>
4.	<b>400304</b>	Misczka finger food	107-99	53	0,300	4	<b>5,19</b>



SZKŁO LINIA ELYSIA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400224	Szklanka niska	85	73	0,210	12	13,25
2.	400225	Szklanka niska	84	98	0,355	12	14,40
3.	400226	Szklanka wysoka	76	150	0,445	12	15,90
4.	400234	Szklanka wysoka	66	140	0,280	12	13,90
5.	400235	Kieliszek do wódki shot	46	66	0,060	12	7,35

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	400236	Kieliszek do szampana	101	164	0,260	6	15,60
7.	400237	Kieliszek do koktajli	101	198	0,500	6	24,20
8.	400240	Pucharek do lodów	100-70	98	0,250	12	14,55
9.	400223	Karafka do wina/wody	65-118	264	0,940	6	22,00
10.	400269	Szklanka z uchem	74	116	0,310	2	16,05

SZKŁANKI ELYSIA

• gwarancja trwałości koloru



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	401220	■	84	98	0,355	4	8,12
2.	401221	■	84	98	0,355	4	8,12

SZKŁANKI NOVA



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400380	Szklanka niska	66	81	0,135	6	3,54
2.	400381	Szklanka niska	81	86	0,315	6	5,76
3.	400382	Szklanka wysoka	60	137	0,360	6	6,42

SZKLANKI AMORF



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400386</b>	Szklanka niska	84	86	0,340	4	<b>9,60</b>
2.	<b>400387</b>	Szklanka wysoka	70	150	0,440	4	<b>9,73</b>



SZKLANKI ISTANBUL



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400065</b>	Szklanka niska	69	80	0,185	12	<b>4,88</b>
2.	<b>400068</b>	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	<b>4,86</b>
3.	<b>400064</b>	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	<b>3,31</b>

KIELISZEK DO ESPRESSO

- idealny produkt do serwowania pysznego espresso lub wody
- grube transparentne szkło hartowane
- przystosowane do mycia w zmywarce
- sprzedawane w ilościach kartonowych



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400050</b>	59	70	0,085	48	<b>7,22</b>

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW



1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400098</b>	76-49	110	0,240	12	<b>7,35</b>
2.	<b>400099</b>	82-55	149	0,380	12	<b>10,65</b>

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400088</b>	92-54	58	0,180	24	<b>5,33</b>

**1 KUBEK**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400353</b>	78	103	0,330	24	<b>9,31</b>


**1**

**2**
**2 KUBEK ICONIC**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
<b>400400</b>	86-66	98	0,340	24	<b>8,52</b>

## PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę


**1**

**2**

**3**

**4**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400086</b>	100-65	82	0,28	6	<b>7,70</b>
2.	<b>400343</b>	98-70	103	0,25	12	<b>13,25</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	<b>400240</b>	100-70	98	0,25	12	<b>14,55</b>
4.	<b>400259</b>	100-72	105	0,24	2	<b>8,43</b>

**MISKA**

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne


**2**

**5**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400090</b>	120	53	0,31	6	<b>6,20</b>
2.	<b>400091</b>	140	63	0,55	6	<b>8,64</b>
3.	<b>400095</b>	172	76	1,20	6	<b>13,00</b>
4.	<b>400092</b>	200	87	1,60	6	<b>17,60</b>
5.	<b>400093</b>	230	101	2,50	6	<b>19,35</b>
6.	<b>400094</b>	262	113	3,70	6	<b>24,50</b>

**POPIELNICZKA**

**1**

**2**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>400007</b>	84-107	37	12	<b>6,57</b>
2.	<b>400113</b>	72	37	24	<b>5,75</b>

**KUFLE DO PIWA**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400104</b>	77-70	134	0,385	12	<b>13,00</b>
2.	<b>400105</b>	85-97	136	0,500	12	<b>15,25</b>
3.	<b>400106</b>	92-103	154	0,655	12	<b>16,75</b>



**SZKLANKA DO PIWA**

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



**SZKLANKA DO PIWA**



**POKAL DO PIWA**



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400039</b>	80-58	180	0,320	12	<b>4,69</b>
2.	<b>400190</b>	70-62	210	0,410	6	<b>10,50</b>
	<b>400191</b>	75-70	220	0,510	6	<b>10,55</b>
	<b>400192</b>	80-73	235	0,660	6	<b>11,35</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400119</b>	72	121	0,285	48	<b>5,65</b>
2.	<b>400109</b>	88	154	0,570	48	<b>8,67</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400187</b>	67	188	0,380	6	<b>9,48</b>
2.	<b>400373</b>	72	180	0,395	6	<b>8,57</b>

**URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA**

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>469001</b>	290	345	520	41	1,15	230	<b>2690,00</b>

**SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA**

Nr kat.	Cena netto
<b>469000</b>	<b>499,00</b>



**DZBANEK**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400169</b>	104	227	1,50	6	<b>25,10</b>
2.	<b>400378</b>	120	248	2,50	6	<b>27,70</b>



**KARAFKA DO WINA/WODY**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400206</b>	51-63	172	0,25	12	<b>10,45</b>
	<b>400207</b>	64-80	203	0,50	6	<b>12,45</b>
	<b>400208</b>	79-94	249	1,00	6	<b>20,60</b>
2.	<b>400174</b>	60-67	176	0,25	12	<b>7,75</b>
	<b>400248</b>	65	172	0,35	12	<b>8,47</b>
	<b>400238</b>	81	230	0,50	12	<b>12,05</b>
3.	<b>400239</b>	100	203	1,18	6	<b>16,65</b>
	<b>400223</b>	65-118	264	0,940	6	<b>22,00</b>
	<b>400345</b>	65-118	264	0,940	6	<b>22,00</b>
6.	<b>400297</b>	102	255	1,000	6	<b>32,00</b>



### DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400179</b>	157	0,260	12	<b>10,30</b>

### BUTELKA DO OLIWIY 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
2.	<b>400290</b>	31	60	60	208	0,365	12	<b>17,70</b>
3.	<b>400291</b>	17	60	60	290	0,500	12	<b>16,65</b>



1



2



3

### BUTELKA, PRZYPRAWNIK NA OLIWĘ, OCET

- cena za sztukę



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400209</b>	0,18	12	<b>3,83</b>

### MOŹDZIER Z TŁUCZKIEM

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



Nr kat.	Ø mm	D mm	Cena netto
<b>362130</b>	120	110	<b>24,80</b>

### SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>369150</b>	0,15	<b>16,90</b>
<b>369250</b>	0,25	<b>19,55</b>
<b>369450</b>	0,45	<b>29,30</b>

### BULIONÓWKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400410</b>	140-70	77	0,410	12	<b>10,55</b>





1



2



3



4



5

**1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362001</b>	115	<b>17,40</b>

**2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM**

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362002</b>	115	<b>27,40</b>

**3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362004</b>	180	<b>43,30</b>

**4 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362020</b>	145	<b>29,60</b>

**5 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW**

- w zestawie 2x solniczka/pieprzniczka 400079 oraz 2x pojemnik na przyprawy płynne 400209

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>362040</b>	170	<b>45,00</b>

**6 DODATKOWY POJEMNIK DO PRZYPRAW**



Nr kat.	Cena netto
<b>362901</b>	<b>6,19</b>

**SOLNICZKA, PIEPRZNI CZKA**

- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>400087</b>	94	24	<b>7,02</b>
2.	<b>400082</b>	120	24	<b>4,53</b>



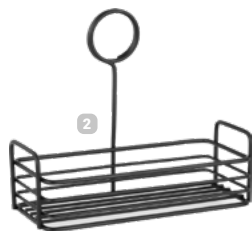
1

2



**KIELISZEK DO JAJ**

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>364241</b>	50	<b>3,91</b>



ORGANIZER NA PRZYPRAWY

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>319043</b>	165	-	216	<b>17,35</b>
2.	<b>319044</b>	195	86	180	<b>15,30</b>
3.	<b>319045</b>	155	135	140	<b>39,80</b>



SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

• cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>400076</b>	0,06	12	<b>3,03</b>
2.	<b>400077</b>	0,09	12	<b>3,43</b>
3.	<b>400078</b>	0,03	12	<b>3,03</b>
4.	<b>400079</b>	0,06	12	<b>2,91</b>



KLIPSY DO OBRUSÓW

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>364000</b>	48	41	<b>2,50</b>

INOX



STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>486031</b>	102	<b>12,00</b>



CUKIERNICA SZKLANA

• pokrywa stalowa z dozownikiem  
• cena za sztukę

Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
<b>400075</b>	0,18	12	<b>5,14</b>



KOSZ STOŁOWY

• pokrywa wachudowa

INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068203</b>	120	160	1,5	<b>38,20</b>

TABLICZKA INFORMACYJNA

• grawerowana laserowo

INOX

PL STALGAST RADOM

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486025</b>	Rezerwacja	120	43	37	<b>7,09</b>
2.	<b>486026</b>	Zdezynfekowano	120	43	37	<b>1,50</b>



SERWETNIK



1



2

INOX



3



4

Cr



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364101	-	-	80	17,35
2.	364102	120	30	87	12,25
3.	364100	-	-	80	27,60
4.	364110	-	-	80	20,40

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
5.	364111	-	-	75	22,60
6.	364112	-	-	75	19,40
7.	364204	195	195	190	28,20
8.	319046	195	195	78	21,40

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji



1

2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	368010	Widelec do ślimaków	-	-	135	4,85
2.	368020	Szczypsc do ślimaków	-	-	-	13,00
3.	368060	Talerz do ślimaków	200	170	-	24,30

SERWETNIK

- nr kat. 364205 i 364207- pasują standardowe serwetki N2 170x170 mm
- nr kat. 364206 - pasują standardowe serwetki N1, 1/8, 330x330 mm

INOX



1

2

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	364205	100	115	145	31,30
2.	364206	100	115	185	32,80
3.	364207	100	115	145	29,00

NOWOŚĆ

**MŁYNEK DO PRZYPRAW**

- obudowa wykonana z drewna kauczukowego
- 362415, 362417 niekorozyjny, ceramiczny mechanizm mielenia, polecany do mielenia soli i innych przypraw
- 362416, 362418 mechanizm mielenia wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej, polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Lp.	Nr kat.	Mielenie	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>362415</b>	Sól	50	213	<b>35,00</b>
2.	<b>362416</b>	Pieprz	60	312	<b>45,00</b>
3.	<b>362417</b>	Sól	55	263	<b>45,00</b>
4.	<b>362418</b>	Pieprz	60	365	<b>85,00</b>



**KOSZYK DO PIECZYWA**

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>361201</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>110,00</b>

**KOSZYKI NA SZTUĆCE**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>361270</b>	270	100	50	<b>28,80</b>

**KOSZYK DO PIECZYWA**



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361230</b>	owalny	230	150	65	<b>11,90</b>
2.	<b>361235</b>	owalny	235	150	70	<b>26,40</b>



**KOSZ DO PIECZYWA**

- asymetryczny kosz idealny do ekspozycji większej ilości pieczywa w bufetach i piekarniach
- wysokość z przodu 135 mm

**NOWOŚĆ**



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361207</b>	290	440	210	<b>97,00</b>
2.	<b>361208</b>	290	440	210	<b>97,00</b>



1



2



3



4

**KOSZ DO PIECZYWA**

- podłużny



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361381</b>	380	165	80	<b>19,40</b>
2.	<b>361382</b>	380	165	80	<b>19,40</b>

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	<b>361231</b>	230	115	75	<b>13,50</b>
4.	<b>361233</b>	230	115	75	<b>13,50</b>

**KOSZYK NA SZTUČCE**



PP



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>361232</b>	230	90	50	<b>9,00</b>
2.	<b>361234</b>	230	90	50	<b>9,00</b>



**KOSZ DO PIECZYWA  
Z POKRYWĄ ROLL-TOP**

- otwierana pokrywa 90°

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	Cena netto
1.	419001	GN 1/1	-	530	325	226,00
2.	419202	okrągły	395	-	-	156,00

**WAZA DO ZUPY**

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochłę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	365301	Waza	245	-	135	3,0	114,00
2.	365011	Chochła	80	330	-	0,09	34,00
3.	365241	Pokrywa	245	-	-	-	54,00

**LAMPA STOŁOWA**

- elegancka lampa do restauracji i biura
- zasilanie akumulatorowe 1200 mAh
- 3 poziomy jasności
- czas pracy 3-5h



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	694321	●	80	-	-	320	85,70
2.	694322	●	80	-	-	320	85,70
3.	694371	●	-	110	110	375	90,80
4.	694372	○	-	110	110	375	90,80
5.	694381	●	-	110	110	375	76,50



# PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN .....	194-206	Torby do pizzy .....	213
Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności . . .	207-208	Zgrzewarka do tacek .....	216
Termosy transportowe i pojemniki termoizolacyjne.....	209-215	Pakowarki i akcesoria do pakowarek. .	217-218
		Wózki transportowe i kelnerskie .....	219-221
		Regały .....	222

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, COMFORT



POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111027	530	325	20	2,2	65,10
111047	530	325	40	5,0	79,70
111067	530	325	65	8,0	84,80
111107	530	325	100	14,0	95,20

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112067	325	265	65	3,5	53,10
112107	325	265	100	6,0	64,60
112157	325	265	150	8,5	84,20
112207	325	265	200	11,5	95,80

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113067	325	176	65	2,5	39,00
113107	325	176	100	3,7	51,70
113157	325	176	150	5,7	81,10
113207	325	176	200	7,3	94,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
114107	265	162	100	2,8	42,20
114157	265	162	150	3,6	67,40

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
116107	176	162	100	1,6	30,70
116157	176	162	150	2,0	54,10

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
119067	176	108	65	0,5	22,30
119107	176	108	100	0,8	36,90

POKRYWA GN



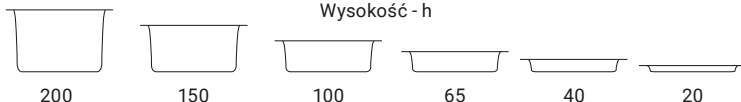
Nr kat.	Opis	Cena netto
111007	GN 1/1	66,20
112007	GN 1/2	37,90
113007	GN 1/3	30,70
114007	GN 1/4	24,20
116007	GN 1/6	19,05
119007	GN 1/9	16,75

POJEMNIK GN 1/1, PERFOROWANY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121067	530	325	65	8,0	134,00
121107	530	325	100	14,0	158,00

Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
117020	650	530	20	4,4	102,00
117040	650	530	40	9,0	85,00
117060	650	530	65	18,0	138,00
117100	650	530	100	30,0	133,00
117150	650	530	150	42,0	150,00
117200	650	530	200	58,0	242,00

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
111020	530	325	20	2,2	48,10
111040	530	325	40	5,0	52,50
111060	530	325	65	8,0	58,40
111100	530	325	100	14,0	71,90
111150	530	325	150	19,0	112,00
111200	530	325	200	26,0	123,00

POJEMNIK GN 2/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
115020	325	354	20	1,5	42,00
115040	325	354	40	3,5	45,70
115060	325	354	65	5,5	48,20
115100	325	354	100	8,0	60,10
115150	325	354	150	12,0	83,70
115200	325	354	200	18,0	115,00

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
112020	325	265	20	1,2	27,30
112040	325	265	40	2,0	31,40
112060	325	265	65	3,5	35,30
112100	325	265	100	6,0	42,50
112150	325	265	150	8,5	70,80
112200	325	265	200	11,5	86,80

POJEMNIK GN 2/4



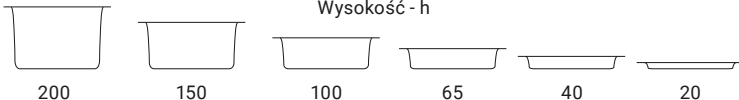
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
118040	162	530	40	1,75	45,60
118060	162	530	65	3,50	46,70
118100	162	530	100	5,50	45,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
113020	325	176	20	0,7	23,60
113040	325	176	40	1,5	27,20
113060	325	176	65	2,5	30,80
113100	325	176	100	3,7	37,50
113150	325	176	150	5,7	54,10
113200	325	176	200	7,3	60,10

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>114020</b>	265	162	20	0,4	<b>17,50</b>
<b>114040</b>	265	162	40	1,0	<b>23,80</b>
<b>114060</b>	265	162	65	1,7	<b>31,70</b>
<b>114100</b>	265	162	100	2,8	<b>37,80</b>
<b>114150</b>	265	162	150	3,6	<b>47,30</b>
<b>114200</b>	265	162	200	5,0	<b>62,00</b>

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>116060</b>	176	162	65	1,0	<b>20,50</b>
<b>116100</b>	176	162	100	1,6	<b>25,30</b>
<b>116150</b>	176	162	150	2,0	<b>40,70</b>
<b>116200</b>	176	162	200	2,8	<b>56,60</b>

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>119060</b>	176	108	65	0,5	<b>17,30</b>
<b>119100</b>	176	108	100	0,8	<b>26,30</b>
<b>119150</b>	176	108	150	1,4	<b>36,40</b>

POJEMNIK GN 1/12



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>110100</b>	132	108	100	0,5	<b>28,70</b>

POKRYWA GN



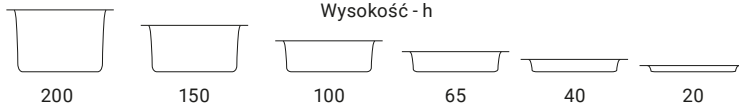
Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>117000</b>	GN 2/1	<b>97,80</b>
<b>111000</b>	GN 1/1	<b>46,70</b>
<b>115000</b>	GN 2/3	<b>42,50</b>
<b>112000</b>	GN 1/2	<b>29,70</b>
<b>118000</b>	GN 2/4	<b>24,30</b>
<b>113000</b>	GN 1/3	<b>22,80</b>
<b>114000</b>	GN 1/4	<b>19,80</b>
<b>116000</b>	GN 1/6	<b>15,25</b>
<b>119000</b>	GN 1/9	<b>11,35</b>

POKRYWA SZCZELNA



Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>111014</b>	GN 1/1	<b>151,00</b>
<b>115014</b>	GN 2/3	<b>128,00</b>
<b>112014</b>	GN 1/2	<b>113,00</b>
<b>113014</b>	GN 1/3	<b>80,40</b>
<b>114014</b>	GN 1/4	<b>76,10</b>
<b>116014</b>	GN 1/6	<b>66,50</b>

Wysokość - h





## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
121024	530	325	20	2,2	62,60
121044	530	325	40	5,0	68,10
121064	530	325	65	8,0	74,90
121104	530	325	100	14,0	85,00
121154	530	325	150	19,0	140,00
121204	530	325	200	26,0	162,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
125064	325	354	65	5,5	64,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
122064	325	265	65	3,5	45,20
122104	325	265	100	6,0	57,60
122154	325	265	150	8,5	103,00

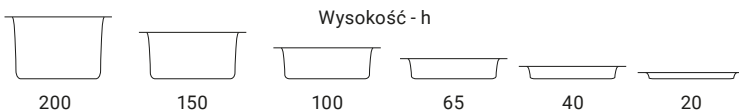
### LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, bemarach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena netto
100321	325	11,85
100531	530	14,00



INOX



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN I BLACHY

+300  
-40

AI



• dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych

BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA GRILLOWA,  
RYFLOWANA,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



BLACHA NA  
OMLETY I PLACKI,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917001	530	325	26	112,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917004	530	325	30	110,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917012	530	325	35	132,00

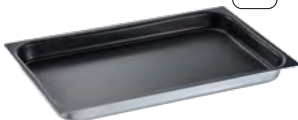
BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA



POJEMNIK GN 1/1  
NIEPRZYWIERAJĄCY,  
COMFORT



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
917640	600	400	11	123,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
191021	530	325	20	2,2	113,00
191041	530	325	40	5,0	128,00

## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD

EMALIA



• wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
107061	650	530	65	18,0	140,00

POJEMNIK GN 1/1



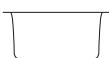
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
101021	530	325	20	2,2	76,80
101041	530	325	40	5,0	89,60
101061	530	325	65	8,0	99,60



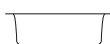
Wysokość - h



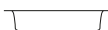
200



150



100



65



40



20

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA, PERFOROWANA**

- polecana do wypieków piekarniczo-cukierniczych
- równomierny przepływ gorącego powietrza
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



1



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>917532</b>	Blacha GN 1/1	530	320	<b>159,00</b>



2

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	<b>917642</b>	Blacha piekarnicza	600	400	<b>174,00</b>

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA**

- powierzchnia gładka
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



1



**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>917531</b>	Blacha GN 1/1	530	325	<b>311,00</b>



2

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	<b>917641</b>	Blacha piekarnicza	600	400	<b>329,00</b>

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA NA OMLETY I PLACKI, GN 1/1**

- 11 wgłębień



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917029</b>	530	325	20	<b>416,00</b>

**BLACHA GRILLOWA GN 1/1**

- dwustronna, wzór BBQ i gładka
- szybko się nagrzewa
- łatwość czyszczenia
- polecana do mięs, ryb i warzyw

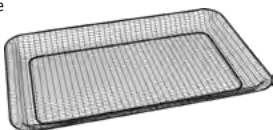


**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917005</b>	530	325	10	<b>394,00</b>

**POJEMNIK SIATKOWY GN 1/1**

- dedykowany do smażenia frytek, drobiu i ryb
- powłoka nieprzywierająca ułatwia użytkowanie
- łatwe czyszczenie



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917202</b>	530	325	40	<b>531,00</b>

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

- wysoki rant do pieczenia ciast, gulaszy, zapiekanek
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917136</b>	530	325	<b>600,00</b>

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BUFET



- 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
141063	530	325	65	8,0	34,00
141103	530	325	100	14,0	47,40
141153	530	325	150	19,0	68,00
141203	530	325	200	26,0	80,30

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
142063	325	265	65	3,5	17,50
142103	325	265	100	6,0	23,70
142153	325	265	150	8,5	29,90
142203	325	265	200	11,5	40,20

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143063	325	176	65	2,5	13,40
143103	325	176	100	3,7	17,50
143153	325	176	150	5,7	22,70
143203	325	176	200	7,3	28,80

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144063	265	162	65	1,7	11,35
144103	265	162	100	2,8	13,40
144153	265	162	150	3,6	15,45

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146063	176	162	65	1,0	8,24
146103	176	162	100	1,6	11,35
146153	176	162	150	2,0	11,35

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
149063	176	108	65	0,5	6,18
149103	176	108	100	0,8	7,21

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141003	GN 1/1	28,80
142003	GN 1/2	14,40
143003	GN 1/3	10,30
144003	GN 1/4	8,24
146003	GN 1/6	5,15
149003	GN 1/9	3,09

Ociekacz GN

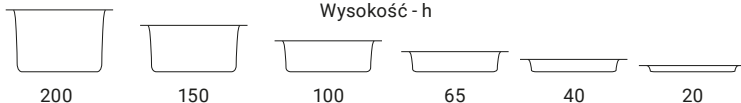
- na dno pojemnika GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
141023	GN 1/1	21,60
142023	GN 1/2	10,30
143023	GN 1/3	4,12



Wysokość - h



# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE, BUFET



- 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
<b>151063</b>	530	325	65	8,0	<b>35,00</b>
<b>151103</b>	530	325	100	14,0	<b>49,40</b>

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>152063</b>	325	265	65	3,5	<b>18,55</b>
<b>152103</b>	325	265	100	6,0	<b>24,70</b>

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>153063</b>	325	176	65	2,5	<b>14,40</b>
<b>153103</b>	325	176	100	3,7	<b>18,55</b>
<b>153153</b>	325	176	150	5,7	<b>23,70</b>

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>154063</b>	265	162	65	1,7	<b>12,35</b>
<b>154103</b>	265	162	100	2,8	<b>14,40</b>
<b>154153</b>	265	162	150	3,6	<b>16,50</b>

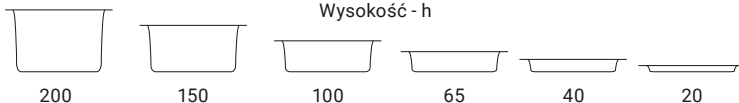
POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>156063</b>	176	162	65	1,0	<b>8,24</b>
<b>156103</b>	176	162	100	1,6	<b>11,35</b>
<b>156153</b>	176	162	150	2,0	<b>12,35</b>



Wysokość - h



## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD

PL STALGAST  
RADOM

+70  
-5

PP



• nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163062	325	176	65	2,5	13,30
163102	325	176	100	3,7	18,00
163152	325	176	150	5,7	19,80
163202	325	176	200	7,3	22,80

POJEMNIK GN 1/4



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

POJEMNIK GN 1/6



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

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
163002	GN 1/3	8,17
164002	GN 1/4	6,91
166002	GN 1/6	5,79

Wysokość - h



200



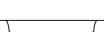
150



100



65



40



20

# POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, BUFFET SAFE



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pokrywę należy dokupić osobno

POJEMNIK GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161064	530	325	65	8,0	25,50
161104	530	325	100	14,0	29,60
161154	530	325	150	19,0	35,70
161204	530	325	200	26,0	46,90

POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162064	325	265	65	3,5	12,25
162104	325	265	100	6,0	14,30
162154	325	265	150	8,5	21,40
162204	325	265	200	11,5	24,50

POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163064	325	176	65	2,5	9,18
163104	325	176	100	3,7	12,25
163154	325	176	150	5,7	15,30
163204	325	176	200	7,3	18,35

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164064	265	162	65	1,7	7,14
164104	265	162	100	2,8	9,18
164154	265	162	150	3,6	11,20

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166064	176	162	65	1,0	6,12
166104	176	162	100	1,6	7,14
166154	176	162	150	2,0	9,18

POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169064	176	108	65	0,5	6,12
169104	176	108	100	0,8	7,14
169154	176	108	150	1,4	8,16

## POKRYWA SZCZELNA BUFET SAFE

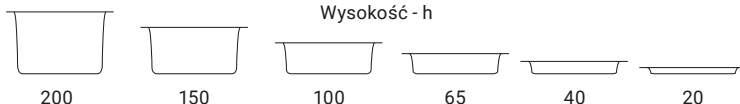
- pokrywa szczelna, dedykowana do pojemników Buffet Safe



Nr kat.	Opis	Cena netto
161004	GN 1/1	19,40
162004	GN 1/2	9,18
163004	GN 1/3	7,14
164004	GN 1/4	6,12
166004	GN 1/6	5,10
169004	GN 1/9	4,08



Wysokość - h





## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bazarach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



POJEMNIK GN 2/3



POJEMNIK GN 1/2



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
161155	530	325	150	21,0	115,00
161205	530	325	200	28,0	118,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
165155	325	354	150	13,5	95,90
165205	325	354	200	19,0	102,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
162105	325	265	100	6,5	66,70
162155	325	265	150	10,0	78,50
162205	325	265	200	12,5	90,90

POJEMNIK GN 1/3



POJEMNIK GN 1/4



POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
163105	325	176	100	4,0	46,20
163155	325	176	150	6,0	55,70

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
164105	265	162	100	2,8	33,80
164155	265	162	150	4,3	33,80

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
166105	176	162	100	1,7	29,40
166155	176	162	150	2,6	29,90



POJEMNIK GN 1/9



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
169065	176	108	65	0,6	18,90
169105	176	108	100	1,0	20,60
169155	176	108	150	1,5	28,10

Etykieta



System ColorClip



Wysokość - h



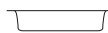
200



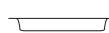
150



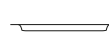
100



65



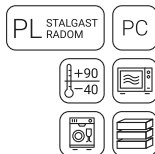
40



20

## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bemarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/3



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
143062	325	176	65	2,5	17,80
143102	325	176	100	3,7	21,60
143152	325	176	150	5,7	29,40
143202	325	176	200	7,3	33,00

POJEMNIK GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
144152	265	162	150	3,6	21,50

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
146062	176	162	65	1,0	9,46
146102	176	162	100	1,6	13,55
146152	176	162	150	2,0	15,50

POJEMNIK GN 1/9



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

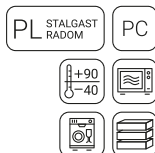
POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
143002	GN 1/3	12,35
144002	GN 1/4	10,20
146002	GN 1/6	8,68
149002	GN 1/9	6,50

## POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bemarkach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/3



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

POJEMNIK GN 1/4



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

POJEMNIK GN 1/6



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
156062	176	162	65	1,0	12,05
156102	176	162	100	1,6	13,55
156152	176	162	150	2,0	18,90

POKRYWA GN



Nr kat.	Opis	Cena netto
153002	GN 1/3	6,50
156002	GN 1/6	9,06

### POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



### POKRYWA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>067110</b>	310	210	10,0	<b>63,90</b>
<b>067120</b>	310	375	20,0	<b>83,70</b>

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>067194</b>	310	<b>35,00</b>

### POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>062531</b>	○	710	440	270	53	<b>241,00</b>
	<b>062761</b>	○	710	440	380	79	<b>304,00</b>
2.	<b>062532</b>	●	710	440	270	53	<b>241,00</b>
	<b>062762</b>	●	710	440	380	79	<b>304,00</b>

## POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



**araven**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>064100</b>	565	340	200	22,6	<b>95,90</b>
<b>064101</b>	415	340	200	16,0	<b>73,70</b>
<b>064102</b>	395	200	200	7,0	<b>50,10</b>

## POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 4 tace
- pojemność jednej tacy - 30 jaj
- wielkość pojemnika GN 2/3



**araven**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>061500</b>	354	325	200	<b>148,00</b>

## POJEMNIK NA PRODUKTY SYPKIE

- gładka powierzchnia i zaokrąglone krawędzie ułatwiają mycie
- przezroczyste okienko pozwala na szybką identyfikację zawartości
- kółka o średnicy 80 mm
- uchylna dwuczściowa pokrywa
- w pojemniku mieści się około 56 kg mąki lub 73 kg cukru



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>064990</b>	Pojemnik	400	750	715	102	<b>917,00</b>
2.	<b>305100</b>	Szufelka	-	-	-	1	<b>27,90</b>

## ZESTAW 4 TAC NA JAJKA

- zestaw dedykowany do pojemnika 061500
- każda z tac posiada 30 miejsc na jajka
- perforacja zapewnia odpowiednią cyrkulację



**araven**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>061504</b>	290	290	40	<b>46,10</b>

## TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

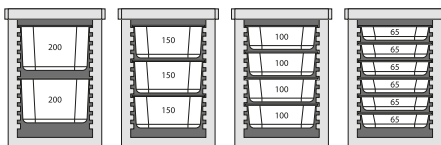


Zawór odpowietrzający



### TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 219
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

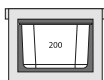


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
053870	650	450	625	86	1190,00



### 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	848,00

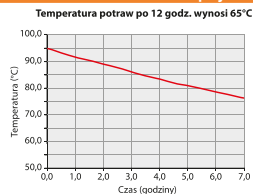


# POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



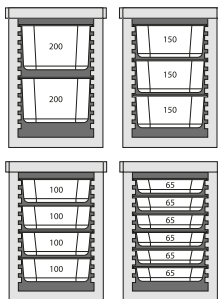
- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:  
- temp. początkowa potrawy 95°C  
- temp. otoczenia 20°C  
- całkowite załadowanie pojemnika



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
055106	645	445	625	93	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	112,00

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1**

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>056151</b>	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	<b>186,00</b>
<b>056201</b>	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	<b>195,00</b>
<b>056251</b>	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	<b>158,00</b>
<b>056301</b>	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	<b>286,00</b>

**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
<b>058201</b>	●	675	400	290	37	<b>277,00</b>
<b>058251</b>	●	675	400	335	45	<b>354,00</b>

**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
<b>054201</b>	360	285	365	20	<b>181,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>054030</b>	600	400	270	3x8	<b>242,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>056203</b>	685	485	260	53	<b>225,00</b>
<b>056303</b>	685	485	360	80	<b>266,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>057231</b>	415	400	265	27	<b>164,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>057301</b>	410	410	330	32	<b>212,00</b>

### TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przezroczysta kieszka na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
1.	<b>563451</b>	450	450	120	430	430	100	<b>59,00</b>
2.	<b>563453</b>	500	500	300	480	480	285	<b>75,60</b>

### TORBA TERMICZNA

- transportowa torba termiczna na zakupy bądź lunchboxy
- poręczne uchwyty do przenoszenia
- przezroczysta kieszka na rachunki
- izolacja termiczna z warstwą pianki PE
- wnętrze torby wykonane z folii aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiającą czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>563455</b>	580	350	380	<b>45,00</b>

### TERMOS Z TWORZYWA

- wykonany z polietylenu o niskiej gęstości przeznaczony do kontaktu z żywnością
- podwójne ścianki
- konstrukcja „monobloc”
- odporny na uderzenia
- nadaje się do recyklingu
- niekapiący kranik



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>053100</b>	●	295	420	500	10	<b>668,00</b>
2.	<b>053200</b>	●	295	420	675	20	<b>752,00</b>

## TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna  
pokrywa  
z silikonową  
uszczelką  
odporną  
na ścieranie



Sześć  
zatrzasków  
trzymających  
pokrywę



Ergonomiczne  
uchwyty  
transportowe



Podwójne ścianki  
i pokrywa  
izolowane  
specjalną pianką  
utrzymują ciepło  
do 8 godzin



Termosy  
do napojów  
z kranem





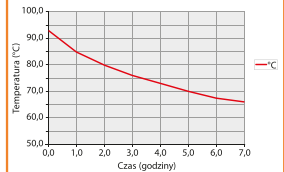
TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>051104</b>	330	235	10	<b>394,00</b>
<b>051154</b>	330	295	15	<b>460,00</b>
<b>051204</b>	330	365	20	<b>488,00</b>
<b>051254</b>	330	440	25	<b>557,00</b>
<b>051304</b>	330	475	30	<b>626,00</b>
<b>051354</b>	330	585	35	<b>632,00</b>
<b>051504</b>	480	400	50	<b>731,00</b>



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:  
 - temp. początkowa potrawy +95°C  
 - temp. otoczenia +20°C  
 - całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>052154</b>	330	295	15	<b>471,00</b>
<b>052204</b>	330	365	20	<b>518,00</b>
<b>052254</b>	330	585	25	<b>613,00</b>



## ZGRZEWARKA DO TACEK

- profesjonalne urządzenie dla firm cateringowych
- łatwe i szybkie w obsłudze
- skuteczny sposób pakowania gotowych dań
- higieniczne i szczelne pakowanie

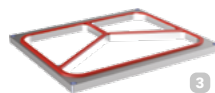
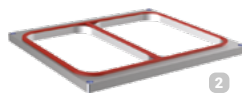
### ZGRZEWARKA DO TACEK

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna i precyzyjna regulacja temperatury
- automatyczne odcięcie folii
- napinacz zapobiegający zwijaniu się folii
- amortyzator docisku zgrzewania
- izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu
- powierzchnia zgrzewająca pokryta specjalistycznym teflonem
- antypoślizgowe nóżki
- podświetlany system on/off z zabezpieczeniem przed zalaniem
- czas nagrzania do 10 minut
- czas zgrzewania folii do 3 sekund
- regulacja temperatury w zakresie 0-220°C
- w zestawie pojedyncza matryca do tacek

### MATRYCA

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium odpornego na korozję

W zestawie matryca  
jednokomorowa



Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>691935</b>	Zgrzewarka do tacek	-	260	565	220	0,65	230	<b>2970,00</b>
2.	<b>691936</b>	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	<b>365,00</b>
3.	<b>691937</b>	Matryca trzykomorowa do zgrzewarki	-	-	-	-	-	-	<b>365,00</b>
4.	<b>691938</b>	Matryca jednokomorowa do zgrzewarki	113	-	-	-	-	-	<b>354,00</b>

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691310	360	430	370	300x290x~80	0,63	230	3615,00

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 350 mm w modelu 691350
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l/h w modelu 691350
- max grubość stosowanych worków 130µm

 **Henkelman**  
vacuum packaging



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena netto
691350	450	554	365	370x350x150	0,40	230	9999,00



## 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
<b>691921</b>	150	250	do 120	100	<b>40,40</b>
<b>691922</b>	200	300	do 120	100	<b>56,70</b>
<b>691923</b>	250	350	do 120	100	<b>76,10</b>



## WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

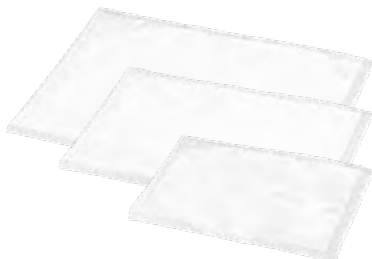
Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691914</b>	160	230	-18 do 99	100	<b>22,40</b>
<b>691915</b>	200	300	-18 do 99	100	<b>35,70</b>
<b>691916</b>	250	350	-18 do 99	100	<b>46,90</b>



## WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk, cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>691907</b>	160	230	-18 do 99	100	<b>29,30</b>
<b>691908</b>	200	300	-18 do 99	100	<b>50,20</b>
<b>691909</b>	250	350	-18 do 99	100	<b>73,30</b>



### WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660x485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>059002</b>	720	490	810	<b>418,00</b>



### WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>059001</b>	740	480	870	<b>878,00</b>

### WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrzętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
  - 662111 14 x pojemnik GN 1/1
  - 662211 14 x pojemnik GN 2/1
  - 662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



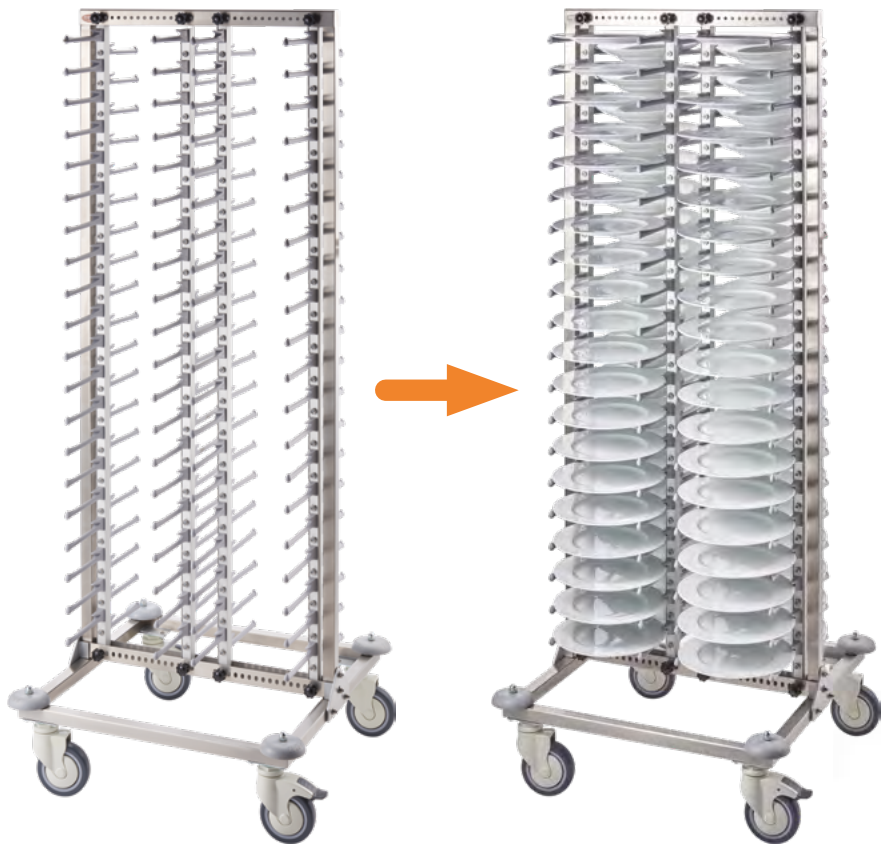
Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>662111</b>	380	550	1735	<b>852,00</b>
	<b>662211</b>	590	670	1735	<b>1290,00</b>
2.	<b>662461</b>	470	620	1735	<b>965,00</b>

## WÓZEK TRANSPORTOWY DO TALERZY

- pojemność 80 talerzy
- rama wykonana ze stali nierdzewnej
- posiada 4 kółka, 2 z hamulcem
- przeznaczony do talerzy o średnicy 160-320 mm
- maksymalna waga talerza - 1,1 kg



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
664001	720	720	1820	2895,00



# WÓZKI KELNERSKIE



INOX

- 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 STANDARD



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661020	Wózek 2-półkowy	845	525	940	430,00
661030	Wózek 3-półkowy	845	525	940	505,00



## WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	467,00
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	540,00

## WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena netto
661035	860	425	910	432,00

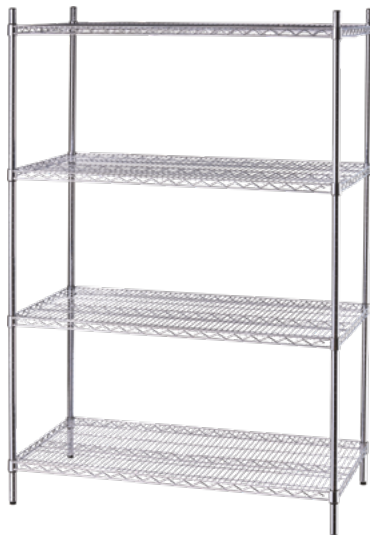


## REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>680062</b>	610	455	1800	<b>591,00</b>
<b>680092</b>	910	455	1800	<b>650,00</b>
<b>680122</b>	1220	455	1800	<b>828,00</b>
<b>680152</b>	1525	455	1800	<b>1035,00</b>
<b>681062</b>	610	610	1800	<b>670,00</b>
<b>681092</b>	910	610	1800	<b>811,00</b>
<b>681102</b>	1060	610	1800	<b>966,00</b>
<b>681122</b>	1220	610	1800	<b>1000,00</b>
<b>681152</b>	1525	610	1800	<b>1190,00</b>
<b>681182</b>	1825	610	1800	<b>1360,00</b>



## MODUŁOWE REGAŁY Z ALUMINIUM



- konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium
- półki wykonane z ABSu
- odpowiednie do pracy w temperaturze od -30 do 60°C
- maksymalne obciążenie na półkę do 120 kg
- możliwość utworzenia ciągu regałów

### REGAŁ MAGAZYNOWY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>686091</b>	900	460	1680	<b>1210,00</b>
<b>686092</b>	900	560	1680	<b>1325,00</b>
<b>686151</b>	1510	460	1680	<b>1605,00</b>
<b>686152</b>	1510	560	1680	<b>1705,00</b>



## ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Lampy grzewcze do potraw ..... 224-225  
Podgrzewacze i paliwo  
do podgrzewaczy ..... 225-229  
Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 230-232  
Tablice gastronomiczne ..... 234  
Dzbanki, termosy stołowe ..... 234-236

Urządzenie do schładzania napojów ..... 236  
Tace ..... 237-239  
Pokrywa Roll-Top ..... 240  
Płyty do finger food z łupka ..... 241-242  
Naczynia do finger food ..... 241-243

## 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	493,00

## 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	611,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- regulacja wysokości od 595 do 795 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692501	492	354	795	0,50	230	450,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca zapewnia obrót o 360°
- włącznik umieszczony w podstawie
- wysokość klosza lampy 230 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692401	174	268	200	660	0,25	230	479,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692600	●	173	0,25	230	320,00
692601	●	173	0,25	230	276,00
692602	●	173	0,25	230	283,00

## LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90 cm do 170 cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692610	●	290	0,25	230	347,00
692611	●	290	0,25	230	341,00
692612	●	290	0,25	230	360,00

## ŻARÓWKI DO LAMP GRZEWCZYCH

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
692510	140	175	0,25	230	32,70



## LAMPA GRZEWcza DO POTRAW

- wysokość klosza lampy 248 mm
- regulacja długości przewodu od 70 do 150 cm

NOWOŚĆ

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena netto
692622	●	275	0,25	230	299,00
692623	●	275	0,25	230	299,00
692624	●	275	0,25	230	299,00



## 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

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

INOX



### 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	182,00



**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
<b>434090</b>	600	360	380	9	<b>506,00</b>

**LINIA BUFFET**

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

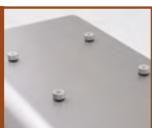
INOX

**PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1**

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>437011</b>	660	335	400	9	<b>669,00</b>



**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
<b>435090</b>	570	350	285	8	0,76	230	<b>585,00</b>

## LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top



### PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>437010</b>	670	520	450	9	<b>682,00</b>

### PODGRZEWACZ GN 1/1

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wolno opadająca pokrywa z szybą

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>437801</b>	575	480	295	11,2	<b>699,00</b>



### PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>474,00</b>



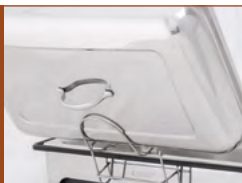
## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>435130</b>	620	480	300	13	2,0	230	<b>933,00</b>

Uchwyt na pokrywę



Panel sterowania



Dobrze dopasowana pokrywa



Wytrzymała wanna ze stali nierdzewnej



## PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIÓLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>433241</b>	620	480	310	2 x 4	2,0	230	<b>982,00</b>

**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 puszki zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki
- **kupując karton (24 szt.) zyskujesz lepszą cenę**



Lp.	Nr kat.	K szt.	Cena netto
1.	<b>430001</b>	1	<b>5,60</b>
2.	<b>430024</b>	24	<b>4,76</b>

**NOWOŚĆ**

**ŻEL DO PODGRZEWACZY**

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń
- **kupując karton (48 szt.) zyskujesz lepszą cenę**

Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	K szt.	Cena netto
1.	<b>430002</b>	Żel w puszcze	0,2	1	<b>4,42</b>
2.	<b>430003</b>	Żel w butelce	1,0	1	<b>14,30</b>
3.	<b>430005</b>	Żel w wiadrze	5,0	1	<b>65,20</b>
4.	<b>430048</b>	Żel w puszcze	0,2	48	<b>3,50</b>

**NOWOŚĆ**



**POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL**

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z żelem nr kat. 430002

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>430010</b>	60	<b>11,35</b>



## GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 436110, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430350	110	160	0,35	230	249,00



## GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430300	250	200	0,25	230	288,00



## GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- nr kat. 430401 przeznaczony do podgrzewacza 434090, 437011
- nr kat. 430700 przeznaczony do podgrzewaczy: 434090, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena netto
430401	230	200	0,40	230	242,00
430700	250	200	0,70	230	404,00

Pokręto sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



# KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

## KOCIOLEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę 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	356,00



### 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	513,00
432190	Wkład do kociołka - dodatkowy	245	255	10	-	-	108,00

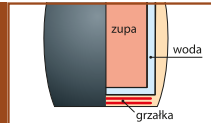


### KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432100	340	370	8,5	0,4	230	313,00

### 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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
432101	390	360	10	0,4	230	767,00



SUNNEX®

## PODGRZEWACZ DO WODY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania wody
- wykonany ze stali nierdzewnej
- w komplecie 1 pojemnik na paliwo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V* litry	Cena netto
<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>474,00</b>

## WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V* litry	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>751102</b>	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>419,00</b>
	<b>751192</b>	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>542,00</b>
2.	<b>383300</b>	Taca ociekowa	-	300	150	20	-	-	-	<b>76,00</b>

## 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
<b>751209</b>	241	480	9	2,4	230	<b>695,00</b>
<b>751220</b>	288	602	18	2,4	230	<b>906,00</b>

# PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX

- polecany wieszak nr 321001



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
1.	<b>320011</b>	Chochla	355	<b>31,60</b>
2.	<b>320021</b>	Widelec	390	<b>28,60</b>
3.	<b>320031</b>	Łyżka perforowana	395	<b>31,60</b>
4.	<b>320041</b>	Łyżka	390	<b>31,60</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena netto
5.	<b>320061</b>	Łyżka do spaghetti	330	<b>31,60</b>
6.	<b>320071</b>	Łyżka cedzakowa	390	<b>33,70</b>
7.	<b>320081</b>	Łopatka perforowana	395	<b>31,60</b>
8.	<b>320082</b>	Łopatka	385	<b>31,60</b>

## 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 uchwytu 2,7 mm



INOX

### KLIPSY DO OBRUSZÓW

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>364000</b>	48	41	<b>2,50</b>

Lp.	Nr kat.	L mm	V litry	Cena netto
1.	<b>420012</b>	310	-	<b>26,20</b>
2.	<b>420032</b>	315	-	<b>32,60</b>
3.	<b>420052</b>	310	0,08	<b>36,60</b>



### STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>486031</b>	102	<b>12,00</b>



## TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486025</b>	120	43	37	<b>7,09</b>
2.	<b>486026</b>	120	43	37	<b>1,50</b>



PL STALGAST RADOM

INOX

## TABLICE GASTRONOMICZNE

- tablice polecane do lokali gastronomicznych
- idealne do prezentowania sezonowego menu
- łatwe w czyszczeniu

### MARKERY KREDOWE

- zestaw 8 sztuk
- polecane do tablic kredowych



Nr kat.	K szt.	Cena netto
486008	8	39,00

### TABLICZKA STOŁOWA

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	486023	160	43	290	11,20
2.	486024	180	43	345	25,50

### TABLICA GASTRONOMICZNA, POTYKACZ

- czarna tablica kredowa, dwustronna
- drewniana rama w uniwersalnym kolorze
- wyposażona w blokadę przed przypadkowym złożeniem



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
486052	520	850	199,00

### TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383250	-	360	2,5	103,00
2.	383140	140	10	-	31,00

### TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	383400	-	380	4,0	156,00
	383500	-	430	5,0	202,00
2.	383140	140	10	-	31,00

### TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- budowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	385951	230	410	9,5	255,00
	385140	230	560	14,0	361,00
2.	383140	140	10	-	31,00



**TERMOS STOŁOWY**

- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382152</b>	1,5	<b>33,80</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- z przyciskiem
- obudowa wykonana z polipropylenu
- dwusciankowy szklany wkład



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382153</b>	1,5	<b>31,50</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
<b>386100</b>	235	1,00	<b>146,00</b>
<b>386150</b>	250	1,50	<b>155,00</b>
<b>386200</b>	295	2,00	<b>162,00</b>



**TERMOS STOŁOWY**

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>382150</b>	1,5	<b>51,30</b>
<b>382200</b>	2,0	<b>55,20</b>



**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
<b>382151</b>	245	1,5	<b>76,50</b>
<b>382201</b>	285	2,0	<b>85,10</b>

**NOWOŚĆ**



**DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA Z MIARKĄ**

- do spieniania mleka
- wewnętrzna miarka oz/ml



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
<b>372037</b>	75	93	0,35	0,14	<b>22,00</b>
<b>372067</b>	91	113	0,58	0,20	<b>29,00</b>



**DZBANEK**



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>373051</b>	0,5	<b>26,70</b>
<b>373101</b>	1,0	<b>44,10</b>
<b>373151</b>	1,5	<b>57,10</b>
<b>373201</b>	1,9	<b>62,90</b>



**DZBANEK**

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>372035</b>	0,35	<b>32,80</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>41,90</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>47,90</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>81,90</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>95,00</b>



**DZBANEK**



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>371200</b>	2,0	<b>79,30</b>

## DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



## DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL



Nr kat.	V litry	Cena netto
377170	1,7	29,60

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
1.	400169	104	227	1,5	6	25,10
2.	400378	120	248	2,50	1	27,70

## URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

## GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- łatwy do utrzymania w czystości
- czynnik chłodzący: R290
- wydajny kompresor
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	3395,00

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	7620,00

**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	372,00

**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	423,00

**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	371,00

**POKRYWA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
409250	250	110	69,50

**PÓLMISEK**

- rant 3 mm

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
401252	254	183	20,30
401302	302	202	24,90
401352	348	233	28,40
401402	392	262	40,60
401502	498	346	62,70

**TACA EKSPOZYCYJNA**

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
406250	270	210	25	43,80
406280	300	235	25	44,20
406310	325	250	25	47,70
406340	355	275	25	66,70
406400	420	295	25	76,20
406460	480	340	25	111,00
406550	580	365	25	180,00

## TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach: okrągłym, owalnym lub prostokątnym

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>412350</b>	355	-	-	25	<b>17,75</b>
	<b>412400</b>	405	-	-	25	<b>27,60</b>
2.	<b>411450</b>	-	405	305	-	<b>28,20</b>
	<b>411500</b>	-	460	360	-	<b>29,90</b>
	<b>411560</b>	-	510	380	-	<b>50,40</b>
	<b>411650</b>	-	650	450	-	<b>67,70</b>



## TACA LAMINOWANA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>414020</b>	530	325	<b>47,90</b>

## TACA

- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce
- antypoślizgowa
- laminowana

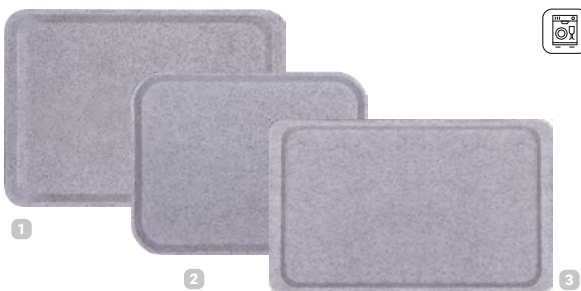


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>414371</b>	530	370	15	<b>62,10</b>

## TACA

- odporna na temperatury w zakresie -40 / +130°C

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>413370</b>	530	370	17	<b>46,50</b>
2.	<b>413460</b>	460	360	20	<b>42,20</b>
3.	<b>413530</b>	530	325	17	<b>43,80</b>



## TACA

- antypoślizgowa
- laminowana
- zakres temp. +80°C /-10°C, nie można wyparzać, ale dopuszczalne jest mycie w zmywarce

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>414531</b>	530	325	15	<b>63,30</b>
2.	<b>414532</b>	530	325	15	<b>56,50</b>
3.	<b>414533</b>	530	325	15	<b>56,50</b>



## TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>413001</b>	530	325	<b>32,80</b>
2.	<b>413010</b>	530	325	<b>89,10</b>



1



2

## TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>413031</b>	530	325	<b>41,30</b>
2.	<b>413033</b>	456	356	<b>27,50</b>
3.	<b>413032</b>	415	305	<b>21,80</b>



1



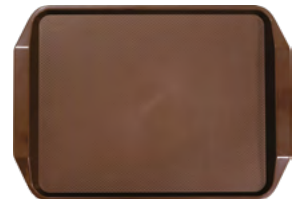
2



3

## TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>414090</b>	430	305	30	<b>22,40</b>

## STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>415000</b>	470	480	780	<b>228,00</b>

## 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
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>156,00</b>
<b>419100</b>	Witryna chłodnicza	530	325	240	<b>411,00</b>
<b>419112</b>	Wkład chłodzący	200	120	30	<b>31,90</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>156,00</b>
<b>414020</b>	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	<b>47,90</b>
<b>413001</b>	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	530	325	-	<b>32,80</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	<b>156,00</b>
<b>435090</b>	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	8	0,76	230	<b>585,00</b>



## POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>419000</b>	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	<b>156,00</b>
<b>111060</b>	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	<b>58,40</b>



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z lupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PLYTA Z ŁUPKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
399101	200	200	5	13,65
399102	200	100	5	7,92
399103	300	300	5	22,90
399104	300	200	5	15,45



1

2

KOLUMNA BUFETOWA

Lp.	Nr kat.	Kolor	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	815601	●	Wysoka	150	150	570	299,00
2.	815621	●	Niska	150	150	355	213,00

INOX

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

**Pasabahce**  
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



5



5

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	400283	Misczka finger food	110	-	-	6	4,68
2.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	3,83
3.	400286	Naczynie finger food	83	59	0,220	12	6,44
4.	400124	Misczka finger food	120-74	50	0,320	6	4,60
5.	400304	Misczka finger food	107-99	53	0,300	6	5,19

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	400651	Naczynie finger food	90	90	40	0,160	4	2,89
7.	400652	Naczynie finger food	140	85	35	0,255	3	4,84

## 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	52,70
399112	GN 1/2	325	265	5	1	28,30
399113	GN 1/3	325	175	5	1	20,20
399114	GN 1/4	265	160	5	1	17,05

### PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399101	200	200	5	1	13,65
399103	300	300	5	1	22,90
399117	100	100	5	4	14,90

### PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
399119	300	5	1	22,00
399120	330	5	1	26,80

### PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399122	GN 1/2	325	265	5	1	29,20

### PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena netto
399102	200	100	5	1	7,92
399104	300	200	5	1	15,45
399115	400	250	5	1	25,90
399116	400	120	5	1	13,20

## NACZYNIA DO FINGER FOOD

### MINI DIP

- stal gładka

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546043	72	48	0,12	7,79

### MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	546044	57	45	0,075	6,72
2.	546045	72	48	0,120	5,52

### KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
546022	88	110	0,3	24,00

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546040</b>	120	120	0,90	<b>34,20</b>

MINI WIADERKO

• do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546034</b>	95	95	0,400	<b>18,85</b>
<b>546035</b>	120	120	0,900	<b>26,90</b>

KUBEK NA FRYTKI

• 546025 stal młotkowana



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>546024</b>	88	85	0,41	<b>17,45</b>
2.	<b>546025</b>	88	85	0,41	<b>16,70</b>

MINI RONDELEK



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>546009</b>	68	43	0,13	<b>31,60</b>

KOSZYK NA SERWETKI



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>319046</b>	195	195	78	<b>21,40</b>

STOJAK NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319041</b>	100	150	<b>14,15</b>

KOSZYK NA PRZEKĄSKI  
FINGER FOOD



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319047</b>	115	82	<b>12,25</b>

KOSZYK DO SERWOWANIA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>319048</b>	270	170	295	<b>39,80</b>

KOSZYK NA OWOCE



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>319049</b>	270	130	<b>25,50</b>



## CATERING

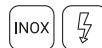
Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Wiszące lampy grzewcze.....	245
Lampy grzewcze elektryczne .....	245-246
Stolik grzewczy.....	246
Lampy grzewcze gazowe.....	247

Mebłe cateringowe.....	248
Pokrowce na meble cateringowe .....	249
Słupek hotelowy.....	249

## WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot  
w standardzie  
w modelu  
692310



Złożona lampa



## 1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 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	281,00

## 2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 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	227,00

### LAMPA GRZEWcza PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy



Parasol z zamontowanym systemem grzania



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692312	1000	105	3,6	2,0	230	256,00

### STOLIK GRZEWczy

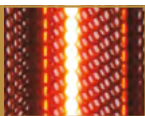
- stół barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



INOX



Specjalna powłoka ochronna



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
692333	600	1100	17,5	1,5	230	443,00

## LAMPY GRZEWCZE PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>693210</b>	520	-	2270	13	G30	<b>1190,00</b>
2.	<b>693211</b>	-	2270	-	-	-	<b>82,20</b>

## LAMPY GRZEWCZE, PROMIENNIK

- lampa, promiennik ciepły do zastosowania na zewnątrz
- doskonałe efekty ciepłe wraz pięknym wyglądem z 4 stron
- obudowa ze szkła hartowanego
- przeznaczony na gaz propan, butan lub propan-butan
- kamienie z lawy wulkanicznej w komplecie (1,5kg)
- wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie
- wąż przyłączeniowy w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>693220</b>	420	420	1360	11	Gaz	<b>1075,00</b>

# MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



## 1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950112	1220	610	740	8,9	250,00

## 2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH): 920x760x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950118	1830	760	740	13,7	378,00

## 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	335,00

## 4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 475x170x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950121	475	530	870	4,5	168,00

## 5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 910x280x90 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena netto
950120	1830	280	430	8,8	283,00

## 6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
950141	800	1100	9,3	321,00

## POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	Cena netto
1.	<b>950160</b>	Pokrowiec na stół 950141	○	<b>61,40</b>
	<b>950163</b>	Pokrowiec na stół 950141	●	<b>61,40</b>
2.	<b>950172</b>	Pokrowiec na stół 950112	○	<b>52,00</b>
	<b>950175</b>	Pokrowiec na stół 950112	●	<b>52,00</b>
3.	<b>950176</b>	Pokrowiec na stół 950118	○	<b>64,10</b>
	<b>950179</b>	Pokrowiec na stół 950118	●	<b>64,10</b>
4.	<b>950168</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	○	<b>35,40</b>
	<b>950171</b>	Pokrowiec na krzesło 950121	●	<b>36,30</b>



### 1 SŁUPEK HOTELOWY

- kolor czarny
- wysuwana taśma w kolorze czerwonym
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>689011</b>	320	900	2	<b>119,00</b>

### 2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>689001</b>	320	1000	<b>235,00</b>

### 3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>689003</b>	●	1500	<b>52,10</b>



1



3



2



## WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery barowe .....251-254  
Nalewaki, dozowniki, otwieracze.....255-256  
Sitka, miarki, moździerze, shakery, ... 257-258  
Naczynia miedziane do serwowania ....2259  
Łyżeczki i maty barmańskie,  
    formy silikonowe.....259-261

Pojemniki termoizolacyjne .....262  
Wiaderka do szampana i podstawy ..... 262  
Syfony do wody..... 263  
Wyciskarka do cytrusów ..... 264, 266-268  
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu : 268-273  
Chłodziarki i lodówki barowe.....275-276

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- możliwe chwilowe zwiększenie obrotów podczas pracy urządzenia przyciskiem "pulse"
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**
**1**


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484416</b>	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	<b>540,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**1**

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484419</b>	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	<b>669,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- płynna regulacja obrotów
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie urządzenia po zdjęciu dzbanka
- wbudowany timer 1-5 minut
- 3 dedykowane programy pracy
- pokrywa z otworem
- metalowe sprzęgło
- w komplecie popychacz


**2**
**3**
**1**


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>484421</b>	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	<b>914,00</b>
2.	<b>484016</b>	Dzbanek	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>158,00</b>
3.	<b>484020</b>	Dzbanek	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>161,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- pokrywa wyciszająca
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484051



**DZBANEK DO BLENDERA**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484050</b>	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	<b>999,00</b>
<b>484051</b>	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	-	<b>193,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- praca pulsacyjna
- płynna regulacja obrotów
- popychacz w komplecie
- dodatkowy dzbanek 484030



**DZBANEK DO BLENDERA**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484730</b>	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	<b>449,00</b>
<b>484030</b>	Dzbanek	-	-	-	2,0	-	-	-	<b>152,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli lub napojów z kruszonym lodem
- dwie prędkości pracy
- pokrywa z otworem
- cicha praca silnika
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka


**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>484600</b>	Blender	180	180	420	1,25	13000 / 16000	0,60	230	<b>2015,00</b>
<b>484601</b>	Dzbanek	-	-	-	1,25	-	-	-	<b>756,00</b>

**BLENDER BAROWY**

- do przygotowania koktajli mlecznych, mrożonych i innych napojów
- opatentowany, dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- automatyczne zatrzymanie pracy po zdjęciu dzbanka lub pokrywy urządzenia
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 9 programów pracy
- cicha praca silnika
- dzbanek można myć w zmywarce


**DZBANEK DO BLENDERA**

- wykonany z poliwęglanu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
<b>484610</b>	Blender	197	233	307	1,4	1,05	230	<b>5830,00</b>
<b>484611</b>	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	<b>1125,00</b>

### BLENDER BAROWY

- idealny do przygotowywania koktajli, koktajli mlecznych, mrożonej kawy i innych napojów mieszanych
- opatentowany ,dwukierunkowy obrót ostrza
- urządzenie w kilka sekund kruszy i miesza różne składniki w tym kostki lodu lub mrożone owoce
- bardzo cichy dzięki pokrywie redukującej poziom hałasu
- dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- 30 programów pracy z możliwością tworzenia własnych receptur (dostępny port USB)
- regulacja prędkości obrotów
- dzbanek można myć w zmywarce



#### DZBANEK DO BLENDERA

- wykonany z poliwęglanu
- możliwość sztaplowania



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
484620	Blender	200	247	440	1,4	2500 / 15000	9,5	1,01	230	8640,00
484621	Dzbanek	-	-	-	1,4	-	-	-	-	1125,00

### BLENDER KUCHENNY

- urządzenie do mieszania, rozdrabniania wszelkiego rodzaju potraw ciepłych lub zimnych
- funkcja "PULSE"
- pokrywa z otworem fi 46 mm
- funkcja ręcznej blokady dzbanka
- w zestawie dzbanek z poliwęglanu o pojemności 4l (opcja 2 l)



#### DZBANEK DO BLENDERA

- ergonomiczny uchwyt



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
484630	Blender	220	303	566	4,0	11	1,2	230	5985,00
484631	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	2,0	-	-	-	1145,00
484632	Dzbanek stalowy	-	-	-	2,0	-	-	-	2280,00
484633	Dzbanek z poliwęglanu	-	-	-	4,0	-	-	-	1190,00
484634	Dzbanek stalowy	-	-	-	4,0	-	-	-	2500,00

**NALEWAK**

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Nr kat.	Kolor	L mm	K szt	Cena netto
475975	●	65	12	1,58

**DOZOWNIK, NALEWAK Z KULKAMI**



Nr kat.	V litry	Cena netto
475020	0,025	9,18
475035	0,035	9,18
475050	0,050	9,18

**DOZOWNIK DO ALKOHOLU**

- dedykowany do stojaków 475110 i 475140



Nr kat.	V litry	Cena netto
475251	0,025	22,40
475351	0,035	22,40
475551	0,045	22,40

**STOJAK NA BUTELKĘ Z DOZOWNIKIEM**

- 475110 montowany do ściany
- 475140 montowany do półki
- w zestawie dozownik 30 ml
- zalecana wysokość butelek H 240-350 mm

Lp.	Nr kat.	Montaż	H mm	V litry	Cena netto
1.	475110	do ściany	390	0,03	50,00
2.	475140	do półki	390	0,03	56,10



**NALEWAK**

- 475985 - samodomykający się
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena netto
1.	475980	114	1	5,67
2.	475986	103	6	5,40
3.	475985	120	2	9,00

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
472030	35	55	15,30

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**

- 472031 - sprzedawany po 2 szt.
- cena za sztukę

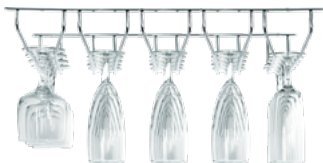


Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt	Cena netto
472031	35	55	2	12,00

PROWADNICE DO  
PODWIESZANIA KIELISZKÓW

Cr

- 5 rzędowy



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
478050	480	450	355	70	70,00

PROWADNICE DO  
POWIESZANIA KIELISZKÓW

- 1 - rzędowy



Lp.	Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena netto
1.	478010	120	55	400	40	22,00
2.	478011	120	55	400	40	15,30

OTWIERACZ DO BUTELEK

- montaż do ściany



Nr kat.	Cena netto
472110	6,12

OTWIERACZ

- 472102, 472105 - 2 mm grubości



Lp.	Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
1.	472100	43	127	9,30
2.	472102	30	90	7,00
3.	472105	40	178	10,00

OTWIERACZ KELNERSKI



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
1.	472999	120	18,85
2.	472140	110	10,15
3.	472996	110	21,00

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena netto
4.	472997	110	21,00
5.	472998	120	18,60

WYCISKACZ  
DO CYTRYN



- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

**NOWOŚĆ**

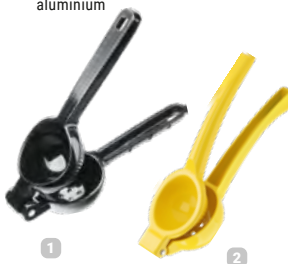


Nr kat.	Ø mm	L mm	M kg	Cena netto
474002	75	218	0,32	59,00

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	474000	55	208	40,80
2.	474001	80	225	25,50

WYCISKACZ  
DO CYTRUSÓW

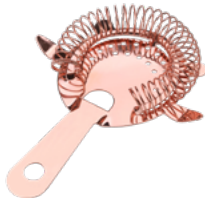
INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
473000	130	100	0,35	57,80

SITO BARMAŃSKIE

- miedziana powłoka
- zalecane mycie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
472091	148	118	30	22,40

SITO BARMAŃSKIE



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
472092	10,3	215	20,00

SITO BARMAŃSKIE JULEP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
472060	78	165	19,00

SITO BARMAŃSKIE, STOŻKOWE



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	472081	80	213	11,85
2.	472082	80	213	15,00

MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS



Nr kat.	L mm	Cena netto
472200	210	23,20

MOŹDZIERZ

- uchwyt stalowy



Nr kat.	L mm	Cena netto
472202	200	9,18

MOŹDZIERZ

- uchwyt miedziany
- zalecany mycie ręczne



Nr kat.	L mm	Cena netto
472203	200	12,25

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena netto
474251	0,25	33,30

MIARKA Z PODZIAŁKĄ ZEWNĘTRZNĄ 15-75 ML



Nr kat.	V litry	Cena netto
474075	0,075	15,00

MIARKA DWUSTRONNNA

- wykonane ze stali 18/8



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	474301	0,020-0,040	17,30
	474302	0,025-0,050	17,40
2.	474305	0,025-0,050	16,00
3.	474306	0,025-0,050	26,00
4.	474307	0,025-0,050	26,00

SHAKER DO KOKTAJLI

• 3-częściowy



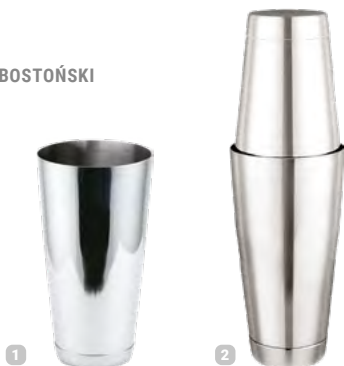
Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	476070	0,7	53,00
2.	476051	0,5	30,80
	476071	0,7	35,30
3.	476050	0,5	29,00
4.	476055	0,5	32,00
5.	476075	0,7	39,00
6.	476080	0,8	21,00

SHAKER PARYSKI



Nr kat.	V litry	Cena netto
476081	0,65	49,00

SHAKER BOSTOŃSKI



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	476000	●	90	180	0,9	20,00
2.	476082	●	-	-	0,8	52,00

KUBEK STALOWY DO SHAKERA



Nr kat.	H mm	V litry	Cena netto
472014	130	0,53	15,70

SZKLANICA DO SHAKERA

• do zastosowania z shakerem typu "Boston"



Nr kat.	V litry	K szt.	Cena netto
476045	0,45	48	6,12

NACZYNIĘ DO MIKSOWANIA Z WYLEWKĄ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400330	107	150	0,725	6	23,80

**ŁYŻECZKA BARMAŃSKA**

- model 472012 pakowany po 12 szt.
- cena za sztukę

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>472010</b>	200	1	<b>16,05</b>
2.	<b>472011</b>	285	1	<b>12,00</b>
3.	<b>472012</b>	202	12	<b>0,65</b>
4.	<b>472015</b>	400	1	<b>19,00</b>
5.	<b>472016</b>	300	1	<b>13,00</b>
6.	<b>472020</b>	210	1	<b>16,10</b>

**NÓŻ DO OBIERANIA**



Nr kat.	L mm*	Cena netto
<b>285092</b>	100	<b>12,75</b>

**DESKA DO KROJENIA**

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. + 90° C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>340270</b>	270	190	9	<b>17,70</b>
<b>340351</b>	350	250	10	<b>36,40</b>



**SZPIKULEC DO LODU**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- rączka z drewna i stopu cynku
- przeznaczony do obróbki brył lodu



Lp.	Nr kat.	w mm	H mm	M kg	Cena netto
1.	<b>472211</b>	61	188	0,16	<b>39,00</b>
2.	<b>472213</b>	36	176	0,11	<b>39,00</b>

**MIEDZIANE NACZYNIA DO SERWOWANIA KOKTAJLI**

- wykonane ze stali nierdzewnej
- trwała, miedziana powłoka
- nowoczesny design
- podana cena za sztukę, sprzedawane w ilościach kartonowych



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
1.	<b>472040</b>	78	90	0,40	1	-	<b>25,00</b>
2.	<b>472045</b>	96	205	0,47	1	-	<b>55,00</b>
3.	<b>472050</b>	92	100	0,50	1	-	<b>26,00</b>
4.	<b>472210</b>	64	218	0,21	2	-	<b>35,00</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	M kg	Cena netto
5.	<b>472225</b>	120	162	0,25	2	-	<b>35,00</b>
6.	<b>472245</b>	96	98	0,45	2	-	<b>30,00</b>
7.	<b>472250</b>	90	210	-	2	0,5	<b>35,00</b>

## 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.	<b>473900</b>	590	80	16	<b>33,00</b>
2.	<b>473910</b>	450	300	10	<b>43,60</b>
3.	<b>473905</b>	600	200	9	<b>27,80</b>



## POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 140x130 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>477100</b>	240	150	105	<b>36,90</b>

## POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473500</b>	500	160	90	<b>96,00</b>

## STACJA BARMAŃSKA

- 5 pojemników na dodatki z pokrywą
- 2 duże pojemniki na akcesoria barowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473600</b>	600	150	85	<b>80,60</b>

## KRUSTOWNICA

- 3 rozsuwane poziomy pojemniki do zdobień kieliszków



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>477000</b>	200	160	75	<b>29,60</b>

**ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW**

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486016</b>	108	325	250	<b>54,00</b>

**POJEMNIK NA BUTELKI**

PL STALGAST RADOM

- naścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>474310</b>	550	100	150	<b>146,00</b>

**POJEMNIK BARMAŃSKI**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815025</b>	120	140	<b>51,60</b>

**BUTELKA DO AROMATYZOWANIA KOKTAJLI**

- 473001 posiada atomizer



1

2

3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>473001</b>	67	106	0,10	<b>29,00</b>
2.	<b>473002</b>	35	110	0,03	<b>29,00</b>
3.	<b>473003</b>	65	136	0,15	<b>23,00</b>

**TABLICZKA STOŁOWA**

- czarna tabliczka informacyjna z drewnianą podstawą



1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486023</b>	160	-	290	<b>11,20</b>
2.	<b>486024</b>	180	345	-	<b>25,50</b>

**FORMA SILIKONOWA DO KOSTEK LODU**

SIL

- nr kat. 471001 - pojemność 15 kostek 30x30x30 mm
- nr kat. 471002 - pojemność 6 kostek 50x50x50 mm



1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>471001</b>	190	120	35	<b>19,40</b>
2.	<b>471002</b>	170	110	52	<b>18,35</b>

**FORMA SILIKONOWA**

SIL

- nr kat. 471003 - pojemność 2x Ø 58 mm
- nr kat. 471004 - pojemność 8x Ø 50 mm



1

2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>471003</b>	165	75	76	<b>15,30</b>
2.	<b>471004</b>	250	120	60	<b>25,50</b>

**POJEMNIK  
TERMOIZOLACYJNY  
DO LODU**



- ociekacz i szczytce do lodu w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>479200</b>	150	220	2	<b>134,00</b>

**POJEMNIK  
TERMOIZOLACYJNY  
DO WINA**



1 2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	<b>477201</b>	1,9	<b>61,60</b>
2.	<b>477202</b>	1,9	<b>79,00</b>

**MISA DO SZAMPANA**



1 2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>477991</b>	350	230	<b>115,00</b>
2.	<b>477992</b>	350	230	<b>125,00</b>

**WIADERKO DO SZAMPANA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>477771</b>	210	205	4,5	<b>54,40</b>

**WIADERKO DO SZAMPANA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>477351</b>	200	205	4,5	<b>46,60</b>

**WIADERKO DO SZAMPANA**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>477441</b>	190	200	4	<b>66,30</b>

**PODSTAWA STOŁOWA DO WIADERKA**

- średnica uchwyty pod wiaderko ok 17 cm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>478616</b>	420	175	120	<b>29,00</b>

**PODSTAWA DO WIADERKA**

Lp.	Nr kat.	H mm	Cena netto
1.	<b>478610</b>	600	<b>184,00</b>
2.	<b>478680</b>	680	<b>185,00</b>
3.	<b>478690</b>	725	<b>107,00</b>



1 2 3

**SYFON ISI SODA SIPHON**

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500500</b>	<b>1</b>	<b>259,00</b>

**SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC**

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500505</b>	<b>1</b>	<b>314,00</b>

**NABOJE DO SYFONÓW DO WODY**

- ISI SODA - każdy nabej zawiera 8,4g czystego CO<sub>2</sub>
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabej 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
<b>500010</b>	Naboje SODA	<b>10</b>	<b>19,90</b>

**SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE**

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500504</b>	<b>0,95</b>	<b>180,00</b>

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZKŁA

- 5 rolek, które usuwają smugi i zacieki dodatkowo polerując
- nadmuch gorącego powietrza
- szczotki wymienne, zestaw kod 469000

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>469001</b>	290	345	520	41	1,15	230	<b>2690,00</b>

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce Ø=120 mm



SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA



Nr kat.	Cena netto
<b>469000</b>	<b>499,00</b>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>473012</b>	185	225	710	<b>264,00</b>

### AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	8035,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	9240,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	11025,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe [stalga.com](http://stalga.com)



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW CLASSIC

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482600</b>	230	300	350	1450	5	0,13	230	<b>2040,00</b>



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność do 30 l/h
- w zestawie 3 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa wykonana z aluminium
- wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482610</b>	170	303	350	1450	5	0,13	230	<b>2220,00</b>



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW Z OSŁONĄ

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- wydajność 40l/h
- antyrozpryskowa osłona
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- możliwość mycia w zmywarce misy oraz osłony
- obudowa wykonana z aluminium
- cicha praca silnika

3 końcówki wyciskające w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482620</b>	205	305	490	1500	9,5	0,23	230	<b>3180,00</b>



**WYCISKARKA AUTOMATYCZNA DO CYTRUSÓW**

- doskonale rozwiązanie dla barów, kawiarni, hoteli, restauracji, cocktail barów
- wydajność 30l/h
- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- pokrywa dociskacza stanowi osłonę rozbryzgową
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Sitko -  
element  
roboczy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482630</b>	200	300	380	1500	9,2	0,23	230	<b>3315,00</b>


**WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA COLD PRESS**

- idealne rozwiązanie dla barów, restauracji i sklepów
- możliwość tłoczenia na zimno świeżych soków z owoców i warzyw
- wysoka wydajność do 60l/h
- regulowana prędkość obrotów
- duży otwór wlotowy o średnicy 79,5 mm
- pojemnik na odpadki o pojemności 4l
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej

Filtr ze stali  
nierdzewnej  
z otworami  
o  $\phi=0,3$  mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>482650</b>	233	412	640	5-70	28,6	0,4	230	<b>21790,00</b>



### 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
<b>480021</b>	212	287	396	0,23	230	<b>1760,00</b>

Pojemnik, docisk i wyciskacz wykonane ze stali nierdzewnej



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna 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
<b>480012</b>	315	200	440	5,7	0,18	230	<b>781,00</b>



### DOZOWNIK DO LODU

- produkuje kruszony lód
- dedykowany do barów, klubów nocnych, hoteli, sklepów rybnych
- wysoka wydajność 90kg/24h
- izolowany zasobnik na lód o pojemności 5 kg
- wymaga podłączenia do wody 3/4 cala
- odpływ grawitacyjny
- chłodzony powietrzem
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej AISI304



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>873550</b>	396	708	871	61	0,44	230	<b>20450,00</b>



### KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- ostrza tnące i wałek wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodny, duży otwór wsadowy
- dedykowany pojemnik na kruszony lód GN 1/6 150 mm

INOX



### KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- duży otwór wsadowy
- dwa tryby kruszenia lodu (automatyczny lub ręczny)
- regulacja wielkości pokruszonego lodu
- ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- wytrzymały i cichy silnik indukcyjny

**S**SANTOS®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
471160	175	270	490	30	9	0,25	230	1050,00

Nr kat.	W mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
471600	236	474	73	150	0,13	230	5990,00

### KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szuffadka z tworzywa

Noże ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
471000	160	135	270	132,00

### 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	1065,00



## KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



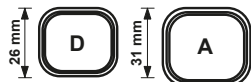
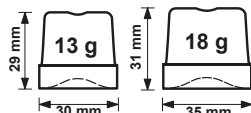
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zasobnika kg	Zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	14710,00

# KOSHKARKI 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



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brema**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



1

do 21 kg/24h



2

do 21 kg/24h



5

do 48 kg/24h



6

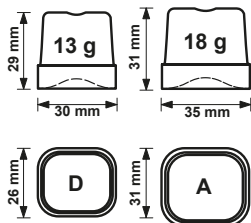
do 72 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>872211</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4605,00</b>
2.	<b>872213</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>4995,00</b>
3.	<b>872281</b>	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>6245,00</b>
4.	<b>872331</b>	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>7235,00</b>
	<b>872421</b>	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>7440,00</b>
5.	<b>872461</b>	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>8150,00</b>
6.	<b>872651</b>	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>10770,00</b>
	<b>872801</b>	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>11300,00</b>
	<b>872901</b>	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>11680,00</b>

## KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



Wzór kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ściany
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872212 z tworzywa ABS
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



4

do 48 kg/24h



6

do 95 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>872212</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4630,00</b>
2.	<b>872214</b>	do 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>4975,00</b>
3.	<b>872282</b>	do 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>6245,00</b>
4.	<b>872332</b>	do 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>7235,00</b>
	<b>872422</b>	do 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>7725,00</b>
5.	<b>872462</b>	do 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>8150,00</b>
6.	<b>872652</b>	do 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>10770,00</b>
	<b>872802</b>	do 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>11300,00</b>
	<b>872902</b>	do 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>11680,00</b>



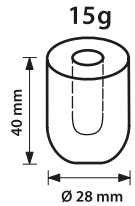
do 26 kg/24h

### KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>871120</b>	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>3060,00</b>
<b>871126</b>	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>3380,00</b>

## ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Wzór łuski



1

do 113 kg/24h

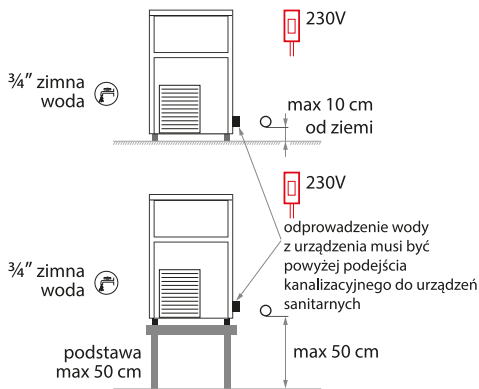


2

do 153 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~łuski)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>873901</b>	Powietrzem	do 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>15800,00</b>
	<b>873902</b>	Wodą	do 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>15800,00</b>
2.	<b>873151</b>	Powietrzem	do 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>17130,00</b>

## STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



## PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

### ZMIĘKZCZACZ DO WODY



Nr kat. Nr strony

**820081**  
**820121** 544  
**820161**



Nr kat. Nr strony

**822990** 544



Nr kat. Nr strony

**822998** 544

### TABLETKI SOLNE



Nr kat. Nr strony

**820999** 544

### FILTR DO WODY



Nr kat. Nr strony

**822825**  
**822827** 542  
**822829**  
**822831**

### LICZNIK PRZEPEŁYWU WODY



Nr kat. Nr strony

**823998** 542

**CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA**

LED

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881120</b>	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	<b>3150,00</b>

**CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA**

LED

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881240</b>	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	<b>4165,00</b>

**LODÓWKA BAROWA**

- wnętrze wykonane z aluminium
- oświetlenie LED
- drzwi skrzydłowe z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



1



2



3

Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882133</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>2140,00</b>
2.	<b>882213</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>2755,00</b>
3.	<b>882323</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>3470,00</b>

### ŁODÓWKA BAROWA

- wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- drzwi skrzydłowe z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882143</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>3150,00</b>
2.	<b>882243</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>4320,00</b>
3.	<b>882343</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>5310,00</b>

### ŁODÓWKA BAROWA

- wnętrze wykonane z aluminium
- oświetlenie LED
- drzwi suwane z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882214</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	<b>3050,00</b>
2.	<b>882324</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	<b>3925,00</b>



# WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Telewizory Samsung.....	278	Stół pod ekspres.....	286
Ekspresy automatyczne.....	280	Dzbanki, tampery, odbijaki do fusów, dyspenser do przypraw.....	287-289
Podgrzewacz filiżanek.....	281	Chemia do ekspresów.....	289
Łodówka na mleko do kawy.....	281	Szkló do kawiarni.....	290-291
Ekspresy kolbowe.....	282-283		
Młynek do mielenia kawy.....	284-285		



## TELEWIZORY SAMSUNG BUSINESS TV

LED

- rozdzielczość UHD
- przystosowane do pracy 16/24 h
- 3 lata gwarancji
- dzięki aplikacji Samsung Business TV wygodnie przygotujesz i prześlesz treści wyświetlane na telewizorze
- aplikacja Samsung Business TV dla Android i Apple dostępna w j. polskim
- Wi-Fi
- dźwięk Dolby Digital Plus
- Bluetooth Audio
- przeglądarka internetowa
- 3 gniazda HDMI, 1 USB
- Ethernet (LAN), 1 Wyjście audio cyfrowe (optyczne)
- możliwość powieszenia na ścianie układ VESA
- Tuner DVB-T2CS2

**NOWOŚĆ**



### TELEWIZOR

Nr kat.	Ekran cale	Rozmiar VESA mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>700043</b>	43	200×200	967,5	59,7	561,4	0,125	230	<b>2200,00</b>
<b>700050</b>	50	200×200	1120,3	60,0	647,0	0,140	230	<b>2550,00</b>
<b>700055</b>	55	200×200	1234,1	60,3	710,8	0,145	230	<b>2920,00</b>
<b>700065</b>	65	400×300	1452,9	60,6	834,0	0,195	230	<b>3850,00</b>
<b>700075</b>	75	400×400	1673,2	61,1	962,4	0,250	230	<b>5900,00</b>
<b>700085</b>	85	600×400	1901,2	61,4	1088,4	0,295	230	<b>7400,00</b>



## Wspieramy świat kawy Sprzęt i szkolenia dopasowane do potrzeb rynku

”

*Zależy mi, aby każde szkolenie było maksymalnie dopasowane. Dlatego jego zakres zawsze dostosowuję do poziomu uczestników. Niezależnie od tego, czy dopiero zaczynają przygodę z kawą, czy chcą rozwijać już zdobyte umiejętności.*



### Mariusz Ćwiklak

Specjalista ds. promocji marki w zespole Stalgast Chefs oraz Mistrz Polski Lavazza Barista Challenge 2024/2025



## Praktyczna wiedza, nowoczesny sprzęt, elastyczne podejście



Poznaj świat kawy i pracuj na profesjonalnych ekspresach – kolbowych i automatycznych.



Wybierz szkolenie dokładnie takie, jakie potrzebujesz.



Zwiększ sprzedaż i wyróżnij się na rynku.



Wykorzystaj potencjał rynku kawy. Zdobądź wiedzę i narzędzia, które przyniosą realny zysk.

Umów się na bezpłatne szkolenie już teraz!  
Wspólnie ustalimy termin i zakres spotkania.  
Napisz do nas: [szkolenia@stalghost.com](mailto:szkolenia@stalghost.com)



## EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY I CZEKOLADY

- 10,1 calowy ekran dotykowy w języku polskim
- do kawy i produktów instant np. gorącej czekolady
- podwójny bojler dla efektywniejszej pracy
- funkcja spieniania świeżego mleka
- funkcja monitorowania braku mleka
- dysza gorącej wody
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- automatyczna funkcja samoczyszczenia
- używać zabielaacza do kawy, nie mleka w proszku
- zbiornik na kawę 1200 gr
- zbiornik na proszek 2x1,8 l
- poj. zbiornika na fusy: ~70 krążków / 700g



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486810</b>	405	540	660	6	28,5	2,9	230	<b>16500,00</b>

## EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY I CZEKOLADY

- kompaktowy rozmiar ekspresu idealny do ustawienia na blacie z ograniczonym miejscem
- funkcja, kawa i spienione mleko w tym samym czasie
- dotykowy 10 calowy ekran
- zintegrowany spieniacz do mleka
- funkcja automatycznego czyszczenia
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę oraz odprowadzenie wody użytej do zewnętrznego zbiornika bądź bezpośrednio do kanalizacji
- pojemność zbiornika na ziarna kawy 1000 g
- w podstawie ukryte zbiorniki na wodę ociekową oraz fusy
- poj. pojemnika na fusy: ~20 krążków / 200 g

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486815</b>	251	475	590	3,5	17	1,3	230	<b>4999,00</b>

## EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- menu do 20 różnych rodzajów napojów
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- poj. zbiornika na fusy ~70 krążków / 700g
- poj. zbiornika na ziarna kawy ~1 kg
- system regularnego czyszczenia układu spieniania mleka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486812</b>	410	500	580	8	20,5	2,9	230	<b>10500,00</b>

## AKCESORIA DO EKSPRESÓW

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>648011</b>	Odkamieniacz	<b>26,80</b>
<b>820078</b>	Tabletki czyszczące	<b>19,65</b>
<b>822310</b>	Filtr do ekspresu	<b>159,00</b>



**PODGRZEWACZ FILIŻANEK**

- szafka grzewcza polecana do ekspres 486812
- 2 poziomy z grzaniem
- obudowa za szkła hartowanego i stali



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486001</b>	320	420	470	11	0,075	230	<b>1840,00</b>

**ORGANIZER KAWOWY**

- organizier przeznaczony do uporządkowania strefy kawowej
- polecany na kubki, mieszadła, torebki z cukrem i inne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486015</b>	356	256	180	<b>86,70</b>

**ORGANIZER, STOJAK NA KUBKI DO NAPOJÓW**

PP

- posiada 4 otwory o średnicy 105 mm i wysokości 205 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486016</b>	108	325	250	<b>54,00</b>

**LODÓWKA NA MLEKO**

- chłodziarka do mleka, dedykowana do ekspresów automatycznych
- obudowa w kolorze czarnym
- nowoczesny wygląd
- szklany front z wyświetlaczem i regulacją temperatury
- nr kat. 844108: max ilość mleka 4 l
- nr kat. 844110: max ilość mleka 6 l
- możliwe zastosowanie po obu stronach ekspresu
- drzwiczki z zamkiem na klucz
- nr kat. 844110: możliwość demontażu nóżek (240x420x527 mm)



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>844108</b>	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	<b>2120,00</b>
2.	<b>844110</b>	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	<b>2855,00</b>

**LODÓWKA 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
<b>844100</b>	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	<b>1285,00</b>

**LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWANĄ SZAFKĄ**

- dwufunkcyjne urządzenie dla oszczędności miejsca
- polecana do ekspres 486812
- 2 poziomy z podgrzewaniem filiżanek
- lodówka o pojemności 3,5 l



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>844486</b>	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	<b>4980,00</b>

## EKSPRESY KOLBOWE

- profesjonalne, niezawodne, automatyczne ekspresy kolbowe do parzenia kawy, zaprojektowane do stworzyć perfekcyjnego espresso
- miedziany bojler
- różne kształty i kolory pozwolą na dopasowanie się do istniejących przestrzeni
- antywibracyjne nożyki z tworzywa
- wszystkie ekspresy posiadają automatyczne, programowalne sterowanie
- dostępne wersje 1, 2 i 3-grupowe

### EKSPRES DO KAWY, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- obudowa wykonana ze stali
- grupa „tall-cup” h=105/135 mm
- wbudowane manometr
- pompa wibracyjna
- dysza do wrzątku
- dysza do pary wodnej
- elektroniczna regulacja temp. bojlera kontrolowana z panelu
- panel dotykowy, 4 programy, przycisk ręcznego dozowania i zawór gorącej wody
- możliwość zamówienia wersji z podłączeniem do sieci wodnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V zbiornika litry	V bojlera litry	M kg	P bojlera kW	P kW	U V	Cena netto
<b>486010</b>	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	<b>6810,00</b>

### EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, HRC

- system automatycznego uzupełniania poziomu wody
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- wbudowane dwa manometry
- 1 dysza do wrzątku
- 2 dysze do pary
- wolumetryczna pompa
- panel dotykowy, 4 programy na grupę, przycisk ręcznego dozowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486020</b>	2-grupowy	760	525	492	10,5	57	4,5	400	<b>12790,00</b>
<b>486030</b>	3-grupowy	1000	525	492	17	71	5,4	400	<b>16610,00</b>

**EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, DELTA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- grupa „tall-cup” h=75/105 mm
- pompa wolumetryczna z by-passem
- elektroniczny wyświetlacz
- panel z przyciskami podświetlany LED, 4 przyciski na grupie, przycisk ręcznego dozowania i przycisk gorącej wody
- samouczący się program dozowania
- edytowalny program „pre-infusion”
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu i regulacja temp. bojlera



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486320</b>	2-grupowy	813	561	494	10,5	57	4,5	400	<b>16780,00</b>
<b>486330</b>	3-grupowy	1053	561	494	17	71	5,4	400	<b>20860,00</b>

**AUTOMATYCZNA DYSZA DO SPIENIANIA MLEKA**

- dysza do spieniania mleka posiada regulowaną kontrolę temperatury EPS

Nr kat.	Opis	Cena netto
<b>486325</b>	Pasuje do modeli 486320, 486330	<b>2000,00</b>


**EKSPRES DO KAWY, AUTOMATYCZNY, LEVA**

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- mechaniczny system ekstrakcji kawy uruchamiany za pomocą uchwytu
- 2 dysze parowe z uchwytem ochronnym
- dysza do wrzątku
- elektroniczna kontrola poziomu wody w bojlerze
- miedziany bojler z oknem do podglądu
- grupa „standard” h=65 mm
- wysokość całkowita h=793 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V bojlera litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>486420</b>	2-grupowy	760	550	500	13,5	57	4,5	400	<b>16420,00</b>
<b>486430</b>	3-grupowy	1000	550	500	21	71	5,4	400	<b>20740,00</b>

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- zaparzacz przelewowy do kawy
- pojemność zbiornika na wodę 2,2 l
- dzbanek na kawę w zestawie
- dolna płyta podtrzymuje temperaturę



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
752222	Ekspres	203	403	469	1,8	2,06	230	899,00
752218	Dzbanek	-	-	-	1,8	-	-	59,00

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w 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



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany tamper 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	1850,00



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	2220,00

**MŁYNEK DO MIELENIA KAWY**

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5-12 g
- dozownik o pojemności 0,3 kg
- zintegrowany uniwersalny obrotowy tamper do kawy
- pojemnik na kawę wykonany z nietłukącego się, odpornego na zarysowania materiału
- pojemność zbiornika na kawę 1 kg
- funkcja automatycznego zatrzymania pracy po napełnieniu zbiornika na kawę mieloną
- stabilna konstrukcja minimalizująca drgania oraz poziom hałasu (63 dB)
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS
- wytrzymałe stalowe ostrza młynka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
486505	210	380	510	0,356	230	2350,00



**NOWOŚĆ**



**MŁYNEK DO KAWY**

- w pełni automatyczny: dawka kawy jest dozowana bezpośrednio po umieszczeniu portafila w uchwycie
- brak dozownika na kawę mieloną, zapewnia zawsze świeżo zmieloną porcję kawy
- szybki, 1 porcja (7g) w mniej niż 1 sekundę
- wyświetlacz LCD, łatwość dostosowania ustawień dawki
- regulacja stopnia mielenia ziarna kawy
- cichy (63 dB) i wydajny (25 kg/h)



**SANTOS**

**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
486506	198	352	540	1,0	1,1	230	6790,00

**URZĄDZENIE DO CZYSZCZENIA KOLBY**

- urządzenie do czyszczenia portafiltera Ø 58 mm
- precyzyjnie zaprojektowana głowica idealnie dopasowuje się przy czyszczeniu kolby
- możliwość montażu w blacie
- cicha praca
- obudowa ze stali nierdzewnej
- elastyczność montażu
- zasilacz wraz z pojemnikiem nablatowym na odpady w zestawie
- menu w języku polskim

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	486450	150	180	170	1,64	0,008	230/24	2690,00

**POJEMNIK WOLNOSTOJĄCY DO ZASTOSOWANIA Z 486450**

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
2.	486455	160	750	2,84	499,00

1  
2

**NOWOŚĆ**



### 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	3530,00

### STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY\*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- wymiary umywalki 325x354x200 mm
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

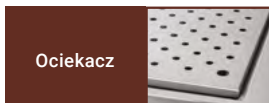
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
486710	1500	700	1000	4440,00



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

**WAGA POMOCNICZA**

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730011</b>	140	205	41	132x125	0,4	0,62	0,1	<b>316,00</b>
<b>730012</b>	140	205	41	132x125	0,4	2,2	1	<b>251,00</b>
<b>730013</b>	140	205	41	132x125	0,4	5,2	1	<b>256,00</b>



**WAGA PRZENOŚNA**

- polecana dla baristy
- energooszczędna
- ciekłokrystaliczny ekran LCD z podświetleniem
- zasilanie bateryjne 3xAAA (w komplecie, ~ 1000 h)
- wskaźnik poziomu baterii
- obudowa z ABS, szalka ze stali nierdzewnej
- antypoślizgowe nóżki
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- auto-wyłączenie

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Szalka WxD mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena netto
<b>730015</b>	135	201	41	142x128	0,5	1,2	0,1	<b>450,00</b>



**SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY**

- łatwy do utrzymania czystości, wyjmowany, gumowy wybijak o  $\varnothing$  35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 235x320x70 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>486017</b>	245	345	90	<b>261,00</b>
2.	<b>486018</b>	245	345	90	<b>314,00</b>

## WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486014</b>	265	162	102	<b>77,60</b>

INOX

## DYSPENSER DO PRZYPRAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>363200</b>	Do cynamonu	70	130	0,4	<b>29,10</b>
2.	<b>363300</b>	Do czekolady	70	130	0,4	<b>27,70</b>
3.	<b>363150</b>	Do cukru pudru	70	130	0,4	<b>26,80</b>

## DZBANEK EMALIOWANY

- do spieniania mleka
- ze stali nierdzewnej
- kolory: czarny i czerwony
- unikalny kształt wylewki ułatwia tworzenie wzorów na kawie



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
<b>376035</b>	● 0,35	<b>59,80</b>	
<b>376036</b>	● 0,35	<b>59,80</b>	
<b>376045</b>	● 0,45	<b>63,80</b>	
<b>376046</b>	● 0,45	<b>63,80</b>	

## DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>372035</b>	0,35	<b>32,80</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>41,90</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>47,90</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>81,90</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>95,00</b>

## DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA Z MIARKĄ

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>376060</b>	●	91	112	0,60	<b>49,00</b>
2.	<b>376061</b>	●	91	112	0,60	<b>49,00</b>

## DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA Z MIARKĄ

**NOWOŚĆ**

INOX

- do spieniania mleka
- wewnątrz miarka oz/ml



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	<b>372037</b>	75	93	0,35	0,14	<b>22,00</b>
2.	<b>327067</b>	91	113	0,58	0,20	<b>29,00</b>

## TAMPER, DYSK POZIOMUJĄCY DO KAWY

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>486029</b>	58	34	<b>89,00</b>

## PISAK DO LATTE ART

**NOWOŚĆ**



INOX

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>486028</b>	140	<b>5,00</b>

**TAMPER**


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486013</b>	58	90	0,4	<b>71,50</b>

**TAMPER**


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486113</b>	58	85	0,32	<b>65,80</b>

**TAMPER**


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena netto
<b>486012</b>	58	94	0,4	<b>108,00</b>

**MATA POD TAMPER**

- wykonana z silikonu
- max średnica tampera 58 mm
- można myć w zmywarce



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486005</b>	●	125	140	30	<b>30,70</b>

**STACJA TAMPINGOWA**

- wykonana z silikonu i stali nierdzewnej
- max średnica tampera 58 mm



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>486006</b>	●/●	80	140	55	<b>58,40</b>

**PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA**

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648200</b>	1	<b>26,10</b>

**ODKAMINIACZ**

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648010</b>	1	<b>26,70</b>
<b>648050</b>	5	<b>91,80</b>
<b>648100</b>	10	<b>170,00</b>

**TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW**


Nr kat.	Cena netto
<b>820078</b>	<b>19,65</b>

**ODKAMINIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO**

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>648011</b>	1,0	<b>26,80</b>

## 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. 137-163

### SZKŁANKI I FILIŻANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400098</b>	76-49	110	0,240	12	<b>7,35</b>
2.	<b>400099</b>	82-55	149	0,380	12	<b>10,65</b>



1



2

### SZKŁO LINIA BARSHINE



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400241</b>	Filiżanka do espresso	77	65	0,090	12	<b>9,79</b>
2.	<b>400243</b>	Filiżanka do kawy	94	80	0,185	12	<b>10,40</b>
3.	<b>400245</b>	Filiżanka do kawy i herbaty	103	85	0,250	12	<b>12,00</b>
4.	<b>400246</b>	Kubek	110	113	0,315	12	<b>12,80</b>
5.	<b>400242</b>	Spodek do 400241	140	19	-	6	<b>10,20</b>
	<b>400244</b>	Spodek do 400243	140	19	-	6	<b>10,20</b>
	<b>400247</b>	Spodek do 400245, 400246	140	19	-	6	<b>10,20</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
6.	<b>400391</b>	Szklanka niska	91	101	0,395	-	<b>10,15</b>
7.	<b>400392</b>	Szklanka niska	76	84	0,210	-	<b>8,47</b>
8.	<b>400393</b>	Szklanka wysoka	83	121	0,380	-	<b>11,75</b>
9.	<b>400394</b>	Szklanka niska	85	92	0,305	-	<b>9,38</b>

Luigi Bormioli  
 ITALY


## FILIŻANKA DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400903	98	88	0,3	2	52,10

### KUBEK TERMICZNY

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400904	85	113	0,320	2	54,60



### KUBEK ICONIC

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400353	78	103	0,330	24	9,31



### KUBEK HILL



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400128	80-69	100	0,320	2	12,05



### SZKŁANKA DO IRISH COFFEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400063	76-69	146	0,225	12	12,75

### SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400018	72-47	80	0,140	12	4,69

### SZKŁANKA DO LATTE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
400193	78-68	146	0,260	12	10,60
400196	84-75	162	0,360	6	10,80



# WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony ..... 293-296  
Porcjonery, stojaki,  
pucharki do lodów ..... 297-298  
Worki, końcówki do wyciskania ..... 298-299  
Akcesoria cukiernicze ..... 300-301  
Noże cukiernicze, papier do pieczenia ... 302

Urządzenie do gorącej czekolady ..... 303  
Patery do tortów i owoców ..... 304-306  
Palnik, foremki do crème brûlée ..... 306  
Miesiarki planetarne ..... 307-309  
Witryny chłodnicze ..... 310

## SYFONY

isi



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI, używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji

### SYFON ISI CREATIVE WHIP STANDARD

- dostępny w dwóch modnych kolorach
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- 2 końcówki z tworzywa w komplecie: gwiazdka, tulipan
- do pracy z zimnymi produktami



Lp.	Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
1.	500052	○	0,5	236,00
2.	500053	●	0,5	236,00

### SYFON ISI CREATIVE WHIP PREMIUM

- dostępny w jednym kolorze
- silikonowa osłona nierdzewnej butelki dla wygody pracy
- w komplecie 3 końcówki ze stali nierdzewnej: gwiazdka, tulipan, prosta
- do pracy z zimnymi produktami



Nr kat.	Kolor	V litry	Cena netto
500054	●	0,5	268,00

### SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboje iSi Nitro nr kat.500026



Nr kat.	Produkt	K szt.	V litry	Cena netto
500126	Syfon	1	1,0	513,00
500026	Naboje Nitro	16	-	49,60

### 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	299,00
500101	1,0	356,00

**SYFON ISI GOURMET WHIP**

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki  
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500205</b>	0,5	<b>372,00</b>
<b>500210</b>	1,0	<b>506,00</b>

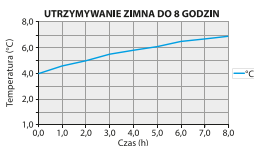
**SYFON ISI THERMO WHIP**

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional


**3 końcówki  
w standardzie**


Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500305</b>	0,5	<b>473,00</b>

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C



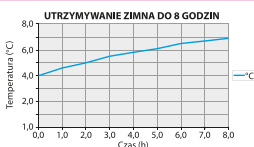
Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 95°C


**SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP**

- automatyczny syfon do białej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress w warunkach:  
- temp. początkowa produktów 4°C  
- temp. otoczenia 24°C



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>500410</b>	1	<b>844,00</b>

## 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	31,40

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena netto
500002	30,80

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena netto
500006	77,60

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena netto
500007	95,00

5 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena netto
500009	144,00

## NABOJE DO SYFONÓW

- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N<sub>2</sub>O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji

**iSi**



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena netto
500015	Naboje Professional	10	18,10
500016	Naboje Professional	24	43,10
500017	Naboje Professional	50	90,50

### 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	49,60

KUWETA DO LODÓW



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>535014</b>	360	165	120	5	<b>62,30</b>
2.	<b>535017</b>	360	250	80	5	<b>65,80</b>

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>536004</b>	270	95	90	<b>83,70</b>

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>536005</b>	270	95	90	<b>75,50</b>

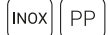
PLUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwia sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>530009</b>	220	120	90	<b>1240,00</b>

ŁOPATKA DO NAKŁADANIA LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
<b>533262</b>	98	75	227	<b>25,00</b>

PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



**1** PORCJONER DO LODÓW  
• wykonany z aluminium



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>530300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>140,00</b>
<b>530400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>137,00</b>

**2** PORCJONER DO LODÓW  
• wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>531300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>165,00</b>
<b>531360</b>	1/36, porcja ~19 g	<b>165,00</b>
<b>531400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>165,00</b>



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



**3** PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena netto
<b>532300</b>	1/30, porcja ~23 g	<b>171,00</b>
<b>532360</b>	1/36, porcja ~19 g	<b>171,00</b>
<b>532400</b>	1/40, porcja ~17 g	<b>171,00</b>

## PUCHARKI DO LODÓW



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



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400595</b>	85	182	0,380	6	<b>9,34</b>
2.	<b>400596</b>	116	125	0,300	6	<b>14,30</b>
3.	<b>400597</b>	130	90	0,375	12	<b>10,10</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
4.	<b>400621</b>	104	94	0,260	6	<b>8,12</b>
5.	<b>400623</b>	125	180	0,300	6	<b>22,90</b>



1



2



3



4



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
1.	<b>400086</b>	100-65	82	0,28	6	<b>7,70</b>
2.	<b>400343</b>	98-70	103	0,25	12	<b>13,25</b>

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry*	K szt.	Cena netto
3.	<b>400240</b>	100-70	98	0,25	12	<b>14,55</b>
4.	<b>400259</b>	100-72	105	0,24	2	<b>8,43</b>

**Pasabahçe**  
PROFESSIONAL

### WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z materiału syntetycznego
- elastyczne, gładkie i trwałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>512301</b>	300	<b>9,18</b>
<b>512351</b>	350	<b>10,20</b>
<b>512401</b>	400	<b>11,20</b>
<b>512451</b>	450	<b>12,25</b>

### WOREK DO WYCISKANIA

- wykonane z bawełny i poliuretanu
- mocne i wytrzymałe
- do wielokrotnego użytku



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>513301</b>	300	<b>9,18</b>
<b>513351</b>	350	<b>10,20</b>
<b>513401</b>	400	<b>11,20</b>
<b>513451</b>	450	<b>12,25</b>

### KOŃCÓWKI DEKORACYJNE DO WORKÓW

- zestaw 26 akcesoriów do nadziewania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>518126</b>	200	100	50	<b>56,10</b>

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1



2



3



4



5



6

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
515020	2	1,30
515030	3	1,30
515040	4	1,30
515050	5	1,30
515060	6	1,30
515070	7	1,30
515110	11	1,49
515130	13	1,49
515140	14	1,49
515150	15	1,49
515180	18	8,24

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
514020	2	1,30
514040	4	1,30
514080	8	1,30
514100	10	1,30

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
516050	5	8,24
516060	6	8,24

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517011	13	3,0	0,97

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517020	8	1	0,97
517021	10	2	1,30

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
517030	12	1,5	1,30
517031	16	2,0	0,97



ROLKA DZIURKUJĄCA



PP



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
504010	60	210	5,83

SKROBKĄ, NÓŻ DO CIASTA



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
334150	150	75	14,30

WOREK DO WYCISKANIA

- do jednorazowego użytku
- grubość folii 80 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510355	355	50	15,00
510405	405	50	18,00
510455	455	50	22,00

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką

Nr kat.	L mm	Cena netto
511252	250	5,83

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



SKROBKĄ, NÓŻ DO CIASTA

- zaokrąglona krawędź pozwala na swobodne opróżnianie misek



Nr kat.	H mm	L mm	Cena netto
501140	93	140	5,00

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena netto
510010	300	100	65,90
510011	460	100	90,70

## WALEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524390	85	395	260,00

## WALEK DO CIASTA

- wykonany z drewna
- posiada mechanizm łożyskowy



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
524431	70	460	70,40

## WALEK DO CIASTA

- 524471 powłoka stalowa
- 524472 powłoka nieprzywierająca
- powierzchnia robocza L 250 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
1.	524471	63	470	66,30
2.	524472	63	470	76,50

## WYBIERAK DO CIASTA

- szpatuła silikonowa
- otwór do zawieszania
- odporność termiczna do +260°C



Lp.	Nr kat.	L mm	W mm	Cena netto
1.	525253	250	260	10,20
2.	525252	250	260	9,18
	525362	360	260	15,30
	525402	400	260	16,30

**PĘDZELEK**

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena netto
<b>523040</b>	40	<b>9,51</b>
<b>523080</b>	80	<b>26,90</b>

**PIEROGARKA, FOREMKA DO PIEROGÓW**

- forma do lepienia ciasta na pierogi
- wytrzymała konstrukcja ze stali



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>528051</b>	85	28	<b>8,50</b>
<b>528052</b>	105	28	<b>9,00</b>



**WYCINARKI**

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena netto
<b>528010</b>	20-110	30	<b>107,00</b>

**PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI**



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>528034</b>	80	45	<b>17,10</b>
<b>528035</b>	100	45	<b>20,60</b>
<b>528036</b>	120	45	<b>23,30</b>

**RANT CUKIERNICZY REGULOWANY**

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>528103</b>	120-300	75	<b>30,10</b>

**SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ**



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>261090</b>	100	<b>18,20</b>

**KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA**

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>074450</b>	120	130	<b>15,55</b>

**UBIJAK PIANY**

- 24 druty



**SZPACHELKA**

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena netto
<b>503220</b>	100	220	<b>20,10</b>

**SZPACHELKA**

- uchwyt z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>503118</b>	118	100	<b>9,18</b>

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>313251</b>	250	<b>18,30</b>
<b>313301</b>	300	<b>21,50</b>
<b>313401</b>	400	<b>24,10</b>

## NOŻE I SZPATUŁY CUKIERNICZE

- ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- wygodne rękojeści z tworzywa

Ostrze falowane ze stali nierdzewnej



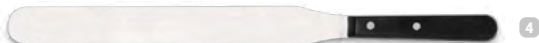
Ostrze ząbkowane



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów elastyczna część robocza



Do ciast i kremów ostrze gładkie



Do ciast i kremów część robocza 200/250 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
1.	<b>252351</b>	Nóż do krojenia ciast	350	<b>73,00</b>
2.	<b>253351</b>	Nóż do biszoptów	350	<b>55,90</b>
3.	<b>261250</b>	Szpatuła cukiernicza	250	<b>51,40</b>

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm*	Cena netto
4.	<b>261300</b>	Szpatuła cukiernicza	300	<b>52,70</b>
5.	<b>261301</b>	Nóż, szpatuła cukiernicza	350	<b>42,00</b>
6.	<b>263250</b>	Szpatuła cukiernicza, kątowna	250	<b>62,70</b>

### 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.	<b>521325</b>	○	325	530	-	-25 + 230	500	<b>161,00</b>
2.	<b>521380</b>	●	380	-	100	-25 + 230	1	<b>70,70</b>



#### 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	V litry	Cena netto
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	175,00
2.	510023	Stojak	-	190	-	25,80

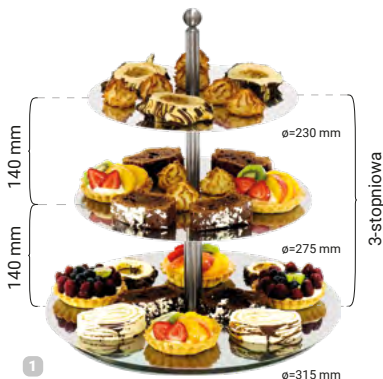
#### URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- 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	2085,00



## PATERY DO TORTÓW



### 1 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie
- możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	H mm	Cena netto
542030	480	471,00

### 2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena netto
542031	300	261,00

### 3 PATERA STALOWA

- patera stalowa z rantem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545012	310	85	162,00

### 4 PATERA STALOWA OBROTOWA

- patera stalowa z rantem
- model z obracającym spodem
- dedykowana pokrywa 419300

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545013	310	85	189,00

### 5 POKRYWA Z UCHWYTEM

- polecana do modeli pater 545012 i 545013

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
419300	310	180	27,50

### 6 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
545011	330	45	109,00

### 7 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355440	235	36,90

### 8 ŁOPATKA DO TORTU

Nr kat.	L mm	Cena netto
355640	220	1,78



2



1

**MINI PATERA**

• pokrywa w komplecie

Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>545016</b>	198	1	<b>27,10</b>
2.	<b>545018</b>	187	1	<b>25,80</b>

**PATERA NA CIASTKA I OWOCE**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545015</b>	370	117	1	<b>59,70</b>
<b>545044</b>	260-130	121	1	<b>45,80</b>

**PATERA NA CIASTKA I OWOCE**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545024</b>	320	128	1	<b>50,50</b>

**PATERA TALERZ SZKLANY Z POKRYWĄ**



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545025</b>	320	110	1	<b>60,20</b>

**PATERA Z KŁOSZEM**

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545014</b>	320	262	1	<b>89,20</b>

**SŁOIK DO PRZECHOWYWANIA CIASTECZEK LUB CUKIERKÓW**



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena netto
<b>545020</b>	82-69	160	2 x 0,230	1	<b>20,10</b>

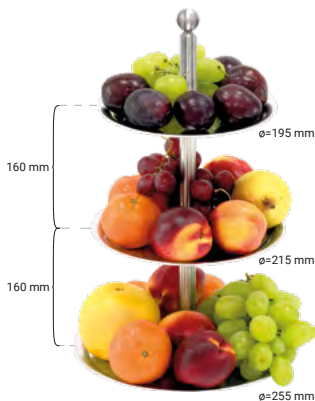


**PATERA Z KŁOSZEM**

• pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
<b>545034</b>	260-130	259	1	<b>76,30</b>



#### PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544030	420	254,00

INOX



#### PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena netto
544032	500	319,00

#### PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	500600	128	65	170	0,04	97,10
2.	500700	153	74	179	0,045	111,00

#### FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



*Prasabaker*



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
400088	92-54	58	0,180	5,33

#### PALNIK GAZOWY

- bezpieczna i łatwa instalacja palnika na wkładzie gazowym
- duży, mocny płomień z regulacją
- temperatura płomienia: 1300°C
- oferowany bez wkładu gazowego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	Cena netto
500650	165	55	75	1300	0,183	68,80

### MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki  
w komplecie



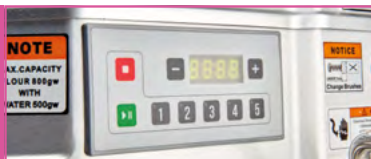
Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>782050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>2630,00</b>
<b>783071</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>3225,00</b>

### MIESIARKA PLANETARNA

- do ciast lekkich i ubijania piany
- wyjmowana stalowa dzieża
- edytowalny timer co 30 sek. w zakresie od 1 do 30 minut
- elektroniczna, 5-cio stopniowa, płynna regulacja prędkości obrotów
- automatyczny wyłącznik przeciążenia
- osłona dzieży z mikroprzełącznikiem
- sygnał dźwiękowy



Panel sterowania



3 końcówki  
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783070</b>	345	435	510	7	20	0,65	230	<b>4490,00</b>

## MULTIFUNKCYJNA MIESIARKA PLANETARNA



- urządzenie multifunkcyjne, może pracować z każdym rodzajem ciasta, również ciężkiego
- max. ilość mąki:
  - 783101 - 2,5 kg
  - 783201 - 5 kg
  - 783301 - 7,5 kg
- 3 oddzielne sterowania do każdego narzędzia z zakresem do 10 prędkości na każdym poziomie
- cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości
- timer, stoper i sygnał dźwiękowy końca cyklu



Zakres obrotów uzależniony od narzędzi po 10 prędkości

hak:	783101 od 52 do 242 RPM
	783201 od 60 do 240 RPM
	783301 od 60 do 240 RPM
łopata:	783101 od 52 do 323 RPM
	783201 od 60 do 320 RPM
	783301 od 60 do 320 RPM
różga:	783101 od 52 do 500 RPM
	783201 od 60 do 503 RPM
	783301 od 60 do 503 RPM



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>783101</b>	420	510	720	10	42	0,75	230	<b>4635,00</b>
2.	<b>783201</b>	490	600	820	20	63	1,10	230	<b>5665,00</b>
3.	<b>783301</b>	560	720	1060	30	70	1,10	230	<b>5870,00</b>

3 końcówki w komplecie



### MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 10 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 260mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783100</b>	260	435	460	725	10	56	0,6	230	<b>4640,00</b>



### MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	<b>785211</b>	Końcówka do ucierania ciast lekkich	<b>81,10</b>
2.	<b>785213</b>	Końcówka do ubijania piany	<b>234,00</b>
3.	<b>785214</b>	Dzieża	<b>362,00</b>



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783210</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>3890,00</b>



### MIESIARKA PLANETARNA

- w komplecie dzieża o pojemności 25 l oraz zestaw trzech końcówek
- trzy stopnie prędkości
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 362 mm
- dzieża wyjmowana
- podstawa urządzenia malowana proszkowo

Zestaw  
3 końcówek  
w komplecie



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>783250</b>	362	450	550	900	25	83	1,5	230	<b>6480,00</b>



### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777430</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>14920,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777451</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>11010,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777470</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>10200,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777480</b>	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	<b>15300,00</b>



# WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piecze do pizzy .....	312-320	Blachy, siatki i talerze do pizzy .....	327-328
Wałkowarki do ciasta .....	321-322	Torby, pojemniki termoizolacyjne .....	328-329
Miksery spiralne .....	322-324	Rękawice piekarskie .....	329
Łopaty, łopatkı do pizzy .....	325-327	Stoły chłodnicze .....	330
Pojemniki na ciasto, szcotka do czyszczenia pieców .....	326-327		

## PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

### PIEC DO PIZZY

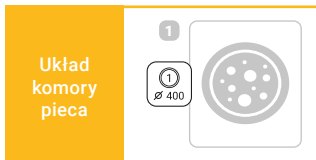
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4325,00	1

### PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



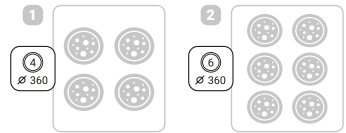
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2780,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	5085,00	1

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalga.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalga.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ komory pieca



### PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4925,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8200,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9780,00	2

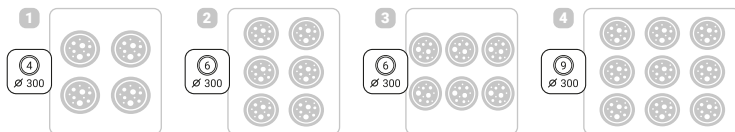


## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIEC DO PIZZY E-LINE

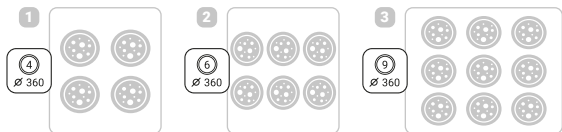
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	5280,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	10060,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	11000,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7405,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	13150,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9885,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	16000,00	4

**Układ komory pieca**

**PIEC DO PIZZY F-LINE**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	<b>6535,00</b>	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>10290,00</b>	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	<b>15110,00</b>	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	<b>19360,00</b>	3

**PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- sterownik, termostat - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- 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: [stalga.com](http://stalga.com)**

**UWAGA:** Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



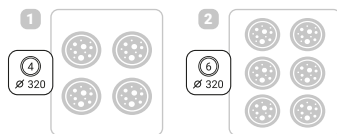
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>12770,00</b>	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	<b>17350,00</b>	2

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



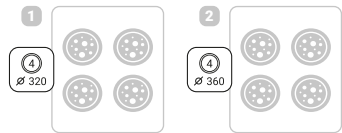
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4445,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6485,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7720,00	2

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ  
komory  
pieca



### PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



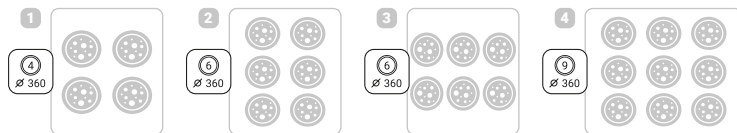
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11520,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14470,00	2

## PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: [stalgast.com/wyposazenie-pizzerii](http://stalgast.com/wyposazenie-pizzerii)

Układ komory pieca



### PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



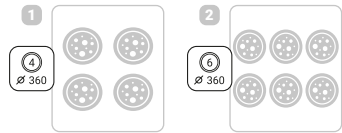
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	8010,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13660,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16730,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10910,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19480,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	24040,00	4



Układ komory pieca



**PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL**

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



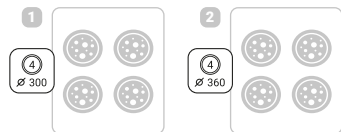
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)



**UWAGA:** Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	15730,00	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	21270,00	2

Układ  
komory  
pieca



**PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE**

- przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm, 781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki GGF  
[stalgast.com](http://stalgast.com)



Płyta  
szamotowa  
na dnie  
komory  
i po bokach  
w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	<b>781542</b>	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	<b>9110,00</b>	1
2.	<b>781642</b>	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	<b>9825,00</b>	2
3.	<b>781842</b>	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	<b>12700,00</b>	2

**PODSTAWA DO PIECA**

- konstrukcja skręcana



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>782011</b>	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	<b>1035,00</b>
<b>782012</b>	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	<b>1035,00</b>
<b>782013</b>	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>1035,00</b>
<b>782014</b>	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	<b>1035,00</b>
<b>782015</b>	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	<b>1035,00</b>
<b>782016</b>	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>1035,00</b>
<b>782017</b>	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>1035,00</b>
<b>782018</b>	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	<b>1035,00</b>
<b>782019</b>	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	<b>1035,00</b>
<b>782020</b>	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	<b>1035,00</b>
<b>782021</b>	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	<b>1035,00</b>



**WALKOWARKA DO CIASTA**

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
  - 786931 - 140/310 mm
  - 786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
  - 786931 - 80-210 gr
  - 786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Włącznik  
nożny



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>786931</b>	445	340	640	29	0,50	230	<b>4810,00</b>
2.	<b>786942</b>	540	390	720	34	0,37	230	<b>5345,00</b>

## WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0,1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:  
786958 ~ 8 kg  
786961 ~ 10 kg



Sterowanie  
nożne  
786901



Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>786958</b>	Wałkownarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	<b>20020,00</b>
2.	<b>786961</b>	Wałkownarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	<b>22760,00</b>
3.	<b>786901</b>	Sterowanie nożne do wałkownarki	-	-	-	-	-	-	<b>643,00</b>

## 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.	<b>786100</b>	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>3570,00</b>
2.	<b>786200</b>	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>4075,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak  
ze stali  
nierdzewnej



Panel  
sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786010</b>	320	550	440	10	32	0,75	230	<b>3990,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel  
sterowania



Dzieża i hak  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786023</b>	730	550	770	23	90	1,3	230	<b>7130,00</b>
<b>786034</b>	850	520	860	34	120	1,8	230	<b>8640,00</b>
<b>786045</b>	850	520	920	45	145	2,6	230	<b>10800,00</b>



### MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786102</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>4395,00</b>
<b>786202</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>5530,00</b>
<b>786302</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>6345,00</b>

### MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786402</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>9035,00</b>
<b>786502</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>10640,00</b>

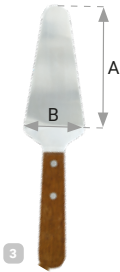
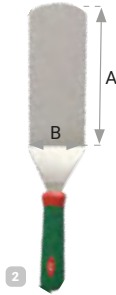
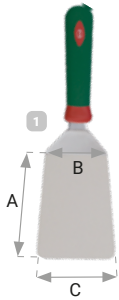


### MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: [stalga.com](http://stalga.com)**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>786400</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>7580,00</b>
<b>786500</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>9220,00</b>



**1 ŁOPATKA DO PIZZY**

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	154,00

**2 ŁOPATKA DO PIZZY**

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



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	195,00

**3 ŁOPATKA DO PIZZY**

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	23,60

**4 RADEŁKO DO PIZZY**

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	16,35

**5 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	55,80
564052	260	300	450	81,80
564102	260	300	1000	108,00

**6 ŁOPATA DO PIZZY**

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	135,00

### ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
<b>564412</b>	320	300	1200	<b>171,00</b>



### ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>564413</b>	200	1690	<b>197,00</b>



### SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>564411</b>	1500	<b>230,00</b>



1



4



3



6

### POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.
- odporny na temperatury w zakresie -40° do +80°



### 6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

- dedykowany do pojemników 600x400



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	<b>563407</b>	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	<b>43,30</b>
2.	<b>563410</b>	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	<b>59,30</b>
3.	<b>563411</b>	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	<b>33,10</b>
4.	<b>563408</b>	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	<b>30,90</b>
5.	<b>563412</b>	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	<b>26,10</b>

Nr kat.	Cena netto
<b>563409</b>	<b>273,00</b>

### ŁOPATA DO PIZZY, OPERACYJNA

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
<b>564123</b>	972	228	1200	<b>84,60</b>



AI

### SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie mosiężne ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>564420</b>	1200	<b>64,10</b>



### ŁOPATA DO PIZZY

- drewniana rączka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	<b>564642</b>	325	305	335	640	<b>47,00</b>
2.	<b>564852</b>	515	305	335	850	<b>50,40</b>



### ŁOPATA DO PIZZY

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
<b>564660</b>	310	300	350	660	<b>74,40</b>



AI

## TALERZE DO PIZZY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	<b>390301</b>	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	<b>36,70</b>
2.	<b>390302</b>	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	<b>45,30</b>
	<b>388615</b>	Talerz do pizzy	330	12	6	<b>12,15</b>



1

LUBIANA



2



## BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	19,80
560261	260	15	21,20
560281	280	25	22,00
560301	300	25	21,80
560321	320	25	24,10
560361	360	25	27,60
560401	400	25	32,00
560451	450	40	46,50
560501	500	40	51,30

## SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	10,80
562311	280	300	13,45
562330	310	330	13,90
562361	350	380	15,45
562400	380	400	18,30
562460	430	460	20,10
562500	480	500	25,50
562600	570	600	43,80

## BLACHA DO PIZZY

- wykonane z anodowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	44,90
560332	330	29,90
560402	400	38,50
560452	450	47,00

## TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa 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
563451	450	450	120	430	430	100	59,00
563453	500	500	300	480	480	285	75,60

## TORBA TERMICZNA

- transportowa torba termiczna na zakupy bądź lunchboxy
- poręczne uchwyty do przenoszenia
- przezroczysta kieszeń na rachunki
- izolacja termiczna z warstwą pianki PE
- wnętrze torby wykonane z folii aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiający czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	45,00

**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
<b>057301</b>	410	410	330	32	<b>212,00</b>

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY**

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>057231</b>	415	400	265	27	<b>164,00</b>

**RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA**

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
<b>505020</b>	do 100	<b>159,00</b>

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
<b>505011</b>	do 300	<b>128,00</b>

**RĘKAWICE OLEJODPORNE**

- wysoka odporność termiczna
- 5-palczaste
- wykonane z neoprenu
- cena za komplet



Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
1.	<b>505016</b>	350	300	<b>65,00</b>
2.	<b>505017</b>	450	300	<b>75,00</b>

**RĘKAWICE KUCHENNE**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste
- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
<b>505013</b>	430	do 230	<b>54,00</b>

**RĘKAWICA KUCHENNA**

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczasta
- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	K szt.	Cena netto
<b>505015</b>	430	do 230	1	<b>35,70</b>

**RĘKAWICE PIEKARSKIE**

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
<b>505014</b>	410	do 250	<b>151,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2/+8	0,17	230	240	198	4	<b>3490,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2/+8	0,24	230	1294	402	308	4	<b>5835,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:  
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)  
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>834630</b>	1400	395	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>2765,00</b>
	<b>834641</b>	1400	335	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>2100,00</b>
2.	<b>833031</b>	1400	700	1120	+2/+8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>5760,00</b>



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Obieraczka do ziemniaków.....	332	Nadziewarki do kiełbas.....	339
Krajalnice do wędlin i serów.....	333-335	Sokowirówki.....	340
Kotleciarka.....	336	Szatkownice, roboty wielofunkcyjne .	341-351
Maszynki i mieszarki do mielenia mięsa.....	327-338	Cuttery i miksery ręczne.....	352-362

# OBIERACZKA

PL STALGAST  
RADOM

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie
- tarczę można dokupić osobno, ale jest też częścią „zestawu startowego”
- tarcza pasuje do 789061 i 789120

Nowy design

Ulepszona  
konstrukcja  
urządzenia

1



2



3

Nowa odpowiednio  
pochylona konstrukcja  
panelu sterowania  
zapewnia komfort  
i bezpieczeństwo  
użytkownika



Tarcza ścienna



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>789061</b>	Obieraczka	450	830	930	60	0,55	400	<b>4940,00</b>
2.	<b>789120</b>	Obieraczka	450	830	930	120	0,55	400	<b>6235,00</b>
3.	<b>789003</b>	Separator obierzyn	315	562	160	-	-	-	<b>462,00</b>
4.	<b>789001</b>	Tarcza do obieraczki	-	-	-	-	-	-	<b>600,00</b>

**KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzywierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722252</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>2070,00</b>
<b>722221</b>	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>1995,00</b>

**KRAJALNICA DO WĘDLIN**

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722255</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>1745,00</b>

**KRAJALNICA DO WĘDLIN AUTOMATYCZNA**

- podstawa ze stali nierdzewnej
- wózek z silnikiem w kąpeli olejowej chłodzony wentylatorami
- wydajność ~ od 10 do 50 plasterów na 1 min.
- 2 silniki, osobny dla ostrza i wózka
- regulacja prędkości
- wózek 250x275 mm

**NOWOŚĆ**

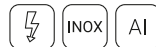


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722300</b>	300	640	495	650	57	0,39	230	<b>15900,00</b>



### 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: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722125</b>	250	570	560	475	18	0,12	230	<b>4665,00</b>

### 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: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>722130</b>	300	640	610	510	21	0,16	230	<b>5975,00</b>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzystającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzystającą
- 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: [stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	7115,00

## KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Wysoka wydajność



Łatwa do utrzymania czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721570	500	310	500	0,37	230	4780,00

## 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	870,00



## KOTLECIARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wielkość otworu wsadowego 180x30 mm
- w komplecie wałki nacinające



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
721572	220	495	410	0,3	230	2555,00



### MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietyleny
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciw przeciężeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>721129</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>1435,00</b>



### AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>721010</b>	-	721121, 721124, 721129	<b>58,30</b>
	<b>721020</b>	-	721221, 721224	<b>76,30</b>
2.	<b>721011</b>	2,5	721121, 721124, 721129	<b>99,20</b>
	<b>721012</b>	3	721121, 721124, 721129	<b>83,60</b>
	<b>721013</b>	4,5	721121, 721124, 721129	<b>106,00</b>
	<b>721014</b>	6	721121, 721124, 721129	<b>102,00</b>
	<b>721015</b>	8	721121, 721124, 721129	<b>102,00</b>
	<b>721016</b>	10	721121, 721124, 721129	<b>91,10</b>
	<b>721022</b>	3	721221, 721224	<b>58,30</b>
	<b>721023</b>	4,5	721221, 721224	<b>129,00</b>

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciw przeciężnieniu
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka:  
721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



1

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>721121</b>	499	270	550	do 160	0,8	230	<b>3210,00</b>
2.	<b>721221</b>	530	270	500	do 300	1,1	230	<b>4340,00</b>



2

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewów 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



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
3.	<b>721124</b>	517	328	410	220	0,80	230	<b>2520,00</b>
4.	<b>721224</b>	410	328	517	250	0,80	230	<b>3160,00</b>



4

## NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemiasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kiełbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena netto
1.	<b>721305</b>	320	290	680	5	11	<b>786,00</b>
2.	<b>721307</b>	320	330	830	7	12	<b>868,00</b>



### MIESZARKA DO FARSZU

- miazarka z uchylaną dzieżą
- napęd ręczny za pomocą korbki
- umożliwiają wyrobienie mięsa
- wyjmowane części ułatwiają utrzymanie higieny
- antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Max. wsad kg	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>721410</b>	6,5 - 7	390	250	370	10	<b>759,00</b>
<b>721420</b>	13 - 16	450	300	420	20	<b>941,00</b>
<b>721430</b>	20 - 25	480	330	420	30	<b>1225,00</b>



### MIESZARKA DO FARSZU

- urządzenie przeznaczone do wyrabiania mięsa
- 4 kółka z hamulcem dla ułatwienia przemieszczania
- uchylna misa ułatwia wyjmowanie wsadu
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min.	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>721450</b>	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	<b>8455,00</b>



**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 szcزتkowanej 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.



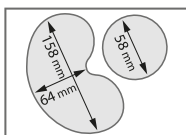
**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S l/h	P kW	U V	Cena netto
1.	483080	J80 Ultra	235	535	502	3000	120	0,7	230	8035,00
2.	483090	J80 Buffet	262	566	595	3000	120	0,7	230	9240,00
3.	483100	J100 Ultra	262	566	628	3000	160	1,0	230	11025,00

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)
- zestaw 24 tarcz tnących dostępnych opcjonalnie



Obróbka aż do **200 kg**  
warzyw na godzinę\*

Otwór  
wsadowy  
104 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



GRATIS  
Zestaw  
4 tarcz  
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki (julienne) 2x6 mm



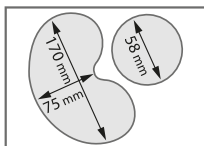
tarte ziemniaki



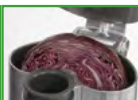
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	310	570	1500	do 200	0,4	230	3800,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	1040,00

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**



Otwór  
wsadowy  
139 cm<sup>2</sup>



Otwór  
wsadowy  
Ø 58 mm



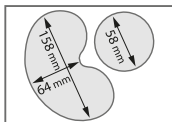
Obróbka aż do **500 kg**  
warzyw na godzinę\*



Zestaw  
do wyrobu  
tłuczonych  
ziemniaków  
i purée



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N mm	S obr/min	P kg/h	kW	U V	Cena netto
1.	<b>713500</b>	Szatkwonica do warzyw CL50	390	310	595	375	do 500	0,55	230		<b>6620,00</b>
2.	<b>713501</b>	Szatkwonica do warzyw CL50	390	340	595	375	do 500	0,55	400		<b>6825,00</b>
3.	<b>714201</b>	Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1500,00</b>
4.	<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>3050,00</b>



### 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) plasty 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **zestaw 29 tarcz tnących dostępnych opcjonalnie**

**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.	<b>713400</b>	Szatkwonica CL40	345	330	590	500	do 200	0,5	230	<b>5805,00</b>
2.	<b>713300</b>	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	375	do 200	0,5	230	<b>4760,00</b>
3.	<b>714073</b>	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>1040,00</b>

### SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnazerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plasty 2 mm, plasty 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**

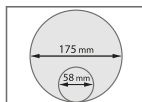
Otwór wsadowy 238 cm<sup>2</sup> w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



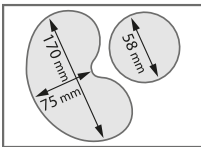
**Obróbka aż do 750 kg warzyw na godzinę\***



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
<b>713520</b>	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	<b>11435,00</b>
<b>713521</b>	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	<b>11435,00</b>
<b>713522</b>	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,90	400	<b>12570,00</b>
<b>714198</b>	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>3050,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

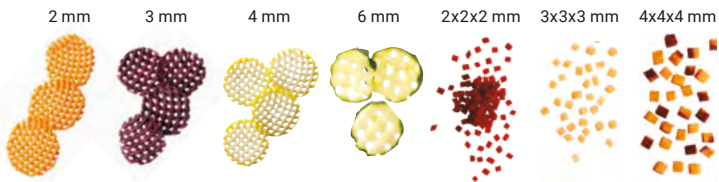
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm,
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**



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	340	610	375	500	0,55	230	10540,00

## SZATKOWNICA DO WARZYZW CL55

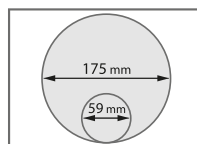
- polecana do garmazerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem
- możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków



Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup>  
z wmontowanym  
podajnikiem  
cylindrycznym  
Ø 59 mm



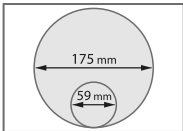
Obróbka aż do **1200 kg**  
warzyw na godzinę\*



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375	do 1200	0,75	230	<b>19905,00</b>
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,10	400	<b>19905,00</b>
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,10	400	<b>26790,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>3050,00</b>

## SZATKOWNICA DO WARZYW 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 2 mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **zestaw D-Clean dostarczany z urządzeniem**
- **możliwość zamówienia ponad 50 dodatkowych dysków**



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm<sup>2</sup> z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę\*



**Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe**  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	600	720	1225	375/750	do 1800	1,5	400	<b>43130,00</b>
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	<b>3050,00</b>

## ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 350-351

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cuttra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 30 porcji

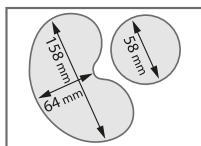
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712212	R211 XL	220	360	505	2,9	1500	0,55	230	5085,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	1040,00

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- dostarczane bez tarczy tnącej
- zestaw 29 tarcz tnących ze stali nierdzewnej dostępny opcjonalnie
- zestaw D\_Clean dostarczany z urządzeniem



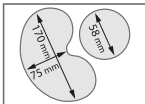
Ilość porcji:  
od 20 do 100 porcji



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	500 / 1500	0,75	230	11195,00
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	11195,00
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	1040,00

### 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 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, słupki 4x4 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198



Ilość porcji:  
od 30 do 300 porcji



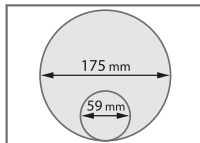
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712502	R502G	380	365	670	5,9	750 / 1500	0,90	400	14475,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	3050,00

### ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż

- polecany zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 4x10 mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- dostarczane bez tarczy tnącej
- dostępne 50 tarcz tnących jako wyposażenie opcjonalne: łatwe w czyszczeniu, odporne na zmywanie w zmywarce
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- dwa otwory wsadowe 139 mm<sup>2</sup>, Ø 58 mm
- zestaw D\_Clean dostarczany z urządzeniem

Otwór wsadowy  
238 cm<sup>2</sup> w którym  
zmieści się  
do 15 pomidorów  
lub główka kapusty



Otwór wsadowy  
Ø 59 mm



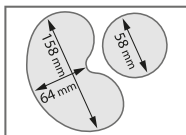
Ilość porcji:  
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712752	R752	380	365	710	7,5	750 / 1500	1,8	400	17125,00
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	3050,00

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 350-351
- **dotarczane bez tarczy tnącej**
- **zestaw 29 tarcz tnących ze stali nierdzewnej dostępny opcjonalnie**



Ilość porcji:  
od 10 do 80 porcji

Otwór w 104 cm<sup>2</sup>



Otwór wsadowy  
Ø 58 mm



Robot wielofunkcyjny R301 Ultra (712301) posiada pojemnik na tarcze 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	355	305	570	3,7	1500	20-40	0,65	230	5980,00
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	355	305	570	3,7	1500	20-40	0,65	230	7350,00
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	1040,00

## TARCZA PLASTRY

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714111	1 mm	450,00
714112	2 mm	450,00
714113	3 mm	450,00
714114	4 mm	450,00
714115	5 mm	450,00
714118	6 mm	450,00
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1770,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714011	1 mm	235,00
714012	2 mm	235,00
714013	3 mm	235,00
714014	4 mm	235,00
714015	5 mm	235,00
714016	6 mm	235,00



## TARCZA WIÓRKI

- 1 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714021	1,5 mm	235,00
714022	2 mm	235,00
714023	3 mm	235,00
714026	6 mm	235,00
714029	9 mm	235,00
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	290,00

- 2 • tarcze do modelu: CL 50, CL 50 Gourmet, CL 52, CL 55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714121	1,5 mm	450,00
714122	2 mm	450,00
714123	3 mm	450,00
714124	4 mm	450,00
714125	5 mm	450,00
714127	7 mm	450,00
714131	Parmezan	450,00
714170	Marchew	800,00
714171	Chrzan	715,00
714132	Ziemniaki	715,00



## TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714192	2 mm	670,00
714193	3 mm	670,00
714195	5 mm	670,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714072	2 mm	235,00



## PODAJNIK DO ZIEMNIAKÓW

- ułatwia krojenie ziemniaków na frytki
- specjalna konstrukcja zapewnia całkowite wykorzystanie ziemniaka podczas krojenia
- pasuje tylko do modeli z serii CL 50 i R 502

Nr kat.	Cena netto
714196	840,00



## ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 • tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714068	8 x 8 mm	905,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714168	8 x 8 mm	1220,00
714169	10 x 10 mm	1220,00
714160	10 x 16 mm	1220,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Ultra, CL52, CL55, CL60, R502, R752

Nr kat.	Opis	Cena netto
714167	6 x 6 mm	1565,00



## 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	680,00
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	1270,00
714142	2 x 2 mm	680,00
714145	2 x 4 mm	680,00
714147	2 x 6 mm	680,00
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	680,00
714143	3 x 3 mm	680,00
714144	4 x 4 mm	680,00
714146	6 x 6 mm	680,00
714148	8 x 8 mm	680,00

- 2 • tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714042	2 x 2 mm	295,00
714043	2 x 4 mm	295,00
714045	2 x 6 mm	295,00
714044	4 x 4 mm	295,00
714046	6 x 6 mm	295,00



## ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- 1 • tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena netto
714058	8 x 8 x 8 mm	1045,00
714059	10 x 10 x 10 mm	1045,00
714050	12 x 12 x 12 mm	1045,00

- 2 • tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena netto
714155	5 x 5 x 5 mm	1155,00
714157	8 x 8 x 8 mm	1045,00
714159	10 x 10 x 10 mm	1045,00
714151	14 x 14 x 14 mm	1045,00
714153	14 x 14 x 10 mm	1045,00
714154	20 x 20 x 20 mm	1045,00
714150	50 x 70 x 25 mm (sałata)	1710,00
714099	Zestaw do czyszczenia tarcz kostek	445,00

- 3 • tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714109	4x4x4 mm	825,00



## TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena netto
714102	2 mm	705,00
714103	3 mm	705,00
714104	4 mm	720,00

## AKCESORIA DO SZATKOWNIC



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	445,00
2.	714097	Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty	175,00

## PRZYSTAWKA DO KROJENIA POMIDORÓW

- akcesorium do utrzymania pokrojonych plasterków pomidorów
- zapobiega uszkodzeniu pomidorów
- ułatwia pracę
- dedykowana do modeli od R 502, CL 50, CL 50 Ultra, CL 50 Gourmet

Nr kat.	Cena netto
714197	630,00



## BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zмиксовanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

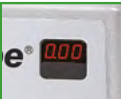
Ramię zbierające  
pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód  
pojemnika  
umożliwia obróbkę  
dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją  
zakończonego czasu  
pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:  
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:  
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:  
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Przygotowanie  
żywności  
o modyfikowanej  
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	6905,00
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	7500,00
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	9190,00
4.	712055	Blixer 5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	13020,00

## ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



### Możliwe zastosowania:

#### EMULGOWANIE



#### MIELENIE



#### WYRABIANIE



#### SIEKANIE



#### UTRZYMANIE TEMPERATURY



#### MIKSOWANIE



#### MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	14695,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Robot Coupe  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



**BLENDER KUCHENNY**

- do przygotowywania wszelkich rodzajów zup, musów o aksamitnej konsystencji, sosów, coulis, purée i lekkiego ciasta (naleśniki, gofry itp.)
- dzbanek ze stali nierdzewnej z uchwytem
- ostrza asymetryczne ze stali nierdzewnej
- funkcja pulsacyjna i funkcja kruszenia
- programator czasowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
712003	215	470	450	3	500/12600	13,5	1,1	230	7500,00
712005	215	470	500	5	500/12600	14,0	1,2	230	9175,00

**CUTTER-WILK R2**

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
712020	200	280	359	2,9	1500	0,55	230	5275,00

## CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garnażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:  
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Szeroki wachlarz  
zastosowań








W standardzie  
nóż gładki  
ze stali  
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	8915,00

## CUTTER-WILK\*

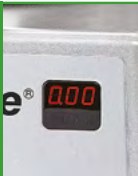
- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- 
**Ilość porcji:**  
 od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
- 
**Ilość porcji:**  
 od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu
- 
**Ilość porcji:**  
 od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu
- 
**Ilość porcji:**  
 od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu
- 
**Ilość porcji:**  
 od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu

W standardzie  
 nóż gładki  
 ze stali  
 nierdzewnej



Timer  
 z sygnalizacją  
 zakończonego  
 czasu pracy  
 w modelach:  
 712050, 712051,  
 712070



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>712050</b>	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500	0,75	230	<b>11595,00</b>
	<b>712051</b>	Cutter-Wilk R5G	280	365	540	5,9	1500/3000	1,50	400	<b>11595,00</b>
2.	<b>712070</b>	Cutter-Wilk R7	280	365	540	7,5	1500/3000	1,50	400	<b>13245,00</b>
3.	<b>712080</b>	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,20	400	<b>19190,00</b>
4.	<b>712100</b>	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,60	400	<b>24675,00</b>
5.	<b>712150</b>	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,00	400	<b>29510,00</b>

## MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



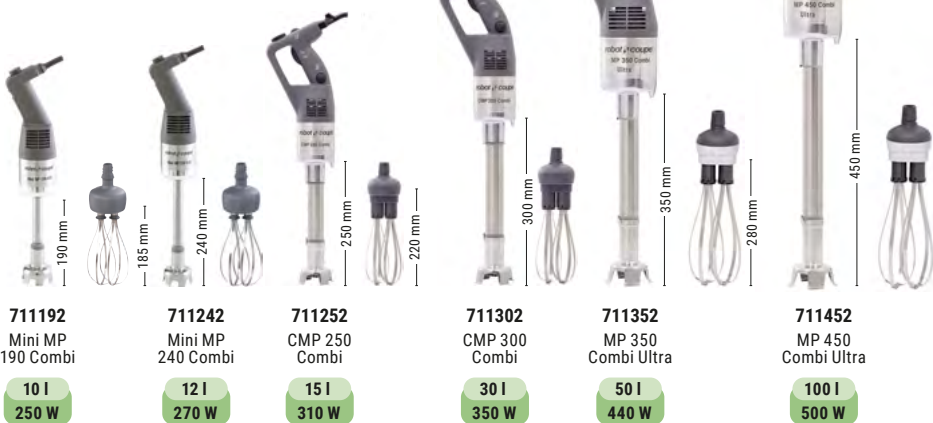
Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr./min	P kW	U V	Cena netto
711151	165	1500/14000	22	230	1220,00

## WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- modele MP350 Ultra TP i MP 800 Turbo TP dedykowane do zastosowań w gastronomicznych patelniach przechylnych
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciera warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- szerszą ofertę znajdziesz na: [stalgastr.com](http://stalgastr.com)

### GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP

Najlepsze do przygotowywania  
niewielkich porcji



CMP

Najlepsze dla restauracji (do 45 litrów)



MP Ultra

Najlepsze dla placówek zbiorowego żywienia / dania  
gotowe – Intensywne użytkowanie



**GAMA MINI**

• Mini MP



**711161** Mini MP 160 V.V.    **711191** Mini MP 190 V.V.    **711241** Mini MP 240 V.V.

**7 l**  
**240 W**

**10 l**  
**270 W**

**12 l**  
**290 W**

**Do przyrządzania małych ilości**

**GAMA ŚREDNIA**

• CMP



**711251** CMP 250 V.V.    **711300** CMP 300 V.V.    **711351** CMP 350 V.V.

**15 l**  
**310 W**

**30 l**  
**350 W**

**45 l**  
**400 W**

**Najlepsze do restauracji**

**GAMA SZEROKA**

• MP



**711350** MP 350 Ultra    **711354** MP 350 Ultra TP    **711355** MP 350 V.V. Ultra    **711450** MP 450 Ultra    **711455** MP 450 V.V. Ultra    **711550** MP 550 Ultra    **711600** MP 600 Ultra    **711800** MP 800 Turbo    **711805** MP 800 Turbo TP

**50 l**  
**440 W**

**<100 l**  
**440 W**

**50 l**  
**440 W**

**100 l**  
**500 W**

**100 l**  
**500 W**

**200 l**  
**750 W**

**300 l**  
**850 W**

**400 l**  
**1000 W**

**>100 l**  
**1000 W**

**Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie**

**MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI**

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczone jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena netto
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,24	230	1400,00
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,27	230	1740,00
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,29	230	2060,00
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2600,00
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2935,00
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	905,00

**MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA**

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP



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	2150,00
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	2325,00
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	2515,00

### 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.	<b>711252</b>	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,31	230	<b>3025,00</b>
2.	<b>711302</b>	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,35	230	<b>3215,00</b>
3.	<b>711352</b>	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,44	230	<b>4265,00</b>
4.	<b>711452</b>	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,50	230	<b>4575,00</b>
5.	<b>711999</b>	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	<b>2380,00</b>

### UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP

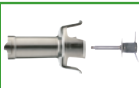


Nr kat. Cena netto  
**711995 425,00**

### 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.	<b>711355</b>	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	<b>2990,00</b>
2.	<b>711455</b>	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	<b>3330,00</b>
3.	<b>711350</b>	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	<b>2715,00</b>
4.	<b>711450</b>	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	<b>3040,00</b>
5.	<b>711550</b>	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	<b>4505,00</b>
6.	<b>711600</b>	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	<b>5560,00</b>
7.	<b>711800</b>	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	<b>6660,00</b>



MIKSER RĘCZNY

- zaprojektowany do użytku w gastronomicznych patelniach przechyłnych
- doskonały do miksowania zup i sosów
- uchwyt ścienny w zestawie
- wodoszczelna konstrukcja
- do intensywnego użytkowania
- system zasilania „EasyPlug” wyjmowany kabel zasilający

Nóż i dzwon łatwe  
w demontażu,  
Zgodne z HACCP



Specjalnie  
opracowany  
kształt uchwytu  
umożliwia dobre  
trzymanie sprzętu  
i użytkowanie  
bez wysiłku



Lp.	Nr kat.	Produkt	Lmm (całkowite)	Lmm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	Cena netto
1.	711354	MP 350 Ultra TP	763	350	9500	do 100	0,44	2905,00
2.	711805	MP 800 Ultra TP	845	350	9500	powyżej 100	1,00	5810,00

Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Robot Coupe  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)





## OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille ..... 365, 368-369, 381  
Frytownice ..... 364, 366, 370  
Cofrownice, naleśnikarki ..... 367, 372-373  
Płyty grillowe ..... 366, 371  
Bemary nastawne ..... 367  
Rolkowy podgrzewacz do parówek ..... 369  
Rożen do kurczaków ..... 377

Opiekacze, piece konwekcyjne,  
salamander ..... 374-376  
Gyrosy i akcesoria do gyrosów ..... 378-381  
Kuchenki mikrofalowe ..... 382-384  
Płyta grzewcza ..... 384  
Kuchenka indukcyjna ..... 384-386  
Cyrkulator Sous Vide ..... 387



### FRYTOWNICA INDUKCYJNA

- obudowa ze stali nierdzewnej
- precyzyjna kontrola temperatury za pomocą wyświetlacza
- równomierna i szybka praca
- kran spustowy zapewnia bezpieczną pracę



Lp.	Nr kat.	Wymiar kosza mm	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>746781</b>	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	<b>1170,00</b>
2.	<b>746782</b>	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	<b>2175,00</b>

**KONTAKT GRILLE****caterina**

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętką do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej

**KONTAKT GRILL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>742018</b>	310	360	200	1,8	230	<b>887,00</b>

**KONTAKT GRILL PANINI**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>742038</b>	430	360	200	2,2	230	<b>1125,00</b>

**KONTAKT GRILL**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>742028</b>	570	360	200	3,6	230	<b>1450,00</b>

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.	<b>746067</b>	Frytownica pojedyncza	200	430	315	5	2	230	<b>555,00</b>
	<b>746069</b>	Frytownica pojedyncza pozioma	290	430	265	5	3	230	<b>586,00</b>
2.	<b>746068</b>	Frytownica podwójna	415	430	315	2x5	2x2	230	<b>1080,00</b>
	<b>746079</b>	Frytownica podwójna pozioma	585	430	265	10	6	230	<b>1080,00</b>
3.	<b>746096</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	300	510	390	8	3	230	<b>869,00</b>
	<b>746097</b>	Frytownica podwójna z kranem	610	510	390	2x8	6	230	<b>1595,00</b>

**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



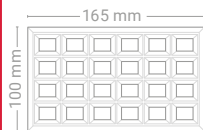
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>745104</b>	720	460	240	3,5	230	<b>1935,00</b>

### GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlewu aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



#### Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>772326</b>	320	380	240	1,5	230	<b>1185,00</b>



### NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt

2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>772284</b>	Naleśnikarka	400	450	470	220	3	230	<b>1200,00</b>
2.	<b>772289</b>	Szpatułka drewniana okrągła	-	165	200	-	-	-	<b>64,60</b>

### 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
<b>741155</b>	Bemar nastawny	340	570	242	0-85	1,2	230	<b>534,00</b>
<b>741156</b>	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0-85	1,2	230	<b>606,00</b>
<b>741205</b>	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0-85	1,2	230	<b>713,00</b>

## KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia

### KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	3015,00

### 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	2395,00

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Roller Grill [stalgastr.com](http://stalgastr.com)



### KONTAKT GRILL PANINI Z TIMEREM

- powierzchnia robocza 360 x 240 mm
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- szybki czas rozgrzania płyt 8.30 min. do 280°C
- równomierny rozkład temperatury
- 3 różne opcje grzania, góra, dół, góra + dół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777224	400	475	310	24	3,4	230	3865,00

### 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	3825,00
777218	600	385	220	33,5	4,0	230	3745,00

**GRILL CERAMICZNY**

- szklano ceramiczny grill kontaktowy
- górna płyta ryflowana, dolna gładka
- powierzchnia robocza 335x304 mm
- zakres temp. 0 - 400°C
- osiąga temp. 270°C w 150 sekund
- timer z wyborem 3 czasów
- sygnał dźwiękowy na koniec programu
- wyjmowana szufladka na tłuszcz
- łatwe czyszczenie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777215</b>	390	600	260	14	3	230	<b>4110,00</b>


**ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK**

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm

Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777300</b>	5	545	320	240	12,5	0,6	230	<b>3210,00</b>
2.	<b>777301</b>	7	545	320	240	14,0	0,9	230	<b>4060,00</b>
3.	<b>777303</b>	11	545	460	240	20,0	1,4	230	<b>4920,00</b>

**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
<b>777290</b>	440	300	400	9	0,65	230	<b>2115,00</b>


**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
<b>777304</b>	545	460	220	17	0,7	230	<b>2585,00</b>

## FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- 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
<b>777320</b>	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	<b>1035,00</b>
<b>777325</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	<b>1760,00</b>
<b>777333</b>	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	<b>2280,00</b>

### FRYTOWNICA

- podwójna

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777323</b>	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	<b>2145,00</b>
<b>777326</b>	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	<b>3275,00</b>

### FRYTOWNICA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ

- wysokowydajna frytownica elektryczna z szafką
- kosz w rozmiarze
- 1-kom 205x305x145 mm
- 2-kom 2x128x320x145
- 3 poziomy mocy do uniwersalnych zastosowań w modelu 777160
- 4 kW podtrzymanie temperatury
- 8 kW praca ze świeżymi produktami
- 12 kW praca na mrożonych produktach
- system „zimnej strefy”
- system wygodnego opróżniania komory z oleju
- termostat bezpieczeństwa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777160</b>	Frytownica 1-komorowa	400	600	980	16	25	34	12	380	<b>6160,00</b>
<b>777210</b>	Frytownica 2-komorowa	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	<b>6815,00</b>

**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300 °C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777171</b>	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	<b>2880,00</b>


**2**
**PLYTA GRILLOWA**

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- powierzchnia robocza (WxD): 777173 - 400 x 400 mm, 777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	<b>777173</b>	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	<b>2270,00</b>
2.	<b>777174</b>	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	<b>3120,00</b>

**PLYTA GRILLOWA**

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- zakres temperatury od 100 do 300 °C
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777172</b>	600	450	190	29	3,5	230	<b>3895,00</b>


**PLYTA GRILLOWA**

- płyta stalowa emaliowana
- grubość płyty grzewczej 4 mm
- czas rozgrzania płyty ~ 8 minut
- dwie niezależne strefy grzewcze
- pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce
- 2 termostaty dla bezpieczeństwa
- zapalarka pizoelektryczna

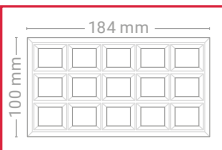


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
<b>777175</b>	600	450	190	32	5,5	gaz	<b>4360,00</b>

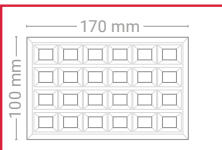
**GOFROWNICA**

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:  
brussels - kwadraty 3x5,  
liege - kwadraty 4x6

Wymiary  
gofra Brussels  
model 777220  
i 777222



Wymiary  
gofra Liege  
model 777221



**SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:**

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



3



2

Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	3495,00
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	3495,00
3.	777222	Brussels	550	440	230	38	2 x 1,6	230	6960,00

**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
<b>777242</b>	400	190	14,0	3,6	230	<b>1875,00</b>

**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
<b>777243</b>	400	200	17,5	3,6	gaz	<b>2065,00</b>

**NALEŚNIKARKA**

- 2 żeliwne, emaliowane, odporne na zarysowania płyty grzewcze
- zakres temp. 0 - 300 °C
- niezależne sterowanie
- równomierny rozkład temperatury



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777244</b>	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	<b>4805,00</b>

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane 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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777101</b>	1-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	<b>1230,00</b>
2.	<b>777102</b>	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	<b>1785,00</b>

**OPIEKACZ**

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, maks. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777107</b>	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	<b>3215,00</b>

**PIECYK KONWEKCYJNY**

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulator temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470x370x350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777271</b>	595	610	590	0-300	36	3,0	230	<b>4565,00</b>

**PIEC KONWEKCYJNY**

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 270°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- model 777263 - 2 tace perforowane (255x310 mm - kompatybilny z rozmiarem GN 1/2)
- model 777264 - 2 ruszty (310x300 mm)
- model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):  
777263; 270x330x320 mm  
777264; 320x325x265 mm  
777265; 410x360x250 mm  
777266; 410x360x250 mm


**1**

**2**

**3**

**4**

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777264</b>	460	550	355	max 270	20	1,5	230	<b>2600,00</b>
2.	<b>777265</b>	550	550	355	max 270	21	2,4	230	<b>2750,00</b>
3.	<b>777266</b>	550	550	355	max 270	22	2,6	230	<b>3350,00</b>
4.	<b>777263</b>	370	535	495	max 250	20	1,5	230	<b>2755,00</b>

**PIEC DO PIZZY**

- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777254</b>	670	580	270	do 350	32	3	230	<b>4325,00</b>

**SALAMANDER**

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależne sterowane strefy grzewcze
- wymowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777351</b>	600	510	550	44	3,0	230	<b>8975,00</b>

**SALAMANDER**

- ruchoma głowica z ceramicznymi elementami grzewczymi
- model 777361 - 2 niezależne strefy grzewcze
- model 777381 - 3 niezależne strefy grzewcze
- system wykrywania naczyń PDS
- rozgrzewanie do 400 ° C w 5 sekund
- do 35 % oszczędności na energii
- możliwość pracy ciągłej
- łatwe utrzymanie czystości



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777361</b>	600	640	590	56	3	230	<b>10900,00</b>
<b>777381</b>	800	640	590	60	4,5	380	<b>13070,00</b>

**SUSZARKA DO ŻYWNÓŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC**



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75 ° C w odstępach co 5 ° C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>690310</b>	430	535	420	1,10	230	<b>1110,00</b>

### TABORET

- dwustronny ruszt żelazny:
  - 1 strona - do klasycznego gotowania,
  - 2 strona - do gotowania w kuku
- 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	3115,00

### ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczeni, golonki itp.
- 3 bagnetów niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m<sup>3</sup>/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
785300	1110	480	920	87	17	gaz	10020,00

### URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzenia 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	814,00



**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki  
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:  
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>777370</b>	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	<b>5225,00</b>
2.	<b>777371</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	<b>5655,00</b>

**GYROS**

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki  
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propanbutan 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



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena netto
1.	<b>777373</b>	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	<b>5785,00</b>
2.	<b>777374</b>	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	<b>6170,00</b>

**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
<b>777520</b>	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G30	<b>3560,00</b>
<b>777521</b>	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	695	7,0	G20	<b>3560,00</b>
<b>777530</b>	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G30	<b>3755,00</b>
<b>777531</b>	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	695	10,5	G20	<b>3800,00</b>
<b>777540</b>	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G30	<b>3905,00</b>
<b>777541</b>	GD 4-S	Wsad 70 kg	510	590	1120	895	14,0	G20	<b>3905,00</b>
<b>777551</b>	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	1080	17,5	G20	<b>6495,00</b>

**GYROS ELEKTRYCZNY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



**Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Potis**  
[stalgast.com](http://stalgast.com)



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
<b>777525</b>	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	695	6	400	<b>4955,00</b>
<b>777535</b>	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	895	9	400	<b>5370,00</b>

**GYROS GAZOWY**

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki w termoparą



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena netto
<b>777560</b>	F GD4/S	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G30	<b>5505,00</b>
<b>777561</b>	F GD4	Wsad 70 kg	620	760	1040	895	14	G20	<b>5505,00</b>



**AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS**

**MIECZ DO GYROSA**

- miecz na mięso do gyrosa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>777582</b>	895	<b>173,00</b>

**ZAWLECZKA DO MIECZA**

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3,G3,GD4



Nr kat.	Cena netto
<b>777583</b>	<b>6,33</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777584</b>	235	235	125	<b>144,00</b>

**NAPĘD DO GYROSA**

- napęd do gyrosów Potis serii E,G,GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



Nr kat.	N obr/min.	P kW	U V	Cena netto
<b>777586</b>	1	3,5	230	<b>746,00</b>

**STOJAK DO MIECZA**

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyrosa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyrosa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777585</b>	350	350	105	<b>422,00</b>

**UCHWYT DOLNY MIECZA**

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E,G,GD z dolnym napędem



1



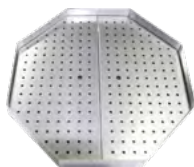
2

Lp.	Nr kat.	Opis	Cena netto
1.	<b>777588</b>	dolny	<b>114,00</b>
2.	<b>777589</b>	górný	<b>114,00</b>

**WANNA NA TŁUSZCZ**

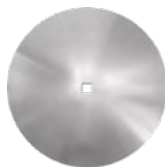
- wanna ociekowa na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>777581</b>	650	650	50	<b>574,00</b>


**TALERZ DO GYROSA**

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>777587</b>	190	<b>134,00</b>


**SZUFLKA 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
<b>777590</b>	220	<b>210,00</b>


**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
<b>777612</b>	H 7000	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	<b>3160,00</b>
<b>777615</b>	H 8000	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	<b>3925,00</b>
<b>777618</b>	R 9000	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	<b>4315,00</b>

**OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA**

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli 777612, 777615, 777618

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
<b>777591</b>	80	<b>260,00</b>


**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
<b>777645</b>	PK 2745	510	500	300	33	3	230	<b>1845,00</b>



**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie manualne za pomocą pokrętki, regulacja czasu
- skuteczny magnetron gwarantuje efektywną pracę
- gładki spód bez talerza obrotowego
- alarm końca cyklu



Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>775303</b>	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	<b>1430,00</b>

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- sterowanie elektroniczne
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- gładki spód bez talerza obrotowego
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie), 20 (rozmrażanie), 50, 70, 100%
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- alarm końca cyklu



Nr kat.	Wymiary komory mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P W	U V	Cena netto
<b>775402</b>	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	<b>1535,00</b>

**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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
<b>775002</b>	483	420	281	900	230	<b>699,00</b>

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775010	520	442	312	1000	230	1230,00

### KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

SAMSUNG



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1835,00

### 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

SAMSUNG



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775319	Panel manualny	464	597	368	1850	230	3725,00

**KUCHENKA MIKROFALOWA**

- dotykowy elektroniczny panel sterowania 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 50 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm
- oświetlenie LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena netto
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4350,00

**PLYTA GRZEWCZA**

- odporna na stłuczenia szklana powierzchnia z wysokiej jakości aluminiową ramą
- szkło ceramiczne grubości 5 mm
- temperatura pracy 60°C-105°C
- regulacja co 5°C
- maksymalne obciążenie - 15 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770250	380	550	25	0,23	230	269,00

**KUCHENKA INDUKCYJNA**

- 2 całkowicie niezależne pola grzewcze
- duża i wytrzymała płyta szklana
- ciągła praca do 8 godzin
- 20 poziomów mocy
- rekomendowana średnica naczyń do użycia 2x Ø=280 mm
- timer



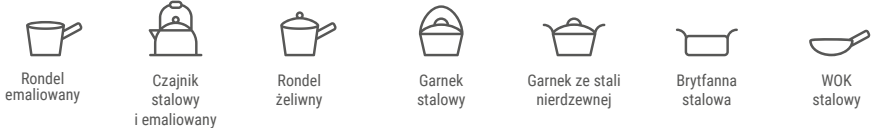
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
777700	400	700	250	21	2 x 3	230	6465,00

# KUCHENKA INDUKCYJNA



- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica pola grzewczego  $\varnothing$  260 mm (min średnica dna garnka  $\varnothing$  120 mm)

## Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



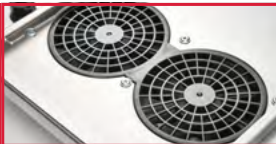
## Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
  - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
  - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
770351	325	425	100	3,5	230	1180,00



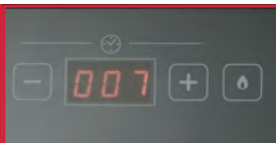
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



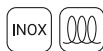
Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej





#### KUCHENKA INDUKCYJNA

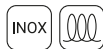
- szkło ceramiczne
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zakres temperatur: 60°C-240°C
- regulacja temperatury co 20°C
- 10 poziomów mocy
- wyświetlacz LCD
- sterowanie za pomocą pokrętła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770356</b>	395	395	95	3,5	230	<b>1100,00</b>

#### KUCHENKA INDUKCYJNA

- korpus ze stali nierdzewnej
- szkło ceramiczne
- sterowanie suwakiem dotykowym
- biała dioda LED
- kabel bez wtyczki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>770361</b>	400	600	155	5	400	<b>2690,00</b>

## TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach
- oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 217

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej

1500w



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1345,00
141203	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	80,30
142203	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	40,20

### CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691250	620	360	280	0,7	230	2050,00

caterina





# CIĄG GRZEWICZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

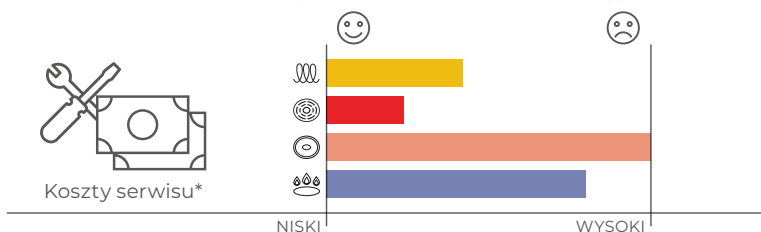
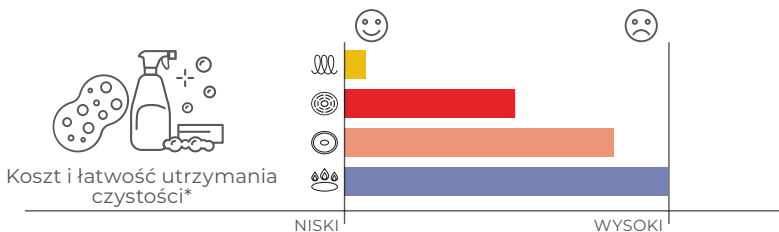
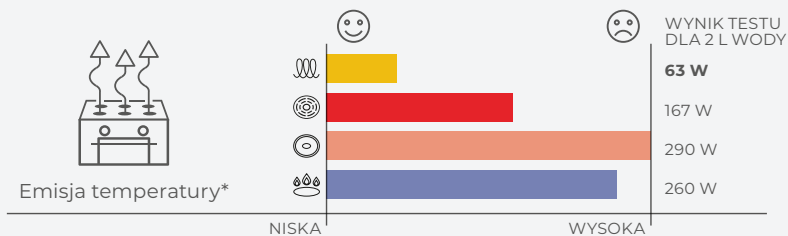
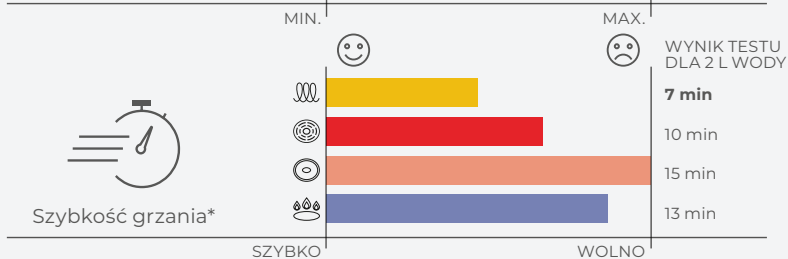
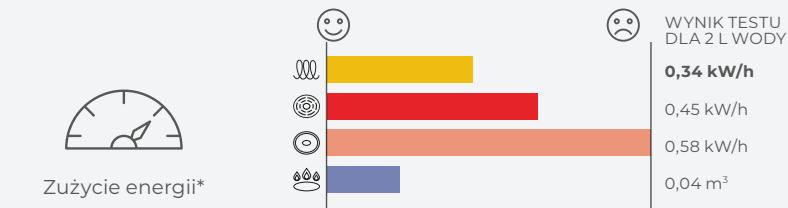
## LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne .....	392-401
Grille .....	402-405
Frytownice .....	406
Podgrzewacz do frytek.....	407
Patelnie.....	408-409
Wok.....	410
Bemary .....	411
Makaroniarki.....	412-413
Elementy neutralne .....	414
Podstawy i akcesoria .....	415-416
Kotły warzelne.....	417

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne .....	419-421
Kuchnie wolnostojące.....	422-425

# PORÓWNANIE TECHNOLOGII GRZANIA



# CIĄG GRZEWCY LINIA 700 URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE



Przeszkłone  
drzwi  
piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny  
uchwyty drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki  
w urządzeniach  
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja  
zapewniająca  
komfort  
użytkowania



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

## ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny  
system  
sterowania



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

## KUCHNIE GAZOWE



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

### KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G20	stacyjny	13550,00
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5		G30	stacyjny	13550,00
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G20	stacyjny	13550,00
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5		G30	stacyjny	13550,00
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G20	stacyjny	13550,00
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5		G30	stacyjny	13550,00
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	14040,00
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	14040,00
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	14040,00
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	14040,00
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G20 / 400	termoobieg	14040,00
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03		G30 / 400	termoobieg	14040,00
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13680,00
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13680,00
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G20 / 400	stacyjny	13680,00
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7		G30 / 400	stacyjny	13680,00
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G20 / 400	stacyjny	13680,00
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7		G30 / 400	stacyjny	13680,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt		200	200	-	-	-	-	-	65,00
970005	Nakładka WOK		225	-	35	-	-	-	-	210,00

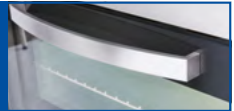
## KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności\*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statyczny	termoobieg	15850,00
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statyczny	termoobieg	15850,00
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statyczny	termoobieg	15850,00
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statyczny	termoobieg	15850,00
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	statyczny	termoobieg	15750,00
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	statyczny	termoobieg	15750,00
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	statyczny	termoobieg	15750,00
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	statyczny	termoobieg	15750,00
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	termoobieg	15670,00
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	termoobieg	15670,00
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	termoobieg	15670,00
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	termoobieg	15670,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	-	65,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	-	210,00

## KUCHNIE GAZOWE



PL STALGAST  
RADOM

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

### KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- 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)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **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	9055,00
9713630	4-palniki (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	9055,00
9713710	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	8470,00
9713730	4-palniki (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	8460,00

**KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM**

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

 Intuicyjny  
system  
sterowania

 Ergonomiczny  
uchwyt drzwi  
piekarnika

 System  
kontroli  
wilgotności\*


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9714310	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	10670,00
9714330	6-palników (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	10670,00
9714410	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	termoobieg	10250,00
9714430	6-palników (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	termoobieg	10250,00

## KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

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

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnikowa



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	4420,00
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	4420,00
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	4420,00
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	4420,00
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	7220,00
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	7220,00
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	7220,00
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	7220,00
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	7220,00
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	7220,00
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	10110,00
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	10110,00
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	10110,00
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	10110,00
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	65,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	364,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	449,00
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	553,00
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	210,00



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

## KUCHNIE INDUKCYJNE

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



### KUCHNIA INDUKCYJNA

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

Wyświetlacz



Ceramiczne płyty indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705100	2-poła grzewcze	400	700	850	7	400	11140,00
9706100	4-poła grzewcze	800	700	850	14	400	19100,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	364,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	449,00

## KUCHNIE INFRARED

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



## KUCHNIA CERAMICZNA

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

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9705500	2-poła grzewcze	400	700	250	5	400	4910,00
9706500	4-poła grzewcze	800	700	250	10	400	8765,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	364,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	449,00

## 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

INOX



PL

STALGAST  
RADOM

### KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	12030,00
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	11870,00

## KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	Rodzaj piekarnika	Cena netto
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	14890,00
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	14970,00

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA**

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

 Ergonomiczny  
panel  
sterowania

 Łagodne  
krawędzie


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>9705000</b>	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	<b>3455,00</b>
<b>9706000</b>	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	<b>4920,00</b>
<b>9707000</b>	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	<b>8335,00</b>
<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	<b>364,00</b>
<b>9700040</b>	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	<b>449,00</b>
<b>9700060</b>	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	<b>553,00</b>

## GRILLE

INOX PL STALGAST  
RADOM

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

### PLYTA GRILLOWA GAZOWA

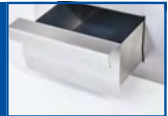


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8080,00
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	7385,00
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	7790,00
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	7790,00
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	12340,00
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	12340,00
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	11980,00
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	11980,00
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	12000,00
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	11980,00

Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontroli pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,05	400	6705,00
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	6905,00
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	9240,00
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	9760,00
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	9925,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	364,00
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	449,00

**PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWA**



- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



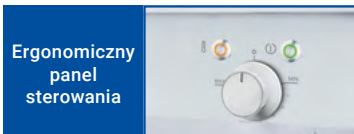
System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena netto
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	10220,00
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	10900,00
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	10620,00

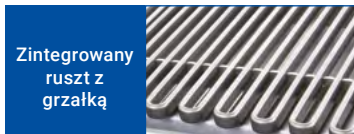
**GRILL WODNY**



- 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	10480,00
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,16	400	16920,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	364,00
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	449,00

## GRILLE CHROMOWANE



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

### PLYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Szufłada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
9736110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	8935,00
9736130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	8915,00
9736210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	9145,00
9736230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	8915,00
9737110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	14870,00
9737130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	14870,00
9737210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	14580,00
9737230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	14580,00
9737310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	14870,00
9737330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	14870,00

### PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- 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	7200,00
9736200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,05	400	7405,00
9737100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	10380,00
9737200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	11200,00
9737300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	11540,00



**GRILL LAWOWY**

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



Ruszt typu V idealny do grillowania mięsi i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>9732010</b>	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>6975,00</b>
<b>9732030</b>	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>6975,00</b>
<b>9732110</b>	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G20	<b>7055,00</b>
<b>9732130</b>	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	8	G30	<b>7055,00</b>
<b>9733010</b>	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G20	<b>11580,00</b>
<b>9733030</b>	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	16	G30	<b>11580,00</b>
<b>9733110</b>	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G20	<b>11520,00</b>
<b>9733130</b>	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	16	G30	<b>11520,00</b>
<b>9733997</b>	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400	-	-	-	-	-	<b>757,00</b>
<b>9733998</b>	Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800	-	-	-	-	-	<b>1410,00</b>
<b>9733999</b>	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	<b>63,90</b>

# FRYTOWNICE



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

## FRYTOWNICA GAZOWA

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

Pojemnik z filtrem na fryturę

Wydajny system palników gazowych



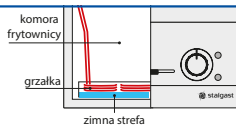
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	11040,00
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	11040,00
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	16460,00
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	16460,00

## FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „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
- **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	W (kosza) mm	D (kosza) mm	H (kosza) mm	V litry	P kW	U V	Cena netto
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	210	350	110	10	9	400	7425,00
9725500	Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	400	700	850	310	340	150	15	15	400	8315,00
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	210	350	110	2x10	18	400	11340,00
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	-	-	-	1000,00

## PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PL STALGAST  
RADOM

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

### PODGRZEWACZ DO FRYTEK

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



Wydajna  
lampa  
grzewcza



Sitko



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	4590,00

## PATELNIĘ

INOX

PL STALGAST  
RADOM

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

### PATELNIĄ UCHYLNA GAZOWĄ



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m<sup>2</sup>**
- **pojemność: 48 l\***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechylu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena netto
9740010	800	700	850	17	~200	G20	48	18460,00
9740030	800	700	850	17	~200	G30	48	18460,00

**PATELNIĄ UCHYLNĄ ELEKTRYCZNĄ**



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- możliwość ręcznego dozowania ilości wody
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej
- wąski wypływ misy
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- powierzchnia robocza misy: 0,35m<sup>2</sup>
- pojemność: 58 l\*
- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nożyki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotłety/h	U V	V litry	Cena netto
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	16210,00

**PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNĄ**



- przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- spust zawartości misy
- korek misy z przelewem bezpieczeństwa
- powierzchnia robocza: 0,16m<sup>2</sup>
- pojemność: 13 litrów\*
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- regulowane nożyki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena netto
9741000	Patelnia	400	700	850	13	90	5	400	6725,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	364,00

## WOK INDUKCYJNY

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

INOX



PL STALGAST  
RADOM

### WOK

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



Wyświetlacz



Misa  
indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	11320,00
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	364,00

### 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	59,00
037401	400	120	96,80



## BEMARY

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



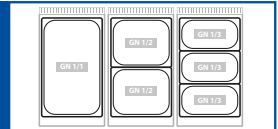
### BEMAR

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

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	<b>4405,00</b>
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	<b>6505,00</b>
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						<b>364,00</b>
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						<b>449,00</b>

## MAKARONIARKI

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



### MAKARONIARKA GAZOWA



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

Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena netto
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	12610,00
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	12610,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	511,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	693,00

**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	9340,00
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	511,00
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	693,00
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	364,00

## ELEMENTY NEUTRALNE

PL STALGAST  
RADOM

INOX

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

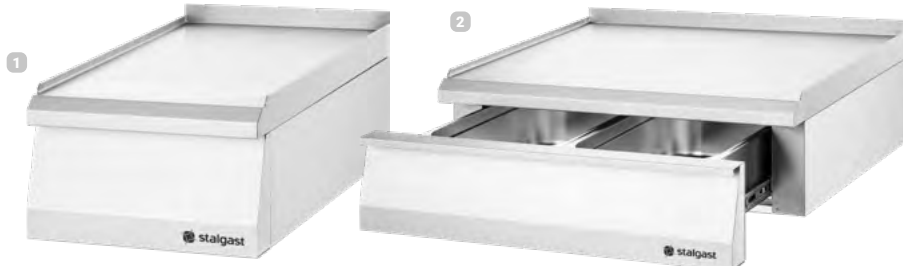
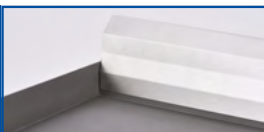
### STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana  
szuflada  
o standardzie  
GN



Możliwość  
zastosowania  
kominka



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	1355,00
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1690,00
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	2120,00
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1835,00
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	2375,00
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	3325,00
	9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	364,00
	9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	449,00
9700060	Kominiek dla modułów 1200 mm	-	-	-	553,00	

## PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze bez blatu pod urządzenia z linii 700
- kompatybilne przez ramki montażowe z urządzeniami o szerokości 400, 800, 1200 mm
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

### PODSTAWA CHŁODNICZA Z DRZWIAMI

- 887027 - 2 drzwi skrzydłowych
- 887037 - 3 drzwi skrzydłowych
- kompatybilne z rozmiarem GN 1/1 max h=150 mm

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	<b>887027</b>	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	<b>8600,00</b>
2.	<b>887037</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>9990,00</b>

### PODSTAWA CHŁODNICZA Z SZUFLADAMI

- 881127 - 4 szuflady GN 1/1
- 881137 - 6 szuflady GN 1/1
- 887237 - 2 szuflady GN 1/1, 2 szuflady GN 2/1
- kompatybilne z rozmiarem GN max h=150 mm
- obciążenie szuflad do 50 kg

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	<b>881127</b>	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	<b>12600,00</b>
2.	<b>881137</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>15600,00</b>
3.	<b>887237</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>13990,00</b>

### RAMKA MONTAŻOWA DO LINII 700

- zawiera kompletny zestaw montażowy do połączeń urządzeń grzewczych z podstawą chłodniczą
- montaż: zawsze 1 ramka + 1 urządzenie

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9700092</b>	400	575	30	<b>149,00</b>
2.	<b>9700094</b>	800	575	30	<b>199,00</b>
3.	<b>9700096</b>	1200	575	30	<b>249,00</b>

## PODSTAWY I AKCESORIA

PL STALGAST  
RADOM

INOX

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

### PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9701200</b>	Podstawa szkieletowa	400	575	600	<b>1130,00</b>
	<b>9701400</b>	Podstawa szkieletowa	800	575	600	<b>1620,00</b>
	<b>9701600</b>	Podstawa szkieletowa	1200	575	600	<b>2065,00</b>
2.	<b>9702200</b>	Podstawa otwarta	400	575	600	<b>1510,00</b>
	<b>9702400</b>	Podstawa otwarta	800	575	600	<b>1995,00</b>
	<b>9702600</b>	Podstawa otwarta	1200	575	600	<b>2430,00</b>
3.	<b>9703200</b>	Podstawa z drzwiami	400	640	600	<b>1900,00</b>
	<b>9703400</b>	Podstawa z drzwiami	800	640	600	<b>2775,00</b>
	<b>9703600</b>	Podstawa z drzwiami	1200	640	600	<b>3430,00</b>
4.	<b>9703100</b>	Podstawa z szufladami	400	640	600	<b>2365,00</b>
	<b>9703300</b>	Podstawa z szufladami	800	640	600	<b>3410,00</b>
	<b>9703500</b>	Podstawa z szufladami	1200	640	600	<b>4095,00</b>

### DRZWI DO PODSTAW

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



### KOMINEK

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



Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>9700020</b>	Kominek dla modułów 400 mm	<b>364,00</b>
<b>9700040</b>	Kominek dla modułów 800 mm	<b>449,00</b>
<b>9700060</b>	Kominek dla modułów 1200 mm	<b>553,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>970000</b>	225	35	<b>65,00</b>

### LISTWA ŁĄCZĄCA BLATY URZĄDZEŃ

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9700041</b>	Drzwi 400 - lewe	393	110	441	<b>437,00</b>
	<b>9700042</b>	Drzwi 400 - prawe	393	110	441	<b>437,00</b>
	<b>9700061</b>	Drzwi 600 - lewe	593	110	441	<b>520,00</b>
	<b>9700062</b>	Drzwi 600 - prawe	593	110	441	<b>520,00</b>
2.	<b>9700071</b>	Niska krótka	8	589	19	<b>143,00</b>
	<b>9700072</b>	Niska średnia	8	619	19	<b>143,00</b>
	<b>9700073</b>	Niska długa	8	660	19	<b>162,00</b>
2.	<b>9700081</b>	Wysoka krótka	7	589	40	<b>144,00</b>
	<b>9700082</b>	Wysoka średnia	7	617	40	<b>155,00</b>



### NAKLADKA WOK

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



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>970005</b>	200	200	<b>210,00</b>

## KOTŁY WARZELNE

INOX

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

### KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U Gaz	Cena netto
<b>9906782</b>	800	700	900	80	92	12,5	G20	<b>23670,00</b>

### KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY



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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>9905782</b>	800	700	900	80	82	12	400	<b>22310,00</b>

## URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



## TABORETY GAZOWE

PL STALGAST  
RADOM

INOX



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

### TABORET TOP LINE

- żeliwne ruszty
- palnik o mocy: 9kW; 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 na zamówienie w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773001	Taboret pojedynczy	567	607	380	9	G20	2220,00
773003	Taboret pojedynczy	567	607	380	9	G30	2220,00
773011	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G20	3870,00
773013	Taboret podwójny	1140	607	380	2x9	G30	3870,00
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	74,70

### 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  $\varnothing$  450-500 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
773035	567	607	394	14	G20	2820,00
773036	567	607	394	11	G30	2820,00

## TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
<b>773051</b>	340	340	340	5	G30	<b>1030,00</b>
<b>773052</b>	340	340	340	5	G20	<b>1030,00</b>



## TABORETY INDUKCYJNE

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



## TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokręta
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętelem**
- 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
<b>773025</b>	500	500	380	5	400	<b>6350,00</b>
<b>773028</b>	600	600	380	8	400	<b>7680,00</b>



## TABORET INDUKCYJNY

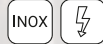
- ergonomiczne pokręta
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętelem
- wytrzymała płyta ze szkła ceramicznego
- regulowane stopki
- wykonany ze stali nierdzewnej
- minimalna średnica dna garnka - 16 cm
- maksymalne obciążenie - 50 kg

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>773135</b>	400	400	380	5	400	<b>2700,00</b>
<b>773138</b>	500	500	380	8	400	<b>3600,00</b>
<b>773139</b>	556	582	434	8	400	<b>4500,00</b>



## TABORET ELEKTRYCZNY

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



### 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	3590,00

## KUCHNIE GAZOWE

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



### KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>979511</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>6205,00</b>
	<b>979513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>6205,00</b>
	<b>979521</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>6205,00</b>
	<b>979523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>6205,00</b>
	<b>979531</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>6205,00</b>
	<b>979533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>6205,00</b>
	<b>979611</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>8515,00</b>
	<b>979613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>8515,00</b>
	<b>979621</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>8515,00</b>
	<b>979623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>8515,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>65,00</b>
	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>210,00</b>

### NAKLADKA REDUKCYJNA

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



## KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

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



Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena netto
1.	<b>999511</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>6365,00</b>
	<b>999513</b>	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	<b>6365,00</b>
	<b>999521</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>6365,00</b>
	<b>999523</b>	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	<b>6365,00</b>
	<b>999531</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>6365,00</b>
	<b>999533</b>	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	<b>6365,00</b>
	<b>999541</b>	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>6365,00</b>
	<b>999543</b>	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	<b>6365,00</b>
	<b>999551</b>	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>6365,00</b>
	<b>999553</b>	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	<b>6365,00</b>
	<b>999611</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>8705,00</b>
	<b>999613</b>	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	<b>8705,00</b>
	<b>999621</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>8705,00</b>
	<b>999623</b>	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	<b>8705,00</b>
2.	<b>970000</b>	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	<b>65,00</b>
	<b>970005</b>	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	<b>210,00</b>

## NAKLADKA REDUKCYJNA

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



## KUCHNIE INDUKCYJNE

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



### KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979510	2 - pola grzewcze	400	700	850	7	400	7740,00
979610	4 - pola grzewcze	800	700	850	14	400	14420,00

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

INOX

PL 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
- **łoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	4555,00
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	5640,00



# PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast ClassicCook .....	432
Piece GASTRONOMICZNE	
Stalgast SmartCook .....	433-434
Akcesoria do pieców gastronomicznych .....	436-437
Piece GASTRONOMICZNE	
Experience i akcesoria .....	438-439
Piece Unox ChefTop MIND.Maps™ ..	441-442
Piece Unox ChefLux™ .....	443

Piece PIEKARNICZE FM .....	448-449
Akcesoria do pieców piekarniczych .	452-453
Piece ODPIEKOWE	
Piece FM ST-Fast .....	455-456
Piec konwekcyjno-mikrofalowy Unox ..	457
Piece FM RX .....	460-462
Piece Unox SHOP.Pro .....	464
Akcesoria do pieców odpiekowych .	462-463
Akcesoria uniwersalne do pieców Stalgast i FM .....	464-467

# Wspieramy gastro od kuchni



Chcesz pracować sprawniej i efektywniej?  
Szukasz nowych pomysłów w swojej kuchni?

Umów się na bezpłatny pokaz lub szkolenie!



Podczas spotkania poznasz piece konwekcyjno-parowe Stalgast i dowiesz się, jak najskuteczniej wykorzystywać ich możliwości.



Oferujemy materiały promocyjne, filmy instruktażowe i materiały drukowane, które będą dla Ciebie dodatkowym wsparciem.



Szkolenie przygotowujemy, odpowiadając na Twoje indywidualne potrzeby.



Szkolenia dla pracowników HoReCa i obiektów żywienia zbiorowego, w szczególności w szkołach i przedszkolach.

Umów się na bezpłatny pokaz już teraz i poznaj nowe oblicze gastronomii! **Napisz do nas:**

**[szkolenia@stalgaSt.com](mailto:szkolenia@stalgaSt.com)**

Ustalmy razem dogodny termin spotkania!

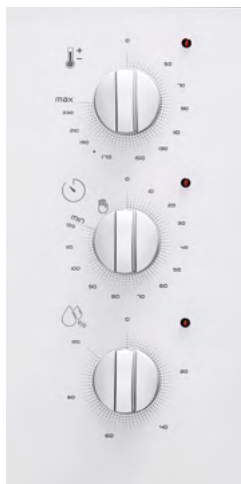




## Piecy konwekcyjno-parowe **GASTRONOMICZNE**

### **Sterowanie manualne**

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



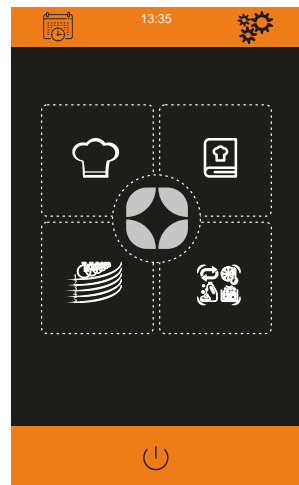
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Sterowanie ręczne kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piec w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 5 lub 7 cali
- Rewers wentylatora
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Clima Control – % regulacja wilgotności
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Kontrola pary – programowalny komin
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Sonda wielopunktowa - wyposażenie, sonda rdzenia (opcja), sonda próżniowa (opcja)
- Kontrola gotowania za pomocą czasu, sondy rdzeniowej lub Delta T
- 120 programów z 6 etapami gotowania każdy
- AllOnTime i MultiCook
- Regeneracja / Podtrzymywanie temperatury żywności
- Konfigurowalna przez użytkownika, książka kucharska ze zdjęciami



## Funkcje i wyposażenie - Piece **GASTRONOMICZNE**



### MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie trybów pracy dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



### 120 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec daje możliwość pracy na 120 programach w aż 6 etapach.



### STEAM CONTROL

Technologia umożliwiła dokładną regulację poziomu wilgotności wewnątrz komory pieca w zakresie od 0 do 100%, z dokładną regulacją co 5%.



### KSIAŻKA KUCHARSKA

Wszystkie piecze ze sterowaniem dotykowym posiadają zainstalowaną książkę kucharską. Linia Stalgast SmartCook posiada przejrzystą, dedykowaną pod polski rynek książkę kucharską. Książka posiada przepisy aż na 72, typowo polskie dania, podzielone na 8 grup. Dodatkowo każde danie opatrzone jest zdjęciem danej potrawy, co zwiększa intuicyjność pracy kucharza.



### FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne dania. Zmieniający się kierunek pracy wentylatora zapewnia jednakowe rozprzodzenie temperatury w całej komorze pieca, nawet przy pełnym załadunku.

### HACCP

### REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożenia i Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



### CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia komina przed końcem pracy urządzenia, aby zmniejszyć poziom wypieczenia potraw.



### PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik, obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



### DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymywaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu, a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



### REGENERACJA / PODRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane danie, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



### MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech różnych punktach (dostępna opcjonalnie).



### GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



### VACUUM PROBE

Zapewnia najwyższą precyzję pomiaru temperatury wnętrza potrawy w technice gotowania próżniowego SOUS-VIDE. Cienka sonda, o średnicy 1,5 mm dostosowana jest do użytku z workami próżniowymi (dostępna opcjonalnie).



### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTIWASH

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. **Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznic.**



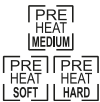
### ALLONTIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty tak, aby wszystkie były gotowe na tą samą godzinę.



### MULTICOOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie, bez wzajemnego przenikania się smaków i aromatów. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwe jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury.



### SOUS-VIDE

Proces wolnego gotowania produktu w atmosferze próżniowej. Przy zastosowaniu tej technologii potrawy zachowują swoje wartości odżywcze, smak i aromat. Dzięki dodatkowo dostępnej, sondzie sous-vidé piec utrzyma optymalną temperaturę przygotowanego produktu.



# Piece Stalgast ClassicCook



GN 1/1



Nr kat.	9100043	9100045	9100049
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	52 kg	78 kg	106 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>10570,00</b>	<b>14510,00</b>	<b>20010,00</b>



GN 1/1



Nr kat.	9100046	9100050
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	125 kg	140 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>26190,00</b>	<b>32190,00</b>

# Piece Stalgast SmartCook



Nr kat.	<b>9100044</b>	<b>9100047</b>	<b>9100051</b>
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	<b>21470,00</b>	<b>28550,00</b>	<b>34390,00</b>



Nr kat.	<b>9100048</b>	<b>9100052</b>
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	<b>42000,00</b>	<b>45370,00</b>

# 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	<b>37510,00</b>	<b>43730,00</b>



## 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	<b>46400,00</b>	<b>50060,00</b>

# Piece FM **STG 20 GN**

Nr kat.	<b>9100565</b>
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	<b>56750,00</b>

Nr kat.	<b>9100566</b>
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	<b>70540,00</b>

Nr kat.	<b>9100567</b>
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	<b>84270,00</b>

Nr kat.	<b>9100572</b>
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	<b>77790,00</b>

  
**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**

Piec FM **STG 20 GN**

Nr kat.	<b>9100903</b>
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	260 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	36,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>73770,00</b>




**GN 1/1**

**Wózek w komplecie**

Akcesoria do pieców **GASTRONOMICZNYCH**

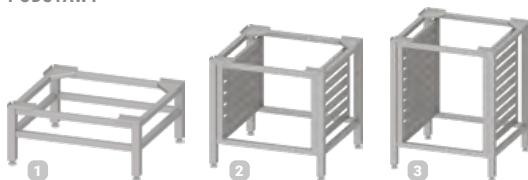
## SZAFKA GRZEWCZA

Nr kat.	<b>9100608</b>
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	<b>11100,00</b>




**GN 1/1**

## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9057931</b>	Piec gastronomiczne GN 1/1	704	645	300	<b>941,00</b>
	<b>9057932</b>	Piec gastronomiczne GN 2/1	704	1008	300	<b>912,00</b>
2.	<b>9057961</b>	Piec gastronomiczne GN 1/1	704	645	650	<b>1215,00</b>
	<b>9057962</b>	Piec gastronomiczne GN 2/1	704	1008	650	<b>1215,00</b>
3.	<b>9057981</b>	Piec gastronomiczne GN 1/1	704	645	850	<b>1320,00</b>
	<b>9057982</b>	Piec gastronomiczne GN 2/1	704	1008	850	<b>1415,00</b>
	<b>9050608</b>	Szafki grzewczej 9100608	662	570	850	<b>1110,00</b>



**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
<b>9100581</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	<b>8395,00</b>
<b>9100582</b>	Piece 9100565 i 9100566	880	1025	345	<b>9530,00</b>
<b>9100583</b>	Piece 9100053 i 9100055	790	1270	345	<b>10300,00</b>
<b>9100627</b>	Piec 9100572	880	1285	345	<b>10900,00</b>
<b>9100704</b>	2 piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	790	840	275	<b>8945,00</b>



**ZESTAW INSTALACYJNY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>9100832</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>1075,00</b>
2.	<b>9100835</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgast i FM	<b>1855,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9100586</b>	Piece gastronomiczne GN 1/1, elektryczne	788	758	78	<b>2150,00</b>



**SONDA**

- polecana do pieców konwekcyjno-parowych Stalgast i FM

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>9100376</b>	Zewnętrzna sonda do sous-vide	<b>1085,00</b>
<b>9100620</b>	Zewnętrzna sonda wielopunktowa	<b>797,00</b>
<b>9100375</b>	Zewnętrzna sonda rdzenia	<b>839,00</b>



**REDUKTOR CIŚNIENIA WODY**

- polecany do pieców Stalgast ClassicCook
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar

Nr kat.	Cena netto
<b>9100018</b>	<b>229,00</b>



**WÓZEK**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
<b>9100347</b>	Pieców 9100565, 9100566, 9100567	760	595	1765	20x GN 1/1	<b>8830,00</b>
<b>9100348</b>	Pieca 9100572	760	765	1765	20x GN 2/1	<b>11230,00</b>



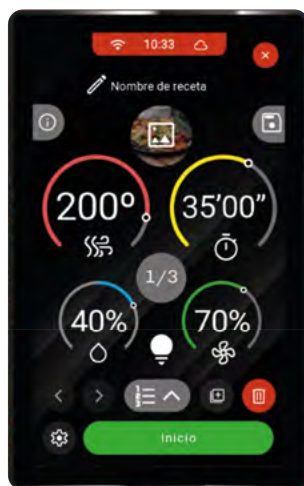
# 2 MODELE

Piece konwekcyjno-parowe  
**EXPERIENCE**



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 9 cali
- Nowy, intuicyjny interfejs
- Możliwość połączenia z chmurą
- Potrójna bezpieczna szyba
- Zintegrowany zbiornik na detergenty
- Nowy system samoczyszczący
- Podwójny komin
- Port USB
- Nowy numerowany system przewodnic
- Steam control
- Clima control
- Fan control
- Konfigurowalna książka kucharska ze zdjęciami
- Sonda rdzenia w zestawie
- 3 tryby gotowania: gotowanie, pieczenie i pieczenie z parą
- Regeneracja/podtrzymywanie temperatury żywności
- Cykle specjalne
- AllOnTime i MultiCook
- Kontrola zużycia energii



Piec FM **EXPERIENCE**

GN 1/1



Nr kat.	9100846	9100847
Liczba półek	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	790 x 810 x 830 mm	790 x 810 x 1100 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	300°C	300°C
Waga	109 kg	139 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	10,25 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Dedykowane podstawy	9057931, 9057961, 9057981	9057931, 9057961, 9057981
Cena netto	<b>34090,00</b>	<b>42740,00</b>

Akcesoria do pieców FM **EXPERIENCE**

## OKAP

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondensator pary
- króciec przyłączeniowy  $\varnothing$  120 mm

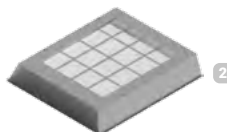
Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9100850</b>	Jednego pieca FM Experience GN 1/1	790	1010	300	<b>8650,00</b>
	<b>9100851</b>	Dwóch pieców FM Experience GN 1/1	790	1010	300	<b>9565,00</b>



1

## FILTR WĘGLOWY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
2.	<b>9100907</b>	Filtr z węglem aktywnym do okapu	<b>1315,00</b>
	<b>9100943</b>	Wkład wymienny	<b>600,00</b>



2

## ZESTAW DO PIĘTROWANIA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
3.	<b>9100854</b>	788	758	78	<b>1780,00</b>



3

## ZESTAW INSTALACYJNY

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena netto
4.	<b>9100922</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	<b>1630,00</b>
5.	<b>9100938</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	<b>1070,00</b>



4

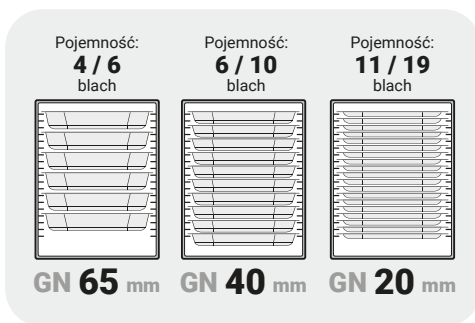
5






## FM Compact – profesjonalne piece do małych przestrzeni

Piec konwekcyjno-parowy FM z linii **Compact** to idealne rozwiązanie do kuchni o ograniczonej przestrzeni. Unikalna konstrukcja prowadnic **MultiTray** pozwala elastycznie zarządzać przestrzenią użytkową pieca – im niższe pojemniki GN, tym większa pojemność i większe możliwości przygotowania wielu produktów jednocześnie.

### Kompaktowy i wszechstronny!



-  **MultiCook** – jednoczesne przygotowanie różnych produktów bez przenikania smaków i aromatów. Piec informuje, kiedy każdy z nich jest gotowy.
-  **AllOnTime** – inteligentna synchronizacja czasu gotowania. Urządzenie podpowiada, kiedy dodać kolejne składniki dania, aby wszystkie były gotowe w tym samym momencie.
-  **ClimaControl** – sterowanie poziomem wilgotności. Możliwość szybkiego obniżenia wilgotności w komorze oraz automatycznego otwarcia komina przed zakończeniem pieczenia, aby uzyskać idealny stopień wypieczenia.



**Informacje i produkty dostępne u wybranych Partnerów Handlowych. Sprawdź także na:**

[stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact](http://stalgastr.com/piece-konwekcyjno-parowe-compact)

6  
MODELI

CHEFTOP

MIND Maps™

## PIECE CHEFTOP MIND.MAPS™



- profesjonalne piece konwekcyjno-parowe Unox One i Plus
- 9,5 calowy ekran "touch"
- automatyczny system mycia
- do 9 etapów gotowania
- zakres temp 30–260 °C
- zmiana wilgotności co 10%
- gotowanie z sondą i funkcją Delta T
- komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304
- oświetlenie komory LED
- rozstaw blach 67 mm

## 1 PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY UNOX ONE

- systemy gotowania MIND.MAPS™, CLIMA.Control, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™, AIR.Maxi™, CLIMALUX™

## 2 PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY UNOX PLUS

- systemy gotowania, MIND.MAPS™, MISE.EN.PLACE, MULTI.TIME, CHEFUNOX, READY.COOK, CLIMA.Control, ADAPTIVE.Cooking™, CLIMALUX™, SMART.Preheating, AUTO.Soft, SENSE.Klean, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™, AIR.Maxi™, PRESSURE.Steam



# Piece CHEFTOP MIND.MapS™ ONE

**NOWOŚĆ**



GN 1/1



Nr kat.	9000560	9000760	9001060
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	66	82 kg	92 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	9,3 kW	11,7 kW	18,5 kW
Napięcie	400 V	400 V	400 V
Cena netto	<b>20700,00</b>	<b>27000,00</b>	<b>34200,00</b>

# Piece CHEFTOP MIND.MapS™ PLUS

**NOWOŚĆ**



GN 1/1



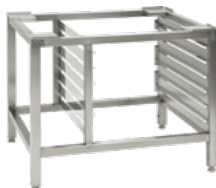
Nr kat.	9000565	9000765	9001065
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	10 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	70	86 kg	98 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	9,4 kW	12 kW	18,8 kW
Napięcie	400 V	400 V	400 V
Cena netto	<b>25200,00</b>	<b>35780,00</b>	<b>47700,00</b>

**PIEC CHEFLUX™**


Nr kat.	900390	900590	900890
Liczba półek	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	12 (GN 1/1)
Odległość między prowadnicami	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Wymiary (WxDxH)	750 x 773 x 772 mm	860 x 940 x 960 mm	860 x 882 x 1250 mm
Maksymalna temperatura	260°C	260°C	260°C
Waga	67	80	112
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,1 kW	10,5 kW	15,8 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>12150,00</b>	<b>16200,00</b>	<b>23400,00</b>

**PODSTAWY DO  
PIECÓW UNOX**

INOX PL STALGAST  
RADOM

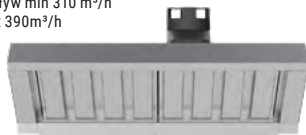


Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
9051160	ChefTop GN 1/1 i ChefLux 5x GN1/1	740	550	677	<b>1585,00</b>
9051190	ChefTop GN 1/1 i ChefLux 5x GN1/1	740	550	850	<b>1615,00</b>
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	<b>2110,00</b>

**OKAP DO PIECÓW CHEFTOP™**

- pasuje do CHEFTOP GN 1/1 (z wyłączeniem 20xGN 1/1 i pieców gazowych)
- przepływ min 310 m<sup>3</sup>/h - max 390m<sup>3</sup>/h

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
907718	750	956	258	23	0,1	230	<b>7875,00</b>

**ZESTAW PODŁĄCZENIOWY  
DO PIECÓW**

- pasuje do wszystkich pieców Unox wyposażonych w odpływ (CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP, CHEFLUX™, BAKERLUX™)



Nr kat.	Cena netto
908001	909,00

**NOWOŚĆ**

**ZESTAW DO POŁĄCZENIA  
2 PIECÓW**

- pasuje do pieców CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP GN 1/1 elektrycznych



Nr kat.	Cena netto
908777	1915,00

**NOWOŚĆ**

**PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX**


Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	<b>423,00</b>
2.	908012	10x1	<b>527,00</b>



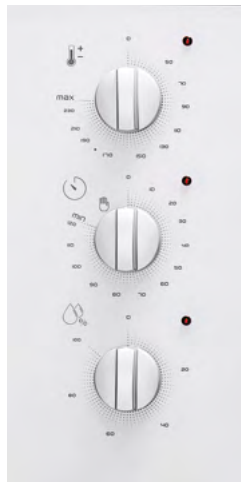
# 14 MODELI



Piecy konwekcyjno-parowe  
**PIEKARNICZE**

## Sterowanie manualne

- Manualny panel sterowania
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Timer do 120 minut i tryb non-stop
- Ręczne sterowanie kominem
- Rewers wentylatora
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Sygnalizacja końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Rynienka ociekowa
- Termostat bezpieczeństwa
- Przyłącze wody 3/4"
- Łatwy do czyszczenia
- Piecy w wersji elektrycznej lub gazowej



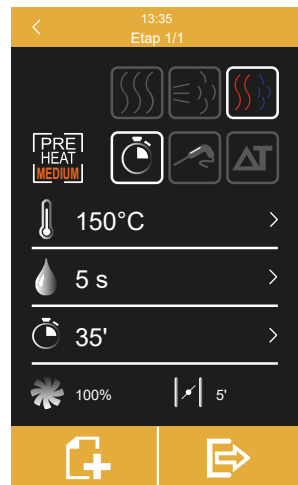
## Sterowanie elektroniczne

- Elektroniczny panel sterowania
- Timer do 999 min i tryb non-stop
- Regulacja wilgotności od 0 do 100%
- Rewers wentylatora
- Dwie prędkości wentylatora wybierane przyciskiem
- Przycisk bezpośredniego, dodatkowego zaparowania komory
- Ręczne sterowanie kominem
- Alarm końca cyklu
- Wyłącznik drzwiowy
- Termostat bezpieczeństwa
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przyłącze wody ¾"
- Podwójna, bezpieczna szyba
- Piece w wersji elektrycznej



## Sterowanie dotykowe

- Dotykowy panel sterowania 7 cali
- 3 Tryby pieczenia: gorące powietrze, pieczenie z zaparowaniem i cykl mieszany
- Konstrukcja komory, wentylatora i rodzaju zaparowania dedykowana do wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- 11 podstawowych programów piekarniczo-cukierniczych
- 48 konfigurowalnych programów nawet w 6 etapach każdy
- Dziesięciostopniowa regulacja prędkości wentylatora z rewersem
- Czasowa regulacja poziomu zaparowania oraz dodatkowe zaparowanie na żądanie
- Kontrola zaparowania – programowalna pozycja kominia
- Funkcja rozrostu ciasta – Garowanie
- Regeneracja / Utrzymanie temperatury żywności
- Możliwość stosowania blach 600x400 oraz GN 1/1
- Sygnalizacja końca cyklu
- Kontrola pracy przy pomocy czasu, sondy lub Delta T
- MultiCook
- AllOnTime
- Piece w wersji elektrycznej i gazowej
- Automatyczne mycie (opcja)
- Sonda rdzenia, sonda wielopunktowa, sonda próżniowa (opcja)



## Funkcje i wyposażenie - Piece **PIEKARNICZE**



### MANUAL COOKING

Pozwala na łatwe ustawienie programu dla dowolnego dania, bez potrzeby tworzenia przepisu. Upraszcza to proces przygotowywania potraw.



### 99 PROGRAMÓW PO 6 ETAPÓW

Piec pozwala na rejestrację i ręczne programowanie, aż do 99 indywidualnych programów pieczenia, które mogą składać się z maksymalnie 6 etapów.



### STEAM CONTROL

Technologia umożliwiająca czasowe zaparowanie komory.



### KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wszystkie 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.



### FAN CONTROL

10 poziomów regulacji wentylatora pracującego z rewersem pozwala przygotować nawet najbardziej delikatne wypieki. Zmieniający kierunek strumień gorącego powietrza zapewnia jednakowe warunki w całej komorze, nawet przy pełnym załadunku.

### HACCP

### REJESTR DANYCH HACCP

Piec rejestruje historię trybów pracy i parametrów urządzenia w systemie HACCP (System Analizy zagrożeń I Krytycznych Punktów Kontrolnych). Istnieje możliwość łatwego zapisu raportu na pamięci USB.



### CLIMA CONTROL

Sterowanie kominem umożliwia szybkie obniżenie wilgotności wewnątrz komory. Dodatkowo istnieje możliwość automatycznego otwarcia kominia przed końcem pracy urządzenia, aby uzyskać zamierzony poziom wypieczenia potraw.



### PALNIK GAZOWY PREMIX

Dostępny we wszystkich piecach gazowych, nowy palnik obniża zużycie gazu. Jego konstrukcja pozwala na uzyskanie równomiernej temperatury w komorze pieca.



### DELTA T

Zaawansowany tryb wykorzystujący sondę dołączoną do pieca. Polega on na utrzymaniu stałej różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieca. Wolne pieczenie obniża utratę masy produktu i zapewnia idealny efekt kulinarny.



### REGENERACJA / PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Regeneracja pozwala podgrzać wcześniej przygotowane produkty, zachowując jego walory smakowe i estetyczne. Podtrzymywanie temperatury daje możliwość wydania potraw z opóźnieniem.



### MULTIPOINT PROBE

Pozwala na wykorzystanie dodatkowej sondy służącej do pomiaru temperatury w trzech oddzielnych punktach.



### GAROWANIE

Funkcja szczególnie często wykorzystywana w piekarnictwie i cukiernictwie, służąca do kontroli rozrostu ciasta. Stała temperatura podczas wyrastania ciasta zapewnia uzyskanie za każdym razem wspaniałych wypieków.



### PLANNING

Opóźnienie startu pracy pieca pozwala zaoszczędzić czas. Zaplanowanie godzin pracy urządzenia pozwala na przyrządzenie potrawy z długim czasem przygotowania na wybraną godzinę.



### FAST COOLING

Automatyczne schładzanie komory do żądanej temperatury, dzięki czemu szybciej można zacząć przygotowanie następnego dania.



### MULTI WASH (OPCJA)

W zależności od poziomu zabrudzenia komory dostępne są 3 automatyczne programy myjące. Długość poszczególnych cykli mycia wynosi: 51', 81', 111'. Do pieców niewyposażonych w system automatycznego mycia, można dokupić przysznik.



### ALL ON TIME

Tryb ułatwiający wydanie wielu dań w tym samym momencie. Przy programie AllOnTime wyraźny sygnał poinformuje, kiedy należy włożyć kolejne produkty, tak aby wszystkie były gotowe w tej samej chwili.



### MULTI COOK

Piec konwekcyjno-parowy umożliwia przygotowanie wielu produktów jednocześnie. Urządzenie może być załadowywane i rozładowywane w trybie ciągłym. Urządzenie poinformuje użytkownika, kiedy konkretny produkt będzie gotowy.



### MULTIPREHEAT

3 tryby wstępnego nagrzewania pieca: soft (+10 °C), medium (+20 °C), hard (+30 °C). W zależności od poziomu załadowania komory możliwa jest wstępne rozgrzanie komory do wyższej temperatury. Skracza to czas pieczenia, gdyż temperatura po załadunku nie spada poniżej docelowej.



## Piec FM



600x400



Nr kat.	9120489	9120491	9120495
Liczba półek	4 (600x400)	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 970 x 670 mm	885 x 970 x 850 mm	885 x 970 x 1170 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	90 kg	108 kg	150 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	7,5 kW	10,5 kW	15,6 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>17170,00</b>	<b>18550,00</b>	<b>24290,00</b>



600x400



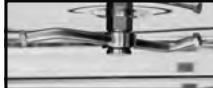
Nr kat.	9120493	9120497
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1040 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	130 kg	145 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>32030,00</b>	<b>36080,00</b>

## Piece FM



600x400

Automatyczny  
system myjący  
w modelach 9120590,  
9120592, 9120596



Nr kat.	9120490	9120590	9120492	9120592	9120496	9120596
Liczba półek	4 (600x400)		6 (600x400)		10 (600x400)	
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm		~ 80 mm		~ 80 mm	
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 670 mm		885 x 1020 x 835 mm		885 x 1020 x 1150 mm	
Minimalna temperatura	50°C		50°C		50°C	
Maksymalna temperatura	270°C		270°C		270°C	
Waga	92 kg		110 kg		155 kg	
System myjący	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd		Prąd		Prąd	
Moc elektryczna	7,5 kW		10,65 kW		15,6 kW	
Napięcie	400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz		400 V - 50/60 Hz	
Cena netto	25980,00	28160,00	27280,00	30270,00	39960,00	41260,00



600x400



Nr kat.	9120494	9120498
Liczba półek	6 (600x400)	10 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 1060 x 860 mm	885 x 1060 x 1190 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	135 kg	150 kg
Zasilanie	Gaz/Prąd	Gaz/Prąd
Rodzaj gazu	G20	G20
Moc gazowa	14 kW	20 kW
Moc elektryczna	0,65 kW	0,65 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	39710,00	49500,00

Piec FM **STB 16 600x400**

Nr kat.	<b>9120499</b>
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	<b>51660,00</b>



Wózek w komplecie

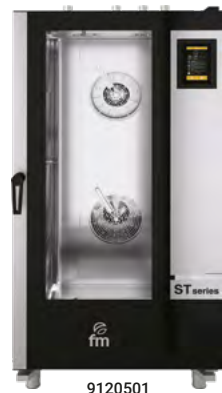


Wózek w komplecie

Nr kat.	<b>9120500</b>	<b>9120502</b>
Liczba półek	16 (600x400)	16 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	885 x 980 x 1880 mm	885 x 980 x 1880 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	270°C	270°C
Waga	252 kg	252 kg
System myjący	Nie	Tak
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	26,25 kW	26,25 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>64630,00</b>	<b>68100,00</b>

Nr kat.	<b>9120501</b>
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	<b>83290,00</b>

Automatyczny  
system myjący  
w modelu 9120502



Wózek w komplecie

# MODUŁOWOŚĆ



Okap  
9120515

Piec konwekcyjno-parowy  
9120492

Zestaw modułowy  
połączeniowy  
9120632

Piec statyczny  
9120580 lub 9120581

Garownik,  
Komora wzrostowa  
9120626

Zestaw instalacyjny  
9120711

# Akcesoria do pieców PIEKARNICZYCH

## PIEC STATYCZNY

- 11 gotowych przepisów w języku polskim
- 2 niezależne poziomy regulacji temperatury (górną, dół)
- do 6 etapów pieczenia
- rozmiar komory 670x525x180 mm
- tryb oszczędzania energii



Sterowanie dotykowe - ekran 5"



Nr kat.	9120580	9120581
Liczba półek	1	1
Wymiary (WxDxH)	885 x 990 x 385 mm	885 x 990 x 385 mm
Minimalna temperatura	30°C	30°C
Maksymalna temperatura	350°C	350°C
Nawilżanie	nie	tak
Waga	100 kg	100 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,4 kW	5,4 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>16730,00</b>	<b>18680,00</b>

## 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	<b>8145,00</b>



## PODSTAWY



Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9051203</b>	Piece piekarnicze	802	745	300	<b>877,00</b>
2.	<b>9051206</b>	Piece piekarnicze	802	745	650	<b>1185,00</b>
3.	<b>9051208</b>	Piece piekarnicze	802	745	850	<b>1310,00</b>

**OKAP**

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9120514</b>	Piece piekarnicze ze sterowaniem manualnym, elektryczne	880	1060	345	<b>8870,00</b>
<b>9120515</b>	Piece piekarnicze ze sterowaniem dotykowym, elektryczne (nie dotyczy 9120500)	880	1105	345	<b>8905,00</b>
<b>9100582</b>	Pieców 9100562, 9100566 i 9120500	880	1025	345	<b>9530,00</b>
<b>9120705</b>	Piece statyczne 9120580 i 9120581 w połączeniu z piecem piekarniczym ze sterowaniem dotykowym, elektrycznym	880	1105	345	<b>9035,00</b>



**ZESTAW INSTALACYJNY**

Lp.	Nr kat.	Produkt	Pasuje do	Cena netto
1.	<b>9100832</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgastr i FM	<b>1075,00</b>
2.	<b>9100835</b>	Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem	wszystkich pieców elektrycznych, konwekcyjno-parowych Stalgastr i FM	<b>1855,00</b>
3.	<b>9120711</b>	Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń: piec statyczny, garownik, okap	Zestaw do pieców statycznych 9120580 i 9120581	<b>3245,00</b>



**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>9120519</b>	Piece piekarnicze, elektryczne	880	935	80	<b>2055,00</b>
<b>9120632</b>	Piece piekarnicze, piec statyczny 9120580, 9120581, okap	880	935	80	<b>3510,00</b>

**REDUKTOR CIŚNIENIA WODY**

- polecany do pieców piekarniczych ze sterowaniem manualnym
- przyłącze 3/4 cala
- reduktor ciśnienia wody 2 bar



Nr kat.	Cena netto
<b>9100018</b>	<b>229,00</b>

**WÓZEK**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Wsad	Cena netto
<b>9120346</b>	Pieców 9120499, 9120500	760	595	1730	16x 600x400	<b>8965,00</b>



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



**14**  
MODELI

Piece konwekcyjne  
**ODPIEKOWE**



# ST-Fast – szybkość, jakość i doskonały efekt w każdej kuchni!



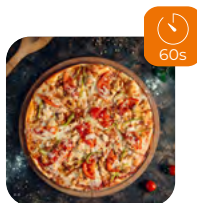
## Poznaj zalety ST-FAST!

Szukasz urządzenia, które pozwoli serwować dania w ekspresowym tempie, zachowując jednocześnie doskonały smak?

**Piec konwekcyjno-mikrofalowy ST-Fast to rozwiązanie stworzone z myślą o miejscach, gdzie liczy się każda sekunda!\***



Frytki (500 g)



Kawałek pizzy



Wrap z kurczakiem



ST-Fast sprawdzi się doskonale w restauracjach typu fast food, barach szybkiej obsługi, sklepach, na stacjach benzynowych oraz wszędzie tam, gdzie goście oczekują błyskawicznej obsługi i najwyższej jakości dań.

### KOMPAKTOWY DESIGN –

minimalne wymiary bez utraty przestrzeni użytkowej

### CICHA PRACA–

idealny wybór do otwartych kuchni

### ESTETYKA –

nowoczesny wygląd dopasowany do innych urządzeń

### INTUICYJNY WYŚWIETLACZ –

łatwa obsługa krok po kroku

### LEPSZE EFEKTY W KRÓTSZYM CZASIE –

innowacyjne technologie pieczenia

### ŁATWA HIGIENA –

stal nierdzewna i zaokrąglone rogi

### USB –

eksport/import przepisów i pobieranie danych HACCP

### WBUDOWANA WENTYLACJA –

eliminuje potrzebę okapu

### BEZPIECZEŃSTWO –

skuteczna termoizolacja

### 300 PRZEPISÓW –

możliwość zapisu i personalizacji

### WIFI –

zarządzanie przepisami w chmurze



**PIEC KONWEKCYJNO MIKROFALOWY ST-FAST**

- dotykowy ekran o wysokiej rozdzielczości
- możliwość zapamiętywania do 300 przepisów
- szybki start - program z wybranymi ustawieniami
- 10 poziomów mocy mikrofal
- 6 poziomów prędkości turbiny
- gotowanie konwekcją + mikrofała
- do 9 różnych kroków w przepisie
- system HACCP
- komora z zaokrąglonymi rogami ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości
- tryb pracy ciągłej
- gniazdo USB
- WI-FI



**NOWOŚĆ**



**ŁOPATKA DO PIECA**

- polecana do pieców FM ST-Fast

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>909721</b>	☐	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	<b>29390,00</b>
	<b>909731</b>	●	425	748	580	320x315x190	275	78	3,75	230	<b>29570,00</b>
2.	<b>909722</b>	☐	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	<b>30840,00</b>
	<b>909732</b>	●	425	660	600	320x315x190	275	78	6,00	400	<b>31260,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909746</b>	300	300	<b>575,00</b>

**KANAŁ WENTYLACYJNY**

- umożliwia bezpieczne dosunięcie urządzenia do ściany z tyłu

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Pasuje do	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>909734</b>	Pieca ST-Fast: 909721 i 909722	☐	425	40	150	<b>431,00</b>
<b>909735</b>	Pieca ST-Fast: 909731 i 909732	●	425	40	150	<b>479,00</b>

**BLACHA DO PIECZENIA**

- powierzchnia nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>909260</b>	gładka	260	260	30	<b>241,00</b>
2.	<b>909261</b>	ryflowana	260	260	30	<b>245,00</b>



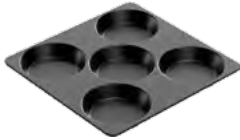
1

**KOSZYK DO PIECZENIA**

Lp.	Nr kat.	Powierzchnia	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>909754</b>	ryflowana	270	270	<b>228,00</b>
2.	<b>909755</b>	gładka	265	265	<b>238,00</b>



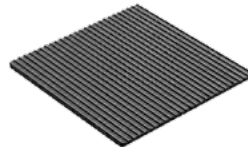
2



**TACA NA JAJKA, OMLETY, PLACKI**

- miejsce na 5 jajek
- polecane do stosowania w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych do mniejszych porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909882</b>	280	290	<b>372,00</b>



**TACA GRILLOWA**

- powierzchnia nieprzystawająca, ryflowana
- polecane do stosowania w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych do mniejszych porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>909884</b>	300	300	<b>281,00</b>



**NOWOŚĆ**

**BLACHA DO PIECZENIA**

- powierzchnia nieprzystawająca
- łatwe utrzymanie czystości

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>909191</b>	190	40	<b>157,00</b>
<b>909241</b>	240	30	<b>164,00</b>



**NOWOŚĆ**

**UCHWYT DO BLACH**

- umożliwiają bezpieczne wyjmowanie gorących blach
- pasuje do blach okrągłych i kwadratowych

Nr kat.	L mm	Cena netto
<b>909020</b>	200	<b>136,00</b>

**PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY**

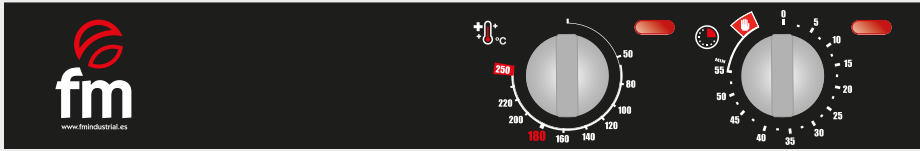
- szybki piec konwekcyjny z funkcją mikrofal
- 9,5 calowy ekran dotykowy
- drzwi otwierane z góry
- 9 etapów gotowania
- 384 programy Speed
- rozmiar blach 300x300 mm
- Wi-Fi/USB

**NOWOŚĆ**






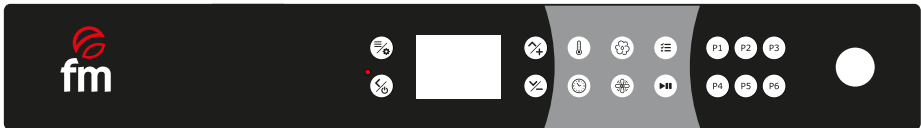
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>904300</b>	424	719	616	50	3.6	230	<b>20700,00</b>

## Piece FM **RX**





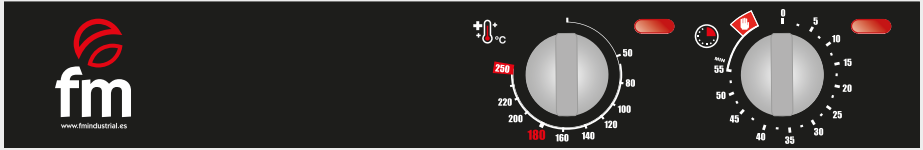
### Sterowanie manualne

	 <b>912057</b>	 <b>912058</b>	 <b>912059</b>
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

	 <b>912060</b>	 <b>912061</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓



Piecze FM **RX**

## Sterowanie manualne

					
	<b>912522</b>	<b>912527</b>	<b>912528</b>	<b>912529</b>	<b>912541</b>
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

		
	<b>912544</b>	<b>912545</b>
Nawilżanie komory	✓	✓
do 100 Programów z 4 krokami	✓	✓
Automatyczny preheating	✓	✓
Zaparowanie od 0 do 100%	✓	✓
Wentylator z rewersem (2 prędkości)	✓	✓
Oświetlenie komory	✓	✓
Sygnalizacja końca cyklu	✓	✓
Wyłącznik drzwiowy	✓	✓
Termostat bezpieczeństwa	✓	✓
Odstęp między blachami 80 mm	✓	✓
4 ruszty w komplecie	✓	✓

# Piece FM **RX**

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912057	912058	912059
Liczba półek	3 (340x240 / GN 1/2)	4 (430x340 / GN 2/3)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	500 x 550 x 455 mm	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 555 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	22 kg	35 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	2,25 kW	3,1 kW	6,3 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>2910,00</b>	<b>3860,00</b>	<b>8360,00</b>

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912522	912527	912528
Liczba półek	4 (430x340 / GN 2/3)	3 (600x400 / GN 1/1)	3 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	590 x 665 x 540 mm	820 x 805 x 480 mm	820 x 805 x 480 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C	250°C
Waga	35 kg	45 kg	45 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3,1 kW	3,9 kW	3,9 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>3265,00</b>	<b>6555,00</b>	<b>6795,00</b>

# Piece FM **RX**

## Sterowanie manualne



Nr kat.	912529	912541
Liczba półek	4 (600x400 / GN 1/1)	4 (600x400 / GN 1/1)
Wymiary (WxDxH)	820 x 805 x 560 mm	820 x 805 x 560 mm
Minimalna temperatura	50°C	50°C
Maksymalna temperatura	250°C	250°C
Waga	52 kg	55 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	5,7 kW	6,3 kW
Napięcie	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>6145,00</b>	<b>8660,00</b>

## 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	<b>7305,00</b>	<b>9310,00</b>

# Piece FM **RX**

Sterowanie elektroniczne

Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki FM  
[stalgastr.com](http://stalgastr.com)



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	<b>7055,00</b>	<b>10320,00</b>

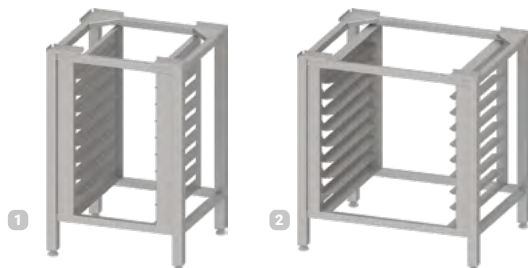
## Akcesoria do pieców **ODPIEKOWYCH**

### GAROWNIK / KOMORA WZROSTOWA

- niezależny, manualny panel sterowania
- pojemność: 8 blach 600x400

Nr kat.	912604
Liczba półek	8 (600x400)
Odległość między prowadnicami	~ 80 mm
Wymiary (WxDxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimalna temperatura	30°C
Maksymalna temperatura	85°C
Waga	42 kg
Zasilanie	Prąd
Moc elektryczna	1,4 kW
Napięcie	230 V - 50/60 Hz
Cena netto	<b>5110,00</b>



**PODSTAWY**


Lp.	Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>905123</b>	Piece odpiekowe 430x340	572	514	850	<b>1175,00</b>
2.	<b>905126</b>	Piece odpiekowe 600x400	802	630	850	<b>1295,00</b>

**ZESTAW POMPKI CATERINGOWEJ DO PIECÓW RX**


Nr kat.	Cena netto
<b>912781</b>	<b>518,00</b>

**OKAP**

- w skład urządzenia wchodzi: silnik z wentylatorem wyciągowym, kondenser pary
- króciec wylotu spalin  $\varnothing$  120 mm

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912631</b>	1 piec odpiekowy 600x400	820	850	275	<b>5600,00</b>
<b>912706</b>	2 piece odpiekowe 600x400	820	850	275	<b>6130,00</b>


**ZESTAW DO PIĘTROWANIA**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912554</b>	Piece odpiekowe 430x340	590	675	40	<b>1590,00</b>
<b>912556</b>	Piece odpiekowe 600x400	820	800	40	<b>1615,00</b>


**KONDENSER PARY**

Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>912552</b>	Piece odpiekowe - podłączenie z 1 piecem	720	85	450	<b>1605,00</b>
<b>912553</b>	Piece odpiekowe - podłączenie z 2 piecami	580	120	180	<b>2865,00</b>



# Piece SHOP.Pro

**NOWOŚĆ**



- łatwa obsługa
- wilgotność ze wzrostem 20%
- 2 prędkości wentylatora
- 99 programów z 3 etapy gotowania, DRY.Plus, STEAM.Plus, AIR.Plus
- komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304
- drzwi otwierana od góry do dołu

PIEC SHOP.PRO STEFANIA LED



PIEC SHOP.PRO ARIANNA LED



Nr kat.	9041165	9041365
Rozmiar blach (WxD)	430 x 330 mm	430 x 330 mm
Liczba blach	3	4
Wymiary (WxDxH)	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 500 mm
Rozstaw blach	75 mm	75 mm
Waga	36 kg	39 kg
Zasilanie	Prąd	Prąd
Moc elektryczna	3 kW	3,5 kW
Napięcie	230	230
Cena netto	<b>6120,00</b>	<b>6840,00</b>

Więcej produktów UNOX znajdziesz na:

[stalgast.com/piece-unox](http://stalgast.com/piece-unox)



## Akcesoria do pieców Stalgast i FM



BLACHA ALUMINIOWA PERFOROWANA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917340</b>	430	340	<b>79,60</b>



BLACHA ALUMINIOWA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917431</b>	430	340	<b>79,00</b>



**BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917001</b>	530	325	26	<b>112,00</b>



**BLACHA GRILLOWA, RYFLOWANA,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917004</b>	530	325	30	<b>110,00</b>



**BLACHA NA OMLETY I PLACKI,  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917012</b>	530	325	35	<b>132,00</b>



**BLACHA  
NIEPRZYWIERAJĄCA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917640</b>	600	400	11	<b>123,00</b>



**BLACHA GRILLOWA  
NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917003</b>	530	325	<b>811,00</b>



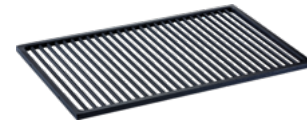
**BLACHA DO JAJEK  
I PLACKÓW GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917028</b>	530	325	<b>574,00</b>



**BLACHA WYPIEKOWA  
EMALIOWANA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917036</b>	530	325	<b>483,00</b>



**RUSZT  
DO GRILLOWANIA GN 1/1**

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917037</b>	530	325	<b>828,00</b>



**BLACHA EMALIOWANA  
DO SMAŻENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>101021</b>	530	325	20	2,2	<b>76,80</b>



**BLACHA EMALIOWANA PEŁNA  
DO PIECZENIA**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>101041</b>	530	325	40	5,0	<b>89,60</b>



**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA, PERFOROWANA**

- polecana do wypieków piekarniczo-cukierniczych
- równomierny przepływ gorącego powietrza
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



1



2

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>917532</b>	Blacha GN 1/1	530	320	<b>159,00</b>

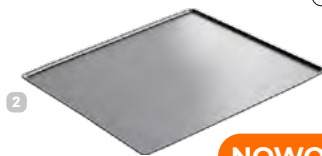
Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	<b>917642</b>	Blacha piekarnicza	600	400	<b>174,00</b>

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA**

- powierzchnia gładka
- doskonały efekt pieczenia
- spadek czasu i energii
- łatwe czyszczenie



1



2

**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
1.	<b>917531</b>	Blacha GN 1/1	530	325	<b>311,00</b>

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
2.	<b>917641</b>	Blacha piekarnicza	600	400	<b>329,00</b>

**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA NA OMLETY I PLACKI, GN 1/1**

- 11 wgłębień



**BLACHA GRILLOWA GN 1/1**

- dwustronna, wzór BBQ i gładka
- szybko się nagrzewa
- łatwość czyszczenia
- polecana do mięs, ryb i warzyw



**NOWOŚĆ**

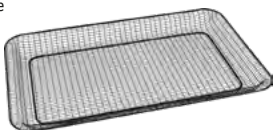
**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917029</b>	530	325	20	<b>416,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917005</b>	530	325	10	<b>394,00</b>

**POJEMNIK SIATKOWY GN 1/1**

- dedykowany do smażenia frytek, drobiu i ryb
- powłoka nieprzywierająca ułatwia użytkowanie
- łatwe czyszczenie



**BLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA GN 1/1**

- wysoki rant do pieczenia ciast, gulaszy, zapiekanek
- wysokiej jakości powłoka nieprzywierająca
- łatwe utrzymanie czystości

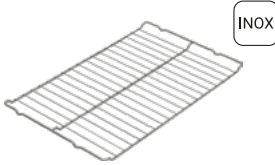


**NOWOŚĆ**

**NOWOŚĆ**

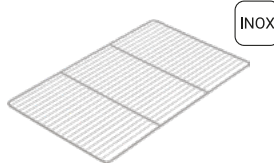
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>917202</b>	530	325	40	<b>531,00</b>

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>917136</b>	530	325	<b>600,00</b>



### RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

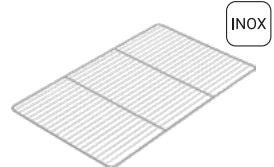
Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103114	GN 1/1	530	325	84,50



### RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

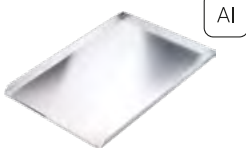
• oferta GN str. 194-197

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena netto
103115	GN 1/1	530	325	111,00



### RUSZT

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
103644	600	400	121,00



### BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita, 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

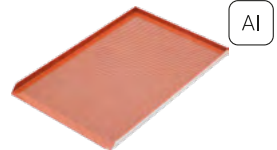
Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911101	600	400	94,30
911102	600	400	109,00



### BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911201	600	400	88,90



### BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym, 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
911211	600	400	164,00



### ZESTAW PRYSZNICA

Nr kat.	L mm	Cena netto
651202	2000	347,00

### RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste, nienasiąkliwe

Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	159,00



### PLYN MYJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	194,00
647205	20	367,00

### PLYN NABLYSZCZAJĄCY

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	81,40
647106	10	161,00

### PLYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców  
lub do automatycznego mycia  
pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	127,00



# GWARANCJA 36 MIESIĘCY

Dotyczy pieców: Stalgast Classic Cook,  
Stalgast Smart Cook, FM STG, FM STB, FM RX.

Zarejestruj swoje urządzenie w ciągu 30 dni od  
pierwszego uruchomienia, aby uzyskać uprawnienia  
gwarancyjne. Zrobisz to na stronie:

[stalga.com/rejestracja](http://stalga.com/rejestracja)





## CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze  
i mroźnicze ..... 472-476, 457-459  
Stoły chłodnicze, mroźnicze ..... 471, 477-479  
Stoły chłodnicze sałatkowe,  
nadstawy chłodnicze ..... 480-481, 483-486  
Stoły chłodnicze do pizzy ..... 482-484  
Stoły i podstawy chłodnicze ..... 487-488

Chłodziarki i lodówki barowe. .... 489-491  
Witryny chłodnicze i mroźnicze,  
witryny ekspozycyjne ..... 491-499  
Schładzarka szokowa ..... 500  
Zamrażarki skrzyniowe ..... 501-502  
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych . 503

## OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukierniczych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne



Drzwi suwane

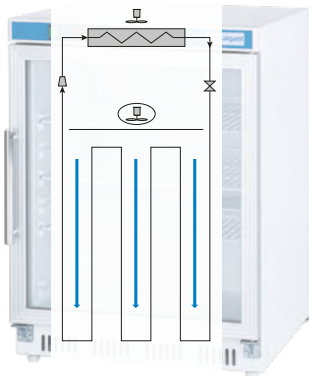


Oświetlenie LED

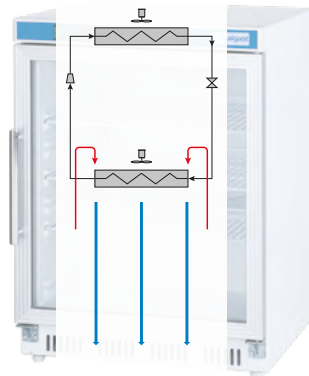
## RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

**Statyczny** (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym cieplejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

**Dynamiczny** (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

## STOŁY CHŁODNICZE – LINIA FROST



- urządzenia posiadające niską klasę energetyczną
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszraniania/rozmarzania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

**FROST**  
Expert

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN 1/1 w standardzie na komorę

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>835026</b>	chłodniczy	1360	700	850	+2 / +8	81	0,22	230	A	473	187	4	<b>5690,00</b>
<b>835036</b>	chłodniczy	1795	700	850	+2 / +8	107	0,22	230	A	580	312	4	<b>6790,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 1 półka GN 1/1 w standardzie na komorę

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>835029</b>	chłodniczy	903	700	876	+2 / +8	81	0,11	230	A	468	180	4	<b>3450,00</b>
<b>835039</b>	chłodniczy	1368	700	876	+2 / +8	104	0,12	230	A	573	219	4	<b>4990,00</b>

# SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE – LINIA FROST



- urządzenia posiadające niską klasę energetyczną
- czynnik chłodniczy R290
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszraniania/rozmarzania
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- oświetlenie led

**FROST**  
Expert

## SZAFKA CHŁODNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- grzałka w przyłgni

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>835622</b>	740	840	2000	-2 / +8	124	0,195	230	A	303	460	4	<b>6290,00</b>

## SZAFKA MROŹNICZA

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- grzałka w przyłgni

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>835627</b>	740	840	2000	-18 / -22	127	0,28	230	B	1092	460	460	4	<b>7750,00</b>

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830592
- 22 poziomy na prowadnice - 830622 i 830627
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830592</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	<b>5485,00</b>
2.	<b>830622</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	<b>5915,00</b>
	<b>830627</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	<b>6870,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA NÓŻKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830132</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	<b>9165,00</b>
2.	<b>830147</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	<b>10320,00</b>



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm) lub kółka z hamulcem
- profilowany uchwyty otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- oświetlenie LED w szafach INOX

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice - 830590
- 22 poziomy na prowadnice - 830620 i 830621
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830590</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	<b>5495,00</b>
2.	<b>830620</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	<b>5755,00</b>
	<b>830621</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	<b>6885,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA NA KÓLKACH

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie skroplin
- 6 półek GN 2/1 w standardzie
- 2x 22 poziomy na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645
- przednie kółka wyposażone w hamulec



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>830130</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	<b>9195,00</b>
2.	<b>830145</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	<b>10230,00</b>



### SZAFKA CHŁODNICZA DO SEZONOWANIA MIĘSA

- przeznaczona do profesjonalnego dojrzewania mięsa
- precyzyjny sterownik cyfrowy
- zakres temp. 1 ~ 4 °C
- zakres wilgotności 60% ~ 90%
- czynnik R600a
- wyposażona w sterylizację lampą UVC, filtr z węglem aktywnym oraz tacę dedykowaną na bryłę solną
- drzwi ze szkłem hartowanym odporne na promienie ultrafioletowe
- w zestawie 3x półka, 1x wieszak na haki oraz 2x hak
- oszczędzanie energii poprzez sterowanie pracą wentylatora
- regulowane półki
- alarm temp. i wilgotności



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>852400</b>	700	800	1650	1 ~ 4°C	102	0,160	230	400	<b>10710,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA

- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne odszranianie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1
- samoczynne zamykanie drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- 21 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
<b>840590</b>	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	<b>5090,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA**

- 4 półki GN 2/1 w standardzie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane półki - nr kat. 840645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>840602</b>	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	<b>9635,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA**

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>830700</b>	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	396	4	<b>5210,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA**

- 4 skretne kółka, 2 z hamulcem
- 2 x 3 półki GN 2/1 w standardzie
- 2 x 20 poziomów na prowadnice
- oświetlenie LED
- dedykowane prowadnice - nr kat. 830644
- dedykowane półki - nr kat. 830645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831400</b>	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	791	4	<b>7335,00</b>

## STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 2x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832029</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	<b>3270,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- 3x 8 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832039</b>	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>5090,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- wysokość robocza szuflady h=150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>832041</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	<b>5925,00</b>

### STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- filtr przeciwpylkowy
- grubość izolacji 60 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>842045</b>	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	<b>6535,00</b>

### STÓŁ CHŁODNICZY Z RANTEM

- 2 półki - 831260, 3 - półki 831360 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnicę
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki nr kat. 831445
- rant stołu o wymiarach 15x100 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	<b>831260</b>	chłodziwy (2-drzwiowy)	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	<b>5765,00</b>
2.	<b>831360</b>	chłodziwy (3-drzwiowy)	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	312	4	<b>6980,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY**

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831026</b>	chłodniczy	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	<b>5725,00</b>
<b>831027</b>	mroźniczy	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	<b>6715,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY**

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 50 mm
- 13 poziomów na prowadnice
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>831036</b>	chłodniczy	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	<b>6745,00</b>
<b>831037</b>	mroźniczy	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	<b>7510,00</b>



## STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- grubość izolacji 35 mm
- ceny stołu nie zawierają pojemników

### STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832129</b>	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3235,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. C014433



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	V litry	Cena netto
<b>832139</b>	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	<b>4690,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN1/1 w standardzie
- uchylna pokrywa
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832328</b>	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3790,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832222</b>	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	<b>4475,00</b>

### STÓL CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN1/1 w standardzie
- deska do krojenia z polietylenu
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>832232</b>	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	<b>6005,00</b>

## NADSTAWY ORAZ STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin
- stoły chłodnicze posiadają blat wykonany z granitu

### STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	5835,00

**STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY**

- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena netto
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	<b>3490,00</b>

Przykładowe zestawienie stołu chłodniczego do pizzy 833031 z witrzyną chłodniczą nastawną 834630



**WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA  
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833031**



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834630</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2765,00</b>
<b>834641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2100,00</b>

**STÓŁ CHŁODNICZY DO  
PIZZY NA KÓŁKACH**

- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- grubość izolacji 35 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 831443
- dedykowane półki - nr kat. 831445



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>833031</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	<b>5760,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA  
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833310



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834631</b>	6 x GN 1/3	1500	395	435	+2 / +8	0,11	230	<b>2495,00</b>
<b>834541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2480,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA  
Z SZYBĄ DO STOŁU CHŁODNICZEGO 833271



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834930</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>3065,00</b>
<b>834141</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2955,00</b>

STÓŁ CHŁODNICZY 600X400

- 7 neutralnych szuflad
- jezdny
- przednie kółka z hamulcem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Cena netto
<b>833271</b>	2025	800	1000	-2 / +8	230	C	941	580	300	<b>8400,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834540</b>	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>1975,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3  
GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834630</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2765,00</b>
<b>834631</b>	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2495,00</b>
<b>834641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2100,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834840</b>	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2315,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3   
GN 1/4

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834730</b>	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2715,00</b>
<b>834541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2480,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/3 

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834930</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>3065,00</b>

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA Z SZYBĄ



GN 1/4 

Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto
<b>834141</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>2955,00</b>

# STÓŁ, PODSTAWA CHŁODNICZA



- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze
- dedykowane do zastosowań z urządzeniami wolnostojącymi

## PODSTAWA CHŁODNICZA

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



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>887026</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>8465,00</b>
2.	<b>887036</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>10170,00</b>
3.	<b>887046</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>12060,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

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



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
4.	<b>887126</b>	GN 1/1 h=150	1200	700	600	<b>12650,00</b>
5.	<b>887136</b>	GN 1/1 h=150	1600	700	600	<b>16670,00</b>
6.	<b>887146</b>	GN 1/1 h=150	2000	700	600	<b>18210,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA

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



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena netto
7.	<b>887236</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	1600	700	600	<b>13850,00</b>
8.	<b>887246</b>	GN 1/1 h=150 i GN 2/1 h=150	2000	700	600	<b>16670,00</b>

# PODSTAWA CHŁODNICZA



- podstawy chłodnicze bez blatu pod urządzenia z linii 700
- kompatybilne przez ramki montażowe z urządzeniami o szerokości 400, 800, 1200 mm
- usprawniają pracę na kuchni i poprawiają ergonomię
- zakres pracy w temp +16 - +32°C
- statyczny układ chłodzenia z wentylatorem cyrkulacyjnym zapewniającym równą temp. w komorze

## PODSTAWA CHŁODNICZA Z DRZWIAMI

- 887027 - 2 drzwi skrzydłowych
- 887037 - 3 drzwi skrzydłowych
- kompatybilne z rozmiarem GN 1/1 max h=150 mm

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	<b>887027</b>	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	<b>8600,00</b>
2.	<b>887037</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>9990,00</b>

## PODSTAWA CHŁODNICZA Z SZUFLADAMI

- 881127 - 4 szuflady GN 1/1
- 887137 - 6 szuflady GN 1/1
- 887237 - 2 szuflady GN 1/1, 2 szuflady GN 2/1
- kompatybilne z rozmiarem GN max h=150 mm
- obciążenie szuflad do 50 kg

**NOWOŚĆ**

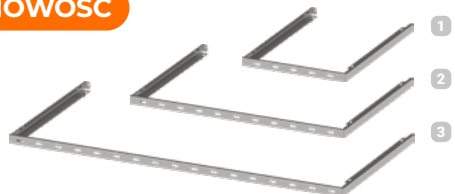


Lp.	Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	T °C	U V	Cena netto
1.	<b>881127</b>	GN 1/1 h=150	1200	650	600	+2/+9	230	<b>12600,00</b>
2.	<b>887137</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>15600,00</b>
3.	<b>887237</b>	GN 1/1 h=150	1600	650	600	+2/+9	230	<b>13990,00</b>

## RAMKA MONTAŻOWA DO LINII 700

- zawiera kompletny zestaw montażowy do połączeń urządzeń grzewczych z podstawą chłodniczą
- montaż: zawsze 1 ramka + 1 urządzenie

**NOWOŚĆ**



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>9700092</b>	400	575	30	<b>149,00</b>
2.	<b>9700094</b>	800	575	30	<b>199,00</b>
3.	<b>9700096</b>	1200	575	30	<b>249,00</b>

## SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>4550,00</b>
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5300,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880400 - 3 szt. 505x410 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>4005,00</b>
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4360,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880173</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2185,00</b>
<b>880174</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>2480,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>5320,00</b>
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>5640,00</b>



**SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA**

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm  
model 880406 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>4290,00</b>
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>4875,00</b>

### LODÓWKA NA PRÓBKĘ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z tworzywa
- dynamiczny obieg powietrza
- oświetlenie led wnętrza komory
- cyfrowy termostat z wyświetlaczem LCD
- zamek z kluczem
- 6 poziomów prowadnic, 3 półki w komplecie
- kasety na próbki w zestawie

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>850000</b>	595	638	860	+2 / +8	0,09	230	B	214	140		4	<b>3499,00</b>

### SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:  
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm  
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



Wnętrze szafy mroźniczej 880176



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>880175</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>2635,00</b>
<b>880176</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>2860,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- elektroniczny wyświetlacz temperatury
- bezramkowe szklane drzwi z zamkiem
- podwójne szkło hartowane
- wymuszony obieg powietrza
- nóżki do wypoziomowania
- oświetlenie LED
- czynniki R600a

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>850045</b>	495	450	495	+4 / +12	22,5	230	C	219	45	45	4	<b>1350,00</b>

WITRYNA MROŻNICZA

- drzwi przeszkłone z zamkiem
- potrójne hartowane drzwi podgrzewane
- podświetlany display reklamowy
- czynnik chłodniczy R290
- wymuszony obieg powietrza
- oświetlenie listwa LED
- elektroniczny sterownik temperatury
- wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie
- 4 kółka, 2 z hamulcem

**NOWOŚĆ**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	V litry	Klasa klimatyczna	Cena netto
<b>850111</b>	626	640	2025	-18	96	230	329	4	<b>6890,00</b>

SZAFKA CHŁODNICZA PRZESZKLONA Z PANELEM

- wymuszony obieg powietrza
  - automatyczne odszranianie
  - mechaniczny termostat
  - drzwi przeszkłone, podwójna bezpieczna szyba
  - 4 kółka, 2 z hamulcem
  - samodomykające się drzwi
  - pionowe oświetlenie LED
  - podświetlany panel reklamowy
  - agregat z tyłu urządzenia zwiększa powierzchnię i komfort
  - czynnik chłodniczy
- 850390- R600a  
850590 - R290



1



2

Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litry	Cena netto
1.	<b>850390</b>	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	<b>3050,00</b>
2.	<b>850590</b>	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	<b>5305,00</b>

### CHŁODZIARKA DO WINA DWUSTREFOWA

- pojemność do 2x20 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- dwie niezależne komory z oddzielnym sterowaniem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 2x5 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881120</b>	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	<b>3150,00</b>

### CHŁODZIARKA DO WINA JEDNOSTREFOWA

- pojemność do 116 butelek
- elektroniczny termostat z wyświetlaczem temp.
- możliwość zabudowy
- półki drewniane 11 szt.
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem, szklane z potrójną szybą
- obudowa w kolorze czarnym
- czynnik chłodniczy R600a

LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>881240</b>	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	<b>4165,00</b>

### LODÓWKA BAROWA

- obudowa w kolorze czarnym, wnętrze wykonane z aluminium
- dostępne również wersje wykonane ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290

LED



Lp.	Nr kat.	ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882133</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>2140,00</b>
2.	<b>882213</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>2755,00</b>
3.	<b>882323</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>3470,00</b>

**ŁODÓWKA BAROWA**

LED

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- dostępne również wersje w kolorze czarnym
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882143</b>	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	<b>3150,00</b>
2.	<b>882243</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	<b>4320,00</b>
3.	<b>882343</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	<b>5310,00</b>

**ŁODÓWKA BAROWA**

LED

- urządzenia dostępne w dwóch wersjach:  
- stalowe, wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej  
- czarne, wnętrze wykonane z aluminium
- samodomykające się drzwi skrzydłowe i suwane
- oświetlenie LED
- drzwi z zamkiem na klucz
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny termostat
- regulowane nóżki w zakresie 10 mm
- czynnik R290



Lp.	Nr kat.	Ilość półek w komorze	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>882214</b>	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	<b>3050,00</b>
2.	<b>882324</b>	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	<b>3925,00</b>

### WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>880604</b>	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	<b>4780,00</b>



Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



Nośność półek do 8 kg



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



### WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>880402</b>	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	<b>3905,00</b>





## WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKLONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



### WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852180</b>	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	<b>1800,00</b>



### WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie, żarówka LED
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- model 852174 - oświetlenie boczne LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
1.	<b>852170</b>	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1570,00</b>
2.	<b>852171</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1570,00</b>
3.	<b>852174</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>1665,00</b>

**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
<b>852120</b>	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	<b>2665,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	Cena netto
<b>852103</b>	□	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>2205,00</b>
<b>852104</b>	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>2210,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI**

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie



GN 1/3



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena netto	
<b>777134</b>	6 x GN 1/3	40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	<b>6765,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 mm w komplecie



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777450</b>	■	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	<b>11040,00</b>



**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
<b>852230</b>	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	<b>3945,00</b>



**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 3 szklane półki 565x540 mm
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1
- tylne drzwi przesuwne
- elektroniczny termostat
- 4 kółka, 2 z hamulcem

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777430</b>	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	<b>14920,00</b>

**WITRYNA CHŁODNICZA**

- wentylowany układ chłodniczy
- podwójne przeszklone ścianki
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 5 półek 535x495 mm
- 7 poziomów do regulacji
- parownik umieszczony na górze witryny, zapewnia idealne rozmieszczenie temperatury
- 4 podwójne kółka

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777451</b>	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	<b>11010,00</b>


**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- podwójne przeszklone ścianki
- wydajny, wentylowany system chłodzenia
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 2 szklane półki 645x490 mm
- 4 poziomy do regulacji
- półki kompatybilne z rozmiarem blach GN 1/1 lub 600x400 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777470</b>	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	<b>10200,00</b>


**WITRYNA CHŁODNICZA**

- oświetlenie LED
- podwójne przeszklone ścianki
- automatyczne odszranianie
- 5 szklanych półek 665x445 mm
- 6 poziomów do regulacji
- automatyczne odszranianie, elektroniczny termostat
- 4 podwójne kółka

**Sprawdź szerszą  
ofertę produktów  
marki Roller Grill  
stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>777480</b>	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	<b>15300,00</b>



# SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- 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 piece GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

**SCHŁADZARKA SZOKOWA** tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw.

**SCHŁADZANIE szokowe:**  
od +70°C do +3°C w 90 minut

**ZAMRAŻANIE szokowe:**  
od +70°C do -18°C w 240 minut



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena netto
<b>849033</b>	750	750	770	3	1,15	230	<b>10300,00</b>
<b>849053</b>	750	750	890	5	1,43	230	<b>12980,00</b>
<b>849073</b>	750	750	1260	7	1,49	230	<b>18540,00</b>
<b>849103</b>	750	750	1260	10	1,49	230	<b>19570,00</b>

## SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA SZOKOWA

- wymuszony obieg powietrza
- sterownik z wyświetlaczem elektronicznym
- regulacja temperatury w zakresie od +10 °C do -40 °C
- dostępne zaprogramowane 4 cykle oraz możliwość własnego dostosowania ustawień
- alarm wizualny i dźwiękowy końca cyklu pracy
- automatyczne przejście w tryb przechowywania
- komora o wymiarach wewnętrznych 639x595x372 mm zawiera 5 par prowadnic
- sonda igłowa w podstawowym wyposażeniu

**FROST**  
Expert



**NOWOŚĆ**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>849055</b>	760	730	850	5	80	0,76	230	<b>9999,00</b>

## 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 przegrroda
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- uchwyt pokrywy wyposażony w zamknięcie
- podane wymiary urządzeń razem z rączką i zawiasem



### ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Liczba kólek szt.	Cena netto
1.	<b>883311</b>	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	<b>2030,00</b>
2.	<b>883411</b>	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	<b>2905,00</b>
3.	<b>883511</b>	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	<b>3215,00</b>

# ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE



- zastosowano czynnik chłodniczy R600a
- biała obudowa malowana proszkowo
- ręczny regulator temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- oświetlenie komory Led
- 2 kosze w komplecie i 1 przegroda (model 883295 - 1 kosz w komplecie i 1 przegroda)
- pokrywa z zamkiem na klucz



## ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>883402</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>3640,00</b>
2.	<b>883502</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>3970,00</b>
3.	<b>883602</b>	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	<b>4690,00</b>



## ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA Z POKRYWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	<b>883295</b>	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	<b>3145,00</b>
2.	<b>883395</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>3865,00</b>
3.	<b>883459</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>4300,00</b>



ZESTAW KÓŁEK DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	Cena netto
<b>883001</b>	<b>102,00</b>



KOSZ PŁASTYFIKOWANY DO ZAMRAŻAREK SKRZYNIOWYCH

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>883002</b>	200	510	130	<b>45,70</b>

# AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH



## MODUŁ 2 SZUFLAD

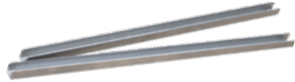
- moduł z 2 szufladami montowany w miejsce drzwi
- model 831000 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat z boku stołu
- model 831001 - dedykowany do zastosowań z modelami stołów chłodniczych GN 1/1 posiadających agregat na dole stołu

Lp.	Nr kat.	Rozmiar szuflady	Cena netto
1.	<b>831000</b>	304x525x140 mm	<b>1055,00</b>
2.	<b>831001</b>	304x525x90 mm	<b>946,00</b>

## PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW

- prowadnice sprzedawane w kompletach (1 komplet = 2 prowadnice)
- cena za komplet

Nr kat.	Produkt	Cena netto
<b>830644</b>	Prowadnice do szafy GN 2/1	<b>110,00</b>
<b>831443</b>	Prowadnice do stołów GN 1/1	<b>81,90</b>



## PÓLKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe pokrywane

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena netto
<b>830645</b>	Półka plastikowana do szaf GN 2/1	-	-	<b>76,50</b>
<b>831445</b>	Półka plastikowana do stołów GN 1/1	-	-	<b>71,70</b>
<b>880245</b>	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	410	<b>76,50</b>
<b>880645</b>	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	520	<b>77,20</b>
<b>103644</b>	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm	600	400	<b>121,00</b>



## PLYN DO NABLYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>649010</b>	1	<b>61,50</b>

## PLYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów



Nr kat.	V litry	Cena netto
<b>643510</b>	1	<b>31,60</b>



# MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

## MEBLE STALGAST

Umywalka zabudowana..... 507  
Stoły ze zlewem ..... 507-508, 511-512  
Szafka wisząca..... 509  
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi . . 509

Szafy..... 510, 514  
Stoły przyścienne bez półki ..... 511  
Półki wiszące i regały..... 513-514

# 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:

## 22 509 30 44

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie [stalvast.com](http://stalvast.com)



**doradztwo produktowo-techniczne**



**rozwiązania technologiczne dopasowane do indywidualnych potrzeb**



**Meble, okapy i ciągi wydawcze ze stali nierdzewnej tworzące ergonomiczne rozwiązania dla każdej kuchni!**

Zobacz katalogi Stalgast w wersji online

[stalvast.com/katalogi-cenniki](http://stalvast.com/katalogi-cenniki)



## Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



### STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- rant płaski 40 mm



### BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną



### NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych 40 x 40 mm
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



### PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- przygotowane do podłączenia przewodu ekwipotencjalnego



### DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszkii usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



### DRZWI SUWANE

- zawieszane w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



### REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m<sup>2</sup>
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych



### SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



### BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- wykonane ze stali AISI 304
- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- blat wzmocniony metalowymi profilami (typu omega) mocowanymi technologią klejenia bez spawania i widocznych punktów zgrzewania
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- spawane narożniki



### KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon
- otwór w komorze Ø=52 mm

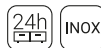


### BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm
- otwór odpływowy w komorze Ø=52 mm, umieszczony bocznie

## MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania


**INOX**


### UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory  $\varnothing=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610001</b>	400	410	240	<b>716,00</b>

### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory  $\varnothing=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>614066</b>	600	600	850	<b>1350,00</b>

### STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓLKĄ

- 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  $\varnothing=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>614306</b>	1000	600	850	<b>1625,00</b>

### 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  $\varnothing=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>614106</b>	1000	600	850	<b>1625,00</b>
<b>614126</b>	1200	600	850	<b>1750,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>616306</b>	1000	600	850	<b>2800,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- wyposażony we wpuszczane uchwyty z ABS
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>616407</b>	1000	600	850	<b>2945,00</b>



### STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory  $\varnothing=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>611466</b>	600	600	850	<b>1370,00</b>
<b>611486</b>	800	600	850	<b>1485,00</b>
<b>611506</b>	1000	600	850	<b>1625,00</b>
<b>611487</b>	800	700	850	<b>1565,00</b>



**STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM**

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory  $\phi=33$  mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>611686</b>	800	600	850	<b>1635,00</b>
<b>611706</b>	1000	600	850	<b>1800,00</b>
<b>611687</b>	800	700	850	<b>1715,00</b>
<b>611707</b>	1000	700	850	<b>1875,00</b>


**SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)**

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>615603</b>	1000	300	600	<b>1505,00</b>
<b>615623</b>	1200	300	600	<b>1670,00</b>
<b>615604</b>	1000	400	600	<b>1615,00</b>
<b>615624</b>	1200	400	600	<b>1790,00</b>


**SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)**

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m<sup>2</sup>
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>615503</b>	1200	400	600	<b>1490,00</b>


**STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI**

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>612006</b>	1000	600	850	<b>2130,00</b>
<b>612007</b>	1000	700	850	<b>2515,00</b>
<b>616126</b>	1200	600	850	<b>2350,00</b>
<b>616127</b>	1200	700	850	<b>2300,00</b>



### SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS
- 3 półki, środkowa półka stała, 2 przestawne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>617106</b>	1000	600	1800	<b>3485,00</b>



### SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi
- drzwi wyposażone we wpuszczane uchwyty z ABS

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>617000</b>	500	500	2000	<b>2420,00</b>



### SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>615386</b>	800	600	1800	<b>4390,00</b>



## MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

- dostępne w 24 godziny\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



### STÓL PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>611066</b>	600	600	850	<b>653,00</b>
<b>611086</b>	800	600	850	<b>738,00</b>
<b>611106</b>	1000	600	850	<b>807,00</b>
<b>611127</b>	1200	700	850	<b>975,00</b>



### STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>611266</b>	600	600	850	<b>744,00</b>
<b>611286</b>	800	600	850	<b>863,00</b>
<b>611306</b>	1000	600	850	<b>975,00</b>
<b>611326</b>	1200	600	850	<b>1085,00</b>
<b>611346</b>	1400	600	850	<b>1190,00</b>
<b>611386</b>	1800	600	850	<b>1415,00</b>
<b>611307</b>	1000	700	850	<b>1045,00</b>
<b>611327</b>	1200	700	850	<b>1170,00</b>
<b>611357</b>	1500	700	850	<b>1350,00</b>
<b>611387</b>	1800	700	850	<b>1545,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>613466</b>	600	600	850	<b>1265,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- 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  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>613306</b>	1000	600	850	<b>1625,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓLKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing=33$  mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>615106</b>	1000	600	850	<b>1790,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>613706</b>	1000	600	850	<b>2070,00</b>



### STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓLKĄ

- 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  $\varnothing=33$  mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 547-551

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>613726</b>	1200	600	850	<b>2195,00</b>
<b>613746</b>	1400	600	850	<b>2350,00</b>



### PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610010</b>	pojedyncza	1200	300	400	<b>347,00</b>
<b>610020</b>	podwójna	1200	300	660	<b>724,00</b>

### REGAŁ MAGAZYNOWY – PÓLKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610064</b>	600	400	1800	<b>1005,00</b>
<b>610084</b>	800	400	1800	<b>1100,00</b>
<b>610104</b>	1000	400	1800	<b>1190,00</b>
<b>610105</b>	1000	500	1800	<b>1290,00</b>
<b>610125</b>	1200	500	1800	<b>1405,00</b>
<b>610106</b>	1000	600	1800	<b>1400,00</b>
<b>610126</b>	1200	600	1800	<b>1545,00</b>

### REGAŁ MAGAZYNOWY – PÓLKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>610305</b>	1000	500	1800	<b>1470,00</b>
<b>610307</b>	1000	700	1800	<b>1735,00</b>

## MEBLE SPAWANE

- dostępne w 24 godziny\*
- dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień
- zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na łatwy i szybki montaż oraz ekspresową dostawę
- możliwa wysyłka towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15:00)
- wysoka jakość wykonania



### PÓŁKA WISZĄCA POD URZĄDZENIE

- wykonana ze stali nierdzewnej
- przykręcana do ściany
- brak śrub w zestawie
- otwory montażowe 7,5 mm
- zaślepki otworów w zestawie
- maksymalne obciążenie - 60 kg



Nr kat.	Opis	Wymiar półki mm	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>616055</b>	Półka pod piec	550x569	550	600	300	<b>350,00</b>
<b>617060</b>	Półka pod piec	600x669	600	700	300	<b>400,00</b>
<b>615060</b>	Półka pod salamander	600x469	600	500	300	<b>320,00</b>
<b>616065</b>	Półka pod salamander	650x569	650	600	300	<b>360,00</b>
<b>616050</b>	Półka pod mikrofalę	500x569	500	600	300	<b>320,00</b>
<b>615055</b>	Półka pod mikrofalę	550x469	550	500	300	<b>310,00</b>

### SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi szafie jednoskrzydłowej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>617010</b>	1000	500	2000	<b>3615,00</b>

### KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
  - 250 mm model 651220
  - 300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>651225</b>	Korek	48	250	<b>69,70</b>
2.	<b>651220</b>	Korek	48	200	<b>65,00</b>
3.	<b>651210</b>	Gniazdo korka	70	44	<b>43,80</b>



1

2

3



# HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Pralka EcoBubble™ i suszarka Samsung. .516	Pojemniki na odpady.....520-521
Odzież robocza ..... 517-518	Naświetlacz UV, lampy owadobójcze .....522-523
Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych ..... 518	Urządzenia do dezynfekcji ..... 524
Szafki BHP.....519	Chemia .....525-527

**PRALKA ECOBUBBLE-AI™**

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie
- 15 programów prania
- system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcje tkanin
- technologia Eco Bubble - funkcja aktywnej piany
- wbudowany moduł wi-fi
- pranie optymalne AI, wykorzystuje 4 rodzaje czujników do wykrywania wagi prania, następnie oblicza optymalną ilość wody
- oświetlenie wnętrza bębna
- zużycie energii 100 cykli: 51 kWh
- zużycie wody na cykl: 74 l
- poziom hałasu - 76 dB



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>807001</b>	20	686	875	984	1000	98	2,5	230	<b>6420,00</b>

**SUSZARKA BĘBNOWA**

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie
- suszarka kondensacyjna z technologią pompy ciepła
- 15 programów suszenia
- moduł wi-fi - funkcja Smart Control pozwalająca na włączenie prania z dowolnego miejsca przez telefon
- czarny panel LED
- oświetlenie wnętrza bębna
- 360 otworów poprawiających cyrkulację powietrza
- poziom głośności: 64 dB
- klasa efektywności energetycznej: A+++
- zabezpieczenie przed zmianą ustawień
- zestaw do piętrowania Nr kat. 807100 - umożliwia ustawienie suszarki 807521 na pralce 807001



Nr kat.	Produkt	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>807521</b>	Suszarka bębnowa	16	686	844	984	72	2,1	230	<b>6990,00</b>
<b>807100</b>	Zestaw do piętrowania	-	-	-	-	1,43	-	-	<b>429,00</b>

**PRALKO-SUSZARKA Z POMPĄ CIEPŁA**

- przeznaczona do użytku półprofesjonalnego w ilości do 2 cykli dziennie
- zużycie energii 100 cykli: 229 kWh
- inwerterowa pompa ciepła
- super szybki program, pranie i suszenie w 98 min.
- wbudowany moduł wi-fi - funkcja Smart Control pozwalająca na zarządzanie urządzeniem z aplikacji SmartThings
- zużycie wody na cykl: 98 l
- 7 calowy wyświetlacz, dotykowy LCD
- technologia Eco Bubble - funkcja aktywnej piany
- oświetlenie wewnętrzne bębna
- automatyczne otwarcie drzwi po zakończeniu programie
- autosuszenie
- optymalne pranie i suszenie AI
- głębokość przy otwartych drzwiach 1430 mm



Nr kat.	Pojemność bębna kg	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena netto
<b>807550</b>	18/11	686	875	1110	1000	147	2,4	230	<b>9000,00</b>

**BLUZA KUCHARSKA CHEF**

- unisex
- długi rękaw
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)



Nr kat.	Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa	Cena netto
<b>634052</b>	S	102-106	72-73	49-50	<b>80,40</b>
<b>634053</b>	M	107-120	74-75	50-51	<b>79,00</b>
<b>634054</b>	L	121-128	76-78	51-52	<b>79,70</b>

**CZAPKA**

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena netto
<b>634003</b>	<b>26,30</b>

**CZAPKA KUCHARSKA**

- skład 100% fizełina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	Cena netto
<b>507221</b>	200	<b>7,55</b>
<b>507251</b>	250	<b>8,58</b>

**ZAPASKA MINI**

- praktyczna podwójna kieszeń 40x120/175x210 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>634011</b>	●	373	<b>36,40</b>

**ZAPASKA MIDI**

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm
- czarne troczki



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
<b>634021</b>	●	700	<b>39,20</b>
<b>634023</b>	●	700	<b>36,10</b>

**FARTUCHY**

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042



Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
1.	<b>634041</b>	●	920	<b>70,40</b>
2.	<b>634042</b>	●	920	<b>70,40</b>
3.	<b>634043</b>	●	960	<b>61,20</b>

### DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- ścienny

INOX



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643620	260	250	400	89,10

### DOZOWNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wolnostojący
- antypoślizgowe blokady na podstawie

INOX



Nr kat.	D mm	H mm	L mm	Cena netto
643630	400	925	520	179,00

### DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
643000	275	105	365	213,00

### FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena netto
634044	■	800	77,50

### DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
643500	100	65	155	0,5	88,70

### SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



Drążek z haczykami na ubrania



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
662001	1-drzwiowa	400	450	1700	611,00
662006	2-drzwiowa	800	450	1700	1205,00

### STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
068000	430	530	960	453,00

### KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



INOX

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068202	połysk	300	440	20	153,00

### KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068203	120	160	1,5	38,20

### POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- malowana proszkowo

INOX



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
068213	czarny	200	700	15	185,00

### 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	241,00
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	218,00



### 1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
<b>068081</b>	Pokrywa do 068080	506	550	36	<b>76,00</b>
<b>068121</b>	Pokrywa do 068120	575	620	36	<b>73,90</b>

### 2 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068080</b>	455	490	610	80	<b>260,00</b>
<b>068120</b>	510	550	690	120	<b>349,00</b>

### 3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

• nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>068084</b>	Podstawa na kółkach do 068080	403	130	<b>178,00</b>
<b>068124</b>	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	<b>196,00</b>

### 1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena netto
<b>068048</b>	Pokrywa do 068044	●	398	447	52	<b>53,00</b>
<b>068764</b>	Pokrywa do 068754	●	500	548	66	<b>54,80</b>
<b>068138</b>	Pokrywa do 068128	●	565	614	59	<b>79,80</b>

### 2 POJEMNIK NA ODPADKI

Nr kat.	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>068044</b>	●	363	468	440	38	<b>172,00</b>
<b>068754</b>	●	455	558	590	75	<b>264,00</b>
<b>068128</b>	●	520	630	700	120	<b>311,00</b>

### 3 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>068144</b>	464	168	<b>306,00</b>



### LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę razącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
  - 692211 - 20 m
  - 692216 - 30 m
  - 692221 - 50 m



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
<b>692211</b>	390	100	320	2x10	230	<b>210,00</b>
<b>692216</b>	500	95	320	2x15	230	<b>269,00</b>
<b>692221</b>	650	95	320	2x20	230	<b>310,00</b>

Nr kat.	Produkt	P1* W	Cena netto
<b>692010</b>	Świelówka do 692211	10	<b>31,80</b>
<b>692015</b>	Świelówka do 692216	15	<b>36,30</b>
<b>692020</b>	Świelówka do 692221	18	<b>40,00</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
  - 692116 do 80 m<sup>2</sup>
  - 692212 do 100 m<sup>2</sup>
  - 692213 do 150 m<sup>2</sup>



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P1* W	U V	Cena netto
<b>692116</b>	437	100	265	2X4	230	<b>217,00</b>
<b>692212</b>	542	100	265	2X6	230	<b>247,00</b>
<b>692213</b>	696	100	265	2X8	230	<b>286,00</b>

### LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m<sup>2</sup>
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Cena netto
692315	Lampa owadobójcza	532	140	320	-	2x6	230	459,00
692003	Lep do lampy owadobójczej 692315	-	-	-	-	-	-	23,20

### LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

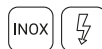
- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~30 m<sup>2</sup>
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
692265	Lampa owadobójcza	320	580	3,8	40	230	210,00
692266	Światłówka UV do 692265	-	-	-	-	-	17,15

### NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Cena netto
690552	425	430	280	11	77	230	1180,00

### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 70 m<sup>3</sup> w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690620	180	280	180	0,065	230	466,00

### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
690640	180	280	180	0,095	230	561,00

### GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m<sup>3</sup>
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m<sup>3</sup> do 150 m<sup>3</sup> w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
691640	180	320	170	0,1	230	846,00



## CHEMIA

- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym



### PLYN 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	164,00
641100	10	242,00
641200	20	497,00



### PLYN DO NABLYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena netto
642050	5	127,00
642100	10	254,00



### ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piec konwekcyjno-parowy, zmywarki, garnki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena netto
648010	1	26,70
648050	5	91,80
648100	10	170,00

## TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
820998	10	31,00
820999	25	58,70



## 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	17,65

## PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia



Nr kat.	V litry	Cena netto
643510	1	31,60

## ODKAMIENIACZ NA BAZIE KWASU CYTRYNOWEGO

- odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego



Nr kat.	V litry	Cena netto
648011	1,0	26,80

## PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszczają
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena netto
649010	1	61,50

### PLYN NABLYSZCZAJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem myjącym 647105 lub 647205

Nr kat.	V litry	Cena netto
647056	5	81,40
647106	10	161,00



### PLYN MYJĄCY DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- płyn dedykowany do zastosowań z systemem myjącym w piecach Stalgast SmartCook i FM
- wymagane zastosowanie z płynem nabłyszczającym 647056 lub 647106

Nr kat.	V litry	Cena netto
647105	10	194,00
647205	20	367,00



### PLYN 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	33,60
647050	5	122,00



### PLYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY

- do ręcznego mycia pieców lub do automatycznego mycia pieców z jednym dozownikiem

Nr kat.	V litry	Cena netto
908111	5	127,00



### PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena netto
1.	908010	2x5	423,00
2.	908012	10x1	527,00



### PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena netto
648200	1	26,10



### TABLETKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

Nr kat.	Cena netto
820078	19,65





# ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki ELFRAMO ..... 529-531  
Zmywarko wyparzarki AQUA..... 532-538  
Kosze do zmywarek ..... 539-542  
Ociekacz na talerze..... 542  
Zmiękczacze do wody..... 542-544  
Rozdrabniacz odpadów  
organicznych..... 545-546

Korki przelewowe ..... 546  
Napełniacze i baterie..... 547-551  
Kolumna wodna do linii 700..... 548

## ZMYWARKI ELFRAMO SERIA HERA

- uniwersalne zmywarki do gastronomii
- optymalizacja czasu i zużycia energii
- wykonane ze stali AISI 304
- grzałki wykonane ze stali Incoloy 825
- drzwi z podwójnymi ściankami
- sterowanie cyfrowe
- wyświetlanie temp. komory i bojlera
- 4 cykle mycia 60-90-120-180 sek.
- edytowalny czas i temperatura cykli
- opcja płukania zimną wodą
- system "łagodny start" do ochrony delikatnych naczyń
- cykl samoczyszczenia zbiornika
- ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone naroża zbiornika
- podwójny perystaltyczny dozownik płynów

**NOWOŚĆ**



### ZMYWARKA DO SZKŁA

- kosz 400x400 mm

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
802446	Zmywarka do szkła HERA z dozownikami detergentów	464	562	697	33	3,26	230	9605,00

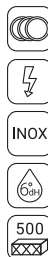
### ZMYWARKA UNIWERSALNA

- kosz 500x500 mm



### ZMYWARKA KAPTUROWA

- kosz 500x500 mm
- pompa wspomagająca płukanie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	802456	Zmywarka uniwersalna HERA z dozownikami detergentów	565	647	821	54	5,58	400	12330,00
	802457	Zmywarka uniwersalna HERA z dozownikami detergentów, pompą zrzutową i zmiękcaczem	565	647	821	54	5,58	400	13590,00
2.	803456	Zmywarka kapturowa HERA z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	717	923	1434/1860	105	6,01	400	22020,00

## ZMYWARKI ELFRAMO SERII DGT

- zmywarki do szkła, naczyń i garnków z podwójną ścianką i cyfrowym sterowaniem
- obrotowe ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- programy zmywania: 2 cykle lub 3 cykle w zależności od modelu
- zużycie wody do płukania: od 2,5 litra do maks. 3 litry

### ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- maksymalna wysokość mytego naczynia 290 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120 sek.
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 400x400
- zużycie wody 2,5l/cykl
- w komplecie dwa kosze uniwersalne, pojemnik na sztućce i stojak na spodki
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>802440</b>	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów	460	530	700	3,3	230	<b>9735,00</b>
<b>802441</b>	Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękcaczem i pompą zrutową	460	530	700	3,3	230	<b>10560,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA UNIERSALNA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- pompa myjąca z funkcją łagodnego startu
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 365 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>802450</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów	600	620	830	6,4	400	<b>12980,00</b>
<b>802451</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękcaczem i pompą zrutową	600	620	830	6,4	400	<b>13800,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA ELFRAMO DGT

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- maksymalna wysokość mytego naczynia 400 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyliczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 500x500
- zużycie wody 3l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny, kosz do talerzy i dwa pojemniki na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803040</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów	716	846	1441	7,1	400	<b>20700,00</b>
<b>803045</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie	716	846	1441	7,1	400	<b>20430,00</b>

### ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC ELFRAMO LP61

- profesjonalna zmywarka do garnków i tac z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja cichą pracę urządzenia
- obudowa i rama zmywarki wykonane z AISI 304
- izolowany bojler i komora niwelują straty ciepła
- tłoczona komora
- filtr powierzchniowy w zestawie
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia pojemników GN i blach 600x400
- maksymalna wysokość mytego naczynia 660 mm
- jelitkowy dozowniki płynu myjącego
- hydrauliczny dozownik płynu nabyliczającego
- czas trwania cyklu 120/240/360 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 4 ramiona (płuczące + myjące – góra, dół)
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- koszt 550x700 mm
- zużycie wody 3,5l/cykl
- w komplecie kosz uniwersalny i wkładka na 4 blachy
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>805040</b>	Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów	675	842	1851	10,5	400	<b>29180,00</b>



**ZMYWARKI STALGAST**

**AQUA**



Polska produkcja:  
**nowoczesna  
fabryka urządzeń  
gastronomicznych  
w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę produkującą meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz akcesoria gastronomiczne z tworzywa sztucznego.

# Czy wiesz, że ...

w Radomiu  
powstają zmywarki  
dla gastronomii  
do mycia naczyń,  
które doceniane są  
w profesjonalnych  
kuchniach na całym  
świecie!

## AQUA

# Nasza rodzina zmywarek



**NOWOCZESNY  
DESIGN**



**WYSOKA  
JAKOŚĆ**



**NIEZAWODNOŚĆ  
I TRWAŁOŚĆ**

Zmywarki Stalgast powstały z myślą o Twoich potrzebach. Oferujemy kompleksową i ekonomiczną linię zmywarek podblatowych (do szkła i uniwersalnych), kapturowych oraz do garnków i tac – zaprojektowanych i produkowanych w naszej fabryce.



**Górne ramiona  
myjąco - płuczące**

**Tłoczona komora**

**Panel sterowania**

**Dolne ramiona  
myjąco - płuczące**

**W komplecie  
uniwersalny kosz**

**ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC**

- profesjonalna zmywarka do garów i tac z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu: 180/360 sek
- kontrolki pracy grzałki bojlera i komory
- pompa zrzutowa
- pompa wspomagająca płukanie
- 2 pary ramion myjącopłuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,1-4 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- kosz 620x570 mm
- w komplecie kosz uniwersalny
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**PL** STALGAST  
RADOM

**INOX**

**570**  
XXXL

**620**  
LUBIŁ

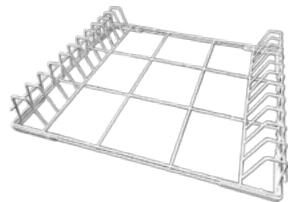
**AQUA**


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>805025</b>	690	830	1700	12,2	400	<b>20600,00</b>

**KOSZ DO TAC I POJEMNIKÓW GN**

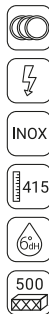
- do zmywarki 805025
- maksymalna wysokość pojemnika GN - 40 mm
- pojemność - 11 tac/pojemników GN

Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>810025</b>	570	620	<b>199,00</b>



**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyńia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**AQUA**


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803021</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>11150,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoopluczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczyńia 415 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

**AQUA**


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>803035</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego	728	816	1505	10,8	400	<b>12090,00</b>
<b>803036</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	728	816	1505	10,8	400	<b>14030,00</b>
<b>803037</b>	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	728	816	1505	10,8	400	<b>14730,00</b>

**Górne ramiona myjąco - płuczące**

**Tłoczona komora**

**Prowadnice do kosza**

**Dolne ramiona myjąco - płuczące**

**Uchwyt do podnoszenia drzwi**

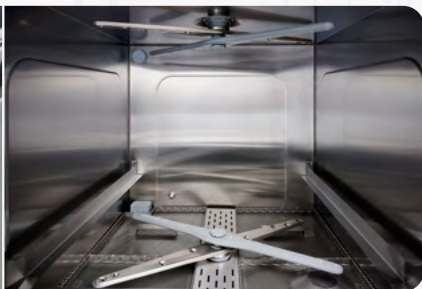

# ZMYWARKO WYPARZARKI STALGAST AQUA



## AQUA

### ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny kosz do szklę oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	6,4	400	<b>7120,00</b>
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	6,4	400	<b>7535,00</b>
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>8355,00</b>
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	6,4	400	<b>8700,00</b>
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>527,00</b>
801993	Filtr powierzchniowy do zmywarki uniwersalnej <b>NOWOŚĆ</b>	552	540	100	-	-	<b>398,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górná/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalga profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


**AQUA**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801505</b>	Zmywarka uniwersalna	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>5840,00</b>
<b>801506</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>6150,00</b>
<b>801507</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>6525,00</b>
<b>801516</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>7045,00</b>
<b>801517</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>7535,00</b>
<b>801021</b>	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	<b>406,00</b>
<b>802010</b>	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	575	560	450	-	-	<b>527,00</b>
<b>801993</b>	Filter powierzchniowy do zmywarki uniwersalnej <b>NOWOŚĆ</b>	552	540	100	-	-	<b>398,00</b>

**ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalga profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę


**AQUA**

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801350</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	680	2,77	230	<b>4420,00</b>
<b>801351</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	680	2,77	230	<b>4780,00</b>
<b>801400</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	720	2,77	230	<b>5050,00</b>
<b>801401</b>	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	720	2,77	230	<b>5400,00</b>
<b>804012</b>	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	<b>527,00</b>

**ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ**

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnic pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575x560x450 mm (WxDxH)


**AQUA**


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
<b>801501</b>	Zmywarka uniwersalna z podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	<b>6315,00</b>
<b>801502</b>	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	<b>6635,00</b>

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815020</b>	115	145	<b>34,30</b>

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815010</b>	115	145	<b>13,45</b>

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
<b>815025</b>	120	140	<b>51,60</b>

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

• pojemnik bez kubków

PL STALGAST  
RADOM

INOX



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
1.	<b>815300</b>	385	150	180	<b>156,00</b>
2.	<b>815400</b>	265	305	200	<b>163,00</b>

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>815100</b>	430	210	150	<b>33,00</b>

POJEMNIK, EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE

- sprzedawany bez pojemników
- pasują pojemniki 815020, 815010
- wykonany z wytrzymałego i odpornego na zarysowania tworzywa ABS
- średnica otworu 97 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>815360</b>	350	290	405	<b>173,00</b>

POJEMNIK NA SZTUĆCE

• wymiar zewnętrzny pojemnika równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>063110</b>	530	325	100	<b>39,10</b>



KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810100</b>	500	500	100	<b>59,90</b>

KOSZ DO TALERZY

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810300</b>	500	500	100	<b>59,90</b>

KOSZ DO SZKŁA

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810501</b>	500	500	100	<b>56,50</b>

KOSZ DO TAC GN 1/1

PP



PL STALGAST RADOM

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810210</b>	500	500	100	<b>58,20</b>

KOSZ UNIERSALNY

• pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena netto
<b>810350</b>	350	350	<b>64,40</b>
<b>810400</b>	400	400	<b>65,90</b>

KOSZ DO TALERZY

• do mycia talerzy, szkła i tac  
• pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810150</b>	400	400	110	<b>85,90</b>

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrzętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810000</b>	540	540	960	<b>489,00</b>

POKROWIEC ZABEZPIEZAJĄCY NA KOSZE DO SZKŁA

- pokrowiec wykonany z materiału syntetycznego
- odporny na warunki atmosferyczne
- duża wytrzymałość mechaniczna
- posiada paski z rzepem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>812761</b>	510	510	762	<b>45,90</b>
<b>812762</b>	510	510	1524	<b>76,50</b>

## KOSZ DO SZKŁA



9el.



16el.



25el.



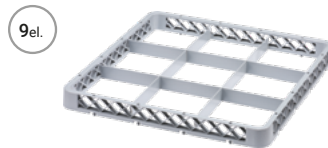
36el.



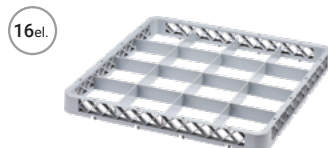
49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810900</b>	9 elementów	500	500	104	<b>48,50</b>
<b>811600</b>	16 elementów	500	500	104	<b>72,10</b>
<b>812500</b>	25 elementów	500	500	104	<b>70,50</b>
<b>813600</b>	36 elementów	500	500	104	<b>72,10</b>
<b>814900</b>	49 elementów	500	500	104	<b>77,10</b>

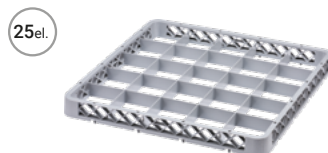
## NADSTAWA DO KOSZA



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810910</b>	9 elementów	500	500	45	<b>25,60</b>
<b>811610</b>	16 elementów	500	500	45	<b>29,40</b>
<b>812510</b>	25 elementów	500	500	45	<b>29,40</b>
<b>813610</b>	36 elementów	500	500	45	<b>25,60</b>
<b>814910</b>	49 elementów	500	500	45	<b>24,90</b>

**Pobierz miernik do szkła, wydrukuj i dobierz właściwy rozmiar kosza i odpowiednią liczbę nadstaw!**



**OCIEKACZ NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>010100</b>	1000	255	500	<b>444,00</b>

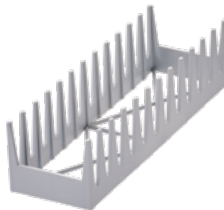


**STOJAK NA SPODKI DO KOSZA**

- 12 przegródek
- do kosza 810150



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
<b>810120</b>	295	90	75	<b>18,70</b>



**FILTRY DO WODY**

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



**1 GŁOWICA**

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena netto
<b>822801</b>	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	<b>160,00</b>
<b>822800</b>	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	<b>160,00</b>

**2 WKŁAD DO GŁOWICY**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena netto
<b>822825</b>	149	149	554	5889	<b>787,00</b>
<b>822827</b>	124	123	476	3464	<b>519,00</b>
<b>822829</b>	117	108	421	2086	<b>357,00</b>
<b>822831</b>	117	108	265	831	<b>241,00</b>

**3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY**

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

Nr kat.	Cena netto
<b>823998</b>	<b>381,00</b>

## FILTRY DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Sprawdź szerszą ofertę produktów marki Brita  
stalgast.com



### FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena netto
823402	Purity 450	249	408	4217	2585,00
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	449,00



### 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	1990,00
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	516,00



### 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	3710,00
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	728,00

**LICZNIK PRZEPŁYWU WODY**

- gwint 3/8
- max. ilość i wody do zaprogramowania 99500 l
- miernik wskazuje aktualny przepływ oraz ilość wody do konieczności wymiany wkładu
- przepływ wody 1,5 - 14 l/min
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o konieczności wymiany wkładu
- zasilanie na baterie AAA dostarczane w komplecie



Nr kat.	Cena netto
<b>823850</b>	<b>217,00</b>

**ZMIĘKCZACZ DO WODY**

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U	Cena netto
<b>822998</b>	200	360	510	230	<b>1740,00</b>

**ZMIĘKCZACZ WODY**

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody nr kat. 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena netto
<b>820081</b>	185	410	8	<b>401,00</b>
<b>820121</b>	185	510	12	<b>480,00</b>
<b>820161</b>	185	610	16	<b>567,00</b>

**FILTR ZGRUBNY DO WODY**

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich w zmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kloz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena netto
1.	<b>820011</b>	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	<b>89,90</b>
2.	<b>820010</b>	Wkład wymienny	-	-	1	-	<b>22,00</b>

**ZMIĘKCZACZ DO WODY**

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U	Cena netto
<b>822990</b>	180	420	500	230	<b>1175,00</b>

**TABLETKI SOLNE**

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25 kg



Nr kat.	M kg	Cena netto
<b>820998</b>	10	<b>31,00</b>
<b>820999</b>	25	<b>58,70</b>



## ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji
- można rozdrabniać:
  - obierki jarzyn i owoców
  - niewielkie kości drobiowe
  - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
  - łupiny melonów, gotowane mięso

### ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
650022	174	387	4200	0,56	230	1095,00



### MŁYNEK KOLOIDALNY

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- autorewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock, gwarantujący szybką instalację
- posiada włącznik pneumatyczny w zestawie

Nr kat.	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena netto
650002	209	312	0,380	230	3500,00



### MŁYNEK KOLOIDALNY

- zestaw montażowy Quick-Lock, gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- nie posiada włącznika pneumatycznego
- model posiada zwiększony o conajmniej 45% moment obrotowy od pozostałych silników



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena netto
<b>650003</b>	200	360	1425	0,5	230	<b>6000,00</b>

### WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY



Nr kat.	Cena netto
<b>650090</b>	<b>225,00</b>



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



### KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:  
250 mm model 651220  
300 mm model 651225
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka nr kat. 651210

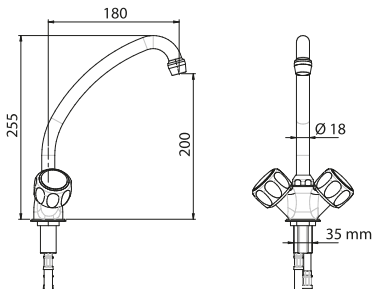
Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena netto
1.	<b>651225</b>	Korek	48	250	<b>69,70</b>
2.	<b>651220</b>	Korek	48	200	<b>65,00</b>
3.	<b>651210</b>	Gniazdo korka	70	44	<b>43,80</b>



INOX

**BATERIA UMYWALKOWA**

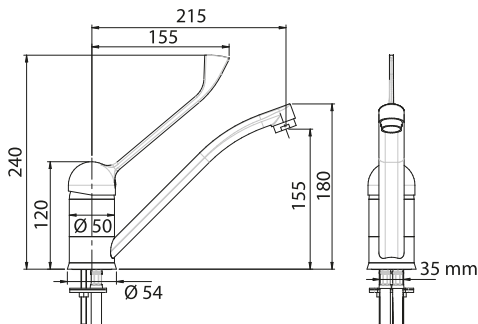
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651102    422,00  
          netto

**BATERIA UMYWALKOWA**

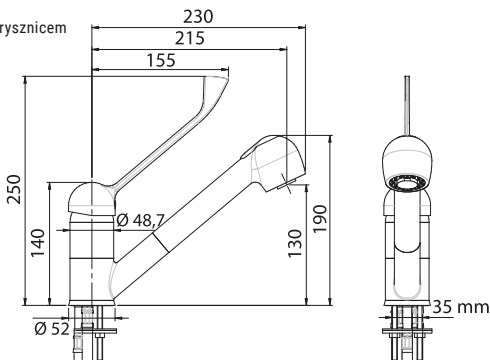
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651112    468,00  
          netto

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=35\text{mm}$



Nr kat.    Cena  
651113    682,00  
          netto

**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

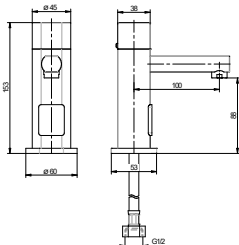


wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm

Nr kat.	Cena netto
651114	1100,00

**NOWOŚĆ****BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN**

- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- wymagany otwór w zlewie min Ø 30 mm
- bateria przeznaczona do podłączenia zimnej wody
- przewód wodny G1/2, L-400 mm
- przepływ wodny 8 l/min, czas przepływu 3 sek.
- zasilacz sieciowy w zestawie
- przewód zasilający zakończony wtyczkami typu RJ-9
- długość wylewki ~ 100 mm, średnica podstawy Ø 60 mm, H 153 mm



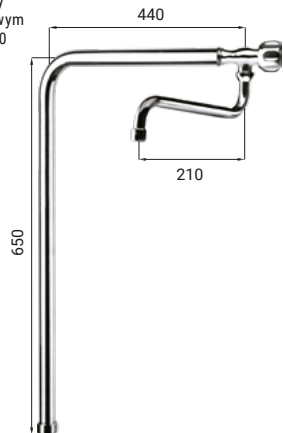
Nr kat.	M kg	Cena netto
651117	1,39	1790,00



Nr kat.	Cena netto
651115	1340,00

**KOLUMNA WODNA DO LINII 700**

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700

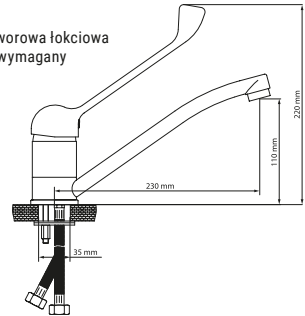


Nr kat.	H mm	Cena netto
651601	675	1045,00



#### BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=33-35$  mm

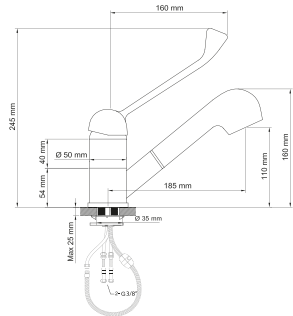


Nr kat. Cena netto  
**651110 396,00**



#### BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciągającym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie  $\varnothing=40$  mm

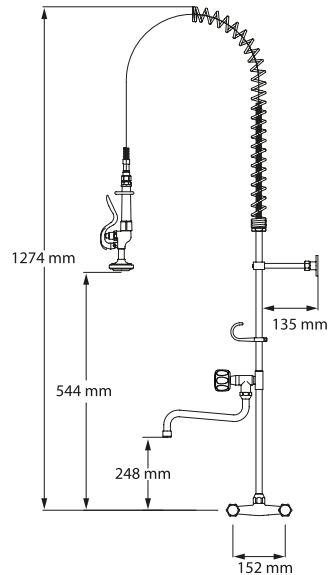


Nr kat. Cena netto  
**651111 593,00**



#### NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria mocowana do ściany z uchwytem ściennym



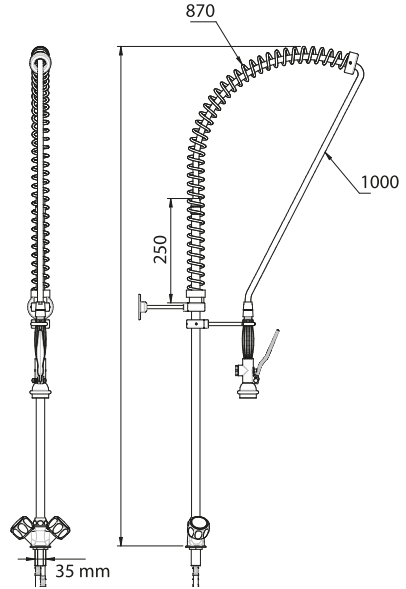
Nr kat. Cena netto  
**651542 1180,00**

**NAPEŁNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651513	973,00

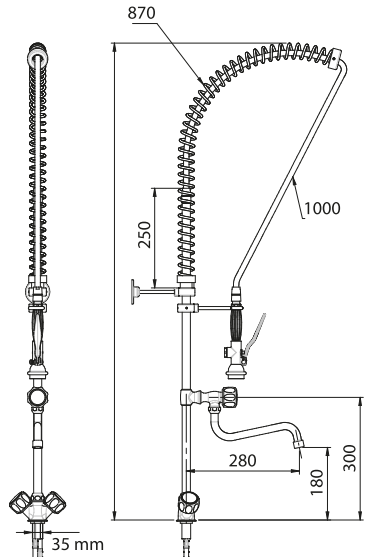


**NAPEŁNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651524	1550,00

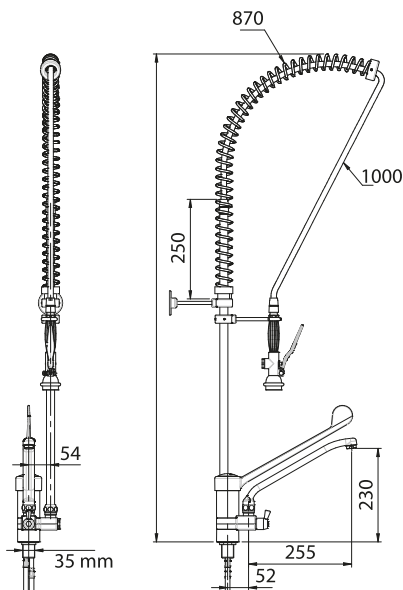


**NAPELNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena netto
651525	2015,00

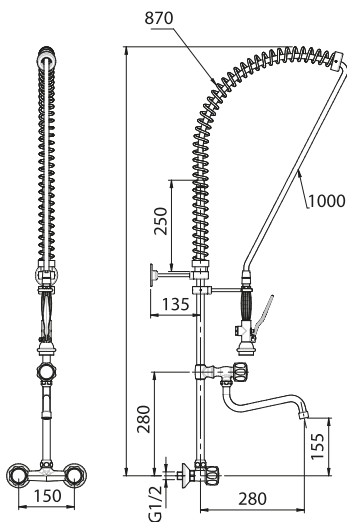


**NAPELNIACZ**

- bateria zlewozmywakowa, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena netto
651543	1495,00





# OUT LET

%

**WIELKA WYPRZEDAŻ  
KOŃCÓWEK SERII**



**Nie przegap  
najlepszych okazji!**

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

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

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	542	013246	21	018283	63	035240	64	059002	219
010404	58	013282	57	018284	63	035241	64	061500	208
010505	58	013286	21	018286	62	035280	64	061504	208
010606	58	013321	56	018287	62	035281	64	062530	26
011162	57	013322	57	018303	63	035321	64	062531	207
011201	56	013326	21	018321	62	035361	64	062532	207
011202	57	013361	56	018323	63	035401	64	062761	207
011241	56	013362	57	018324	63	036200	65	062762	207
011242	57	013401	56	018326	62	036240	65	063110	539
011245	21	013402	57	018361	62	036245	22	064100	208
011281	56	014201	59	018363	63	036265	22	064101	208
011282	57	014203	59	018364	63	036280	65	064102	208
011285	21	014241	59	018366	62	036281	22	064990	208
011321	56	014243	59	018403	63	036321	22	065062	82
011322	57	014244	60	018404	63	036401	22	065063	82
011325	21	014281	59	018406	62	037280	60	065105	85
011342	57	014283	59	019100	58	037400	59, 410	065115	85
011345	21	014284	60	019200	58	037401	59, 410	065164	85
011361	56	014321	59	019201	56	049001	67	065166	85
011362	57	014323	59	019241	56	049003	66	065169	85
011365	21	014324	60	019281	56	049004	66	065316	86
011401	56	014361	59	019321	56	049007	67	065721	85
011402	57	014363	59	019361	56	049008	67	065722	85
011405	21	014401	59	019401	56	049009	67	065723	85
011410	58	014403	59	020002	55	049010	67	065724	85
011452	57	015126	21	020320	58	049012	66	065725	85
011455	21	015146	21	020361	56	049018	67	065804	86
011502	57	015161	56	031200	65	051101	22	065806	86
011505	21	015162	58	031240	65	051104	215	065902	86
012161	56	015164	58	031280	65	051151	22	065903	86
012162	57	015166	21	031320	65	051154	215	067060	520
012166	21	015201	56	031360	65	051201	22	067061	520
012201	56	015202	58	031400	65	051204	215	067110	207
012202	57	015204	58	032250	65	051254	215	067120	207
012206	21	015206	21	032260	64	051301	22	067194	207
012241	56	015241	56	032261	64	051304	215	068000	519
012242	57	015242	58	032280	65	051354	215	068044	521
012246	21	015244	58	032301	64	051504	215	068048	521
012281	56	015246	21	033201	61	052154	215	068080	521
012282	57	015282	58	033241	61	052204	215	068081	521
012285	21	015284	58	033245	61	052254	215	068084	521
012286	21	016160	61	033261	61	053100	213	068120	521
012322	57	016200	61	033281	61	053200	213	068121	521
012325	21	016240	61	033285	61	053870	209	068124	521
012326	21	016280	61	033301	61	054030	212	068128	521
012361	56	016362	58	033321	61	054201	212	068138	521
012362	57	017161	56	033325	61	054300	209	068144	521
012365	21	017201	56	033361	61	055106	210	068202	520
012401	56	017202	58	033401	61	056151	211	068203	188, 520
012402	57	017241	56	034240	60	056201	211	068213	520
012405	21	017242	58	034241	60	056203	212	068754	521
012452	57	018203	63	034245	61	056231	210	068764	521
012455	21	018204	63	034280	60	056251	211	071255	73
012502	57	018243	63	034281	60	056301	211	071280	73
013166	21	018244	63	034285	61	056303	212	071285	73
013201	56	018246	62	034305	61	057231	212, 329	071315	73
013202	57	018247	62	034320	60	057301	212, 329	071320	73
013206	21	018261	62	034380	65	058201	211	071360	73
013241	56	018263	63	035200	64	058251	211	071410	73
013242	57	018264	63	035201	64	059001	219	072190	70

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
072363	73	093151	69	112206	23	116206	23	141153	200
072403	73	093153	69	112207	194	117000	196	141203	200, 387
072452	73	094100	70	113000	196	117020	195	142003	200
072502	73	098010	72	113006	23	117040	195	142023	200
073200	72	098020	72	113007	194	117060	195	142063	200
073210	72	099102	84	113014	196	117100	195	142103	200
073250	72	099103	84	113016	23	117150	195	142153	200
073300	72	099104	84	113020	195	117200	195	142203	200, 387
074300	73	099105	84	113040	195	118000	196	143002	206
074350	73	100321	197	113060	195	118040	195	143003	200
074450	301	100531	197	113066	23	118060	195	143023	206
075200	72	101021	198, 465	113067	194	118100	195	143062	200
075201	72	101041	198, 465	113100	195	119000	196	143063	200
075240	72	101061	198	113106	23	119006	23	143102	206
075241	72	103114	467	113107	194	119007	194	143103	200
076120	72	103115	467	113150	195	119060	196	143152	206
076150	72	103644	467, 503	113156	23	119066	23	143153	200
076180	72	107061	198	113157	194	119067	194	143202	206
076200	72	110006	23	113200	195	119100	196	143203	200
077220	73	110100	196	113206	23	119106	23	144002	206
077260	73	111000	196	113207	194	119107	194	144003	200
081161	71	111006	23	114000	196	119150	196	144063	200
081201	71	111007	194	114006	23	121024	197	144103	200
081241	71	111014	196	114007	194	121044	197	144152	206
081281	71	111016	23	114014	196	121064	197	144153	200
081301	71	111020	195	114016	23	121066	24	146002	206
081351	71	111026	23	114020	196	121067	194	146003	200
081401	71	111027	194	114040	196	121104	197	146062	206
082180	71	111040	195	114060	196	121106	24	146063	200
082200	71	111046	23	114066	23	121107	194	146102	206
082240	71	111047	194	114100	196	121154	197	146103	200
082280	71	111060	195, 240	114106	23	121204	197	146152	206
082300	71	111066	23	114107	194	122064	197	146153	200
082320	71	111067	194	114150	196	122104	197	149002	206
082360	71	111100	195	114156	23	122154	197	149003	200
082400	71	111106	23	114157	194	125064	197	149062	206
082500	71	111107	194	114200	196	131006	24	149063	200
082550	71	111150	195	114206	23	131106	24	149102	206
082600	71	111156	23	115000	196	131156	24	149103	200
082700	71	111200	195	115014	196	131206	24	151063	201
082800	71	111206	23	115020	195	132006	24	151103	201
082900	71	112000	196	115040	195	132106	24	152063	201
083400	71	112006	23	115060	195	132156	24	152103	201
083450	71	112007	194	115100	195	132206	24	153002	206
083500	71	112014	196	115150	195	133006	24	153062	206
091061	69	112016	23	115200	195	133106	24	153063	201
091063	69	112020	195	116000	196	133156	24	153102	206
091101	69	112026	23	116006	23	133206	24	153103	201
091103	69	112040	195	116007	194	134006	24	153152	206
091123	69	112046	23	116014	196	134106	24	153153	201
091151	69	112060	195	116016	23	134156	24	154062	206
091153	69	112066	23	116060	196	134206	24	154063	201
092101	69	112067	194	116066	23	136006	24	154102	206
092103	69	112100	195	116100	196	136106	24	154103	201
092123	69	112106	23	116106	23	136156	24	154153	201
092151	69	112107	194	116107	194	136206	24	156002	206
092153	69	112150	195	116150	196	141003	200	156062	206
093101	69	112156	23	116156	23	141023	200	156063	201
093103	69	112157	194	116157	194	141063	200	156102	206
093123	69	112200	195	116200	196	141103	200	156103	201

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
156152	206	166002	202	218250	102	281255	108	304102	81
156153	201	166003	25	218258	107	281256	108	304350	81
161003	25	166004	203	218259	106	282151	108	304710	81
161004	203	166062	202	218300	102	282154	108	305020	81
161063	25	166063	25	218309	106	283028	109	305100	81, 208
161064	203	166064	203	219208	107	283078	109	310160	80
161103	25	166102	202	219209	106, 112	283098	109	310161	80
161104	203	166103	25	219240	102	283107	109	310200	80
161153	25	166104	203	219320	102	283117	109	310201	80
161154	203	166105	204	220320	102	283130	110	310241	80
161155	204	166152	202	225330	102	283157	109	311100	75
161203	25	166153	25	226161	103	283187	110	311500	75
161204	203	166154	203	226180	103	283188	110	312340	75
161205	204	166155	204	227180	114	283197	110	313250	80
162003	25	169004	203	227220	114	283217	110	313251	301
162004	203	169064	203	227250	114	283218	110	313300	80
162063	25	169065	205	227259	107, 114	283219	110	313301	301
162064	203	169104	203	231360	103	283226	110	313350	80
162103	25	169105	205	240001	113	283257	110	313400	80
162104	203	169154	203	242001	113	283258	110	313401	301
162105	204	169155	205	247040	115	283351	110	313450	80
162153	25	191021	198	247050	115	284259	110	313500	80
162154	203	191041	198	247051	26	285081	108	313550	80
162155	204	200005	103, 111	247500	113	285082	108	313600	80
162203	25	201180	102	247501	113	285083	108	314011	89
162204	203	201220	102, 111	247502	113	285092	108, 259	314075	80
162205	204	202200	102	247514	115	285102	108	314100	80
163002	202	202240	102	247519	115	286062	105	314125	80
163003	25	203139	106	248458	111	286102	105	314130	80
163004	203	203180	102	248608	111	286182	105	314300	80
163062	202	203209	106, 112	249338	111-112	286212	105	314301	80
163063	25	204189	106	249448	111	286222	105	314460	80
163064	203	204220	102, 111	249558	111	286242	105	314461	80
163102	202	205280	102	250012	108	286243	105	314610	80
163103	25	207160	102	252351	302	286252	105	314611	80
163104	203	208160	102	253351	302	287070	105	319000	81
163105	204	209159	106, 112	261090	79, 301	287110	105	319011	82
163152	202	209160	102, 111	261250	302	287111	105	319012	82
163153	25	210208	107, 112	261300	302	287112	105	319041	243
163154	203	210240	102	261301	302	287120	105	319043	188
163155	204	211158	107, 112	263250	302	298120	132	319044	188
163202	202	211189	106, 112	264170	79, 103, 111	300000	91	319045	188
163203	25	212220	103, 113	270150	79, 103, 325	300010	91	319046	189, 243
163204	203	212257	113	270260	79, 103, 325	300400	27	319047	243
164002	202	212259	106, 112-113	280122	104	300640	91	319048	243
164003	25	212300	103, 113	280420	104	301151	81	319049	243
164004	203	212309	107, 112-113	280425	104	302190	83	320010	75
164062	202	213160	103	280610	104	302191	83	320011	77, 233
164063	25	214100	103, 111	280806	104	302192	83	320020	75
164064	203	214108	107, 112	280807	104	302300	84	320021	77, 233
164102	202	214109	106	280808	104, 113	302920	84	320030	75
164103	25	214138	107	281211	108	302922	84	320031	77, 233
164104	203	215120	103	281212	108	303211	88	320040	75
164105	204	216060	103	281213	108	303220	88	320041	77, 233
164152	202	216088	107	281214	108	304017	81	320060	75
164153	25	216089	106	281216	108	304033	81	320061	77, 233
164154	203	217139	106	281251	108	304060	81	320070	75
164155	204	218200	102, 111	281252	108	304072	81	320071	77, 233
165155	204	218208	107, 112	281253	108	304073	81	320080	75
165205	204	218209	106, 112	281254	108	304101	81	320081	77, 233

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
320082	77, 233	334118	114	349060	117	355440	304	364205	189
321001	76	334150	299	350010	120	355640	304	364206	189
321010	76	334165	78	350050	120	355810	120	364207	189
321020	76	334175	78	350060	120	355820	120	364241	187
321030	76	334251	78	350080	120	355840	120	365011	192
321040	76	334252	78	350110	120	355850	120	365241	192
321050	76	334272	90	350120	120	355860	120	365301	192
321060	76	334321	79	350140	120	355880	120	368010	189
321070	76	336003	91	350150	120	357010	125	368020	189
321100	76	336130	91	350160	120	357050	125	368060	189
321110	76	340270	118, 259	350180	120	357060	125	369150	186
321120	76	340351	118, 259	350270	77	357080	125	369250	186
321150	76	341310	26	351010	126	357120	125	369450	186
321160	76	341320	116	351011	124	357140	125	371200	235
323061	74	341321	117	351050	126	358110	129	372035	235, 288
323062	74	341322	117	351051	124	358150	129	372037	235, 288
323081	74	341323	117	351060	126	358160	129	372060	235, 288
323082	74	341324	117	351061	124	358180	129	372100	235, 288
323092	74	341325	117	351080	126	358210	129	372150	235, 288
323101	74	341326	117	351081	124	358250	129	372200	235, 288
323102	74	341327	118	351120	126	358260	129	373051	235
323121	74	341328	117	351140	126	358280	129	373101	235
323122	74	341410	26	353010	123	361201	190	373151	235
323141	74	341450	116	353051	123	361207	191	373201	235
323142	74	341451	116	353060	123	361208	191	376035	288
323162	74	341452	116	353081	123	361211	27	376036	288
323182	74	341453	116	353111	128	361212	27	376045	288
323201	74	341454	116	353112	128	361230	190	376046	288
324100	74	341455	116	353121	128	361231	191	376060	288
324101	74	341456	116	353122	128	361232	191	376061	288
324120	74	341457	118	353151	128	361233	191	377170	236
324121	74	341458	116	353152	128	361234	191	382150	235
324140	74	341510	26	353161	128	361235	190	382151	235
324141	74	341530	116	353162	128	361251	27	382152	235
324160	74	341531	117	353181	128	361252	27	382153	235
324161	74	341532	117	353182	128	361270	190	382200	235
324201	74	341533	117	353191	128	361381	191	382201	235
325010	78	341534	117	353192	128	361382	191	383140	234
325030	78	341535	117	353210	127	362001	187	383250	234
325040	78	341536	117	353250	127	362002	187	383300	232
325070	78	341537	118	353260	127	362004	187	383400	234
325080	78	341538	117	353280	127	362020	187	383500	234
325120	78	341631	117	353310	127	362040	187	385140	234
325130	78	341632	117	353320	127	362130	186	385951	234
327067	235, 288	341633	117	353340	127	362415	190	386100	235
331010	91	341634	117	353350	127	362416	190	386150	235
332030	89	341635	117	353360	127	362417	190	386200	235
332072	88	341636	117	353380	127	362418	190	388101	161
333043	89	341637	118	354010	121	362901	187	388102	161
333044	89	341638	117	354050	121	363150	288	388103	161
333045	89	342250	114	354060	121	363200	288	388104	161
333046	89	342400	114	354080	121	363300	288	388105	161
333047	89	342500	114	354210	27	364000	188, 233	388106	161
334070	90	348030	85	354250	27	364100	189	388107	161
334090	90	348031	85	354260	27	364101	189	388108	161
334100	114	348042	86	354280	27	364102	189	388123	161
334101	90	348043	86	355011	122	364110	189	388124	161
334102	90	348050	86	355051	122	364111	189	388125	161
334103	90	348052	86	355061	122	364112	189	388127	163
334106	90	348053	86	355081	122	364204	189	388138	162

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
388139	162	388803	135	390037	152	390151	155	390227	143
388149	163	388804	135	390038	152	390152	155	390228	143
388156	163	388807	135	390039	152	390153	155	390229	143
388157	163	388808	135	390040	152	390154	155	390230	143
388165	161	388810	135	390041	150	390155	155	390231	143
388166	161	388813	135	390042	150	390156	155	390232	143
388167	161	388814	135	390043	150	390157	155	390233	143
388168	161	388815	135	390044	150	390158	155	390234	143
388170	162	388816	135	390047	150	390159	155	390235	143
388175	163	388817	135	390048	150	390160	156	390236	143
388181	163	388818	135	390049	150	390161	156	390237	143
388182	162	388819	135	390050	150	390162	156	390238	143
388183	162	388820	135	390051	150	390163	156	390239	143
388184	162	388821	135	390052	150	390164	156	390240	153
388185	163	388851	136	390053	150	390165	156	390241	153
388186	163	388852	136	390054	150	390166	156	390242	153
388187	163	388853	136	390055	150	390167	156	390243	153
388193	162	388854	136	390056	150	390168	156	390244	153
388194	162	388855	136	390057	151	390169	156	390245	153
388195	162	388856	136	390058	151	390171	145	390246	153
388196	162	388859	136	390059	151	390172	145	390247	153
388217	162	388860	136	390060	151	390173	145	390248	153
388218	162	388861	136	390061	151	390174	145	390249	153
388233	161	388862	136	390062	151	390175	145	390250	153
388237	161	388863	136	390063	151	390176	145	390251	153
388238	161	388865	136	390064	151	390177	145	390252	153
388239	161	388950	136	390065	151	390180	146	390253	153
388240	161	388951	136	390066	151	390181	146	390254	153
388601	134	388952	136	390067	151	390182	146	390255	153
388602	134	388953	136	390068	151	390183	146	390256	153
388603	134	388954	136	390069	151	390184	146	390257	153
388604	134	388955	136	390070	151	390185	146	390258	153
388607	134	390001	139	390101	141	390186	146	390259	153
388608	134	390002	139	390102	141	390187	146	390260	147
388610	134	390003	139	390103	141	390188	146	390261	147
388612	134	390004	139	390104	144	390189	146	390262	147
388613	134	390005	139	390105	141	390190	146	390263	147
388615	132, 327	390006	139	390127	149	390201	143	390264	147
388616	131	390007	139	390128	149	390202	143	390265	147
388617	131	390008	139	390129	149	390203	144	390266	147
388618	131	390009	139	390130	149	390204	144	390267	147
388619	131	390010	139	390131	149	390205	144	390268	147
388620	131	390011	139	390132	149	390206	144	390269	147
388626	131	390012	139	390133	149	390207	144	390270	147
388627	131	390013	139	390134	149	390209	144	390271	148
388628	131	390014	139	390135	149	390210	144	390272	148
388629	131	390015	139	390136	149	390211	144	390273	148
388630	131	390016	139	390137	149	390212	144	390274	148
388651	134	390017	139	390138	149	390213	144	390275	148
388652	134	390018	139	390139	149	390215	143	390276	148
388653	134	390019	139	390140	149	390216	143	390277	148
388654	134	390020	139	390141	154	390218	143	390278	148
388655	134	390022	139	390142	154	390219	144	390279	148
388656	134	390023	139	390143	154	390220	144	390280	148
388659	134	390031	152	390144	154	390221	143	390281	148
388751	133	390032	152	390145	154	390222	144	390301	132, 327
388752	133	390033	152	390146	154	390223	143	390302	132, 327
388753	133	390034	152	390147	154	390224	143	390311	157
388801	135	390035	152	390148	154	390225	143	390312	157
388802	135	390036	152	390150	155	390226	143	390313	157

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
390314	157	395948	130	400054	180	400157	167	400302	180
390315	157	395949	130	400055	180	400169	185, 236	400303	180
390316	157	396103	132	400056	180	400174	185	400304	180, 241
390317	157	396104	132	400057	180	400179	186	400320	175
390318	157	396113	132	400058	178, 180	400180	178	400321	175
390321	158	396114	132	400059	180	400181	178	400322	175
390322	158	398000	84	400061	178	400183	178	400323	175
390323	158	398100	84	400062	178	400187	184	400324	175
390324	158	398150	84	400063	176, 291	400190	184	400325	175
390325	158	399101	241-242	400064	182	400191	184	400326	175
390326	158	399102	241-242	400065	182	400192	184	400327	175
390327	158	399103	241-242	400066	178	400193	176, 291	400328	175
390328	158	399104	241-242	400068	182	400196	176, 291	400329	175
390402	141	399111	242	400071	166	400206	185	400330	176, 258
390403	141	399112	242	400072	166	400207	185	400336	175
390404	141	399113	242	400075	188	400208	185	400337	175
390405	141	399114	242	400076	188	400209	186	400338	175
390407	141	399115	242	400077	188	400210	177	400339	175
390408	141	399116	242	400078	188	400211	177	400343	176, 298
390409	141	399117	242	400079	188	400212	177	400344	175
390410	141	399119	242	400082	187	400213	177	400345	175, 185
390411	141	399120	242	400086	183, 298	400214	177	400346	175
390412	141	399122	242	400087	187	400223	181, 185	400347	175
390414	141	400001	170	400088	182, 306	400224	181	400348	173
390415	141	400002	170	400090	71, 183	400225	181	400349	173
390416	141	400003	170	400091	71, 183	400226	181	400353	183, 291
390417	141	400004	170	400092	71, 183	400230	177	400373	172, 184
390418	141	400005	170	400093	71, 183	400234	181	400374	172
390420	141	400006	170	400094	71, 183	400235	178, 181	400375	172
390421	141	400007	183	400095	71, 183	400236	181	400376	172
390422	141	400010	174	400098	182, 290	400237	181	400377	172
390423	141	400011	174	400099	182, 290	400238	185	400378	185, 236
390425	141	400012	174	400104	184	400239	185	400380	181
390426	141	400013	174	400105	184	400240	181, 298	400381	181
390427	141	400014	174	400106	184	400241	165, 290	400382	181
394061	159	400015	174	400109	184	400242	165, 290	400386	182
394062	159	400016	174	400110	174	400243	165, 290	400387	182
394063	159	400018	174, 291	400112	170	400244	165, 290	400391	165, 290
394064	159	400019	174	400113	183	400245	165, 290	400392	165, 290
394065	159	400020	171	400117	165	400246	165, 290	400393	165, 290
394066	159	400021	171	400118	165	400247	165, 290	400394	165, 290
394067	159	400022	171	400119	184	400248	185	400400	183
394068	159	400023	171	400121	179	400250	172	400410	186
394069	159	400024	176	400122	179	400252	172	400506	164
394071	159	400026	170	400123	179	400253	172	400507	164
394072	159	400030	176	400124	179, 241	400254	172	400527	164
394073	159	400031	177	400125	179	400259	183, 298	400528	164
394074	159	400033	177	400126	179	400263	241	400529	164
394075	159	400034	177	400127	179	400269	181	400536	166
394076	159	400035	177	400128	179, 291	400283	241	400537	166
395921	130	400036	177	400140	173	400286	176, 241	400538	164
395922	130	400039	184	400141	173	400290	186	400565	166
395923	130	400040	176	400142	173	400291	186	400566	166
395924	130	400041	173	400143	173	400292	167	400571	168
395926	130	400042	173	400144	173	400293	167	400572	168
395927	130	400044	178	400145	173	400294	167	400577	168
395944	130	400050	182	400146	173	400295	167	400581	168
395945	130	400051	178, 180	400154	167	400296	167	400582	168
395946	130	400052	180	400155	167	400297	167, 185	400585	168
395947	130	400053	180	400156	167	400301	180	400589	168

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400591	168	413302	28	431113	232, 227	472213	259	477992	262
400595	169, 298	413303	28	432100	231	472225	259	478010	256
400596	169, 298	413304	28	432101	231	472245	259	478011	256
400597	169, 298	413305	28	432110	230	472250	259	478050	256
400609	177	413351	28	432115	231	472996	256	478610	262
400610	177	413353	28	432190	231	472997	256	478616	262
400612	164	413354	28	433241	228	472998	256	478680	262
400613	164	413355	28	434090	226	472999	256	478690	262
400614	164	413356	28	435090	226, 240	473000	256	479200	262
400616	164	413370	238	435130	228	473001	261	480012	268
400621	169, 298	413460	238	436110	225	473002	261	480021	268
400623	169, 298	413530	238	436120	28	473003	261	482600	266
400631	164	414020	238, 240	437010	227	473012	264	482610	266
400632	164	414090	239	437011	226	473500	260	482620	266
400648	172	414371	238	437012	28	473600	260	482630	267
400649	172	414531	238	437801	227	473900	260	482650	267
400650	172	414532	238	467001	237	473905	260	483030	353
400651	241	414533	238	468001	237	473910	260	483080	265, 340
400652	241	415000	239	468002	237	474000	89, 256	483090	265, 340
400903	169, 291	419000	240	469000	184, 264	474001	89, 256	483100	265, 340
400904	169, 291	419001	192	469001	184, 264	474002	89, 256	484016	251
401154	171	419100	240	469004	29	474075	257	484020	251
401155	171	419112	240	469102	236	474251	257	484030	252
401156	171	419202	192	469105	303	474301	257	484050	252
401220	181	419300	304	469112	236	474302	257	484051	252
401221	181	420012	77, 233	471000	269	474305	257	484416	251
401241	176	420032	77, 233	471001	261	474306	257	484419	251
401252	237	420052	77, 233	471002	261	474307	257	484421	251
401302	237	421040	87	471003	261	474310	261	484600	253
401321	176	421050	87	471004	261	475020	255	484601	253
401341	176	421060	87	471101	87	475035	255	484610	253
401352	237	422221	88	471160	269	475050	255	484611	253
401402	237	422222	88	471600	269	475110	255	484620	254
401502	237	422241	87	472010	259	475140	255	484621	254
406250	237	422242	88	472011	259	475251	255	484630	254
406280	237	422243	88	472012	259	475351	255	484631	254
406310	237	422251	88	472014	258	475551	255	484632	254
406340	237	422275	88	472015	259	475975	255	484633	254
406400	237	422301	87	472016	259	475980	255	484634	254
406460	237	422302	88	472020	259	475985	255	484730	252
406550	237	422303	88	472030	255	475986	255	486001	281
409250	237	422311	88	472031	255	476000	258	486005	289
411450	238	422340	88	472040	259	476045	178, 258	486006	289
411500	238	422401	87	472045	259	476050	258	486008	234
411560	238	423224	87	472050	259	476051	258	486010	282
411650	238	423284	87	472060	257	476055	258	486012	289
412350	238	423285	87	472081	257	476070	258	486013	289
412400	238	425110	87	472082	257	476071	258	486014	288
413001	239-240	425410	87	472091	257	476075	258	486015	281
413010	239	430001	229	472092	257	476080	258	486016	261, 281
413031	239	430002	229	472100	256	476081	258	486017	287
413032	239	430003	229	472102	256	476082	258	486018	287
413033	239	430005	229	472105	256	477000	260	486020	282
413251	28	430010	229	472110	256	477100	260	486023	234, 261
413252	28	430024	229	472140	256	477201	262	486024	234, 261
413253	28	430048	229	472200	257	477202	262	486025	188, 233
413254	28	430300	230	472202	257	477351	262	486026	188, 233
413255	28	430350	230	472203	257	477441	262	486028	288
413256	28	430401	230	472210	259	477771	262	486029	288
413301	28	430700	230	472211	259	477991	262	486030	282

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
486031	188, 233	506010	83	525253	300	560321	328	611307	511
486052	234	506015	83	525362	300	560332	328	611326	511
486113	289	506052	83	525402	300	560345	26	611327	511
486320	283	506053	83	528010	301	560361	328	611346	511
486325	283	506102	83	528034	301	560401	328	611357	511
486330	283	506103	83	528035	301	560402	328	611386	511
486420	283	506202	83	528036	301	560451	328	611387	511
486430	283	506203	83	528051	301	560452	328	611466	508
486450	285	506303	83	528052	301	560501	328	611486	508
486455	285	506503	83	528103	301	561101	325	611487	508
486500	284	507221	517	530009	297	562281	328	611506	508
486502	284	507251	517	530300	297	562311	328	611686	509
486505	285	510010	299	530400	297	562330	328	611687	509
486506	285	510011	299	531120	89	562361	328	611706	509
486700	286	510022	303	531121	89	562400	328	611707	509
486710	286	510023	303	531300	297	562460	328	612006	509
486810	280	510355	299	531360	297	562500	328	612007	509
486812	280	510405	299	531400	297	562600	328	613306	512
486815	280	510455	299	532300	297	563407	326	613466	511
500001	296	511252	299	532360	297	563408	326	613706	512
500002	296	512301	298	532400	297	563409	326	613726	512
500006	296	512351	298	533262	297	563410	326	613746	512
500007	296	512401	298	535014	297	563411	326	614066	507
500009	296	512451	298	535017	297	563412	326	614106	508
500010	263	513301	298	536004	297	563451	213, 328	614126	508
500015	296	513351	298	536005	297	563453	213, 328	614306	514
500016	296	513401	298	542030	304	563455	213, 328	615055	507
500017	296	513451	298	542031	304	564022	325	615060	512
500026	294, 296	514020	299	544030	306	564030	326	615106	514
500051	294	514040	299	544032	306	564052	325	615386	510
500052	293	514080	299	545011	304	564102	325	615503	509
500053	293	514100	299	545012	304	564123	327	615603	509
500054	293	515020	299	545013	304	564411	326	615604	509
500101	294	515030	299	545014	305	564412	326	615623	509
500126	294	515040	299	545015	305	564413	326	615624	509
500205	295	515050	299	545016	305	564420	327	616050	514
500210	295	515060	299	545018	305	564642	327	616055	514
500305	295	515070	299	545020	305	564660	327	616065	514
500410	295	515110	299	545024	305	564852	327	616126	509
500500	263	515130	299	545025	305	610001	507	616127	509
500504	263	515140	299	545034	305	610004	36	616306	508
500505	263	515150	299	545044	305	610005	36	616407	508
500600	306	515180	299	546009	243	610010	513	617000	510
500650	306	516050	299	546022	242	610020	513	617010	514
500700	306	516060	299	546024	243	610064	513	617060	514
501140	299	517011	299	546025	243	610084	513	617106	510
503118	77, 301	517020	299	546034	243	610104	513	619001	37
503200	79	517021	299	546035	243	610105	513	619002	37
503205	79	517030	299	546040	243	610106	513	619003	37
503210	325	517031	299	546043	242	610125	513	619004	37
503220	301	518126	298	546044	242	610126	513	619006	37
503230	79	521325	302	546045	242	610305	513	619010	37
504010	299	521380	302	560241	328	610307	513	619012	37
505011	329	523040	301	560255	26	611066	511	619015	37
505013	329	523080	301	560261	328	611086	511	619020	37
505014	329	524390	300	560281	328	611106	511	619110	37
505015	329	524431	300	560285	26	611127	511	619112	37
505016	329	524471	300	560301	328	611266	511	619115	37
505017	329	524472	300	560302	328	611286	511	619120	37
505020	329, 467	525252	300	560315	26	611306	511	620010	98

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
620011	98	651522	30	672427	32	690640	524	694381	192
620110	98	651524	550	672447	32	691100	387	696000	45
620210	98	651525	551	672527	32	691250	387	696010	45
620310	98	651542	549	672547	32	691310	217	696520	45
620510	98	651543	551	673306	33	691350	217	696521	45
620711	98	651601	548	673307	33	691640	524	700043	278
620898	98	661020	221	673326	33	691907	218	700050	278
634003	517	661022	29	673327	33	691908	218	700055	278
634011	517	661030	221	673466	33	691909	218	700065	278
634021	517	661033	29	673706	34	691914	218	700075	278
634023	517	661035	221	673707	34	691915	218	700085	278
634041	517	661040	221	673726	34	691916	218	711151	357
634042	517	661050	221	673727	34	691917	36	711161	360
634043	517	662001	519	673846	34	691918	36	711191	360
634044	518	662006	519	674066	33	691919	36	711192	360
634052	517	662111	219	674067	33	691921	218	711241	360
634053	517	662115	29	674106	33	691922	218	711242	360
634054	517	662211	219	674126	33	691923	218	711251	360
641050	525	662461	219	674127	33	691935	216	711252	361
641100	525	664001	220	675106	34	691936	216	711300	360
641200	525	670001	35	676106	32	691937	216	711302	361
642050	525	670084	35	676107	32	691938	216	711350	361
642100	525	670104	35	676126	32	692003	523	711351	360
643000	518	670105	35	676127	32	692010	522	711352	361
643000	518	670106	35	676266	32	692015	522	711354	362
643510	503, 526	670125	35	676267	32	692020	522	711355	361
643620	518	670126	35	676286	32	692116	522	711450	361
643630	518	670145	35	676287	32	692211	522	711452	361
646010	526	671066	31	676306	32	692212	522	711455	361
647010	527	671086	31	676307	32	692213	522	711550	361
647050	527	671106	31	676326	32	692216	522	711600	361
647056	467, 527	671107	31	676327	32	692221	522	711800	361
647105	467, 527	671126	31	676346	32	692265	523	711805	362
647106	467, 527	671127	31	676356	32	692266	523	711995	361
647205	467, 527	671266	31	676357	32	692310	245	711998	360
648010	289, 525	671267	31	676366	32	692311	245	711999	361
648011	280, 526	671286	31	676367	32	692312	246	712003	354
648050	289, 525	671287	31	676647	32	692315	523	712005	354
648100	289, 525	671306	31	680062	222	692333	246	712020	354
648200	289, 527	671307	31	680092	222	692400	224	712022	352
649010	503, 526	671326	31	680122	222	692401	224	712033	352
650002	545	671327	31	680152	222	692500	224	712040	355
650003	546	671346	31	680200	38	692501	224	712044	352
650022	545	671347	31	680541	114	692510	224	712050	356
650025	29	671356	31	681062	222	692600	224	712051	356
650090	546	671357	31	681092	222	692601	224	712055	352
651100	30	671366	31	681102	222	692602	224	712070	356
651102	547	671367	31	681122	222	692610	224	712080	356
651110	549	671466	34	681152	222	692611	224	712100	356
651111	549	671467	34	681182	222	692612	224	712150	356
651112	547	671486	34	686091	222	692622	225	712212	347
651113	547	671487	34	686092	222	692623	225	712300	349
651114	548	671506	34	686151	222	692624	225	712301	349
651115	548	671507	34	686152	222	693210	38, 247	712402	347
651117	548	671526	34	689001	249	693211	38, 247	712403	347
651202	49, 467	671527	34	689003	249	693220	247	712502	348
651210	514, 546	671686	35	689011	249	694321	192	712752	348
651220	514, 546	671687	35	690310	376	694322	192	713200	341
651225	514, 546	671706	35	690552	523	694371	192	713300	343
651513	550	671707	35	690620	524	694372	192	713400	343

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
713500	342	714146	351	730012	96, 287	752222	284	777244	373
713501	342	714147	351	730013	96, 287	770250	384	777254	312, 375
713510	344	714148	351	730015	95, 287	770351	385	777263	375
713520	343	714150	351	730030	96	770355	41	777264	375
713521	343	714151	351	730031	97	770356	386	777265	375
713522	343	714153	351	730035	93	770357	41	777266	375
713550	345	714154	351	730036	93	770361	386	777271	374
713551	345	714155	351	730060	96	771101	377	777290	369
713553	345	714157	351	730061	97	772281	44	777300	369
713600	346	714159	351	730062	92	772284	367	777301	369
714011	350	714160	350	730065	93	772289	367	777303	369
714012	350	714167	350	730066	93	772321	44	777304	369
714013	350	714168	350	730150	96	772326	367	777320	370
714014	350	714169	350	730151	97	773000	419	777323	370
714015	350	714170	350	730152	92	773001	419	777325	370
714016	350	714171	350	730155	93	773003	419	777326	370
714021	350	714186	350	730156	93	773011	419	777333	370
714022	350	714192	350	730301	96	773013	419	777351	376
714023	350	714193	350	730302	92	773020	421	777361	376
714026	350	714195	350	730311	97	773025	420	777370	378
714029	350	714196	350	731152	94	773028	420	777371	378
714031	350	714197	351	732063	94	773035	419	777373	378
714042	351	714198	342-343, 345	732153	94	773036	419	777374	378
714043	351	714201	342	732353	94	773051	420	777381	376
714044	351	721010	337	741155	367	773052	420	777430	310, 498
714045	351	721011	337	741156	367	773071	46	777450	498
714046	351	721012	337	741205	367	773073	46	777451	310, 499
714050	351	721013	337	742010	42	773135	420	777470	310, 499
714058	351	721014	337	742018	365	773138	420	777480	310, 499
714059	351	721015	337	742020	42	773139	420	777520	379
714068	350	721016	337	742028	365	775002	382	777521	379
714072	350	721020	337	742030	42	775010	383	777525	379
714073	341, 347	721022	337	742038	365	775303	382	777530	379
714097	351	721023	337	744000	43	775313	383	777531	379
714099	351	721121	338	744020	43	775319	383	777535	379
714102	351	721124	338	745104	366	775402	382	777540	379
714103	351	721128	39	745120	41	775419	384	777541	379
714104	351	721129	337	746035	43	777101	374	777551	379
714109	351	721221	338	746050	43	777102	374	777560	380
714111	350	721224	338	746067	366	777107	374	777561	380
714112	350	721305	339	746068	366	777134	497	777581	381
714113	350	721307	339	746069	366	777160	370	777582	380
714114	350	721410	339	746070	43	777171	371	777583	380
714115	350	721420	339	746079	366	777172	371	777584	380
714118	350	721430	339	746096	366	777173	371	777585	380
714121	350	721450	339	746097	366	777174	371	777586	380
714122	350	721570	336	746100	43	777175	371	777587	381
714123	350	721571	336	746781	364	777195	377	777588	380
714124	350	721572	336	746782	364	777210	370	777589	380
714125	350	722125	334	751087	40	777213	368	777590	381
714127	350	722130	334	751102	232	777214	368	777591	381
714131	350	722141	335	751105	40	777215	369	777612	381
714132	350	722221	333	751106	40	777217	368	777615	381
714139	351	722252	333	751185	40	777218	368	777618	381
714140	351	722255	333	751186	40	777220	372	777645	381
714141	351	722300	333	751192	232	777221	372	777700	384
714142	351	730001	92	751205	40	777222	372	778003	49
714143	351	730002	92	751209	232	777224	368	781040	317
714144	351	730003	93, 97	751220	232	777242	373	781045	317
714145	351	730011	96, 287	752218	284	777243	373	781301	316

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
781302	316	786034	323	807550	516	824131	543	849053	500
781312	316	786045	323	810000	540	830130	474	849055	500
781421	313	786100	322	810025	534	830132	473	849073	500
781422	313	786102	324	810100	540	830145	474	849103	500
781432	313	786200	322	810120	542	830147	473	850000	491
781501	314	786202	324	810150	540	830590	474	850045	491
781502	314	786302	324	810210	540	830592	473	850111	492
781512	314	786400	324	810300	540	830620	474	850217	51
781521	314	786402	324	810350	540	830621	474	850285	51
781522	314	786500	324	810400	540	830622	473	850347	51
781531	314	786502	324	810501	540	830627	473	850390	492
781532	314	786901	322	810900	541	830644	503	850590	492
781542	320	786931	321	810910	541	830645	503	852103	497
781601	315	786942	321	811600	541	830700	476	852104	497
781602	315	786958	322	811610	541	831000	503	852120	497
781622	315	786961	322	812500	541	831001	503	852170	496
781642	320	789001	332	812510	541	831026	479	852171	496
781702	315	789003	332	812761	540	831027	479	852174	496
781712	315	789061	332	812762	540	831036	479	852180	496
781722	315	789120	332	813600	541	831037	479	852230	498
781801	318	801021	537	813610	541	831260	478	852400	475
781802	318	801350	537	814900	541	831360	478	860622	51
781812	318	801351	537	814910	541	831400	476	860627	51
781822	319	801400	537	815010	539	831443	503	871101	270
781842	320	801401	537	815020	539	831445	503	871120	273
781901	318	801501	538	815025	261, 539	832029	477	871126	273
781902	318	801502	538	815100	539	832039	477	872211	271
781912	318	801505	537	815200	85	832041	478	872212	272
781922	319	801506	537	815240	85	832129	480	872213	271
782001	39	801507	537	815250	85	832139	480	872214	272
782002	39	801516	537	815300	539	832222	481	872281	271
782010	39	801517	537	815360	85, 539	832232	481	872282	272
782011	321	801536	49	815400	539	832328	481	872331	271
782012	321	801555	536	815500	84	833029	330, 483	872332	272
782013	321	801556	536	815601	241	833031	330, 483	872421	271
782014	321	801565	536	815621	241	833037	330, 482	872422	272
782015	321	801566	536	820010	544	833271	484	872461	271
782016	321	801993	536-537	820011	544	834141	484, 486	872462	272
782017	321	802010	536-537	820078	280, 527	834540	485	872651	271
782018	321	802016	49	820081	544	834541	484, 486	872652	272
782019	321	802440	530	820121	544	834630	330, 483-485	872801	271
782020	321	802441	530	820161	544	834631	484-485	872802	272
782021	321	802446	529	820998	526, 544	834641	330, 483-485	872901	271
782050	307	802450	530	820999	526, 544	834730	486	872902	272
782100	312	802451	530	822310	280	834840	485	873151	273
782120	312	802456	529	822800	542	834930	484, 486	873550	268
783070	307	802457	529	822801	542	835026	471	873551	270
783071	307	803021	535	822825	542	835029	471	873901	273
783100	309	803035	535	822827	542	835036	471	873902	273
783101	308	803036	535	822829	542	835039	471	880173	490
783201	308	803037	535	822831	542	835622	472	880174	490
783210	309	803040	531	822990	544	835627	472	880175	491
783250	309	803045	531	822998	544	840590	475	880176	491
783301	308	803456	529	823045	543	840602	476	880245	503
785211	309	804012	537	823046	543	842045	478	880400	489
785213	309	805025	534	823401	543	844100	281	880401	489
785214	309	805040	531	823402	543	844108	281	880402	495
785300	377	807001	516	823850	544	844110	281	880405	490
786010	323	807100	516	823998	542	844486	281	880406	490
786023	323	807521	516	824130	543	849033	500	880600	489

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
880601	489	900890	443	9100565	435	912522	460	970005	416
880602	490	9041165	464	9100566	435	912527	460	9700060	416
880603	490	9041365	464	9100567	435	912528	460	9700061	416
880604	495	904300	457	9100572	435	912529	461	9700062	416
880645	503	9050608	436	9100581	437	912541	461	9700071	416
881120	275, 493	9051160	443	9100582	437, 453	912544	462	9700072	416
881240	275, 493	9051190	443	9100583	437	912545	462	9700073	416
882133	275, 493	9051203	452	9100586	437	912552	463	9700081	416
882143	276, 494	9051206	452	9100608	436	912553	463	9700082	416
882213	275, 493	9051208	452	9100620	437	912554	463	9700092	415, 488
882214	276, 494	905123	463	9100627	437	912556	463	9700094	415, 488
882243	276, 494	905126	463	9100704	437	912604	462	9700096	415, 488
882323	275, 493	905167	443	9100832	437, 453	912631	463	9700200	414
882324	276, 494	9057931	436	9100835	437, 453	912706	463	9700210	414
882343	276, 494	9057932	436	9100846	439	912781	463	9700400	414
883001	502	9057961	436	9100847	439	917001	198, 465	9700410	414
883002	502	9057962	436	9100850	439	917003	465	9700600	414
883200	53	9057981	436	9100851	439	917004	198, 465	9700610	414
883230	53	9057982	436	9100854	439	917005	199, 466	9701200	416
883231	53	907718	443	9100903	436	917012	198, 465	9701400	416
883281	53	908001	443	9100907	439	917028	465	9701600	416
883282	53	908010	443, 527	9100922	439	917029	199, 466	9702200	416
883295	502	908012	443, 527	9100938	439	917036	465	9702400	416
883311	501	908111	467, 527	9100943	439	917037	465	9702600	416
883395	502	908777	443	911101	467	917136	199, 466	9703100	416
883402	502	909020	457	911102	467	917202	199, 466	9703200	416
883411	501	909191	457	911201	467	917340	464	9703300	416
883459	502	909241	457	911211	467	917431	464	9703400	416
883502	502	909260	456	9120346	453	917531	199, 466	9703500	416
883511	501	909261	456	9120489	448	917532	199, 466	9703600	416
883602	502	909721	456	9120490	449	917640	198, 465	9704005	410
886173	52	909722	456	9120491	448	917641	199, 466	9705000	401
886174	52	909731	456	9120492	449	917642	199, 466	9705100	397
886400	52	909732	456	9120493	448	950112	248	9705110	396
886401	52	909734	456	9120494	449	950118	248	9705130	396
886410	52	909735	456	9120495	448	950120	248	9705210	396
886600	52	909746	79, 456	9120496	449	950121	248	9705230	396
886601	52	909754	457	9120497	448	950131	248	9705500	398
886610	52	909755	457	9120498	449	950141	248	9706000	401
887026	487	909882	457	9120499	450	950160	249	9706100	397
887027	415, 488	909884	457	9120500	450	950163	249	9706110	396
887036	487	9100018	437, 453	9120501	450	950168	249	9706130	396
887037	415, 488	9100043	432	9120502	450	950171	249	9706210	396
887046	487	9100044	433	9120514	453	950172	249	9706230	396
887126	487	9100045	432	9120515	453	950175	249	9706310	396
887127	415, 488	9100046	432	9120519	453	950176	249	9706330	396
887136	487	9100047	433	912057	460	950179	249	9706500	398
887137	415, 488	9100048	433	912058	460	965002	50	9707000	401
887146	487	9100049	432	9120580	452	965500	50	9707110	396
887236	487	9100050	432	9120581	452	965561	50	9707130	396
887237	415, 488	9100051	433	912059	460	965563	50	9707210	396
887246	487	9100052	433	9120590	449	965571	50	9707230	396
9000560	442	9100053	434	9120592	449	965573	50	9710110	392
9000565	442	9100054	434	9120596	449	965581	50	9710130	392
9000760	442	9100055	434	912060	461	965583	50	9710210	392
9000765	442	9100056	434	912061	461	970000	392-393, 416	9710230	392
9001060	442	9100347	437	9120626	452	9700020	416	9710310	392
9001065	442	9100348	437	9120632	453	9700040	416	9710330	392
900390	443	9100375	437	9120705	453	9700041	416	9711110	393
900590	443	9100376	437	9120711	453	9700042	416	9711130	393

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9711210	393	9731330	402	979513	422
9711230	393	9731390	403	979521	422
9713610	394	9732000	403	979523	422
9713630	394	9732010	405	979531	422
9713710	394	9732030	405	979533	422
9713730	394	9732110	405	979600	425
9714310	395	9732130	405	979610	424
9714330	395	9733000	403	979611	422
9714410	395	9733010	405	979613	422
9714430	395	9733030	405	979621	422
9715000	399	9733110	405	979623	422
9715110	392	9733130	405	979991	406
9715130	392	9736100	404	979992	412-413
9715210	392	9736110	404	979993	412-413
9715230	392	9736130	404	979994	48
9715310	392	9736200	404	9905782	417
9715330	392	9736210	404	9906782	417
9716000	399	9736230	404	999511	423
9716110	392	9737100	404	999513	423
9716130	392	9737110	404	999521	423
9716210	392	9737130	404	999523	423
9716230	392	9737200	404	999531	423
9716310	392	9737210	404	999533	423
9716330	392	9737230	404	999541	423
9717000	400	9737300	404	999543	423
9717110	393	9737310	404	999551	423
9717130	393	9737330	404	999553	423
9717210	393	973997	405	999611	423
9717230	393	973998	405	999613	423
9718000	400	973999	405	999621	423
9718110	393	9740000	409	999623	423
9718130	393	9740010	408		
9718210	393	9740030	408		
9718230	393	9741000	409		
9720000	411	9745000	413		
9721000	411	9745110	412		
9724500	407	9745130	412		
9725000	406	976511	46		
9725110	406	976513	46		
9725130	406	976521	46		
9725210	406	976523	46		
9725230	406	976531	46		
9725500	406	976533	46		
9726000	406	976591	46		
9730100	402	976593	46		
9730110	402	976611	46		
9730130	402	976613	46		
9730200	402	976621	46		
9730210	402	976623	46		
9730230	402	977250	48		
9731100	402	977301	48		
9731110	402	977302	48		
9731130	402	977311	48		
9731190	403	977312	48		
9731200	402	977313	48		
9731210	402	977500	47		
9731230	402	977550	47		
9731290	403	979500	425		
9731300	402	979510	424		
9731310	402	979511	422		

**A**

Afrodyta . . . . . 138  
 Akcesoria do ekspresów . . . . . 280  
 Akcesoria do gyrosov potis . . . . . 380  
 Akcesoria do maszynek do miesa . . . . . 337  
 Akcesoria do okapow skrecanych . . . . . 37  
 Akcesoria do syfonow isi . . . . . 296  
 Akcesoria do szaf i stolow chlodniczych . . . . . 503  
 Akcesoria do szatkownic . . . . . 351  
 Automatyeczna dysza do spieniania mleka . . . . . 283  
 Automatyeczna wyciskarka  
 j80 ultra / j80 buffet / j100 ultra . . . . . 265, 340

**B**

Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwiec . . . . . 548  
 Bateria umywalkowa . . . . . 30, 547, 549  
 Bateria umywalkowa z prysznicem . . . . . 547-549  
 Bateria umywalkowa z wyciaganym prysznicem . . . . . 548  
 Bemar . . . . . 411  
 Bemar nastawny . . . . . 367  
 Bemar nastawny z kranem . . . . . 367  
 Bemary . . . . . 411  
 Blacha aluminiowa . . . . . 464  
 Blacha aluminiowa perforowana . . . . . 464  
 Blacha do jajek i plackow GN 1/1 . . . . . 465  
 Blacha do pieczenia . . . . . 456-457  
 Blacha do pizzy . . . . . 26, 328  
 Blacha emaliowana do smazania . . . . . 465  
 Blacha emaliowana pelna do pieczenia . . . . . 465  
 Blacha grillowa GN 1/1 . . . . . 199, 466  
 Blacha do pieczenia  
 456-457  
 Blacha grillowa nieprzywierajaca GN 1/1 . . . . . 198, 465  
 Blacha na omloty i placki,  
 nieprzywierajaca GN 1/1 . . . . . 198, 465  
 Blacha nieprzywierajaca . . . . . 198-199, 465-466  
 Blacha nieprzywierajaca GN 1/1 . . . . . 198-199, 465-466  
 Blacha nieprzywierajaca na omloty  
 i placki GN 1/1 . . . . . 199, 466  
 Blacha nieprzywierajaca, perforowana . . . . . 199, 466  
 Blacha wypiekowa . . . . . 467  
 Blacha wypiekowa emaliowana GN 1/1 . . . . . 465  
 Blender . . . . . 251-254  
 Blender barowy . . . . . 251-254  
 Blender kuchenny . . . . . 254, 354  
 Blixer . . . . . 352  
 Bluza kucharska Chef . . . . . 517  
 Boss . . . . . 152  
 Bulionowka . . . . . 135-136, 139, 141, 143, 161, 186  
 Butelka do aromatyzowania koktajli . . . . . 261  
 Butelka do oliwy i octu . . . . . 186  
 Butelka quattro stagioni . . . . . 168  
 Butelka swing . . . . . 168  
 Butelka, przyprawnik na oliwe, ocet . . . . . 186

**C**

Cedzak . . . . . 73  
 Cedzak niski . . . . . 73  
 Cedzak wysoki . . . . . 73  
 Chemia . . . . . 525  
 Chlodziarka do wina dwustrefowa . . . . . 275, 493  
 Chlodziarka do wina jednostrefowa . . . . . 275, 493  
 Chochla . . . . . 74-78, 192, 233  
 Classic . . . . . 159

Cukiernica . . . . . 139, 141, 144, 162  
 Cukiernica szklana . . . . . 188  
 Cutter-wilk . . . . . 356  
 Cutter-wilk R10 . . . . . 356  
 Cutter-wilk R15 . . . . . 356  
 Cutter-wilk R2 . . . . . 354  
 Cutter-wilk R4 . . . . . 355  
 Cutter-wilk R5g . . . . . 356  
 Cutter-wilk R7 . . . . . 356  
 Cutter-wilk R8 . . . . . 356  
 Cyrkulator do gotowania sous-vide . . . . . 387  
 Cyrkulator do gotowania sous-vide GN 1/1 . . . . . 387  
 Czajnik . . . . . 141  
 Czapka . . . . . 517  
 Czapka kucharska . . . . . 517

**D**

Deska do krojenia . . . . . 114, 118, 259  
 Deska do krojenia HACCP 450x300 . . . . . 116  
 Deska do krojenia HACCP 600x400 . . . . . 117  
 Deska do krojenia HACCP GN 1/1 . . . . . 117  
 Deska do krojenia HACCP GN 1/2 . . . . . 117  
 Deska gladka . . . . . 118  
 Deska z wycieciem . . . . . 118  
 Deska z wycieciem GN 1/1 . . . . . 118  
 Deska z wycieciem GN 1/2 . . . . . 118  
 Deski do krojenia HACCP . . . . . 116  
 Deski z wycieciem . . . . . 117  
 Dip . . . . . 141, 155-158, 161  
 Dodatkowy pojemnik do przypraw . . . . . 187  
 Dozownik do alkoholu . . . . . 255  
 Dozownik do lodu . . . . . 268  
 Dozownik do napojow . . . . . 237  
 Dozownik do platkow . . . . . 237  
 Dozownik do reczniczkow papierowych . . . . . 518  
 Dozownik do sosow z pompka . . . . . 85  
 Dozownik mydla . . . . . 518  
 Dozownik plynu myjacego . . . . . 537  
 Dozownik reczniczkow papierowych . . . . . 518  
 Dozownik roztopionego masla . . . . . 82  
 Dozownik, nalewak z kulkami . . . . . 255  
 Drzwi 400 - lewe . . . . . 416  
 Drzwi 400 - prawe . . . . . 416  
 Drzwi 600 - lewe . . . . . 416  
 Drzwi 600 - prawe . . . . . 416  
 Drzwi do podstawa . . . . . 416  
 Dyspenser do przypraw . . . . . 288  
 Dyspenser do sosow . . . . . 85-86  
 Dyspenser z pompka . . . . . 86  
 Dzbanek . . . . . 139, 141, 162-163, 185, 235-236, 251-254, 288  
 Dzbanek do blendera . . . . . 252-254  
 Dzbanek do spieniania mleka z miarka . . . . . 235, 288  
 Dzbanek emaliowany . . . . . 288  
 Dzbanek miarka . . . . . 83  
 Dzbanek na mleko . . . . . 144  
 Dzbanek na oliwe . . . . . 186  
 Dzbanek stalowy . . . . . 254  
 Dzbanek z filizanką i spodkiem . . . . . 163  
 Dzbanek z poliwęglanu . . . . . 254  
 Dzieza . . . . . 309  
 Dzwonek recepcyjny . . . . . 84

**E**

Ekspozytor do kanapek . . . . . 86

Ekspozytor do kanapek z uchwytem	86
Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek	85
Ekspozytor na pojemniki gn	85
Ekspozytory	85
Ekspres automatyczny do kawy	280
Ekspres automatyczny do kawy i czekolady	280
Ekspres do kawy, 1-grupowy, automatyczny	282
Ekspres do kawy, automatyczny, Delta	283
Ekspres do kawy, automatyczny, HRC	282
Ekspres do kawy, automatyczny, Leva	283
Ekspresy kolbowe	282
Elementy neutralne	414

## F

Fartuch wodoodporny	518
Fartuchy	517
Filizanka	135-136, 139, 141, 144-145, 161-162
Filizanka do espresso	165, 290
Filizanka do kawy	159, 165, 169, 290-291
Filizanka do kawy i herbaty	165, 290
Filizanka ze spodkiem	134, 150-152
Filizanka ze spodkiem Aida	146-148, 153
Filizanka ze spodkiem Ankara	145, 153
Filizanka ze spodkiem Auala	153
Filtr do ekspresu	280
Filtr do wody	274, 543
Filtr powierzchniowy do zmywarki uniwersalnej	536-537
Filtr węglowy	439
Filtr z węglem aktywnym do okapu	439
Filtr zgrubny do wody	544
Filtry do frytury	82
Filtry do wody	542-543
Flaczarka	136
Foremka do terin	72
Foremka na crème brûlée	163, 182, 306
Forma silikonowa	261
Forma silikonowa do kostek lodu	261
Frytownica	43, 366, 370
Frytownica 1-komorowa	370
Frytownica 2-komorowa	370
Frytownica elektryczna	48, 406
Frytownica gazowa	406
Frytownica indukcyjna	364
Frytownica podwójna	43, 366, 370, 406
Frytownica podwójna pozioma	366
Frytownica podwójna z kranem	366, 370
Frytownica pojedyncza	43, 366, 370, 406
Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami	406
Frytownica pojedyncza pozioma	366
Frytownica pojedyncza z kranem	366, 370
Frytownica wolnostojąca	48
Frytownica wolnostojąca z szafką	370
Frytownice	370, 406

## G

Gama combi	358
Gama mini	359
Gama szeroka	359
Gama średnia	359
Garnek	61
Garnek do duszenia	58
Garnek niski	21, 56-57
Garnek średni	21, 56-57
Garnek wysoki	21, 56-57

Garnek z kranem	58
Garnki Basic Line	21
Garnki Comfort Line	56
Garnki Gredil	21
Garnki Premium Line	57
Garownik/komorowa wzrostowa	452, 462
Generator ozonu	524
Głowica purity c by-pass 0%	542
Głowica purity c by-pass 30%	542
GN 1/1	415, 487-488
Gniazdo korka	514, 546
Gofrownica	44, 367, 372
Grangusto	131
Granitor	236
Grill ceramiczny	369
Grill lawowy	405
Grill lawowy (s ruszt)	405
Grill lawowy (v ruszt)	405
Grill wodny	403
Grille	402
Grille chromowane	404
Grille elektryczne	48
Grzałka do podgrzewaczy	230
Gyros	378
Gyros elektryczny	379
Gyros gazowy	379-380

## I

Imbryk	141
--------	-----

## K

Kamienie lawowe	405
Kanał wentylacyjny	456
Karafka do wina/wody	167, 175, 181, 185
Kaszub/Hel	142
Kieliszek do białego	167
Kieliszek do białego wina	166-167, 170-173
Kieliszek do burgunda	173
Kieliszek do ciężkiego białego wina	173
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	173
Kieliszek do czerwonego i białego wina	167
Kieliszek do czerwonego wina	166-167, 170-173, 175
Kieliszek do drinków i koktajli	164
Kieliszek do espresso	182
Kieliszek do jaja	187
Kieliszek do koktajli	175, 178, 181
Kieliszek do koktajli typu „kir”	170
Kieliszek do koniaku	170
Kieliszek do lekkiego białego wina	173
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	173
Kieliszek do likieru	170
Kieliszek do margarity	173, 178
Kieliszek do martini	170, 173, 175
Kieliszek do szampa	167, 170-173, 175, 181
Kieliszek do wina	175
Kieliszek do wina białego	172
Kieliszek do wina czerwonego	172
Kieliszek do wódki	174-175, 177
Kieliszek do wódki shot	181
Kieliszek finger food	241
Kieliszki Allegra Festa	172
Kieliszki Bistro	170
Kieliszki do koktajli	178

Kieliszki do wódek	178
Kieliszki Enoteca	173
Kieliszki Iconic	173
Kieliszki Imperial	171
Kieliszki Inventa	167
Kieliszki Palomino	171
Kieliszki Primitime	173
Klipsy do obrusów	188, 233
Kłoc masarski	114
Kocioł warzelny elektryczny	417
Kocioł warzelny gazowy	417
Kociołek do zup	231
Kociołek elektryczny do zup	230-231
Kociolki elektryczne do zup	230
Kokilka, dip	146-148
Kolumna bufetowa	241
Kolumna wodna do linii 700	548
Kolumny bufetowe	241
Kominek	416
Kominek dla modułów 1200 mm	396, 401, 414
Kominek dla modułów 400 mm	396-398, 401-403, 409-411, 413-414
Kominek dla modułów 800 mm	396-398, 401-403, 411, 414
Kondenser pary	463
Kontakt grill	42, 365, 381
Kontakt grill panini	365, 368
Kontakt grill panini z timerem	368
Kontakt grill podwójny	368
Kontakt grill pojedynczy	368
Kontakt grille	365, 368
Końcówka do ubijania piany	309
Końcówka do ucierania ciast lekkich	309
Końcówka gwiazdka	299
Końcówka liść	299
Końcówka okrągła	299
Końcówka płatek	299
Końcówka prosta	296
Końcówka róża	299
Końcówka tulipan	296
Końcówka wstążka	299
Końcówki dekoracyjne	299
Końcówki dekoracyjne do worków	298
Korek	514, 546
Korek do butelki szampa	255
Korek przelewowy z sitkiem	514, 546
Kostkarka	270, 273
Kostkarka do kruszonego lodu	270
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	272
Kostkarki wolnostojące	271
Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	412-413
Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	412-413
Kosz do pieczywa	27, 191
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top	192
Kosz do szkła	540-541
Kosz do sztućców	539-540
Kosz do tac GN 1/1	540
Kosz do tac i pojemników GN	534
Kosz do talerzy	540
Kosz do zamrażarki	53
Kosz na śmieci	520
Kosz plastyfikowany do zamrażarek skrzyniowych	502
Kosz stołowy	188, 520
Kosz uniwersalny	540
Koszyk do pieczenia	457
Koszyk do pieczywa	190

Koszyk do serwowania	243
Koszyk na owoce	243
Koszyk na przekąski finger food	243
Koszyk na serwetki	243
Koszyk na sztućce	190-191
Kotlaciarka	336
Kotły warzelne	417
Kółko	91
Krajac do jaj w plastery	88
Krajalnica	89
Krajalnica do frytek	89
Krajalnica do wędlin	333
Krajalnica do wędlin automatyczna	333
Krajalnica do wędlin i serów	333-335
Krustownica	260
Kruszarka do lodu	269
Kruszarka elektryczna	269
Krzeseło cateringowe	248
Kubek	130, 134-136, 139, 144-145, 149-152, 155-159, 162-163, 165, 183, 290
Kubek Ankara	145
Kubek do sztućców	539
Kubek Hill	291
Kubek Iconic	183, 291
Kubek miarka	83
Kubek na frytki	242-243
Kubek słoik Quattro Stagioni	168
Kubek stalowy do przesiewania	301
Kubek stalowy do shakera	258
Kubek szklany	179
Kubek termiczny	291
Kubek ze spodkiem Ankara	153
Kubki/szklanki termiczne	169
Kuchenka indukcyjna	41, 384-386
Kuchenka mikrofalowa	382-384
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem	392, 394
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem	393, 395
Kuchnia ceramiczna	398
Kuchnia ceramiczna wolnostojąca	47
Kuchnia elektryczna	47
Kuchnia elektryczna 4 polowa z piekarnikiem	399
Kuchnia elektryczna 6 polowa z piekarnikiem	400
Kuchnia elektryczna nastawna	50, 401
Kuchnia elektryczna wolnostojąca	47, 425
Kuchnia gazowa nastawna	50, 396
Kuchnia gazowa wolnostojąca	422-423
Kuchnia gazowa wolnostojąca, skręcana	46
Kuchnia indukcyjna	397
Kuchnia indukcyjna wolnostojąca	424
Kuchnia infrared	47
Kuchnie elektryczne	399, 425
Kuchnie gazowe	46, 392, 394, 422
Kuchnie indukcyjne	397, 424
Kuchnie infrared	398
Kufle do piwa	184
Kuweta do lodów	297

**L**

Lampa grzewcza do potraw	224-225
Lampa grzewcza piramida	38, 247
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	246
Lampa grzewcza, promiennik	247
Lampa owadobójcza	522-523
Lampa owadobójcza z lepem, LED	523
Lampa owadobójcza z wentylatorem	523

Lampa owodobójcza . . . . .	523
Lampa stołowa . . . . .	192
Lampy grzewcze do potraw . . . . .	224
Lejek . . . . .	81
Lep do lampy owodobójczej . . . . .	523
Licznik przepływu wody . . . . .	274, 542, 544
Linia Buffet . . . . .	226
Linia Catering . . . . .	225
Linia Hotel . . . . .	227
Listwa do bonowania . . . . .	84
Listwa łącząca blaty urządzeń . . . . .	416
Listwa magnetyczna . . . . .	111-112
Listwa magnetyczna z haczykami . . . . .	111
Listwa wspornikowa . . . . .	197
Lodówka barowa . . . . .	275-276, 493-494
Lodówka na mleko . . . . .	281
Lodówka na mleko do kawy . . . . .	281
Lodówka na mleko z podgrzewaną szafką . . . . .	281
Lodówka na próbki . . . . .	491

**L**

Ławka cateringowa . . . . .	248
Łopata do pizzy . . . . .	325-327
Łopata do pizzy, operacyjna . . . . .	327
Łopata operacyjna do pizzy . . . . .	326
Łopatka . . . . .	77, 233
Łopatka do nakładania lodów . . . . .	297
Łopatka do pieca . . . . .	79, 456
Łopatka do pizzy . . . . .	325
Łopatka do przewracania . . . . .	75-76, 78-79, 103
Łopatka do przewracania perforowana . . . . .	103, 111
Łopatka do ryb . . . . .	75
Łopatka do tortu . . . . .	304
Łopatka kątowna . . . . .	79
Łopatka perforowana . . . . .	77, 233
Łopatki . . . . .	78
Łuskarka do lodu . . . . .	273
Łyżeczka barmañska . . . . .	259
Łyżeczka do deserów . . . . .	129
Łyżeczka do herbaty . . . . .	27, 120-128
Łyżeczka do kawy . . . . .	120, 125-127
Łyżeczka do latte . . . . .	128
Łyżka . . . . .	77, 233
Łyżka cedzakowa . . . . .	74-78, 80, 233
Łyżka do serwowania . . . . .	75-78
Łyżka do spaghetti . . . . .	75-77, 233
Łyżka miarka . . . . .	83
Łyżka perforowana . . . . .	75, 77-78, 233
Łyżka stołowa . . . . .	27, 120-129
Łyżka wazowa Navia . . . . .	77

**M**

Makaroniarka . . . . .	412-413
Makaroniarka elektryczna . . . . .	413
Makaroniarka gazowa . . . . .	412
Makaroniarki . . . . .	412
Markery kredowe . . . . .	234
Marrakesz . . . . .	149
Maszynka do mielenia mięsa . . . . .	39, 337-338
Maszynka do ostrzenia noży . . . . .	113
Mata barmañska . . . . .	260
Mata pod tamper . . . . .	289
Matryca . . . . .	216
Matryca dwukomorowa do zgrzewarki . . . . .	216

Matryca jednokomorowa do zgrzewarki . . . . .	216
Matryca trzykomorowa do zgrzewarki . . . . .	216
Meble cateringowe . . . . .	248
Meble skręcane do samodzielnego montażu . . . . .	511
Meble skręcane Gredil . . . . .	31
Meble spawane . . . . .	507, 514
Miarka . . . . .	257
Miarka dwustronna . . . . .	257
Miarka z podziałką zewnętrzną . . . . .	257
Miecz do gyrosa . . . . .	380
Miedziane naczynia do serwowania koktajli . . . . .	259
Miesiarka planetarna . . . . .	307, 309
Mieszadło . . . . .	80
Mieszadło do kotła . . . . .	80
Mieszarka do farszu . . . . .	339
Mikser micromix . . . . .	357
Mikser ręczny . . . . .	362
Mikser ręczny – Gama combi . . . . .	361
Mikser ręczny – Gama mini . . . . .	360
Mikser ręczny – Gama szeroka . . . . .	361
Mikser ręczny – Gama średnia . . . . .	360
Mikser spiralny . . . . .	322-324
Mini dip . . . . .	242
Mini MP 160 v.V. . . . .	360
Mini MP 190 Combi . . . . .	360
Mini MP 190 v.V. . . . .	360
Mini MP 240 Combi . . . . .	360
Mini MP 240 v.V. . . . .	360
Mini naczynia szklane do finger food . . . . .	241
Mini patery . . . . .	305
Mini rondeldek . . . . .	243
Mini wiaderko . . . . .	243
Misa do szampa . . . . .	262
Miseczka finger food . . . . .	179, 241
Miska . . . . .	71, 130, 134-136, 141, 154-156, 159, 163, 183
Miska kuchenna . . . . .	71
Miska Rita . . . . .	153
Młynek do kawy . . . . .	285
Młynek do mielenia kawy . . . . .	284-285
Młynek do przypraw . . . . .	190
Młynek koloidalny . . . . .	545-546
Młynki do mielenia kawy . . . . .	284
Moduł 2 szuflad . . . . .	503
Modułowe regały z aluminium . . . . .	222
Moon . . . . .	154
Moździerz . . . . .	257
Moździerz z tłuczkiem . . . . .	186
Multifunkcyjna miesiarka planetarna . . . . .	308

**N**

Naboje do syfonów . . . . .	296
Naboje do syfonów do wody . . . . .	263
Naboje Nitro . . . . .	294, 296
Naboje Professional . . . . .	296
Naboje Soda . . . . .	263
Naczynia aluminiowe Premium Line . . . . .	61
Naczynia do finger food . . . . .	242
Naczynia żeliwne . . . . .	66
Naczynie do miksowania z wylewką . . . . .	176, 258
Naczynie finger food . . . . .	241
Nadstawa do kosza . . . . .	541
Nadstawy oraz stoły chłodnicze i mroźnicze . . . . .	482
Nadziewarka do kielbas . . . . .	339
Nadziewarki do kielbas . . . . .	339
Nakładka redukcyjna . . . . .	416, 422-423

Nakładka redukcyjna na ruszt . . . . .	392-393, 396, 419
Nakładka wok . . . . .	392-393, 396, 416, 422-423
Naleśnikarka . . . . .	44, 367, 373
Nalewak . . . . .	255
Napelniacz . . . . .	30, 549-551
Napęd do gyrosa . . . . .	380
Naswietlacz uniwersalny . . . . .	523
Noże dekoracyjne . . . . .	90
Noże i szpatuły cukiernicze . . . . .	302
Noże sanelli . . . . .	105
Noże sanelli linia premana professional . . . . .	100
Noże sanelli ze stali kutej linia ergoforge . . . . .	104
Noże stalgast HACCP ze stali walcowanej . . . . .	108
Noże stalgast ze stali kutej . . . . .	106
Noże stalgast ze stali walcowanej . . . . .	107
Nożyce . . . . .	114
Nożyce do drobiu . . . . .	107, 114
Nożyce kuchenne . . . . .	114
Nóż . . . . .	91
Nóż dekoracyjny . . . . .	90
Nóż dekoracyjny do cytrusów . . . . .	90
Nóż dekoracyjny do masła . . . . .	90
Nóż dekoracyjny zakrzywiony . . . . .	90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy . . . . .	90
Nóż dekoracyjny, kanałowy, poziomy . . . . .	90
Nóż do biszkoptów . . . . .	302
Nóż do bułek . . . . .	108
Nóż do chleba . . . . .	102, 105-107, 110, 112
Nóż do filetowania . . . . .	104, 106, 110, 112
Nóż do filetowania giętki . . . . .	102, 111
Nóż do jarzyn . . . . .	103, 105, 107-109
Nóż do krojenia . . . . .	108
Nóż do krojenia ciast . . . . .	302
Nóż do krojenia mięsa . . . . .	109-110
Nóż do lososia . . . . .	102
Nóż do mięsa . . . . .	106, 112
Nóż do nacinania . . . . .	102
Nóż do obierania . . . . .	103-105, 107-109, 111-112, 259
Nóż do oddzielania kości . . . . .	109
Nóż do oddzielania kości prosty . . . . .	102
Nóż do oddzielania kości wąski . . . . .	102, 111
Nóż do oddzielania kości zagięty . . . . .	102
Nóż do pieczeni . . . . .	102, 104-105, 107, 112
Nóż do pomidorów . . . . .	103, 105
Nóż do ryb . . . . .	102
Nóż do sera z dwiema rączkami . . . . .	103
Nóż do serów miękkich . . . . .	110
Nóż do serów w blokach . . . . .	110
Nóż do steków i pizzy . . . . .	132
Nóż do szatkowania . . . . .	102
Nóż do warzyw i owoców . . . . .	109
Nóż do wędlin . . . . .	102
Nóż elektryczny do gyrosa . . . . .	381
Nóż japoński . . . . .	103
Nóż japoński santoku . . . . .	103
Nóż kuchenny . . . . .	102, 104-108, 110-112
Nóż masarski . . . . .	102, 111
Nóż stołowy . . . . .	27, 120-129
Nóż uniwersalny . . . . .	105
Nóż, szpatuła cukiernicza . . . . .	302

**O**

Obieraczka . . . . .	332
Obieraczka do warzyw . . . . .	76, 114
Obieraczka ostrze gładkie . . . . .	114

Obieraczki . . . . .	114
Ociekacz GN . . . . .	200
Ociekacz na talerze . . . . .	542
Odkamieniacz . . . . .	280, 289, 525
Odkamieniacz na bazie kwasu cytrynowego . . . . .	289, 526
Okap . . . . .	437, 439, 453, 463
Okap do pieców ChefTop™ . . . . .	443
Okapy do niskich pomieszczeń . . . . .	37
Okapy przysienne skrzyniowe . . . . .	37
Opiekacz . . . . .	374
Organizer kawowy . . . . .	281
Organizer na przyprawę . . . . .	188
Organizer, stojak na kubki do napojów . . . . .	261, 281
Ostrzałka do noży . . . . .	113
Ostrze 10 × 10 mm . . . . .	89
Ostrze 13 × 13 mm . . . . .	89
Ostrze 8 części . . . . .	89
Ostrze ząbkowane do noża . . . . .	381
Otwieracz . . . . .	91, 256
Otwieracz do butelek . . . . .	256
Otwieracz do konserw . . . . .	27, 76, 91
Otwieracz kelnerski . . . . .	256

**P**

Pakowarka próżniowa . . . . .	217
Pakowarki próżniowe komorowe . . . . .	217
Paliwo do podgrzewaczy . . . . .	229
Palnik do crème brûlée . . . . .	306
Palnik gazowy . . . . .	306
Papier do pieczenia . . . . .	302
Patelnia . . . . .	22, 49, 59, 61-65, 409
Patelnia do naleśników . . . . .	22, 62-65
Patelnia do naleśników z powłoką granitową . . . . .	63
Patelnia do ryb . . . . .	65
Patelnia głęboka . . . . .	65
Patelnia grillowa . . . . .	66
Patelnia nieprzywierająca . . . . .	60
Patelnia nieprzywierająca . . . . .	60
Patelnia uchylina . . . . .	49
Patelnia uchylina elektryczna . . . . .	409
Patelnia uchylina gazowa . . . . .	408
Patelnia wielofunkcyjna . . . . .	409
Patelnia wok . . . . .	59, 61-62, 410
Patelnia z powłoką granitową . . . . .	63
Patelnia ze stali węglowej . . . . .	60
Patelnia żeliwna . . . . .	67
Patelnie . . . . .	59, 408
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą . . . . .	65
Patelnie aluminiowe . . . . .	
z powłoką nieprzywierającą Comfort . . . . .	63
Patelnie aluminiowe . . . . .	
z powłoką nieprzywierającą Comfort Graphite . . . . .	63
Patelnie aluminiowe . . . . .	
z powłoką nieprzywierającą Comfort Plus . . . . .	62
Patelnie aluminiowe . . . . .	
z powłoką nieprzywierającą Gredil . . . . .	22
Patelnie aluminiowe . . . . .	
z powłoką nieprzywierającą Platinum . . . . .	64
Patelnie nieprzywierające Prestige Line . . . . .	61
Patelnie z powłoką nieprzywierającą Tytan Line . . . . .	60
Patera do tortu . . . . .	304
Patera na ciastka i owoce . . . . .	305
Patera na owoce . . . . .	306
Patera stalowa . . . . .	304
Patera stalowa obrotowa . . . . .	304

Patera talerz szklany z pokrywą . . . . .	305	Płyta żeliwna . . . . .	67
Patera z kloszem . . . . .	305	Podajnik do ziemniaków . . . . .	350
Patery do tortów . . . . .	304	Podgrzewacz do bułek . . . . .	369
Pędzelek . . . . .	301	Podgrzewacz do frytek . . . . .	407
Pęseta do usuwania ości . . . . .	88	Podgrzewacz do wody . . . . .	227, 232
Pęseta prosta . . . . .	88	Podgrzewacz elektryczny . . . . .	240
Pęseta zakrzywiona . . . . .	88	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 . . . . .	226, 228
Piec ChefLux™ . . . . .	443	Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup . . . . .	228
Piec do pizzy . . . . .	312, 375	Podgrzewacz filizjanek . . . . .	281
Piec do pizzy E-line . . . . .	314	Podgrzewacz GN 1/1 . . . . .	28, 225, 227
Piec do pizzy E-start line . . . . .	316	Podgrzewacz Roll-Top GN 1/1 . . . . .	226
Piec do pizzy F-line . . . . .	315	Podgrzewacze gastronomiczne . . . . .	225
Piec do pizzy F-line digital . . . . .	315	Podstawa chłodnicza . . . . .	415, 487-488
Piec do pizzy FR-line . . . . .	318	Podstawa chłodnicza z drzwiami . . . . .	415, 488
Piec do pizzy FR-line digital . . . . .	319	Podstawa chłodnicza z szufladami . . . . .	415, 488
Piec do pizzy Gas-line . . . . .	317	Podstawa do pieca . . . . .	39, 321
Piec do pizzy Professional . . . . .	39	Podstawa do wiaderka . . . . .	262
Piec do pizzy Rustica e/ff/fr-line . . . . .	320	Podstawa do zmywarki 400x400 . . . . .	537
Piec do pizzy X-line . . . . .	313	Podstawa do zmywarki Gredil . . . . .	49
Piec dwukomorowy . . . . .	39, 312-313	Podstawa do zmywarki uniwersalnej . . . . .	536-537
Piec jednokomorowy . . . . .	39, 312-313	Podstawa na kółkach . . . . .	521
Piec konwekcyjno mikrofalowy ST-Fast . . . . .	456	Podstawa otwarta . . . . .	416
Piec konwekcyjno-mikrofalowy . . . . .	457	Podstawa pod garnki . . . . .	58
Piec konwekcyjno-parowy Unox One . . . . .	441	Podstawa stołowa do wiaderka . . . . .	262
Piec konwekcyjno-parowy Unox Plus . . . . .	441	Podstawa szkieletowa . . . . .	416
Piec konwekcyjny . . . . .	375	Podstawa z drzwiami . . . . .	416
Piec SHOP.Pro Arianna LED . . . . .	464	Podstawa z szufladami . . . . .	416
Piec SHOP.Pro Stefania LED . . . . .	464	Podstawy . . . . .	436, 452, 463
Piec statyczny . . . . .	452	Podstawy do pieców Unox . . . . .	443
Piece ChefTop Mind.Maps™ . . . . .	441	Podstawy do urządzeń . . . . .	416
Piece do pizzy Compact . . . . .	312	Podstawy i akcesoria . . . . .	416
Piece do pizzy Professional . . . . .	313	Pojemnik . . . . .	207-208
Piece do pizzy Professional Extra Power . . . . .	318	Pojemnik barmański . . . . .	260-261
Piece do pizzy Professional Gas Strong . . . . .	317	Pojemnik fifo . . . . .	208
Piece do pizzy Professional Strong . . . . .	314, 316	Pojemnik GN 1/1 . 23-25, 194-195, 197-198, 200-201, 203-204 . . . . .	198
Piecyk konwekcyjny . . . . .	374	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający, Comfort . . . . .	194
Pierogarka, foremka do pierogów . . . . .	301	Pojemnik GN 1/1, perforowany . . . . .	196
Pierścień cukierniczo-kucharski . . . . .	301	Pojemnik GN 1/12 . . . . .	196
Pisak do latte art . . . . .	288	Pojemnik GN 1/2 . . . . .	23-25, 194-195, 197, 200-201, 203-204
Pistolet . . . . .	303	Pojemnik GN 1/3 . . . . .	23-25, 194-195, 200-204, 206
Pistolet do sosów i kremów . . . . .	303	Pojemnik GN 1/4 . . . . .	23-25, 194, 196, 200-204, 206
Pluczka do porcjonera do lodów . . . . .	297	Pojemnik GN 1/6 . . . . .	23-25, 194, 196, 200-204, 206
Płyn do czyszczenia lodówek . . . . .		Pojemnik GN 1/9 . . . . .	23, 194, 196, 200, 203, 205-206
i witrzyn chłodniczych . . . . .	503, 526	Pojemnik GN 2/1 . . . . .	195, 198
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka . . . . .	289, 527	Pojemnik GN 2/3 . . . . .	195, 197, 204
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów . . . . .	527	Pojemnik GN 2/4 . . . . .	195
Płyn do mycia pieców Unox . . . . .	443, 527	Pojemnik na butelki . . . . .	261
Płyn do mycia szyb i lustek . . . . .	526	Pojemnik na ciasto . . . . .	326
Płyn do mycia w zmywarkach . . . . .	525	Pojemnik na jajka . . . . .	208
Płyn do nabylszczania stali nierdzewnej . . . . .	503, 526	Pojemnik na kubki do sztućców . . . . .	539
Płyn do nabylszczania w zmywarkach . . . . .	525	Pojemnik na odpadki . . . . .	521
Płyn myjąco-nabylszczający . . . . .	467, 527	Pojemnik na odpady . . . . .	520-521
Płyn myjący . . . . .	467	Pojemnik na paliwo i żel . . . . .	229
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych . . . . .	527	Pojemnik na produkty sypkie . . . . .	208
Płyn nabylszczający . . . . .	467	Pojemnik na sztućce . . . . .	539
Płyn nabylszczający do pieców konwekcyjno-parowych . . . . .	527	Pojemnik siatkowy GN 1/1 . . . . .	199, 466
Płyta do finger food z lupką . . . . .	242	Pojemnik termoizolacyjny . . . . .	210
Płyta grillowa . . . . .	41, 366, 371	Pojemnik termoizolacyjny 600x400 . . . . .	212
Płyta grillowa elektryczna . . . . .	402	Pojemnik termoizolacyjny do lodu . . . . .	262
Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca . . . . .	48	Pojemnik termoizolacyjny do pizzy . . . . .	212, 329
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą . . . . .	403	Pojemnik termoizolacyjny do wina . . . . .	262
Płyta grillowa elektryczna, chromowana . . . . .	404	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 . . . . .	210-211
Płyta grillowa gazowa . . . . .	402	Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów . . . . .	212
Płyta grillowa gazowa, chromowana . . . . .	404	Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem . . . . .	212
Płyta grzewcza . . . . .	384	Pojemnik transportowy . . . . .	26, 207
Płyta z lupką . . . . .	241-242	Pojemnik wolnostojący do zastosowania z 486450 . . . . .	285

Pojemnik, ekspozytor na sztućce . . . . .	85, 539	Półka do urządzeń z komorą 600x400 mm . . . . .	503
Pojemniki gastronomiczne GN i blachy . . . . .	198	Półka plastikowana do stołów GN 1/1 . . . . .	503
Pojemniki gastronomiczne gn z polipropylenu z pokrywą. 204		Półka plastikowana do szaf GN 2/1 . . . . .	503
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Bufet. . . . .	25	Półka pod mikrofalę . . . . .	514
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Buffet Safe . . . . .	203	Półka pod piec . . . . .	514
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu, Standard . . . . .	202	Półka pod salamander . . . . .	514
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Bufet . . . . .	200	Półka wisząca pod urządzenie . . . . .	514
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne Standard . . . . .	206	Półka wisząca przestawna . . . . .	513
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, czarne, Bufet . . . . .	201	Półka z pojemnikami na przyprawę . . . . .	84
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, Standard . . . . .	206	Półki do szaf i stołów . . . . .	503
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej perforowane, Basic. . . . .	24	Półmisek . . . . .	66, 134-136, 152, 155-158, 237
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic . . . . .	23	Półmisek owalny . . . . .	134, 139, 141, 143
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfort . . . . .	194	Półmisek żeliwny . . . . .	66-67
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard . . . . .	195	Półmisek/taca . . . . .	150-151
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Basic . . . . .	23	Pralka EcoBubble-Al™ . . . . .	516
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Comfert . . . . .	194	Pralko-suszarka z pompą ciepła . . . . .	516
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, Standard . . . . .	195	Prasa do burgerów . . . . .	82
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, Standard . . . . .	198	Produkty uzupełniające do kostkarek . . . . .	274
Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu . . . . .	210	Profesjonalne noże gastronomiczne HACCP ecco . . . . .	109
Pokal do piwa. . . . .	172, 184	Prowadnice do podwieszania kieliszków . . . . .	256
Pokrowce na meble cateringowe. . . . .	249	Prowadnice do powieszania kieliszków . . . . .	256
Pokrowiec na krzesło. . . . .	249	Prowadnice do stołów GN 1/1 . . . . .	503
Pokrowiec na stół . . . . .	249	Prowadnice do szaf i stołów . . . . .	503
Pokrowiec zabezpieczający na kosze do szkła . . . . .	540	Prowadnice do szafy GN 2/1 . . . . .	503
Pokrywa. . . . .	45, 192, 207, 237, 521	Przybory do serwowania . . . . .	77-78, 233
Pokrywa do kosza . . . . .	520	Przybory do ślimaków . . . . .	189
Pokrywa do pojemnika . . . . .	326	Przybory kuchenne . . . . .	76
Pokrywa GN. . . . .	23, 25, 194, 196, 200, 202, 206	Przybory kuchenne monoblok . . . . .	74-75
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 . . . . .	240	Przystawka do krojenia pomidorów . . . . .	351
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + podgrzewacz elektryczny. . . . .	240	Pucharek do lodów . . . . .	181
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + pojemnik GN 1/1 . . . . .	240	Pucharek do lodów i deserów . . . . .	176
Pokrywa Roll-Top GN 1/1 + taca GN 1/1 . . . . .	240	Pucharki do lodów . . . . .	183, 298
Pokrywa szczelna . . . . .	23, 196	Pucharki do lodów i deserów. . . . .	169
Pokrywa szczelna Bufet Safe . . . . .	203	Purity 1200 clean . . . . .	543
Pokrywa z uchwytem . . . . .	304	Purity 450. . . . .	543
Pokrywa z wycięciem. . . . .	24	Purity 450 Steam . . . . .	543
Pokrywka . . . . .	56, 69		
Pokrywka szklana . . . . .	58	<b>R</b>	
Pomocnik barmański . . . . .	260	R211 XL . . . . .	347
Popielnica z koszem na śmieci . . . . .	520	R402 . . . . .	347
Popielniczka . . . . .	183	R502g . . . . .	348
Porcelana art kropkowana z malowanym rantem . . . . .	145	R752 . . . . .	348
Porcelana "Biała" . . . . .	153	Radelko do pizzy . . . . .	325
Porcelana czarna . . . . .	132	Radelko proste . . . . .	76
Porcelana dla dzieci . . . . .	130	Ramka montażowa do linii 700 . . . . .	415, 488
Porcelana Isabell . . . . .	160	Rant cukierniczy regulowany . . . . .	301
Porcelana Lubiana . . . . .	137	Reduktor ciśnienia wody . . . . .	437, 453
Porcjoner do lodów. . . . .	297	Regał magazynowy . . . . .	222
Porcjoner do ryżu. . . . .	89	Regał magazynowy – półki pełne . . . . .	513
Porcjoner do ryżu i puree. . . . .	89	Regał magazynowy – półki perforowane . . . . .	513
Porcjonery do lodów . . . . .	297	Regał magazynowy półki pełne . . . . .	35
Porównanie technologii grzania . . . . .	389	Regał ze stali chromowanej . . . . .	38, 222
Port RS 232 z kablem do podłączenia kasy fiskalnej/komputera/pos . . . . .	92	Rękawica kuchenna . . . . .	329
		Rękawica ochronna. . . . .	113
		Rękawice kuchenne . . . . .	329
		Rękawice olejoodporne. . . . .	329
		Rękawice piekarskie . . . . .	329
		Rękawice termiczne olejoodporne . . . . .	467
		Rękawice termiczne olejoodporne do grilla . . . . .	329
		Robot Cook . . . . .	353
		Robot wielofunkcyjny R211 XL . . . . .	347
		Robot wielofunkcyjny R301 i R301 Ultra . . . . .	349
		Robot wielofunkcyjny R402. . . . .	347
		Robot wielofunkcyjny R502. . . . .	348
		Robot wielofunkcyjny R752. . . . .	348

Roboty wielofunkcyjne . . . . .	347	Stojak do miecza . . . . .	380
Rollka dziurkująca . . . . .	299	Stojak na 3 hot dogi . . . . .	85
Rolkowy podgrzewacz do parówek . . . . .	369	Stojak na butelkę z dozownikiem . . . . .	255
Rondel . . . . .	21, 56, 58, 61	Stojak na deski . . . . .	117
Rondel do sosów . . . . .	56, 58	Stojak na frytki . . . . .	243
Rozdrabniacz odpadów organicznych . . . . .	29, 545	Stojak na kartę menu . . . . .	188, 233
Rożen do kurczaków . . . . .	377	Stojak na spodki do kosza . . . . .	542
Różga . . . . .	80	Stojak na wafle do lodów . . . . .	297
Różga do miksowania . . . . .	360	Stojak na worek na odpady . . . . .	519
Różga stalowa . . . . .	80	Stojak pod tacę . . . . .	239
Rusty . . . . .	156	Stoik barowy . . . . .	248
Ruszt . . . . .	467	Stoik grzewczy . . . . .	246
Ruszt do grillowania GN 1/1 . . . . .	465	Stoly chłodnicze Frost . . . . .	471
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 . . . . .	405	Stoly chłodnicze i mroźnicze . . . . .	477
Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 . . . . .	405	Stoly chłodnicze salatkowe . . . . .	480
Ruszt ze stali nierdzewnej . . . . .	467	Stone Sge . . . . .	150-151
<b>S</b>		Stół cateringowy . . . . .	248
Salamander . . . . .	43, 376	Stół cateringowy okrągły . . . . .	248
Salaterka . . . . .	131, 134-136, 139, 141, 143-144, 149-152, 159	Stół centralny bez półki . . . . .	32
Salaterka - Prima 2 . . . . .	136	Stół centralny z półką . . . . .	32
Sand . . . . .	155	Stół chłodniczy . . . . .	471, 477-478
Schładzarko-zamrażarka szokowa . . . . .	500	Stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy . . . . .	
Schładzarko-zamrażarki szokowe . . . . .	500	z nadstawką szklaną . . . . .	330, 482
Serwetnik . . . . .	189	Stół chłodniczy 600x400 . . . . .	484
Shaker bostoński . . . . .	258	Stół chłodniczy do pizzy . . . . .	330, 483
Shaker do koktajli . . . . .	258	Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . . .	483
Shaker paryski . . . . .	258	Stół chłodniczy do pizzy na kółkach . . . . .	
Siatka do pizzy . . . . .	328	z witrzyną chłodniczą . . . . .	330
Siekacz zmiękczający do mięsa . . . . .	115	Stół chłodniczy lub mroźniczy . . . . .	479
Sitko . . . . .	72	Stół chłodniczy salatkowy . . . . .	480
Sitko stożkowe . . . . .	72	Stół chłodniczy salatkowy z nadstawą . . . . .	481
Sitko stożkowe z gęstą siatką . . . . .	72	Stół chłodniczy z rantem . . . . .	478
Sitko z lejkiem . . . . .	296	Stół mroźniczy . . . . .	478
Sito . . . . .	73	Stół pod ekspres do kawy . . . . .	286
Sito barmańskie . . . . .	257	Stół przysścienny bez półki . . . . .	31, 511
Sito barmańskie julep . . . . .	257	Stół przysścienny z drzwiami suwanymi . . . . .	509
Sito barmańskie, stożkowe . . . . .	257	Stół przysścienny z półką . . . . .	31, 511
Sito do przecierania . . . . .	91	Stół z basenem 1-komorowym . . . . .	508-509
Sito do przesiewania . . . . .	72	Stół z basenem jednokomorowym . . . . .	34-35
Skrobak do ryb . . . . .	88	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką . . . . .	507-508
Skrobka, nóż do ciasta . . . . .	299	Stół ze zlewem 2-komorowym . . . . .	
Slate . . . . .	157	z drzwiami skrzydlowymi . . . . .	508
Sloik do przechowywania ciasteczek lub cukierków . . . . .	305	Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami suwanymi . . . . .	508
Sloik Fido . . . . .	168	Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki . . . . .	34, 512
Sloik Quattro Stagioni . . . . .	168	Stół ze zlewem dwukomorowym z półką . . . . .	34, 512
Słupek hotelowy . . . . .	249	Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki . . . . .	33, 511
Snow . . . . .	158	Stół ze zlewem jednokomorowym . . . . .	
Solniczka, pieprzniczka . . . . .	187-188	i blatem przestającym . . . . .	32
Sonda . . . . .	437	Stół ze zlewem jednokomorowym z półką . . . . .	33, 512
Sosjerka . . . . .	141, 143, 186	Stół, podstawa chłodnicza . . . . .	487
Spodek . . . . .	139, 141, 143-145, 149, 161, 165, 290	Suszarka bębnowa . . . . .	516
Stacja barmańska . . . . .	260	Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac . . . . .	376
Stacja tampingowa . . . . .	289	Syfon . . . . .	294
Stalka . . . . .	103-104, 107, 112-113	Syfon do bitej śmietany iSi . . . . .	294
Stalka diamentowa . . . . .	113	Syfon do wody Sodamaker Classic . . . . .	263
Stalka Sanelli . . . . .	113	Syfon do wody Twist'n Sparkle . . . . .	263
Stalka Sanelli, kuta . . . . .	113	Syfon iSi Creative Whip Premium . . . . .	293
Stalki . . . . .	113	Syfon iSi Creative Whip Standard . . . . .	293
Stanowisko neutralne . . . . .	414	Syfon iSi Gourmet Whip . . . . .	295
Stanowisko neutralne z 2 szufladami . . . . .	414	Syfon iSi Nitro Whip . . . . .	294
Stanowisko neutralne z szufladą . . . . .	414	Syfon iSi Soda Siphon . . . . .	263
Stanowisko podłączenia kostkarki . . . . .	274	Syfon iSi Thermo Whip . . . . .	295
Sterowanie nożne do wałkownicy . . . . .	322	Syfon iSi Thermo Xpresswhip . . . . .	295
Stojak . . . . .	303	Syfony . . . . .	293
		Szafa chłodnicza . . . . .	472, 475-476
		Szafa chłodnicza do sezonowania mięsa . . . . .	475

Szafa chłodnicza lub mroźnicza . . . . .	489-491	Szklanki Amorfi . . . . .	182
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na kółkach . . . . .	474	Szklanki Caravelle . . . . .	166
Szafa chłodnicza lub mroźnicza na nóżkach . . . . .	51, 473	Szklanki Elysia . . . . .	181
Szafa chłodnicza przeszkłona z panelem . . . . .	492	Szklanki Grande-S . . . . .	177
Szafa chłodniczo-mroźnicza . . . . .	476	Szklanki i filiżanki do gorących napojów . . . . .	290
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) . . . . .	510	Szklanki i kieliszki Allegra . . . . .	172
Szafa mroźnicza . . . . .	472	Szklanki i kieliszki Joy . . . . .	180
Szafa porządkowa z umywalką . . . . .	510, 514	Szklanki Istanbul . . . . .	182
Szafa przelotowa drzwi suwane . . . . .	510	Szklanki Linka . . . . .	176
Szafka BHP . . . . .	519	Szklanki Next . . . . .	177
Szafka grzewcza . . . . .	436	Szklanki Nova . . . . .	181
Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) . . . . .	509	Szklanki Side . . . . .	177
Szafka wisząca (drzwi suwane) . . . . .	509	Szklanki Timeless . . . . .	176
Szafy chłodnicze i mroźnicze . . . . .	473-474	Szklanki Tokio . . . . .	177
Szafy chłodnicze i mroźnicze Frost . . . . .	472	Szko Bormioli Rocco . . . . .	164
Szafy chłodnicze i mroźnicze Gredil . . . . .	52	Szko cechowane . . . . .	166
Szafy, witryny chłodnicze i mroźnicze . . . . .	489	Szko do kawiarni . . . . .	290
Szalka . . . . .	92-93	Szko do serwowania . . . . .	168
Szalka (dodatkowa) . . . . .	97	Szko Exclusiva . . . . .	167
Szatkwonica CL30 Bistro . . . . .	343	Szko Barshine . . . . .	165, 290
Szatkwonica CL40 . . . . .	343	Szko Casablanka . . . . .	174
Szatkwonica do warzyw CL20 . . . . .	341	Szko Echo . . . . .	179
Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz . . . . .	341	Szko Elysia . . . . .	181
Szatkwonica do warzyw CL30 Bistro i CL40 . . . . .	343	Szko Hill . . . . .	179
Szatkwonica do warzyw CL50 . . . . .	342	Szko Rain . . . . .	180
Szatkwonica do warzyw CL50 Gourmet . . . . .	344	Szko Restaurant . . . . .	166
Szatkwonica do warzyw CL52 . . . . .	343	Szko Timeless . . . . .	175
Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości) . . . . .	343	Szko Pasabahce . . . . .	170
Szatkwonica do warzyw CL55 . . . . .	345	Szko termiczne . . . . .	169
Szatkwonica do warzyw CL60 . . . . .	346	Szko Timeless . . . . .	176
Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami . . . . .	346	Sznurowy do słupka hotelowego . . . . .	249
Szatkwonica Mandolina . . . . .	91	Szpachelka . . . . .	77, 301
Szczotki czyszczenia pieców . . . . .	326	Szpatuła cukiernicza . . . . .	302
Szczotki do czyszczenia pieców . . . . .	327	Szpatuła cukiernicza, kątowna . . . . .	302
Szczotki do polerki do szkła . . . . .	184, 264	Szpatuła do masy cukierniczej . . . . .	79, 301
Szczypce . . . . .	78	Szpatułka drewniana okrągła . . . . .	367
Szczypce do ciasta . . . . .	87	Szpikulce do bonowania . . . . .	84
Szczypce do lodu . . . . .	87	Szpikulce do lodu . . . . .	259
Szczypce do pieczeni . . . . .	87	Sztućce Baguette . . . . .	127
Szczypce do pieczywa . . . . .	87	Sztućce Bankietowe . . . . .	120
Szczypce do spaghetti . . . . .	87	Sztućce Barowe . . . . .	121
Szczypce do ślimaków . . . . .	189	Sztućce Basic . . . . .	27
Szczypce grillowe . . . . .	87	Sztućce BCN kolor . . . . .	128
Szczypce uniwersalne . . . . .	87-88	Sztućce Bistro . . . . .	122
Szczypce z poliwęglanu . . . . .	87	Sztućce Blassic . . . . .	125
Szklanica do shakera . . . . .	258	Sztućce dla dzieci . . . . .	129
Szklanka . . . . .	174	Sztućce Hydraulic . . . . .	127
Szklanka Bistro . . . . .	176	Sztućce Hotel . . . . .	120
Szklanka do espresso i wody . . . . .	291	Sztućce Kids II . . . . .	129
Szklanka do gorących napojów . . . . .	182	Sztućce Modern . . . . .	120
Szklanka do Irish Coffee . . . . .	176, 291	Sztućce Przeszkolone . . . . .	129
Szklanka do latte . . . . .	176, 291	Sztućce Restauracyjne . . . . .	124, 126
Szklanka do piwa . . . . .	165-166, 184	Sztućce Stołówkowe . . . . .	123
Szklanka do piwa „shaker” . . . . .	166	Szufelka . . . . .	81, 208
Szklanka do piwa Irish . . . . .	165	Szufelka do frytek . . . . .	81
Szklanka do piwa Nonix . . . . .	165	Szufelka do gyrosa . . . . .	381
Szklanka i kieliszki Amber . . . . .	172	Szuflada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy . . . . .	287
Szklanka Imperial . . . . .	176		
Szklanka Longue . . . . .	164		
Szklanka niska . . . . .	164-167, 172, 174-177, 179, 181-182, 290		
Szklanka Rock Bar . . . . .	164		
Szklanka Sorgente . . . . .	164		
Szklanka Stone . . . . .	164		
Szklanka wysoka . . . . .	164-165, 167, 174-177, 179, 181-182, 290		
Szklanka z uchmem . . . . .	175, 181		

Ś

Światłówka do lampy owadobójczej . . . . . 522-523

T

Tabletka do czyszczenia ekspresów . . . . . 289, 527




Warnik . . . . .	40, 232
Warnik dwusłankowy . . . . .	40, 232
Waza . . . . .	162, 192
Waza do zupy . . . . .	139, 143, 192
Wąska tarka . . . . .	84
Wersal . . . . .	140
Wiaderko do szampana . . . . .	262
Wiadra premium ze stali nierdzewnej . . . . .	69
Wiadra ze stali nierdzewnej . . . . .	69
Wiadro . . . . .	69-70
Wiadro z pierścieniem . . . . .	69
Widelczyk do ciasta . . . . .	120, 125-128
Widelczyk stołowy . . . . .	129
Widelec . . . . .	77, 107, 112, 233
Widelec do przewracania . . . . .	75-76
Widelec do ślimaków . . . . .	189
Widelec stołowy . . . . .	27, 120-128
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny . . . . .	50
Wieszak na przybory kuchenne . . . . .	76
Wieszak ścienny na tarcze - 4 uchwyty . . . . .	351
Wirówka do salaty . . . . .	70
Wisząca lampa grzewcza . . . . .	245
Witryna chłodnicza . . . . .	51, 240, 310, 491, 495-499
Witryna chłodnicza do prezentacji starterów i sushi . . . . .	497
Witryna chłodnicza nastawna z szybą . . . . .	485-486
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833031 . . . . .	483
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833271 . . . . .	484
Witryna chłodnicza nastawna z szybą do stołu chłodniczego 833310 . . . . .	484
Witryna do serwowania GN 1/1 . . . . .	240
Witryna mroźnicza . . . . .	492
Witryny chłodnicze przeszkłone ze wszystkich stron . . . . .	496
Wkład chłodzący . . . . .	240
Wkład do głowicy . . . . .	542
Wkład do gotowania makaronu . . . . .	56
Wkład do kociołka - dodatkowy . . . . .	231
Wkład wymienny . . . . .	439, 544
Wkład wymienny do 823045 . . . . .	543
Wkład wymienny do 823402 . . . . .	543
Wkład wymienny do 824130 . . . . .	543
Wkłady do gotowania . . . . .	58
Właznik pneumatyczny . . . . .	546
Wok . . . . .	410
Wok indukcyjny . . . . .	410
Worek do pakowania próżniowego . . . . .	36
Worek do wyciskania . . . . .	298-299
Worek do wyciskania jednorazowy . . . . .	299
Worek do wyciskania standard . . . . .	299
Worki do pakowania próżniowego . . . . .	218
Wózek . . . . .	437, 453
Wózek 2-półkowy . . . . .	29, 221
Wózek 3-półkowy . . . . .	29, 221
Wózek do koszy . . . . .	540
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy . . . . .	326
Wózek kelnerski . . . . .	29, 221
Wózek kelnerski Premium . . . . .	221
Wózek kelnerski Standard . . . . .	221
Wózek platformowy . . . . .	219
Wózek transportowy . . . . .	29
Wózek transportowy do talerzy . . . . .	220
Wózki kelnerskie . . . . .	221
Wózki transportowe . . . . .	219
Wybierak do ciasta . . . . .	300
Wybierz odpowiedni mikser . . . . .	358


Wybijak do fusów . . . . .	288
Wycinarki . . . . .	301
Wyciskacz do cytrusów . . . . .	256
Wyciskacz do cytryn . . . . .	89, 256
Wyciskacz do czosnku . . . . .	89
Wyciskacz puree . . . . .	89
Wyciskarka automatyczna do cytrusów . . . . .	267
Wyciskarka do cytrusów . . . . .	264
Wyciskarka do owoców cytrusowych . . . . .	268
Wyciskarka elektryczna do cytrusów . . . . .	266
Wyciskarka elektryczna do cytrusów classic . . . . .	266
Wyciskarka elektryczna do cytrusów z osłoną . . . . .	266
Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych . . . . .	268
Wyciskarka wolnoobrotowa Cold Press . . . . .	267


**Z**

Zakrętka . . . . .	168
Zamrażarka skrzyniowa . . . . .	53, 501-502
Zamrażarka skrzyniowa z pokrywą ze stali nierdzewnej . . . . .	53, 502
Zamrażarki skrzyniowe . . . . .	501-502
Zaparczacze przelewowe do kawy . . . . .	284
Zapaska midi . . . . .	517
Zapaska mini . . . . .	517
Zastawa stołowa . . . . .	135
Zastawa stołowa Opal Glass . . . . .	133
Zawleczka do miecza . . . . .	380
Zestaw 2-elementowy do przypraw . . . . .	187
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem . . . . .	187
Zestaw 4 sit do przesiewania . . . . .	72
Zestaw 4 tac na jajka . . . . .	208
Zestaw 4 tarcz (polski) . . . . .	341, 343, 347
Zestaw 4-elementowy do przypraw . . . . .	187
Zestaw 6 tarcz (polski) . . . . .	342-343, 345-346, 348
Zestaw desek HACCP . . . . .	26, 116
Zestaw do czyszczenia kostki . . . . .	351
Zestaw do piętrowania . . . . .	439, 453, 463
Zestaw do połączenia 2 pieców . . . . .	443
Zestaw do ziemniaków i purée 3 mm . . . . .	342
Zestaw dwóch koszy . . . . .	48
Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 . . . . .	406
Zestaw instalacyjny . . . . .	437, 439, 453
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 1 pieca konwekcyjno-parowego/1 pieca konwekcyjno-parowego z okapem . . . . .	437, 439, 453
Zestaw instalacyjny do podłączenia hydraulicznego 2 pieców konwekcyjno-parowych/2 pieców konwekcyjno-parowych z okapem . . . . .	437, 439, 453
Zestaw instalacyjny do połączenia 3 urządzeń (piec statyczny, garownik, okap) . . . . .	453
Zestaw końcówek . . . . .	296
Zestaw końcówek do nadziewania . . . . .	296
Zestaw kółek do zamrażarek skrzyniowych . . . . .	502
Zestaw kuchnia z piekarnikiem elektrycznym . . . . .	50
Zestaw naczyń kuchennych . . . . .	55
Zestaw noży . . . . .	103, 111
Zestaw noży kutych . . . . .	112
Zestaw noży walcowanych z listwą . . . . .	112
Zestaw podłączeniowy do pieców . . . . .	443
Zestaw pompki cateringowej do pieców RX . . . . .	463
Zestaw prysznic . . . . .	49, 467
Zestaw sanneli z listwą . . . . .	111
Zestaw tarcz do frytek . . . . .	350
Zestaw tarcz do kostek . . . . .	351
Zestaw zmywarka z podstawą . . . . .	538

Zewnętrzna sonda do Sous-Vide . . . . .	437	i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	537
Zewnętrzna sonda rdzenia . . . . .	437	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	537
Zewnętrzna sonda wielopunktowa . . . . .	437	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą . . . . .	538
Zgrzewarka do tacek . . . . .	216	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	537
Zmiękcacz do wody . . . . .	274, 544	Zmywarka uniwersalna z podstawą . . . . .	538
Zmiękcacz wody . . . . .	544	Zmywarki Elframo seria Hera . . . . .	529
Zmywarka do garnków i tac . . . . .	534	Zmywarki Elframo serii DGT . . . . .	530
Zmywarka do garnków i tac z dozownikami detergentów . . . . .	531	Zmywarki Stalgast . . . . .	532
Zmywarka do szkła . . . . .	529	Zmywarko wyparzarka do garnków i tac Elframo LP61 . . . . .	531
Zmywarka do szkła hera z dozownikami detergentów . . . . .	529	Zmywarko wyparzarka do szkła . . . . .	537
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów . . . . .	530	Zmywarko wyparzarka do szkła Elframo DGT . . . . .	530
Zmywarka do szkła z dozownikami detergentów, zmiękcaczem i pompą zrzutową . . . . .	530	Zmywarko wyparzarka kapturowa . . . . .	535
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	537	Zmywarko wyparzarka kapturowa Elframo DGT . . . . .	531
Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	537	Zmywarko wyparzarka uniwersalna . . . . .	537
Zmywarka kapturowa . . . . .	529	Zmywarko wyparzarka uniwersalna Elframo DGT . . . . .	530
Zmywarka kapturowa hera z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	529	Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital . . . . .	536
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów . . . . .	531	Zmywarko wyparzarki Stalgast Aqua . . . . .	536
Zmywarka kapturowa z dozownikami detergentów i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	531	Żarówka do lamp grzewczych . . . . .	224
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	535	Żel do podgrzewaczy . . . . .	229
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	535	Żel w butelce . . . . .	229
Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową . . . . .	535	Żel w puszcze . . . . .	229
Zmywarka uniwersalna . . . . .	49, 529, 537	Żel w wiadrze . . . . .	229
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	536		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	536		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową . . . . .	536		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie . . . . .	536		
Zmywarka uniwersalna Hera z dozownikami detergentów . . . . .	529		
Zmywarka uniwersalna Hera z dozownikami detergentów, pompą zrzutową i zmiękcaczem . . . . .	529		
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów . . . . .	530		
Zmywarka uniwersalna z dozownikami detergentów, wbudowanym zmiękcaczem i pompą zrzutową . . . . .	530		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego . . . . .	49, 537		
Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego			

 Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.

 Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

 Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

E0003390W

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. 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, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

**b. Dane kontaktowe Administratora Danych**

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
3. pisemnie, przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

**c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych**

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgastr.pl;
2. pisemnie przesyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.

**d. Cele i podstawy przetwarzania**

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

**e. Kategorie odbiorców danych**

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;

4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

**f. Prawo do cofnięcia zgody**

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

**g. Prawo do sprzeciwu**

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

**h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy**

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

**i. Okres przechowywania danych**

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciężących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

**j. Prawa osób, których dane dotyczą:**

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

**k. W celu wykonania swoich praw:**

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

# Mapa Salonów i Punktów



Znajdź nasz Salon  
Partnerski lub Punkt  
Sprzedaży!

[stalga.com/adresy](https://stalga.com/adresy)



# Piece **konwekcyjno-parowe**

postaw na technologie **ze smakiem**



**Kupuj u lokalnego partnera Stalgast:**