

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast

ekspert gastronomiczny



katalog | wydanie 39
MARZEC 2018

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

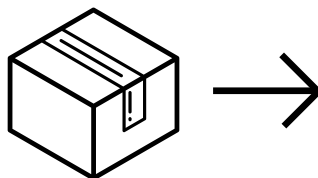
Szczegółowe warunki dostępne na:

www.stalgast.com



Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

faks 24h:
22 517 32 32

mail:
stalgastr@stalgastr.com



w internecie:

na stronie:
www.stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

Z ogromną satysfakcją oddajemy w Państwa ręce najnowszy katalog **Stalgast** obowiązujący od **9 marca 2018 roku**.

Przez ponad 27 lat rozwijaliśmy się jako firma rodzinna i zmienialiśmy się dla Państwa. Jako **sukcesorzy Stalgast** gwarantujemy, że ze świeżą energią **będziemy doskonalić ofertę, rozszerzamy zakres usług i usprawniamy zarządzanie**, aby Stalgast był dla Państwa solidnym i godnym zaufania partnerem.

Pragniemy zaprezentować atrakcyjność i kompleksowość naszej oferty, na którą składa się **pełna gama nowoczesnych urządzeń, mebli i akcesoriów kuchennych** stworzonych z myślą o profesjonalnej gastronomii; zarówno wyprodukowanych w **fabryce Stalgast w Radomiu**, jak i produktów renomowanych światowych producentów. Oferujemy także **usługi eksperckie**: doradcze, projektowe, serwisowe.

Po niezwykle udanej międzynarodowej prapremierze na targach **HOST 2017** w Mediolanie, w niniejszym wydaniu katalogu ze szczegółami prezentujemy **Linie Stalgast 700**. W jej skład wchodzi **specjalistyczne urządzenia grzewcze** wyprodukowane w naszej fabryce w Radomiu. **Linia 700** została stworzona z myślą o wyposażaniu

profesjonalnych kuchni. Łączy w sobie takie zalety jak **nowoczesny design, ergonomia i bezpieczeństwo** użytkownika. Nowatorskie konstrukcje oraz innowacyjne rozwiązania zastosowane przy projektowaniu urządzeń z tej linii minimalizują zużycie energii i materiałów, a także gwarantują satysfakcję użytkowników - Państwa oraz Państwa gości. Elementy wchodzące w skład linii zostały idealnie ze sobą zharmonizowane, dzięki czemu umożliwiają dowolną konfigurację kuchennego ciągu technologicznego, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i wymaganiami. Doskonale komponują się zarówno w układzie **liniowym**, jak i **wyspowym**.

Wyjątkowym atutem wyróżniającym tę linię są nowatorskie, ekonomiczne urządzenia grzewcze – **indukcyjne** oraz działające z wykorzystaniem technologii podczerwieni (**infrared**).

Szczegóły dotyczące Linii 700 prezentujemy na stronach 8-41.

Pełną gamę naszych produktów znajdą Państwo u Partnerów Handlowych Stalgast na terenie całego kraju. **Zachęcamy do zapoznania się z ofertą!**



Kotecki M Kotecki

Michał Kotecki

Maciej Kotecki



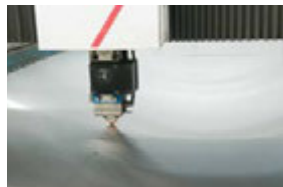
POLSKA PRODUKCJA

Nowoczesna fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.



W uruchomionej w 2008 roku przez Stalgast własnej fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze, termosy, piece do pizzy oraz drobny sprzęt nastawny.

Jako jedyni w kraju produkujemy akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych między innymi deski gastronomiczne oraz kosze do zmywarek. W najbliższym czasie planujemy wprowadzić kolejne produkty z tej grupy.





Produkty

Dzięki funkcjonalnym i bezpiecznym rozwiązaniom nasze wyroby od lat ułatwiają pracę w placówkach gastronomicznych.

Ergonomia i estetyczny, nowoczesny wygląd urządzeń i akcesoriów pozytywnie wpływają na bezpieczeństwo i komfort pracy użytkowników.



Projekty nowych linii opracowujemy przy użyciu najnowszego oprogramowania z uwzględnieniem aktualnych trendów obowiązujących we wzornictwie przemysłowym. Polskie, nowatorskie konstrukcje wytwarzamy przy użyciu najnowocześniejszego parku maszynowego i innowacyjnych, chronionych prawnie rozwiązań w procesie minimalizującym zużycie energii i materiałów.

Jako lider rynkowy wprowadziliśmy innowacyjne, proekologiczne rozwiązania w procesie produkcji mebli ze stali nierdzewnej.

W 2017 roku otrzymaliśmy główną nagrodę Granitowego Tulipana w kategorii Firma Duża w konkursie Izby Przemysłowo-Handlowej Ziemi Radomskiej a nasze nowe zmywarki gastronomiczne zakwalifikowały się do ścisłego finału w kategorii Sfera Pracy konkursu **Dobry Wzór** organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.

Wyroby Fabryki Urządzeń Gastronomicznych Stalgast z racji innowacyjności i wysokiej jakości cieszą się znakomitą, zasłużoną renomą klientów w Polsce i za granicą. Potwierdzeniem tego jest **ogromne zainteresowanie nową linią 700 na Targach Host Milano 2017.**



Jaki jest Twój pomysł na biznes?

KAWIARNIA
CATERING
FIT & SLIM
DRINK POINT
FASTFOOD
RESTAURACJA
KEBAB
SUSHI BAR

FOOD TRUCK
STOŁÓWKI
I KANTYNY
WESELNE SALE
BANKIETOWE
RESTAURACJA
SAMOOBŚLUGOWA
PIZZERIA

Wspieramy Cię na każdym etapie Twojej inwestycji!



centrum
badawczo-rozwojowe



biuro projektów



produkcja



logistyka



serwis



porady ekspertów



inwestycje



sprzedaż

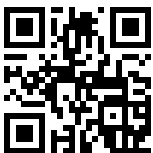
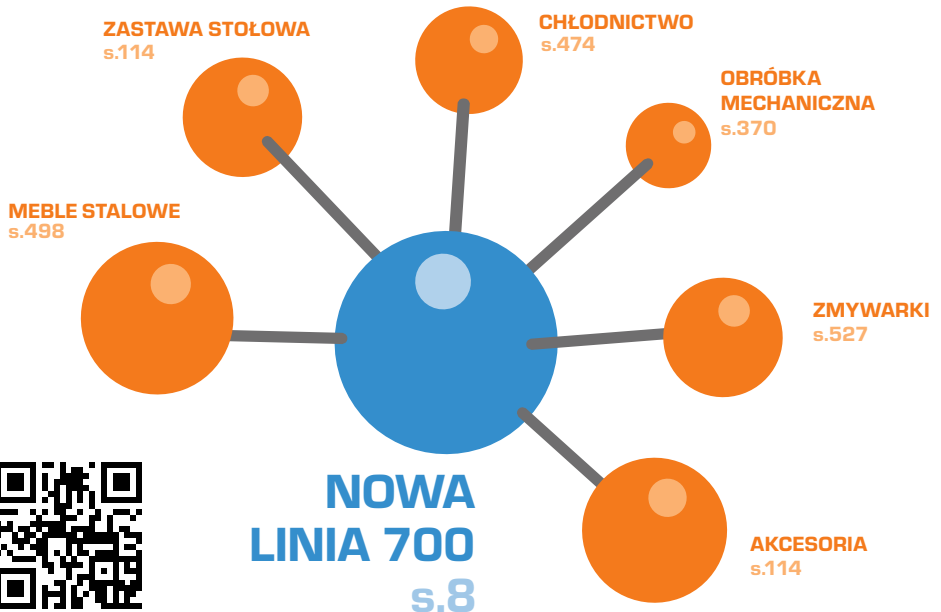
więcej na: www.stalgast.com

Wszystko w jednym miejscu dostępne od ręki!



Stalgast,

dzięki najbogatszej na krajowym rynku, kompleksowej ofercie pozwala na realizowanie zakupu w jednym miejscu i czasie wyposażenia trzonów kuchennych i kompletnego doposażenia praktycznie dowolnego lokalu gastronomicznego, co znacząco może wpłynąć na obniżenie całkowitych kosztów inwestycyjnych.





CIĄG GRZEWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE


LINIA 700


Kuchnie, gazowe, indukcyjne, infrad, elektryczne	12-19
Grille	20-22
Frytownice.....	23
Patelnie.....	24,25
Makaroniarki.....	26,27
Wok.....	28
Bemary.....	29
Elementy neutralne	30
Podstawy i akcesoria	31


URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE


Taborety, gazowe, indukcyjne, elektryczne	32-34
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....	39
Piec konwekcyjny	40
Patelnia elektryczna	41

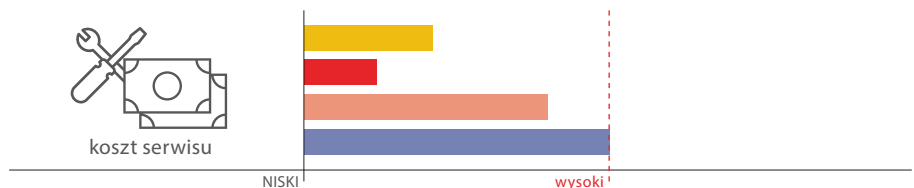
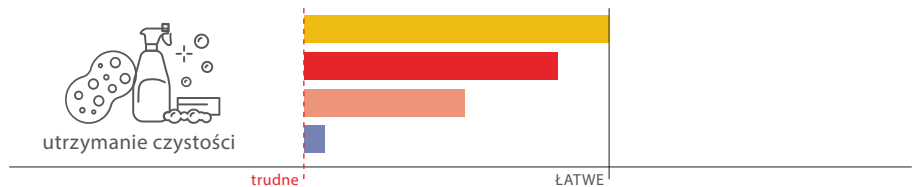
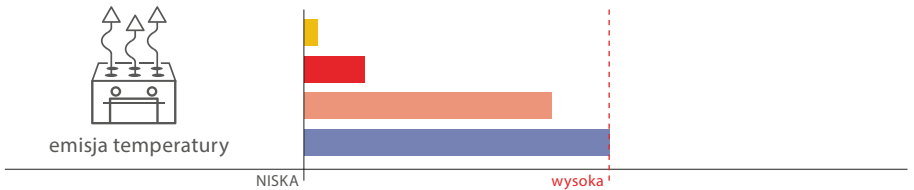
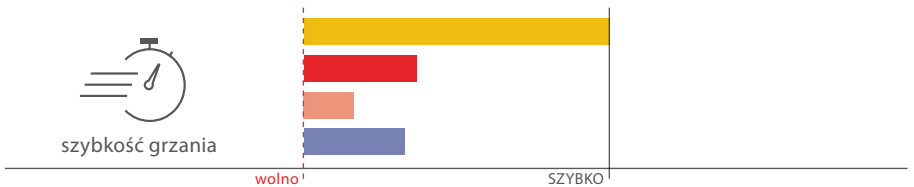
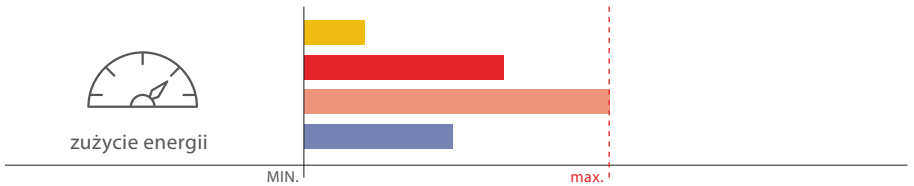
Porównanie technologii grzania

 - indukcja elektromagnetyczna

 - elektryczne płyty grzejne

 - infrared (podczerwień)

 - tradycyjne palniki gazowe



NOWOŚĆ



Przeszkłone
drzwi piekarnika



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkownika



- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

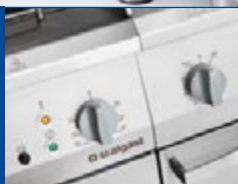
ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny system sterowania



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

KUCHNIE GAZOWE

- Przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej w 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.

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna 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


 Piekarnik gazowy
 statyczny

 Piekarnik elektryczny z
 termoobiegiem z funkcją kontroli
 wilgotności, 3 tryby pracy:
 grzałka górna
 grzałka górna i dolna
 grzałka górna, dolna i wentylator


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9710110	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/6	G20	stacyjny	7490,- (9212,70)
9710130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/6	G30	stacyjny	7490,- (9212,70)
9710210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/6	G20	stacyjny	7490,- (9212,70)
9710230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/6	G30	stacyjny	7490,- (9212,70)
9710310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/6	G20	stacyjny	7490,- (9212,70)
9710330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/6	G30	stacyjny	7490,- (9212,70)
9715110	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G20 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9715130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G30 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9715210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G20 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9715230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G30 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9715310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G20 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9715330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G30 / 400	termoobieg	7799,- (9592,77)
9716110	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G20 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
9716130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G30 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
9716210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G20 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
9716230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G30 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
9716310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G20 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
9716330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G30 / 400	stacyjny	7599,- (9346,77)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,- (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	650	530	-	-	-	-	143,- (175,89)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt 200	200	-	-	-	-	-	29,- (35,67)

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 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyplwowo
- **dostępna 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 z termoobiegiem GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomye prowadnice
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



Piekarnik elektryczny statyczny z funkcją kontroli wilgotności
3 tryby pracy:
grzałka górna
grzałka dolna
grzałka górna i dolna



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	rodzaj	Cena (zł)
					kuchnia/piekarnik	kuchnia/piekarnik	piekarnika	netto (brutto)
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G20	stacyjny	8799,- (10822,77)
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G30	stacyjny	8799,- (10822,77)
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G20	stacyjny	8799,- (10822,77)
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G30	stacyjny	8799,- (10822,77)
9717110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	9499,- (11683,77)
9717130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	9499,- (11683,77)
9717210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	9499,- (11683,77)
9717230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	9499,- (11683,77)
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	stacyjny	9099,- (11191,77)
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	stacyjny	9099,- (11191,77)
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	stacyjny	9099,- (11191,77)
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	stacyjny	9099,- (11191,77)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,- (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	650	530	-	-	-	-	143,- (175,89)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	-	29,- (35,67)

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wyjmowana pojemna misa podpalnikowa



NAKLADKA REDUKCYJNA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9705110	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G20	2459,- (3024,57)
9705130	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G30	2459,- (3024,57)
9705210	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G20	2459,- (3024,57)
9705230	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G30	2459,- (3024,57)
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G20	3999,- (4918,77)
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G30	3999,- (4918,77)
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G20	3999,- (4918,77)
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G30	3999,- (4918,77)
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G20	3999,- (4918,77)
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G30	3999,- (4918,77)
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G20	5590,- (6875,70)
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G30	5590,- (6875,70)
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G20	5590,- (6875,70)
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G30	5590,- (6875,70)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	29,- (35,67)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	239,- (293,97)

KUCHNIE INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy 250 mm 3,6 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokręteł**
- **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 (zł) netto (brutto)
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7,5	400	9290,- (11426,70)
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	15,0	400	14990,- (18437,70)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)

KUCHNIE INFRARED

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **polca grzewcze typu HiLight**
- polca 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

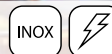


Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	2990,- (3677,70)
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	4990,- (6137,70)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)

KUCHNIE ELEKTRYCZNE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Piekarnik elektryczny statyczny z funkcją kontroli wilgotności, 3 tryby pracy:
grzałka górna
grzałka dolna
grzałka górna i dolna



Piekarnik elektryczny z termoobiegiem z funkcją kontroli wilgotności
3 tryby pracy
grzałka górna
grzałka górna i dolna
grzałka górna, dolna i wentylator



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	6799,- (8362,77)
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	stacyjny	6599,- (8116,77)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		123,- (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		143,- (175,89)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewczowy 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
- piekarnik elektryczny statyczny o wymiarach 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika 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 (zł) netto (brutto)
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	8399,- (10330,77)
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	8099,- (9961,77)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,- (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	143,- (175,89)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontroli pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tloczona 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
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	1869,- (2298,87)
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	2899,- (3565,77)
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	4499,- (5533,77)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	239,- (293,97)

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA



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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	4199,- (5164,77)
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	4199,- (5164,77)
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	4299,- (5287,77)
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	4299,- (5287,77)
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	6499,- (7993,77)
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	6499,- (7993,77)
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	6899,- (8485,77)
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	6899,- (8485,77)
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	6799,- (8362,77)
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	6799,- (8362,77)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1199,- (1474,77)

Szuflada na
odpadki i
tłuszczPowierzchnia
łatwa do
czyszczenia

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwi obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,0	400	3699,- (4549,77)
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400	3799,- (4672,77)
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	4899,- (6025,77)
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	5599,- (6886,77)
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	5399,- (6640,77)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1199,- (1474,77)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)

Płyta gładko-
ryflowanaErgonomiczny
panel
sterowania



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

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



Termometr



System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	5799,- (7132,77)
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	6199,- (7624,77)
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	5999,- (7378,77)

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
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,1	400	6199,- (7624,77)
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400	9999,- (12298,77)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	199,- (244,77)



GRILL LAWOWY

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



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szafka na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto (brutto)
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	3990,- (4907,70)
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	3990,- (4907,70)
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4490,- (5522,70)
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4490,- (5522,70)
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	6290,- (7736,70)
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	6290,- (7736,70)
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	6790,- (8351,70)
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	6790,- (8351,70)
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	361,- (444,03)
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	690,- (848,70)
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	30,- (36,90)

FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- Przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu. Procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- Linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- Oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- Przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

FRYTOWNICA GAZOWA

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

 Pojemnik
 z filtrem
 na fryturę

 Wydajny
 system
 palników
 gazowych

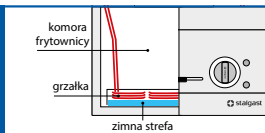

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	6499,- (7993,77)
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	6499,- (7993,77)
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	9690,- (11918,70)
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	9690,- (11918,70)

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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



Zimna strefa


 Komora łatwa
 do utrzymania
 w czystości


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	4399,- (5410,77)
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	5199,- (6394,77)
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	6899,- (8485,77)
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	452,- (555,96)

PATELNIIE



PRODUKT POLSKI
Stalgas Radom

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

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 58 l**
- elektrozawór do napełniania wodą
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu miski



Wylewka wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
9740010	800	700	850	17	~200	G20	57	10990,- (13517,70)
9740030	800	700	850	17	~200	G30	57	10990,- (13517,70)

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 58 l**
- elektrozawór do napełniania wodą
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	57	9990,- (12287,70)

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



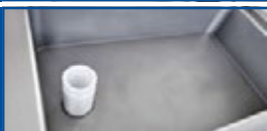
- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza 0,16m²**
- **pojemność 19 litrów**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9741000	Patelnia	400	700	850	19	90	5	400	3690,- (4538,70)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	169,- (207,87)

MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



- Przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu. Proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- Linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- Oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- Przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna 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 (zł) netto (brutto)
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	6590,- (8105,70)
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	6590,- (8105,70)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	289,- (355,47)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	419,- (515,37)



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 (zł) netto (brutto)
9745000	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	4990,- (6137,70)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	289,- (355,47)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	419,- (515,37)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	169,- (207,87)

WOK INDUKCYJNY

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- 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.

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grzewczowy 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 (zł) netto (brutto)
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	8990,- (11057,70)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	169,- (207,87)

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.



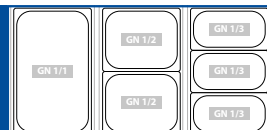
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (maks. wysokość 150 mm)
- 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 (zł) netto (brutto)
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	2599,- (3196,77)
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	3899,- (4795,77)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm						169,- (207,87)
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm						199,- (244,77)

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

STANOWISKO NEUTRALNE

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

Wysuwana
szuflada o
standardzie GN



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	749,- (921,27)
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	959,- (1179,57)
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1199,- (1474,77)
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1049,- (1290,27)
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1349,- (1659,27)
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	1869,- (2298,87)
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	169,- (207,87)
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	199,- (244,77)
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	239,- (293,97)

PODSTAWY I AKCESORIA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PODSTAWA SZKIELETOWA

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

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9701200	400	565	600	499,- (613,77)
2.	9701400	800	565	600	709,- (872,07)
3.	9701600	1200	565	600	929,- (1142,67)



1



2

PODSTAWA OTWARTA

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

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9702200	400	565	600	699,- (859,77)
2.	9702400	800	565	600	919,- (1130,37)
3.	9702600	1200	565	600	1129,- (1388,67)



3

PODSTAWA Z DRZWIAMI

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

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9703200	400	620	600	879,- (1081,17)
2.	9703400	800	620	600	1319,- (1622,37)
3.	9703600	1200	620	600	1579,- (1942,17)

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 (zł) netto (brutto)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	169,- (207,87)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	199,- (244,77)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	239,- (293,97)



URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

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



TABORETY GAZOWE



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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik 9kW dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywyplywowym
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- **przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- **dostępny w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



super cena!

1099⁰⁰



Wydajny i oszczędny palnik gazowy
Żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773001	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G20	1099,- (1351,77)
773003	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	1099,- (1351,77)
773011	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G20	2780,- (3419,40)
773013	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	2780,- (3419,40)
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	35,- (43,05)

TABORET STANDARD LINE POWER

- zdejmowany ruszt ze stali nierdzewnej
- palnik 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywypływowym
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- regulowane nóżki



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773045	567	567	380	14	G20	1549,- (1905,27)
773046	567	567	380	11	G30	1549,- (1905,27)

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwywypływowo
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do garnków do 40 l
- w zestawie dysze na G20
- dostępny w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	773051	Taboret pomocniczy	340	398	340	5	G30	799,- (982,77)
2.	773050	Nakładka redukcyjna na ruszt	220	220	10	-	-	50,- (61,50)

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach

TABORETY INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET INDUKCYJNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773025	500	500	380	5	400	3999,- (4918,77)
773028	600	600	380	8	400	4599,- (5656,77)

TABORET ELEKTRYCZNY

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

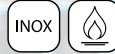
TABORET ELEKTRYCZNY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773020	580	580	380	5	400	2759,- (3393,57)

KUCHNIE GAZOWE



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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



1

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G20	3690,- (4538,70)
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G30	3690,- (4538,70)
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20	3690,- (4538,70)
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G30	3690,- (4538,70)
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20	3690,- (4538,70)
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G30	3690,- (4538,70)
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20	5190,- (6383,70)
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G30	5190,- (6383,70)
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20	5190,- (6383,70)
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G30	5190,- (6383,70)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	29,- (35,67)

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



2

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Zeluzne ruszty



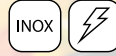
Lp.	Nr kat	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (cł) netto (brutto)
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20	3990,- (4907,70)
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	3990,- (4907,70)
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20	3990,- (4907,70)
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	3990,- (4907,70)
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20	3990,- (4907,70)
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	3990,- (4907,70)
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20	3990,- (4907,70)
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	3990,- (4907,70)
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20	3990,- (4907,70)
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30	3990,- (4907,70)
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20	5490,- (6752,70)
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	5490,- (6752,70)
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20	5490,- (6752,70)
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	5490,- (6752,70)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	29,- (35,67)

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE



PRODUKT POLSKI
Etagast-Fladom

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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	2790,- (3431,70)
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4190,- (5153,70)

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- Przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych nie wymagających funkcji zaparowania komory
- Urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- **3 tryby pracy:**
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcja)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz)
- **timer 120 min z funkcją pracy ciągłej**
- **opcjonalnie możliwość zestawienia trzech pieców**
- wymiary komory pieca 600x400 GN1/1 660x445x285 mm
- trzy poziomy przewadnic
- **ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie**
- kontrolki pracy i zasilania
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
965000	Piekarnik	800	620 / 618	600	6	400	3399,- (4180,77)
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	315,- (387,45)

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIĄ UCHYLNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



super cena!

2699⁰⁰

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	2699,- (3319,77)
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	251,- (308,73)



NACZYNIA KUCZENNE

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

Garnki Standard Line.....	43	Patelnie Premium Line.....	48
Garnki Premium Line.....	44, 45	Patelnie Platinum	
Garnki trzywarstwowe	47	z powłoką nieprzywierającą.....	49, 50
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające	46	Naczynia żeliwne	51-53

GARNKI STANDARD LINE



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

NOWOŚĆ



1



2

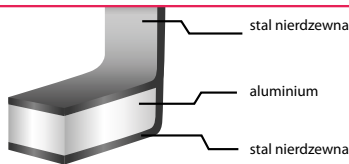
super cena! OD:

99⁰⁰

super cena! OD:

111⁰⁰

Dno typu sandwich



stal nierdzewna

aluminium

stal nierdzewna

1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011245	240	200	9	99,- (121,77)
011285	280	250	15,4	133,- (163,59)
011325	320	260	20,9	179,- (220,17)
011345	320	320	25,7	209,- (257,07)
011365	360	360	36,6	259,- (318,57)
011405	400	400	50,3	319,- (392,37)
011455	450	450	71,6	437,- (537,51)
011505	500	500	98,2	527,- (648,21)

2 GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

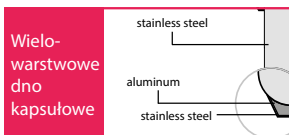
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012285	280	180	11,1	111,- (136,53)
012325	320	200	16,1	167,- (205,41)
012365	360	220	22,4	207,- (254,61)
012405	400	260	32,6	287,- (353,01)
012455	450	360	57,3	409,- (503,07)

GARNKI PREMIUM LINE

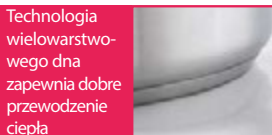
- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- **możliwość dokupienia pokryw**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione nitowane uchwyty**



5 lat gwarancji



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	78,- (95,94)
011202	200	200	6,3	135,- (166,05)
011242	240	200	9,0	169,- (207,87)
011282	280	250	15,4	209,- (257,07)
011322	320	260	20,9	299,- (367,77)
011342	320	320	25,7	370,- (455,10)
011362	360	360	36,6	435,- (535,05)
011402	400	400	50,3	549,- (675,27)
011452	450	450	71,6	679,- (835,17)
011502	500	500	98,2	839,- (1031,97)

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012162	160	95	1,9	76,- (93,48)
012202	200	140	4,4	109,- (134,07)
012242	240	160	7,2	139,- (170,97)
012282	280	180	11,1	173,- (212,79)
012322	320	200	16,1	259,- (318,57)
012362	360	220	22,4	324,- (398,52)
012402	400	300	37,7	459,- (564,57)
012452	450	360	57,3	609,- (749,07)
012502	500	320	62,8	690,- (848,70)

GARNEK NISKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013202	200	105	3,3	96,- (118,08)
013242	240	110	5,0	120,- (147,60)
013282	280	130	8,0	155,- (190,65)
013322	320	160	12,9	275,- (338,25)
013362	360	180	18,3	305,- (375,15)
013402	400	250	31,4	409,- (503,07)

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011204	200	200	6,3	109,- (134,07)
011244	240	200	9,0	143,- (175,89)
011284	280	250	15,4	189,- (232,47)
011324	320	260	20,9	278,- (341,94)
011344	320	320	25,7	319,- (392,37)
011364	360	360	36,6	409,- (503,07)
011404	400	400	50,3	489,- (601,47)
011454	450	450	71,6	655,- (805,65)
011504	500	500	98,2	789,- (970,47)

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012164	160	95	1,9	65,- (79,95)
012204	200	140	4,4	95,- (116,85)
012244	240	160	7,2	133,- (163,59)
012284	280	180	11,1	165,- (202,95)
012324	320	200	16,1	267,- (328,41)
012364	360	220	22,4	289,- (355,47)
012404	400	300	37,7	425,- (522,75)
012454	450	360	57,3	587,- (722,01)
012504	500	320	62,8	607,- (746,61)

GARNEK NISKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013204	200	105	3,3	88,- (108,24)
013244	240	110	5,0	105,- (129,15)
013284	280	130	8,0	126,- (154,98)
013324	320	160	12,9	212,- (260,76)
013364	360	180	18,3	255,- (313,65)
013404	400	250	31,4	411,- (505,53)

* w tabeli podana pojemność całkowita

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016362	360	110	11,2	265,- (325,95)

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016364	360	110	11,2	219,- (269,37)

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
019164	160	21,- (25,83)
019204	200	26,- (31,98)
019244	240	35,- (43,05)
019284	280	43,- (52,89)
019324	320	63,- (77,49)
019364	360	75,- (92,25)
019404	400	87,- (107,01)
019454	450	113,- (138,99)
019504	500	125,- (153,75)

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015162	160	95	1,9	88,- (108,24)
015202	200	105	3,3	102,- (125,46)
015242	240	110	5,0	123,- (151,29)
015282	280	130	8,0	143,- (175,89)

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015164	160	95	1,9	62,- (76,26)
015204	200	105	3,3	79,- (97,17)
015244	240	110	5,0	109,- (134,07)
015284	280	130	8,0	129,- (158,67)

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
017202	200	65	1,2	63,- (77,49)
017242	240	75	2,2	84,- (103,32)

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
 - Ø 160 h 75 mm 1,6 l
 - Ø 180 h 85 mm 2,2 l
 - Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



1 rok gwarancji



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
020001	399,- (490,77)

WIESZAK
NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
019001	290	130	520	109,- (134,07)

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010404	400	400	450	379,- (466,17)
010505	500	500	450	419,- (515,37)
010606	600	600	450	486,- (597,78)

GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	119,- (146,37)
095600	600	180	110	10,5	168,- (206,64)

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 44), 013324 (str. 44)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
020320	300	180	349,- (429,27)

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawiesistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i nie przypalają się



1 GARNEK
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021124	240	140	6,3	205,- (252,15)
021128	280	160	9,8	199,- (244,77)



2 RONDEL
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021016	160	75	1,5	98,- (120,54)
021020	200	120	3,8	147,- (180,81)

Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprzadza ciepło równomiernie

plaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



3 PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
021424	240	50	127,- (156,21)
021428	280	50	125,- (153,75)



4 RONDEL DO SOSÓW
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
021722	220	82	3,0	164,- (201,72)



5



5 POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
021920	200	30,- (36,90)
021922	220	37,- (45,51)
021928	280	45,- (55,35)

PATELNIĘ PREMIUM LINE



- profesjonalne patelnie wykonane z wysokiej jakości materiału
- różnorodność materiałowa powłok gwarantuje uniwersalny zakres zastosowań

PATELNIĄ POWLEKANĄ TYTANEM

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



Szybkie i równomierne rozprzewadzenie ciepła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034240	240	55	137,- (168,51)
034280	280	55	157,- (193,11)
034320	320	55	177,- (217,71)

PATELNIĄ POWLEKANĄ TYTANEM

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



Dostosowana do kuchni indukcyjnych



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034241	240	50	157,- (193,11)
034281	280	55	177,- (217,71)

PATELNIĄ

- pasują pokrywki ze strony 45



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014203	200	40	64,- (78,72)
014243	240	42	78,- (95,94)
014283	280	48	103,- (126,69)
014323	320	52	138,- (169,74)
014363	360	65	194,- (238,62)
014403	400	70	233,- (286,59)

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- z powłoką teflonową
- pasują pokrywki ze strony 45



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014244	240	42	116,- (142,68)
014284	280	48	145,- (178,35)
014324	320	52	199,- (244,77)

PATELNIĄ CERAMICZNA

- nitowana rączka ze stali nierdzewnej pokryta silikonem
- pasują odpowiednio pokrywy 019204, 019244, 019284



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
018200	200	45	59,- (72,57)
018240	240	50	72,- (88,56)
018280	280	55	91,- (111,93)

PATELNIĄ ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



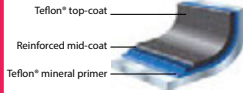
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037280	280	40	75,- (92,25)

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



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

3 - warstwowa powłoka teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035200	200	35	0,8	44,- (54,12)
035240	240	45	2,0	54,- (66,42)
035280	280	50	3,0	72,- (88,56)



super cena! OD:

44⁰⁰

2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032260	255/215	17	74,- (91,02)
032300	292/255	17	93,- (114,39)



Rączka wykonana ze stali epoksydowanej



1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy 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 (zł) netto (brutto)
035201	200	35	0,8	37,00 (45,51)
035241	240	40	1,2	45,50 (55,97)
035281	280	45	2,0	57,50 (70,73)
035321	320	50	3,0	74,50 (91,64)
035361	360	55	4,0	97,00 (119,31)
035401	400	60	5,0	120,00 (147,60)



super cena! OD:

37⁰⁰



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	255 / 215	17	63,- (77,49)
032301	292 / 255	17	86,- (105,78)



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

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



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
031200	200	40	0,9	92,- (113,16)
031240	240	40	1,3	115,- (141,45)
031280	280	45	2,0	129,- (158,67)
031320	320	50	3,0	139,- (170,97)
031360	360	50	4,0	183,- (225,09)
031400	400	55	5,0	243,- (298,89)



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
036200	200	60	1,6	140,- (172,20)
036240	240	65	2,6	178,- (218,94)
036280	280	75	3,8	197,- (242,31)



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
032250	250	20	0,8	93,- (114,39)
032280	280	20	1,1	96,- (118,08)



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
034380	380	260	40	3,0	294,- (361,62)



NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem splukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
042280	280	50	563	3,1	309,- (380,07)

PATELNIĄ GRILLOWA

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
043250	250	30	506	2,7	267,- (328,41)
043280	290	40	560	3,3	319,- (392,37)

PATELNIĄ GRILLOWA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
044230	230	230	32	375	2,5	199,- (244,77)

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
046320	390	220	220	6	8,8	699,- (859,77)

NACZYNIA ŻELIWNE



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

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Ryflowane
dno doskonale
do grillowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049003	230	230	35	2,6	93,- (114,39)

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	149,- (183,27)

PÓŁMISEK

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049004	240	140	25	1,13	55,- (67,65)

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



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

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049015	120	90	63	0,45	49,- (60,27)

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049016	100	63	0,45	49,- (60,27)

MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049014	370	180	50	0,4	69,- (84,87)

MINI PATELNIĄ

- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049017	160	44	0,6	49,- (60,27)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049011	170	120	55	0,5	49,- (60,27)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049012	210	150	75	0,8	59,- (72,57)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049013	150	75	0,7	55,- (67,65)



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra	55	Szufelki, dzbanki, miarki.....	66-67
Wirówka do sałaty	56	Ekspozytory, termometry.....	69-71
Miski, wanny	57	Dozowniki, stojaki do sosów	71
Sita cedzaki	58-59	Pęsety, szczypce, otwieracze	72-73
Przybory do serwowania	61-63	Noże i przybory dekoracyjne	74-77
Łopatkki, różgi, tarki.....	64-67	Wagi	79-82
Ubijaki do ziemniaków	65		

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- rant 10 mm



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091061	235 / 157	245	7	151,- (185,73)
091101	280 / 200	245	10	174,- (214,02)
091121	290 / 200	270	12	202,- (248,46)
091151	305 / 200	310	15	211,- (259,53)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092101	280 / 202	265	10	235,- (289,05)
092121	290 / 202	290	12	229,- (281,67)
092151	305 / 202	330	15	281,- (345,63)

POKRYWKA

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

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093101	280	69,- (84,87)
093121	290	70,- (86,10)
093151	305	84,- (103,32)

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091063	230/155	250	7	127,- (156,21)
091103	293/205	245	10	144,- (177,12)
091123	295/230	275	12	168,- (206,64)
091153	300/200	340	15	191,- (234,93)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092103	275/200	285	10	156,- (191,88)
092123	290/200	305	12	185,- (227,55)
092153	300/200	354	15	206,- (253,38)

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 (zł) netto (brutto)
093103	275	53,- (65,19)
093123	290	55,- (67,65)
093153	300	62,- (76,26)

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



Wyjmowany kosz



Wążek odprowadzający wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
072190	420	580	19	459,- (564,57)

MISKA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
086170	144	112	1,2	5,70 (7,01)
086210	178	122	2,0	7,60 (9,35)
086250	217	135	3,2	11,00 (13,53)
086310	265	150	5,7	15,00 (18,45)
086380	328	167	10,0	23,00 (28,29)

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082180	180	80	1,7	14,00 (17,22)
082200	200	90	2,3	17,00 (20,91)
082240	240	110	4,0	21,00 (25,83)
082280	280	130	6,0	30,00 (36,90)
082300	300	145	7,0	34,00 (41,82)
082320	320	150	8,2	40,50 (49,82)

MISKA

- stal polerowana
- średnica miska mierzona razem z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082360	360	160	11,5	48,- (59,04)
082400	400	110	8,0	60,- (73,80)
082500	500	130	14,0	83,- (102,09)
082550	550	145	19,0	98,- (120,54)
082600	600	160	27,0	128,- (157,44)
082700	700	185	45,0	183,- (225,09)
082800	800	205	65,0	265,- (325,95)
082900	900	225	90,0	289,- (355,47)

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 (zł) netto (brutto)
400083	60	27	0,03	24	2,34 (2,88)
400090	120	53	0,31	6	4,18 (5,14)
400091	140	63	0,55	6	5,75 (7,07)
400095	172	76	1,20	6	8,59 (10,57)
400092	200	87	1,60	6	10,60 (13,04)
400093	230	101	2,50	6	12,00 (14,76)
400094	262	113	3,70	6	17,00 (20,91)

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082161	160	60	0,7	8,- (9,84)
082201	200	70	1,2	10,- (12,30)
082221	220	80	1,6	12,- (14,76)
082251	250	90	2,3	16,- (19,68)
082281	280	95	3,0	22,- (27,06)
082311	310	105	5,0	29,- (35,67)
082341	340	115	6,0	36,- (44,28)
082371	375	120	8,0	52,- (63,96)

INOX

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	24,00 (29,52)
081200	200	98	2,5	40,50 (49,82)
081250	250	120	5,0	76,00 (93,48)
081300	300	140	8,0	115,00 (141,45)
081360	360	170	14,0	146,00 (179,58)
081380	380	180	16,0	165,00 (202,95)

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	14,5	235,- (289,05)
083450	450	200	21,0	278,- (341,94)
083500	500	220	28,0	369,- (453,87)

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
076120	120	140	18,50 (22,76)
076150	150	150	21,00 (25,83)
076180	180	170	25,00 (30,75)
076200	200	180	28,00 (34,44)

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:
098010 - 
098020 - 
098030 - 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
098010	400	65	35	0,6	98,- (120,54)
098020	400	50	40	0,4	95,- (116,85)
098030	400	50	35	0,5	123,- (151,29)

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075200	200	150	169,- (207,87)
075240	240	180	199,- (244,77)

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075201	200	170	39,- (47,97)
075241	240	210	53,- (65,19)

SITKO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	230	55	42,50 (52,28)
073250	245	60	47,50 (58,43)
073300	320	80	59,00 (72,57)

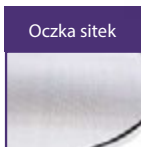
ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

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

INOX



Oczka sittek



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
073210	210	64,- (78,72)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
077220	220	260	219,- (269,37)
077260	260	260	239,- (293,97)

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
074300	300	430	79,- (97,17)
074350	350	430	109,- (134,07)

CEDZAK

INOX

CEDZAK

- z uchwytyami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	44,- (54,12)
071260	250 / 140	150	47,- (57,81)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	119,- (146,37)
071410	375 / 175	185	79,- (97,17)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072283	280	160	88,- (108,24)
072323	320	170	112,- (137,76)
072363	360	190	144,- (177,12)
072403	400	220	201,- (247,23)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072452	450 / 290	240	459,- (564,57)
072502	500 / 330	260	515,- (633,45)

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

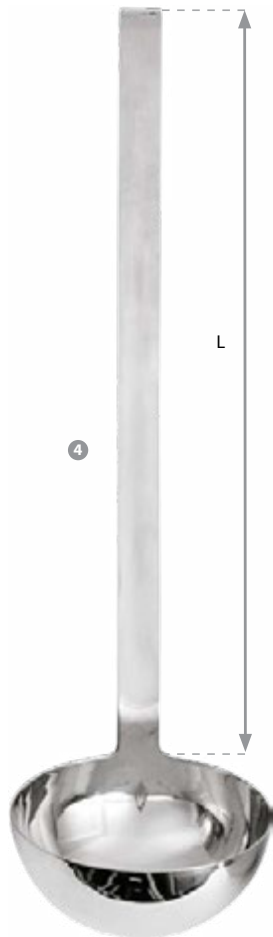


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	22,00 (27,06)
324121	120	360	28,00 (34,44)
324141	140	385	34,00 (41,82)
324161	160	415	44,50 (54,74)
324201	200	480	67,00 (82,41)

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324100	100	305	29,- (35,67)
324120	120	360	33,- (40,59)
324140	140	380	39,- (47,97)
324160	160	415	56,- (68,88)

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323061	60	275	0,06	18,00 (22,14)
323081	80	295	0,12	21,50 (26,45)
323101	100	340	0,25	27,50 (33,83)
323121	120	365	0,40	32,00 (39,36)
323141	145	395	0,75	47,50 (58,43)
323161	165	430	1,20	61,00 (75,03)
323201	200	480	2,00	113,00 (138,99)

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323062	65	315	0,07	18,00 (22,14)
323082	80	345	0,13	23,00 (28,29)
323092	90	362	0,20	25,00 (30,75)
323102	100	380	0,25	26,00 (31,98)
323122	120	420	0,45	36,50 (44,90)
323142	140	440	0,67	42,50 (52,28)
323162	160	474	1,00	59,00 (72,57)
323182	180	500	1,50	85,00 (104,55)



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochla	400	0,2	32,- (39,36)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	23,- (28,29)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	22,- (27,06)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	24,- (29,52)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	19,- (23,37)
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	23,- (28,29)
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	24,- (29,52)
8.	320080	łopatka do przewracania	400	-	24,- (29,52)

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	312340	Łopatka do ryb	340	74,- (91,02)
2.	311500	Widelec do przewracania	500	93,- (114,39)
3.	311100	łyżka do serwowania	460	32,- (39,36)

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt

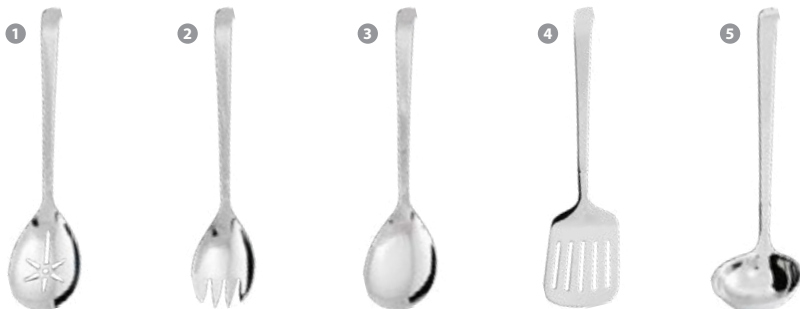


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	21,00 (25,83)
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	20,00 (24,60)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	19,00 (23,37)
4.	321040	Chochła	70	280	22,00 (27,06)
	321050	Chochła	85	310	22,00 (27,06)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	23,00 (28,29)
6.	321070	Łopátka do przewracania	-	320	22,00 (27,06)
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	19,00 (23,37)
8.	321090	Wydrażacz	23	175	16,50 (20,30)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	18,00 (22,14)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	18,00 (22,14)
11.	321120	Radelko proste	57	190	18,00 (22,14)
12.	321140	Radelko karbowane	57	190	19,00 (23,37)
13.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	31,00 (38,13)
14.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	23,00 (28,29)

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 (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	26,00 (31,98)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	21,50 (26,45)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	24,50 (30,14)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	23,00 (28,29)
5.	420052	Chochla	310	0,08	31,00 (38,13)

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 (zł) netto (brutto)
1.	325120	Szczypce	250	20,- (24,60)
	325130	Szczypce	320	20,- (24,60)
2.	325030	łyżka perforowana	350	22,- (27,06)
3.	325040	łyżka do serwowania	350	22,- (27,06)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	23,- (28,29)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	20,- (24,60)
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	300	-	22,- (27,06)

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503205	280	23,- (28,29)

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503235	370	16,- (19,68)

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	55,- (67,65)

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	65,- (79,95)

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	144,- (177,12)

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	175,- (215,25)

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	121,- (148,83)

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503200	110	300	32,- (39,36)

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503230	70	365	31,- (38,13)

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503240	70	365	32,- (39,36)



1 RÓŻGA STALOWA
- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313250	250	17,- (20,91)
313350	350	23,- (28,29)
313450	450	25,- (30,75)
313550	550	25,- (30,75)

2 RÓŻGA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	19,- (23,37)
313400	400	24,- (29,52)
313500	500	26,- (31,98)
313600	600	26,- (31,98)

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310160	160	350	96,- (118,08)
310200	200	450	137,- (168,51)

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310161	160	470	34,- (41,82)
310201	200	590	41,- (50,43)
310241	240	570	63,- (77,49)

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314300	300	64,- (78,72)
314460	460	69,- (84,87)
314610	610	79,- (97,17)

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314501	500	54,- (66,42)
314801	800	69,- (84,87)

7 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
- drewniana rączka

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314991	1000	199,- (244,77)

8 MIESZADŁO
- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314075	750	73,- (89,79)
314100	1000	75,- (92,25)
314125	1250	100,- (123,00)

9 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314130	1300	169,- (207,87)

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304071	0,18	15,- (18,45)
304072	0,35	18,- (22,14)
304073	0,68	34,- (41,82)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304017	0,125	40,- (49,20)
304033	0,150	53,- (65,19)
304060	0,450	63,- (77,49)
304101	0,650	73,- (89,79)

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	12,50 (15,38)
305100	1,0	29,00 (35,67)
305200	2,0	39,00 (47,97)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304102	100	1	65,- (79,95)

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302161	255	29,- (35,67)

TARKA DO CYTRYNY /
PARMEZANU

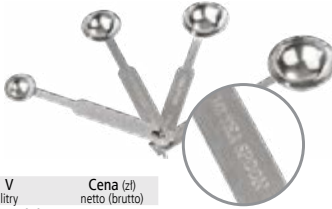


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302160	255	27,- (33,21)

ŁYŻKA MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506010	0,00125 - 0,015	17,- (20,91)

KUBEK MIARKA

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

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506015	0,06-0,25	24,- (29,52)

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	6,50 (8,00)
506103	1,00	14,00 (17,22)
506203	2,00	19,00 (23,37)
506303	3,00	24,00 (29,52)
506503	5,00	39,00 (47,97)

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506052	0,5	28,00 (34,44)
506102	1,0	42,50 (52,28)
506202	2,0	78,00 (95,94)

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	23,- (28,29)
301151	150	34,- (41,82)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	25,- (30,75)



1



3



2

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	17,- (20,91)

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	15,- (18,45)

3 LISTWA DO BONOWANIA

AI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	29,- (35,67)
099103	600	36,- (44,28)
099104	900	66,- (81,18)
099105	1200	85,- (104,55)

SZUFELKA DO FRYTEK

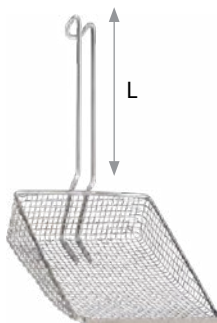
INOX

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

SZPIKULEC
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
319000	71,- (87,33)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310300	170	210	50	210	67,- (82,41)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398100	80	150	15,50 (19,07)

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max 150 mm



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	815200	510	230	230	160,- (196,80)
2.	815250	730	230	230	205,- (252,15)
3.	815240	840	300	275	247,- (303,81)

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815500	629	200	250	309,- (380,07)

WSKAŹNIK TEMPERATURY

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620110	13,- (15,99)

TERMOMETR SONDA

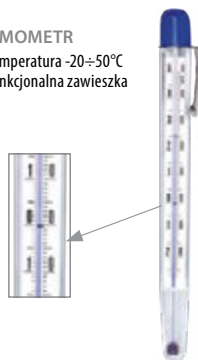
- wskaźnik temperatury -0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
620510	50	160	15,- (18,45)

TERMOMETR

- temperatura -20÷50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620210	16,- (19,68)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

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



Możliwość wzorcowania za 180,- netto



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620010	67,- (82,41)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

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



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
620011	52	21	160	89,- (109,47)

TERMO-HIGROMETR

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



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620310	82,- (100,86)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- temperatura -50÷300°C
- sonda na 1 m przewodzie
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620410	113,- (138,99)

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

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



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620711	205,- (252,15)



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 (zł) netto (brutto)
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	67,- (82,41)
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	75,- (92,25)

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065351	Red	55	210	0,35	3,50 (4,31)
065352	Yellow	55	210	0,35	3,62 (4,45)
065353	White	55	210	0,35	3,50 (4,31)
065721	Red	70	240	0,70	4,74 (5,83)
065722	Yellow	70	240	0,70	4,74 (5,83)
065723	White	70	240	0,70	4,74 (5,83)

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- posiada 5 przegródek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348050	347	120	52	45,50 (55,97)

EKSPOZYTOR NA
DYSPENSERY DO SOSÓW

- model 065100 - miejsce na 3 butelki
- model 065105 - miejsce na 5 butelek



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
065100	3x72	265	110	120	79,- (97,17)
065105	5x72	435	110	120	109,- (134,07)

STOJAK NA HOT DOGI

- 348030 stojak na 3 hot dogi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348030	217	110	118	66,- (81,18)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	25,- (30,75)

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334011	39,- (47,97)

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
531120	250	140,- (172,20)

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	12,- (14,76)

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	7,- (8,61)



PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	8,- (9,84)



PĘSETA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	12,- (14,76)
422311	300	19,- (23,37)



SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	12,50 (15,38)



SZCZYPCE DO LODU

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471101	180	7,22 (8,88)



SZCZYPCE DO CUKRU / LODU

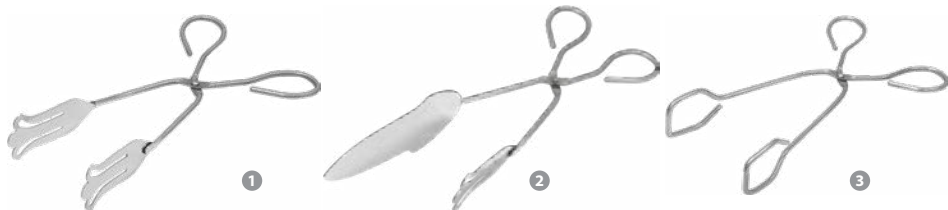
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421070	160	12,- (14,76)



SZCZYPCE DO CUKRU

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421080	110	6,- (7,38)





**1 SZCZYPCE
CUKIERNICZE**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	120	17,- (20,91)
423283	280	17,- (20,91)

**2 SZCZYPCE
DO CIASTA**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	19,- (23,37)

**3 SZCZYPCE
GRILLOWE**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	14,- (17,22)
423284	280	17,- (20,91)

**4 SZCZYPCE
DO SPAGHETTI**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	12,50 (15,38)

5 SZCZYPCE DO PIECZENI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421040	210	12,- (14,76)

6 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	9,- (11,07)
422301	300	10,- (12,30)
422401	400	16,- (19,68)

7 SZCZYPCE UNIWERSALNE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	22,- (27,06)
422302	300	24,- (29,52)
422402	400	29,- (35,67)

SIL

8 SZCZYPCE DO PIECZYWA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421050	210	14,- (17,22)

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1



4



5



2



3

1 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334102	155	21,- (25,83)

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334101	132	20,- (24,60)

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334106	197	19,- (23,37)

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334105	204	21,- (25,83)

5 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334103	140	21,- (25,83)



1



3



5



2



4

1 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334111	145	21,- (25,83)

2 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334107	20/30	170	29,- (35,67)

3 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	20,- (24,60)

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334113	170	21,- (25,83)

5 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334114	16	185	19,- (23,37)
334115	20	210	21,- (25,83)

ZESTAW DO CARVINGU

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

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334406	189,- (232,47)

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX



NÓŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze



NÓŻ DEKORACYJNY
PROSTY

- wąskie ostrze



ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334120	55	125	17,- (20,91)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334070	70	9,- (11,07)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334080	80	9,- (11,07)

ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333002	145,- (178,35)

ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333001	345,- (424,35)

OTWIERACZ DO KONSERW

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

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	275,00 (338,25)
2.	300000	Kółko	25	-	42,50 (52,28)
3.	300010	Nóż	-	40	22,00 (27,06)

WAGI POMOCNICZE



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

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sekund
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	189,- (232,47)
730010	145	205	45	0,4	2	1	153,- (188,19)

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sekund
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, pozioma
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730030	255	305	115	3,2	3	0,5	549,- (675,27)
730060	255	305	115	3,2	6	1	549,- (675,27)
730150	255	305	115	3,2	15	2	559,- (687,57)
730301	255	305	115	3,2	30	5	559,- (687,57)

WAGA POMOCNICZA

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



Waga
wodoodporna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	1059,- (1302,57)
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	1079,- (1327,17)
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	1069,- (1314,87)

WAGI SKLEPOWE



2 lata gwarancji*

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

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia (akumulator opcja)
- cieklokryształiczny wyświetlacz z podświetleniem
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje: ważenie procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa
- czas stabilizacji pomiaru ok 1 sek.
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



Czujnik zbliżeniowy



Wyposażenie dodatkowe akumulator



Nr kat.	Nazwa	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena netto (brutto)
730035	Waga	240	250	74	1,5	3,2	1	230	689,- (847,47)
730065	Waga	240	250	74	1,5	6,4	2	230	689,- (847,47)
730155	Waga	240	250	74	1,5	16	5	230	689,- (847,47)
730000	Akumulator								99,- (121,77)

WAGI KALKULACYJNE

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



WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731152	351	359	111	4,2	15	5	899,- (1105,77)

WAGA KALKULACYJNA

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



Wyświetlacz
od strony
klienta



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731153	351	391	424	3,8	15	5	1159,- (1425,57)

WAGI MAGAZYNOWE



2 lata gwarancji*

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

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
model 732351 - 650 x 500 mm
model 732061, 732151 - 550 x 420 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
732061	550	668	920	24	60	20	230	1425,- (1752,75)
732151	550	668	920	24	150	50	230	1435,- (1765,05)
732351	600	675	920	32	300	100	230	1599,- (1966,77)



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 84-103
Deski do krojenia 106-110
Tasaki, tłuczki do mięsa 90, 93, 97, 112

Nożyce kuchenne 96, 113
Ostrzałki i stalki 87, 91, 92, 104-105
Kłoc masarski 111



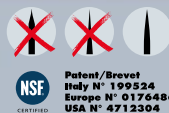
NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL



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

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojści



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

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

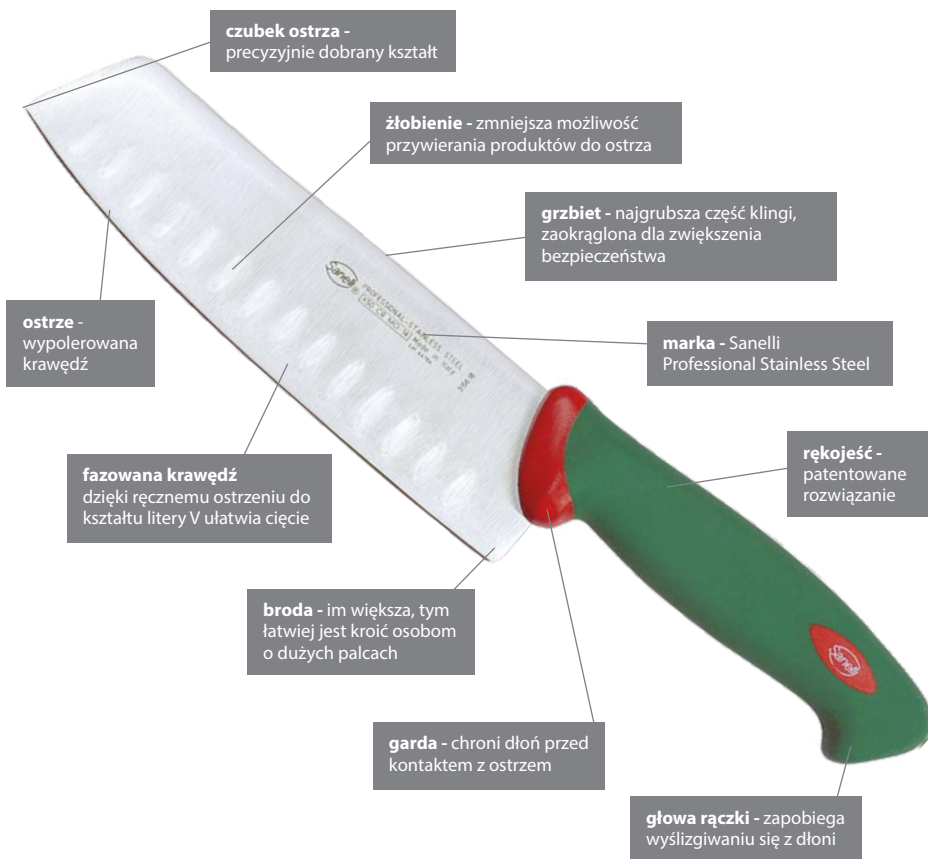


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- Wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na politechnice w Mediolanie w jednostce badawczej Ergonomia Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe rękójce wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218200	Nóż kuchenny	200	140,- (172,20)
	218250	Nóż kuchenny	255	148,- (182,04)
	218300	Nóż kuchenny	300	175,- (215,25)
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	151,- (185,73)
	202240	Nóż do szatkowania	255	191,- (234,93)
3.	219240	Nóż do chleba	235	99,- (121,77)
	219320	Nóż do chleba	315	127,- (156,21)
4.	220320	Nóż do wędlin	315	129,- (158,67)
5.	210240	Nóż do pieczeni	230	104,- (127,92)
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	107,- (131,61)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	84,- (103,32)
8.	217120	Nóż do steków	120	56,- (68,88)
9.	201180	Nóż masarski	180	123,- (151,29)
	201220	Nóż masarski	230	129,- (158,67)
10.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	96,- (118,08)
11.	203180	Nóż do nacinania	180	103,- (126,69)
12.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	109,- (134,07)
13.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	110,- (135,30)
14.	205280	Nóż do łososia	275	104,- (127,92)
15.	225330	Nóż do ryb	330	191,- (234,93)



- 16** - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 102-103



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	215120	Noż do pomidorów	115	61,00 (75,03)
2.	214100	Noż do obierania	100	49,50 (60,89)
3.	216060	Noż do jarzyn	60	45,00 (55,35)
4.	226180	Noż japoński	180	133,00 (163,59)
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	93,00 (114,39)
6.	226241	Noż japoński Yanagi ba	240	99,00 (121,77)
7.	229180	Noż do twardego sera	180	88,00 (108,24)
8.	229220	Noż do miękkiego sera	220	88,00 (108,24)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
9.	270260	Łopatka do przewracania	260	175,- (215,25)
10.	270150	Łopatka do przewracania	150	144,- (177,12)
11.	264170	Łopatka do przewracania perforowana	170	121,- (148,83)
12.	211330	Widelec płaski	180	129,- (158,67)
13.	213160	Tasak	160	207,- (254,61)
14.	212220	Stalka	220	178,- (218,94)
15.	212300	Stalka	300	198,- (243,54)
15.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	354,- (435,42)
16.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	649,- (798,27)

NOŻE SANELLI LARIO



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

- linia noży Lario została zaprojektowana tak, aby połączyć produkt wysokiej jakości przy zachowaniu ergonomii użytkownika
- ostrza noży wykonane są ze stali chromowo-molibdenowej, twardość 54-56 HRC
- ergonomiczna rękojeść wykonana z polipropylenu



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	286210	Nóż kuchenny	210	119,- (146,37)
	286250	Nóż kuchenny	255	131,- (161,13)
2.	286181	Nóż uniwersalny	180	94,- (115,62)
	286221	Nóż uniwersalny	230	117,- (143,91)
3.	286060	Nóż do jarzyn	60	34,- (41,82)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	286241	Nóż do pieczenia	230	82,00 (100,86)
5.	286240	Nóż do chleba	235	87,00 (107,01)
6.	286100	Nóż do obierania	95	42,50 (52,28)
7.	286101	Nóż do steków/pomidorów	100	11,00 (13,53)
8.	286200	Nóż do bułek	110	27,00 (33,21)



NOŻE KUTE STALGAST ELITE



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

INOX



twierdź głowni 54-56 HRC

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



krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



- 18 - Zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 102-103

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	290200	Noż kuchenny	200	119,- (146,37)
2.	290250	Noż kuchenny	250	129,- (158,67)
3.	290201	Noż kuchenny karbowany	200	121,- (148,83)
4.	291230	Noż kuchenny	230	102,- (125,46)
5.	291150	Noż do trybowania	150	88,- (108,24)
6.	293115	Noż do pomidorów	115	66,- (81,18)
7.	293090	Noż do obierania	90	61,- (75,03)
8.	293065	Noż do jarzyn	65	57,- (70,11)
9.	294230	Noż do chleba	230	104,- (127,92)
10.	294250	Noż do ciasta	250	99,- (121,77)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
10.	296180	Tasak	180	157,- (193,11)
11.	296181	Tasak karbowany	180	155,- (190,65)
12.	295180	Noż Santoku	180	129,- (158,67)
13.	295131	Noż Santoku karbowany	130	105,- (129,15)
14.	297160	Noż do serów miękkich z otworami	160	89,- (109,47)
15.	292150	Widelec "prosty"	150	85,- (104,55)
16.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	85,- (104,55)
17.	212257	Stalka diamentowa	255	51,- (62,73)
18.	200006	Zestaw noży kutych Elite w pokrowcu	-	899,- (1105,77)

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

INOX



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

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają
rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzenia

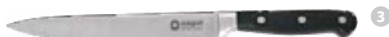
bezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy



1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209, stąlkę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 102-103



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218209	Noż kuchenny	200	43,- (52,89)
	218259	Noż kuchenny	250	70,- (86,10)
	218309	Noż kuchenny	300	67,- (82,41)
2.	219209	Noż do chleba	200	33,- (40,59)
3.	203139	Noż do mięsa	130	23,- (28,29)
	203209	Noż do mięsa	200	37,- (45,51)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	209159	Noż do filetowania	155	32,- (39,36)
	204189	Noż do filetowania	180	33,- (40,59)
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	20,- (24,60)
6.	214109	Noż do obierania	100	20,- (24,60)
7.	216089	Noż do jarzyn	80	24,- (29,52)
8.	211189	Widelec	180	38,- (46,74)
9.	212259	Stalka	250	21,- (25,83)
10.	200009	Zestaw noży kutchych	-	218,- (268,14)

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

INOX



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

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



- 10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 102-103

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Nóż kuchenny	190	23,00 (28,29)	6.	216088	Nóż do jarzyn	75	16,- (19,68)
2.	218258	Nóż kuchenny	240	33,00 (40,59)	7.	211158	Widelec	150	17,- (20,91)
3.	210208	Nóż do pieczenia	200	17,00 (20,91)	8.	227259	Nożyce do drobiu	250	34,- (41,82)
4.	219208	Nóż do chleba	195	19,50 (23,99)	9.	212259	Stalka	250	21,- (25,83)
5.	209148	Nóż do oddzielania kości	150	16,50 (20,30)	10.	212309	Stalka	300	25,- (30,75)
5.	214108	Nóż do obierania	100	15,00 (18,45)					
5.	214138	Nóż do obierania	115	12,00 (14,76)	10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	109,- (134,07)

NOŻE JAPOŃSKIE

 **stalgast**

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

INOX



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298210	Noż japoński Sashimi	210	99,- (121,77)
	298240	Noż japoński Sashimi	240	109,- (134,07)
2.	298180	Noż japoński Nakiiri	180	99,- (121,77)
3.	298165	Noż japoński Santoku	165	89,- (109,47)
4.	298150	Noż japoński Deba	150	79,- (97,17)



NOŻE CERAMICZNE


stalgast

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



Ostrza nie wymagające częstego ostrzenia



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	206015	Nóż santoku	150	29,- (35,67)
2.	206100	Nóż do jarzyn	100	20,- (24,60)
3.	206150	Nóż kuchenny	150	34,- (41,82)
4.	206200	Nóż kuchenny	200	64,- (78,72)

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



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

1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283261		260	61,- (75,03)
283262		260	61,- (75,03)
283263		260	61,- (75,03)
283264		260	61,- (75,03)
283265		260	61,- (75,03)
283266		260	61,- (75,03)



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283251		250	46,- (56,58)
283252		250	46,- (56,58)
283253		250	46,- (56,58)



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283201		200	43,- (52,89)
283202		200	43,- (52,89)
283203		200	43,- (52,89)



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283231		230	39,- (47,97)
283232		230	39,- (47,97)
283233		230	39,- (47,97)
283234		230	39,- (47,97)
283235		230	39,- (47,97)
283236		230	39,- (47,97)



5 NOŻ DO KROJENIA



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283181	Red	180	42,- (51,66)
283182	Green	180	42,- (51,66)
283183	Brown	180	42,- (51,66)
283184	Blue	180	42,- (51,66)
283185	Yellow	180	42,- (51,66)
283186	White	180	42,- (51,66)



6 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284181	Red	180	43,- (52,89)
284182	Green	180	43,- (52,89)
284183	Brown	180	43,- (52,89)
284184	Blue	180	43,- (52,89)
284185	Yellow	180	43,- (52,89)
284186	White	180	43,- (52,89)



7 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284151	Red	150	39,- (47,97)
284152	Green	150	39,- (47,97)
284153	Brown	150	39,- (47,97)
284154	Blue	150	39,- (47,97)
284155	Yellow	150	39,- (47,97)
284156	White	150	39,- (47,97)



8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283091	Red	90	18,- (22,14)
283092	Green	90	18,- (22,14)
283093	Brown	90	18,- (22,14)
283094	Blue	90	18,- (22,14)
283095	Yellow	90	18,- (22,14)
283096	White	90	18,- (22,14)



9 NOŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283142	Green	100	19,- (23,37)



10 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283062	Green	60	12,- (14,76)



11 NOŻYČKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227200	200	36,50 (44,90)



1 NÓZ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283101		200	45,- (55,35)
283104		200	45,- (55,35)
283105		200	45,- (55,35)



2 NÓZ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283111		150	30,- (36,90)
283114		150	30,- (36,90)
283115		150	30,- (36,90)



3 NÓZ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283121		150	31,- (38,13)
283123		150	31,- (38,13)
283125		150	31,- (38,13)



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283191		180	79,- (97,17)
283195		180	79,- (97,17)



5 NÓZ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283304		300	44,- (54,12)



6 NÓZ KUCHENNY



- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
225314		310	89,- (109,47)



1


1 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284251		250	44,- (54,12)
284301		300	58,- (71,34)



2



2 NOŻ MASARSKI - zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284311		250	45,- (55,35)



3


3 NOŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283256		250	36,- (44,28)
283306		300	40,- (49,20)




4

4 NOŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283366		360	150,- (184,50)

5 NOŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283156		150	25,- (30,75)



5

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



- kolorowy uchwyt

System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281151		160	15,00 (18,45)
281152		160	14,50 (17,84)
281153		160	14,00 (17,22)
281154		160	13,00 (15,99)
281155		160	14,50 (17,84)
281156		160	13,00 (15,99)



2 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281211		220	17,- (20,91)
281212		220	17,- (20,91)
281213		220	19,- (23,37)
281214		220	17,- (20,91)
281215		220	19,- (23,37)
281216		220	18,- (22,14)



3 NÓŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281251		250	25,- (30,75)
281252		250	23,- (28,29)
281253		250	22,- (27,06)
281254		250	24,- (29,52)
281255		250	24,- (29,52)
281256		250	22,- (27,06)





4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284205		200	18,- (22,14)
284303		300	20,- (24,60)



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151		160	11,- (13,53)
282154		160	11,- (13,53)



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285081		90	7,22 (8,88)
285082		90	7,00 (8,61)
285083		90	6,50 (8,00)



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285092		100	11,- (13,53)



8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285102		105	12,- (14,76)



9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
250012		85	6,50 (8,00)





POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
201000	515	230	80	127,- (156,21)

LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249338	330	22,- (27,06)
249558	550	29,- (35,67)



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200007	109,- (134,07)



LISTWA MAGNETYCZNA



STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

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



STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200009	218,- (268,14)

POKROWIEC



ZESTAW SANNELII
Z LISTWĄ

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



LISTWA MAGNETYCZNA

NÓŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NÓŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NÓŻ MASARSKI



NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200008	649,- (798,27)

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE
Z POKROWCEM

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



POKROWIEC

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200006	899,- (1105,77)

STAŁKA
DIAMENTOWA



WIDELEC



NÓŻ SANTOKU



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO TRYBOWANIA



NÓŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW



NÓŻ DO OBIERANIA



NÓŻ DO JARZYŃ



STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	178,- (218,94)
	212300	Stalka Sanelli	300	198,- (243,54)
2.	212259	Stalka	250	21,- (25,83)
	212309	Stalka	300	25,- (30,75)
3.	212257	Stalka diamentowa	255	51,- (62,73)

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	283231	red	230	39,- (47,97)
	283232	green	230	39,- (47,97)
	283233	brown	230	39,- (47,97)
	283234	blue	230	39,- (47,97)
	283235	yellow	230	39,- (47,97)
	283236	white	230	39,- (47,97)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247500	145	20	60	43,- (52,89)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247501	190	50	60	37,- (45,51)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°



Okładziny ścierne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
242000	320	110	120	2500	0,18	230	649,- (798,27)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- max. 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



Diamentowe kamienie ścierne



Szufładka na opiłki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V	Cena (zł) netto (brutto)
242001	226	98	100	6600	0,09	230	569,- (699,87)

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



HACCP



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY



super cena!

20⁰⁰

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341451		450	300	13	20,- (24,60)
341452		450	300	13	20,- (24,60)
341453		450	300	13	20,- (24,60)
341454		450	300	13	20,- (24,60)
341455		450	300	13	20,- (24,60)
341456		450	300	13	20,- (24,60)

ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



NOWOŚĆ

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
341450	450x300 gładka	109,- (134,07)
341320	GN1/2 z wycięciem	159,- (195,57)
341530	GN1/1 z wycięciem	319,- (392,37)

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX









Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
349060	300	270	270	77,- (94,71)

Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2







- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341321		325	265	12	29,- (35,67)
341322		325	265	12	29,- (35,67)
341323		325	265	12	29,- (35,67)
341324		325	265	12	29,- (35,67)
341325		325	265	12	29,- (35,67)
341326		325	265	12	29,- (35,67)



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1




- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341531		530	325	15	59,- (72,57)
341532		530	325	15	59,- (72,57)
341533		530	325	15	59,- (72,57)
341534		530	325	15	59,- (72,57)
341535		530	325	15	59,- (72,57)
341536		530	325	15	59,- (72,57)



DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341631		600	400	18	99,- (121,77)
341632		600	400	18	99,- (121,77)
341633		600	400	18	99,- (121,77)
341634		600	400	18	99,- (121,77)
341635		600	400	18	99,- (121,77)
341636		600	400	18	99,- (121,77)



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 (zł) netto (brutto)
1.	341457	deska gładka	450	300	13	20,- (24,60)
2.	341327	deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	29,- (35,67)
	341537	deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	59,- (72,57)
	341637	deska z wycięciem	600	400	18	99,- (121,77)



1

super cena!

20⁰⁰



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA



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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
340250	250	150	10	13,- (15,99)
340300	300	220	10	26,- (31,98)
340350	350	250	20	64,- (78,72)
340440	440	290	20	94,- (115,62)
340500	500	340	20	123,- (151,29)
340600	600	390	20	169,- (207,87)

Antypoślizgowe
nóżki





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 (zł) netto (brutto)
1.	342250	300	250	20	39,50 (48,59)
2.	342400	400	300	20	43,00 (52,89)
3.	342500	500	300	20	54,00 (66,42)
4.	344400	400	300	40	96,00 (118,08)
	344500	500	350	40	127,00 (156,21)
	344600	600	350	40	154,00 (189,42)



DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	82,- (100,86)





KLOC MASARSKI

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



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	684516	400	500	850	1159,- (1425,57)
	684416	400	400	850	1059,- (1302,57)
	684511	400	500	800	1089,- (1339,47)
	684411	400	400	800	999,- (1228,77)
2.	684515	400	500	150	509,- (626,07)
	684415	400	400	150	377,- (463,71)
	684510	400	500	100	410,- (504,30)
	684410	400	400	100	323,- (397,29)

KLOC MASARSKI

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

super cena!
589⁰⁰



Nr kat	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680541	850	589,- (724,47)

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

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



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247514		45	145	45	103	49,- (60,27)
247510		45	145	45	103	49,- (60,27)

TŁUCCZEK SZEFA KUCHNI

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



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247519	56	265	60	70	123,- (151,29)

RĘKAWICA STAŁOWA



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
240001		M	494,- (607,62)
240004		L	494,- (607,62)

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247090	0,9	74,- (91,02)

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247040	0,4	250	26,- (31,98)

TŁUCCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247030	0,2	230	31,- (38,13)

NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	21,00 (25,83)
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	153,00 (188,19)
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	34,00 (41,82)
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	39,00 (47,97)
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	36,50 (44,90)

OBIERACZKI

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	17,- (20,91)
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	17,- (20,91)
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	17,- (20,91)
2.	334006	Obieraczka	35	155	12,- (14,76)
3.	334110	Obieraczka	33	185	17,- (20,91)

Ostrze model 334120





AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuczce	115-129
Szkło i porcelana	132-169
Zestawy do przypraw	202-203
Serwetniki	206

Koszki do pieczywa	204-205
Naczynia do zapiekania	172-173
Naczynia Emaliowane	170-171
Krzesetko i przewijak dla dziecka	131

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	354160	łyżka stołowa	178	12	0,80 (0,98)
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	0,80 (0,98)
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,40 (1,72)
4.	354110	łyżeczka do herbaty	138	12	0,40 (0,49)



SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	354060	łyżka stołowa	175	12	0,98 (1,21)
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	0,98 (1,21)
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	1,90 (2,34)
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,75 (0,92)



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	353060	łyżka stołowa	195	12	1,20	(1,48)
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,20	(1,48)
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	2,00	(2,46)
4.	353010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,84	(1,03)







SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	351061	łyżka stołowa	187	12	2,38 (2,93)	
2.	351051	widelec stołowy	190	12	2,28 (2,80)	
3.	351081	noż stołowy	205	12	2,38 (2,93)	
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	1,70 (2,09)	

SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357060	łyżka stolowa	190	12	2,45 (3,01)
2.	357050	Widelec stolowy	195	12	2,45 (3,01)
3.	357080	Nóż stolowy	230	12	3,10 (3,81)
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	1,85 (2,28)
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	1,90 (2,34)
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	1,70 (2,09)



SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357460	łyżka stołowa	197	12	2,30 (2,83)
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	2,30 (2,83)
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	3,90 (4,80)
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	1,80 (2,21)



SZTUĆCE NOVA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357360	łyżka stołowa	187	12	3,14 (3,86)
2.	357350	Widelec stołowy	190	12	3,06 (3,76)
3.	357380	Nóż stołowy	218	12	4,00 (4,92)
4.	357310	łyżeczka do herbaty	133	12	2,14 (2,63)
5.	357340	łyżeczka do kawy	103	12	2,08 (2,56)



SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	2,40 (2,95)
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,40 (2,95)
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	5,10 (6,27)
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	1,80 (2,21)
5.	350240	łopatką do tortu	220	1	4,10 (5,04)
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	12,80 (15,74)



SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	2,60 (3,20)
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,60 (3,20)
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	5,90 (7,26)
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	1,80 (2,21)
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	1	1,70 (2,09)
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	1	1,80 (2,21)



SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	3,20 (3,94)
2.	356650	widelec stołowy	206	12	3,20 (3,94)
3.	356680	nóż stołowy	225	12	5,00 (6,15)
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	2,10 (2,58)
5.	356620	widelczyk do ciasta	185	12	3,00 (3,69)
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	2,00 (2,46)



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	3,60 (4,43)
2.	350650	Widelec stołowy	206	12	3,60 (4,43)
3.	350680	Nóż stołowy	240	12	6,20 (7,63)
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	2,40 (2,95)



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

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

INOX
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	6,90 (8,49)
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	6,70 (8,24)
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	8,20 (10,09)
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	3,80 (4,67)
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	3,20 (3,94)
6.	351120	Widelczyk do ciasta	135	12	3,60 (4,43)



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	7,10 (8,73)
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	7,10 (8,73)
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	6,80 (8,36)
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	4,20 (5,17)



SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0

NOWOŚĆ



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355660	łyżka stołowa	200	12	3,99 (4,91)
2.	355650	Widelec stołowy	200	12	3,99 (4,91)
3.	355680	Nóż stołowy	218	12	5,09 (6,26)
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	3,05 (3,75)
5.	355640	Łopatką do tortu	220	1	4,09 (5,03)
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	12,99 (15,98)



NÓZ DO STEKÓW I PIZZY

- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- ergonomiczny uchwyt z trwałego tworzywa sztucznego

Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298110	Nóż do steków i pizzy	110	12,50 (15,38)
2.	298115	Nóż do steków i pizzy	115	23,00 (28,29)
3.	298120	Nóż do steków Jumbo	120	13,00 (15,99)

NÓZ DO STEKÓW I PIZZY

- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- ergonomiczna drewniana rękojeść



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298111	Nóż do steków i pizzy	110	15,50 (19,07)
2.	298116	Nóż do steków i pizzy	115	27,00 (33,21)
3.	298121	Nóż do steków Jumbo	120	16,50 (20,30)

Konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń





SZTUĆCE DLA DZIECI

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

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358061	łyżka stołowa	168	12	2,30 (2,83)
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,30 (2,83)
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	3,70 (4,55)
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	1,80 (2,21)

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

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

Bezpieczne,
zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358160	łyżka stołowa	153	12	2,60 (3,20)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	2,40 (2,95)
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	3,30 (4,06)
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	2,20 (2,71)



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 (zł) netto (brutto)
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	11,00 (13,53)
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	13,00 (15,99)
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	15,50 (19,07)
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	13,00 (15,99)
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	-	6	14,99 (18,44)
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	12,00 (14,76)

NOWOŚĆ

KRZESEŁKO DZIECIĘCE

- rekomendowane dla dzieci w wieku od 6 do 36 miesięcy życia
- wykonane z antybakteryjnego materiału Microban
- system pasów bezpieczeństwa utrzymujących i zabezpieczających dziecko przed wypadnięciem
- brak ostrych krawędzi i potencjalnie niebezpiecznych miejsc
- gładka powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- do samodzielnego montażu
- możliwość zamontowania tacy 067074 (sprzedawana oddzielnie)
- krzeselka można piętrować
- **produkt jest przetestowany pod kątem stabilności i obciążenia**



Wygodny uchwyt do przenoszenia



Bezpieczne i wygodne pasy



Dzięki technologii Microban® powierzchnia jest chroniona przed rozwojem bakterii, nie zmywa się ani nie zużywa.



bez Microban®



z Microban®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067073	636	583	768	508,- (624,84)

TACA DO KRZESEŁKA

- możliwość demontażu i mycia w zmywarce zapewnia większą higienę użytkownika
- powłoka antybakteryjna Microban
- pasuje do krzeselka 067073



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067074	424	300	855	150,- (184,50)

Rant zabezpieczający



CZARNA PORCELANA

 **stalgast**



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

TALERZ PŁYTKI

- gładki



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396101	255	25	1	31,- (38,13)
396102	305	35	1	47,- (57,81)

TALERZ GŁĘBOKI

- gładki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396103	230	55	180	1	32,- (39,36)
396104	305	65	450	1	57,- (70,11)

TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396111	255	30	1	43,50 (53,51)
396112	305	40	1	65,00 (79,95)

TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza



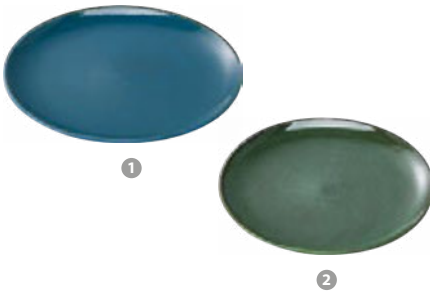
Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396113	265	60	320	1	52,- (63,96)
396114	305	70	500	1	73,- (89,79)

KOLOROWA PORCELANA

- wytrzymała powłoka szkliwa
- dostępne w dwóch wersjach kolorystycznych
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



TALERZ PŁYTKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396152	200	30	10,- (12,30)
2.	396162	200	30	10,- (12,30)

TALERZ PŁYTKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396153	260	35	17,- (20,91)
2.	396163	260	35	17,- (20,91)

SALATERKA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	Cena (zł) netto (brutto)
1.	396151	135	75	0,600	9,- (11,07)
2.	396161	135	75	0,600	9,- (11,07)

PORCELANA STALGAST



PRODUKT POLSKI



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA
str. 135 - 143



PRATO
str. 144 - 147



TARANTO
str. 148 - 150



LIGURIA
str. 151 - 156



APULIA

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





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395300	160	20	6	5,07 (6,24)
395301	190	15	6	5,82 (7,16)
395302	210	15	6	7,68 (9,45)
395303	270	20	6	11,86 (14,59)
395320	320	25	6	16,50 (20,30)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395304	225	40	0,5	6	9,81 (12,07)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395321	280	150	3,3	1	58,73 (72,24)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	7,98 (9,82)
395340	Spodek	160	-	-	6	4,21 (5,18)

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	7,87 (9,68)
395340	Spodek	160	-	-	6	4,21 (5,18)

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395316	95	80	0,28	6	4,70 (5,78)
395317	130	65	0,55	6	5,56 (6,84)
395318	160	70	0,90	6	7,65 (9,41)
395319	230	83	2,20	6	20,50 (25,22)

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395312	160	116	15	6	8,30 (10,21)
395313	240	174	22	6	12,83 (15,78)
395314	310	220	27	6	20,58 (25,31)
395315	360	265	34	6	25,13 (30,91)

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395320	320	25	6	16,50 (20,30)

Apulia A

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395311	110	85	0,19	6	9,58 (11,78)
395325	160	110	0,45	6	18,00 (22,14)
395324	190	130	0,84	1	20,91 (25,72)

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395325	140	135	0,37	6	14,21 (17,48)
395326	170	165	0,72	1	21,80 (26,81)

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395327	200	65	0,4	6	13,79 (16,96)

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395331	35	145	0,185	6	12,29 (15,12)

5 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395336	87	95	0,35	6	7,62 (9,37)

6 FILIŻANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395350	Filiżanka	70	45	0,10	6	3,02 (3,71)
	395341	Spodek	110	-	-	6	2,70 (3,32)
7.	395351	Filiżanka	80	60	0,21	6	5,90 (7,26)
	395342	Spodek	145	-	-	6	3,90 (4,80)
8.	395352	Filiżanka	100	60	0,28	6	6,04 (7,43)
	395340	Spodek	160	-	-	6	4,21 (5,18)

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395310	80	100	0,28	6	12,50 (15,38)

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395330	47	43	0,043	6	2,26 (2,78)

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395334	47	45	0,045	6	2,26 (2,78)

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	395328	Solniczka	60	6	3,24 (3,99)
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	3,24 (3,99)

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
14.	395333	58	30	0,046	6	2,26 (2,78)
15.	395335	70	20	0,032	6	2,24 (2,76)
16.	395332	55	18	0,013	6	2,16 (2,66)





Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394117	180	180	20	6	13,29 (16,35)
394118	210	210	20	6	14,80 (18,20)
394119	250	250	25	6	22,00 (27,06)
394120	270	270	25	6	22,00 (27,06)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394102	210	210	40	0,5	6	16,- (19,68)

3 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394135	180	150	50	6	16,00 (19,68)
4.	394136	230	145	45	6	34,70 (42,68)

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	11,50 (14,15)
394110	130	130	45	0,37	6	10,40 (12,79)
394100	170	170	55	0,75	6	15,14 (18,62)
394111	230	230	67	1,80	6	36,26 (44,60)

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	14,50 (17,84)
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	10,50 (12,92)

7 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394106	220	155	20	6	28,30 (34,81)
394107	350	240	35	6	61,30 (75,40)

8 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	11,50 (14,15)

9 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394133	220	175	20	6	15,00 (18,45)
394134	290	230	25	6	20,60 (25,34)

10 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
11.	394113	230	115	10	6	11,50 (14,15)
11.	394131	240	240	10	6	18,44 (22,68)
12.	394114	250	150	15	6	10,70 (13,16)

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395338	110	85	6	12,- (14,76)

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394137	90	95	0,35	6	8,14 (10,01)

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394153	Filiżanka	75	-	-	0,2	6	11,00 (13,53)
5.	394142	Spodek	-	140	140	-	6	8,60 (10,58)
4.	394154	Filiżanka	83	-	-	0,24	6	10,70 (13,16)
5.	394142	Spodek	-	140	140	-	6	8,60 (10,58)
5.	394155	Filiżanka	110	-	-	0,36	6	10,30 (12,67)
	394140	Spodek	-	180	180	-	6	10,50 (12,92)



Apulia C

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395910	130	50	0,3	6	10,88 (13,38)
395911	240	90	1,6	6	37,93 (46,65)

2 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395915	325	200	4,5	1	102,58 (126,17)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395900	220	177	20	6	14,98 (18,43)
395901	290	230	30	6	21,98 (27,04)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395902	210	50	0,7	6	15,14 (18,62)

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395913	380	290	30	6	61,30 (75,40)





Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395200	190	20	6	6,25 (7,69)
395201	260	20	6	11,33 (13,94)
395211	320	32	6	15,80 (19,43)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395202	225	30	0,33	6	9,37 (11,53)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395212	130	40	0,25	6	4,90 (6,03)
395213	170	50	0,50	6	7,54 (9,27)
395214	230	65	1,10	6	16,49 (20,28)
395215	260	70	1,80	6	16,30 (20,05)

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395217	300	215	3,4	1	61,- (75,03)

5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395216	Sosjerka	215	80	0,37	6	13,79 (16,96)
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	9,24 (11,37)

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395205	70	135	0,24	6	11,23 (13,81)

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	395250	Filiżanka	55	60	0,095	6	3,09 (3,80)
	395240	Spodek	115	-	-	6	2,50 (3,08)
9.	395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	5,97 (7,34)
	395241	Spodek	135	-	-	6	3,61 (4,44)

10 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395221	75	100	0,28	6	6,79 (8,35)

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395209	220	155	20	6	10,88 (13,38)
395210	330	230	27	6	21,84 (26,86)

12 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395211	320	32	6	15,80 (19,43)



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394022	350	190	3,5	1	60,- (73,80)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394018	120	60	0,38	6	4,80 (5,90)
394019	190	85	1,50	6	7,50 (9,23)
394020	210	95	1,80	6	11,60 (14,27)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394000	160	20	6	5,68 (6,99)
394001	190	20	6	6,10 (7,50)
394002	210	20	6	7,11 (8,75)
394003	270	20	6	11,60 (14,27)
394017	320	25	6	17,80 (21,89)

4 TALERZ GŁĘBOKI

5 - 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	394004	225	35	0,3	6	9,37 (11,53)
5.	394005	230	40	0,7	6	10,40 (12,79)
6.	394006	270	55	1,2	6	21,00 (25,83)

7 BULIONÓWKA 

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	6,49 (7,98)
394040	Spodek	150	-	-	6	3,91 (4,81)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394014	240	175	20	6	13,29 (16,35)
394015	310	220	25	6	22,30 (27,43)
394016	360	265	30	6	28,50 (35,06)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394017	320	25	6	17,80 (21,89)





Apulia E

1 DZBANEK						
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	394013	250	200	1,35	1	29,- (35,67)
2.	394012	270	150	1,36	1	27,- (33,21)

3 DZBANEK						
Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
394011	125	85	0,22	6	9,20 (11,32)	

4 SOSJERKA						
Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
394021	180	77	0,5	6	14,50 (17,84)	

5 CUKIERNICA						
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
394010	90	100	0,22	6	11,60 (14,27)	

6 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	5,86 (7,21)
394042	Spodek	145	-	-	6	3,91 (4,81)

7 KUBEK						
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
394023	85	100	0,34	6	7,62 (9,37)	



Apulia F

1 DZBANEK						
Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395607	225	195	1,56	1	32,50 (39,98)
2.	395606	245	155	1,50	1	35,60 (43,79)

3 CUKIERNICA						
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
395602	85	100	0,33	6	12,50 (15,38)	

4 DZBANEK						
Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
395603	120	105	0,32	6	8,96 (11,02)	
395604	140	143	0,59	6	17,50 (21,53)	
395605	175	183	1,10	6	24,93 (30,66)	

5 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	6,44 (7,92)
395641	Spodek	160	-	-	6	5,86 (7,21)

6 FILIŻANKA						
Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	3,24 (3,99)
395640	Spodek	115	-	-	6	2,91 (3,58)



1



2



3



4

Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394403	320	85	1	38,50 (47,36)

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394405	265	200	45	1	27,- (33,21)
394406	360	250	45	1	43,- (52,89)

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
3.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	38,70 (47,60)
4.	394404	330	30	3 x 0,26	1	63,86 (78,55)	

5 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	13,50 (16,61)

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
6.	394400	190	100	35	0,32	6	16,00 (19,68)
7.	394401	210	110	25	0,2	6	15,50 (19,07)

8 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394407	360	250	25	1	43,98 (54,10)

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	13,48 (16,58)

10 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,04 (9,89)

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394411	55	60	6	5,56 (6,84)

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	ltry	szt.	netto (brutto)
12.	394409	80	40	0,14	6	4,86 (5,98)
13.	394408	60	45	0,14	6	5,56 (6,84)



5



6



7



8



9



10



11



12



13

PRATO

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





1



2



3



4



6



5



7

Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395012	330	200	4	1	61,- (75,03)

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395000	190	20	6	6,44 (7,92)
395001	210	27	6	7,68 (9,45)
395002	265	25	6	12,50 (15,38)
395023	320	30	6	18,83 (23,16)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395003	235	40	0,7	6	11,- (13,53)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	8,22 (10,11)
395040	Spodek	160	-	-	6	5,86 (7,21)

5 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395014	135	65	0,42	6	7,65 (9,41)
6.	395015	170	50	0,48	6	7,88 (9,69)
	395016	230	65	1,20	6	15,76 (19,38)

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395018	150	92	30	6	6,39 (7,86)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395019	230	157	30	6	14,50 (17,84)
395020	280	205	30	6	18,00 (22,14)
395021	320	230	30	6	24,00 (29,52)
395022	355	273	30	6	30,00 (36,90)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395023	320	30	6	18,83 (23,16)



8



9



1



2



3



4



6



5



9



8



7

Prato A

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
1.	395011	220	175	1,15	1	29,15 (35,85)
2.	395010	230	225	1,37	1	30,18 (37,12)

3 WAZON

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
395025	40	140	0,23	6	12,29 (15,12)

4 SOSJERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
395024	225	70	0,38	6	13,18 (16,21)

5 DZBANEK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
395008	105	100	0,26	6	9,38 (11,54)

6 CUKIERNICA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
395009	140	95	0,27	6	12,- (14,76)

7 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena (zł)
			mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
7.	395050	Filiżanka	70	53	0,1	6	3,09 (3,80)
9.	395041	Spodek	130	-	-	6	3,61 (4,44)
8.	395052	Filiżanka	75	82	0,21	6	6,12 (7,53)
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,22 (5,19)
9.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	5,67 (6,97)
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,22 (5,19)



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395700	190	20	6	6,25 (7,69)
395701	250	25	6	11,86 (14,59)
395715	320	32	6	15,00 (18,45)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395702	225	35	0,5	6	9,99 (12,29)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395721	310	220	3,5	1	58,- (71,34)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	6,25 (7,69)
395740	Spodek	150	-	-	6	4,09 (5,03)

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395716	130	40	0,3	6	4,00 (4,92)
395717	170	60	0,5	6	7,31 (8,99)
395718	230	65	1,8	6	14,00 (17,22)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	5,67 (6,97)
	395740	Spodek	150	-	-	6	4,09 (5,03)
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	6,12 (7,53)
	395740	Spodek	150	-	-	6	4,09 (5,03)

8 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395723	50	50	0,04	6	2,26 (2,78)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395713	220	135	25	6	10,88 (13,38)
395714	335	210	30	6	21,84 (26,86)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395715	320	32	6	15,- (18,45)

TARANTO

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





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395400	170	22	6	9,89 (12,16)
395401	190	22	6	11,75 (14,45)
395402	210	25	6	12,83 (15,78)
395403	265	25	6	18,54 (22,80)
395428	320	35	6	30,86 (37,96)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395404	235	42	0,7	6	17,35 (21,34)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395434	320	200	3,1	1	71,70 (88,19)

4 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	16,27 (20,01)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)
5.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	14,83 (18,24)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)

6 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	18,50 (22,76)

7 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395430	170	50	0,50	6	12,36 (15,20)
395431	230	63	1,20	6	25,50 (31,37)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395424	230	155	33	6	21,80 (26,81)
395425	290	205	30	6	26,90 (33,09)
395426	320	230	30	6	35,30 (43,42)
395427	355	270	30	6	42,00 (51,66)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395428	320	35	6	30,86 (37,96)



Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395418	145	125	0,56	6	19,- (23,37)

2 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395414	135	100	0,27	6	17,92 (22,04)

3 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395435	40	135	0,19	6	15,14 (18,62)

4 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395439	100	75	6	16,50 (20,30)

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395440	85	95	0,34	6	12,- (14,76)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
7	395450	Filiżanka	67	48	0,10	6	6,00 (7,38)
8	395443	Spodek	130	-	-	6	6,00 (7,38)
7	395451	Filiżanka	87	58	0,22	6	9,00 (11,07)
8	395444	Spodek	150	-	-	6	7,87 (9,68)
8	395452	Filiżanka	100	60	0,27	6	11,00 (13,53)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)

9 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
9	395455	Filiżanka	93	55	0,23	6	8,00 (9,84)
	395444	Spodek	150	-	-	6	7,87 (9,68)
10	395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	12,83 (15,78)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)

11 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
11	395454	Filiżanka	70	50	0,1	6	5,00 (6,15)
	395443	Spodek	130	-	-	6	6,00 (7,38)
12	395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	9,38 (11,54)
	395444	Spodek	150	-	-	6	7,87 (9,68)

LIGURIA

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





Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395800	180	180	20	6	14,00 (17,22)
395801	210	210	20	6	16,48 (20,27)
395802	250	250	25	6	25,43 (31,28)
395803	270	270	25	6	24,31 (29,90)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395806	210	210	40	0,5	6	16,48 (20,27)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395804	170	170	55	0,7	6	17,50 (21,53)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395805	205	205	45	0,7	6	15,- (18,45)

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395828	105	80	6	18,10 (22,26)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395827	85	95	0,32	6	14,- (17,22)

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	19,47 (23,95)
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	12,40 (15,25)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395831	Filiżanka	75	-	-	70	0,20	6	12,61 (15,51)
395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	10,45 (12,85)

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395811	90	130	0,32	6	25,20 (31,00)

10 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
10.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	8,00 (9,84)
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	6,00 (7,38)
11.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	12,05 (14,82)
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	6,00 (7,38)



Liguria B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395500	190	25	6	10,09 (12,41)
395501	260	25	6	24,00 (29,52)
395515	310	35	6	33,58 (41,30)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395502	205	45	0,7	6	15,80 (19,43)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395522	275	145	3	1	77,47 (95,29)

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395517	130	45	0,35	6	7,40 (9,10)
395518	160	50	0,60	6	11,20 (13,78)
395519	210	55	1,10	6	16,50 (20,30)
395520	230	60	1,40	6	25,75 (31,67)

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395516	235	37	6	25,- (30,75)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395550	Filiżanka	60	50	0,10	6	5,60 (6,89)
	395541	Spodek	110	-	-	6	4,30 (5,29)
7.	395551	Filiżanka	75	60	0,19	6	8,30 (10,21)
	395542	Spodek	130	-	-	6	5,30 (6,52)

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395508	105	60	0,15	6	13,30 (16,36)

9 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
9.	395526	55	30	0,05	6	2,88 (3,54)
10.	395525	70	20	0,04	6	2,60 (3,20)

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395514	330	204	30	6	33,- (40,59)

12 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395515	310	35	6	33,58 (41,30)



Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394200	160	20	6	9,08 (11,17)
394201	210	15	6	12,50 (15,38)
394202	270	20	6	18,00 (22,14)
394205	320	23	6	30,00 (36,90)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394203	230	40	0,6	6	16,- (19,68)

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394204	270	53	1	6	24,- (29,52)

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394210	275	160	3	1	74,06 (91,09)

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	15,50 (19,07)
394240	Spodek	180	-	-	6	9,70 (11,93)

6 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	394218	180	150	0,53	1	29,90 (36,78)
7.	394219	210	90	0,5	1	38,32 (47,13)

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	8,55 (10,52)
	394242	Spodek	145	-	-	6	6,90 (8,49)
9.	394253	Filiżanka	100	77	0,350	6	11,85 (14,58)
	395141	Spodek	160	-	-	6	9,98 (12,28)

10 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394212	80	100	0,25	6	15,99 (19,67)

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394206	240	170	23	6	21,70 (26,69)
394207	310	217	25	6	36,05 (44,34)
394208	360	260	32	6	39,00 (47,97)

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	394221	Solniczka	60	6	5,15 (6,33)
13.	394222	Pieprzniczka	60	6	5,15 (6,33)

14 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394205	320	23	6	30,- (36,90)



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395100	230	20	6	14,63 (17,99)
395101	290	20	6	22,00 (27,06)
395113	320	30	6	29,00 (35,67)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395102	240	40	0,4	6	21,- (25,83)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395119	310	190	3	1	80,- (98,40)

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395115	160	55	0,46	6	12,50 (15,38)
395116	230	70	1,40	6	25,00 (30,75)
395117	250	95	2,60	6	26,80 (32,96)

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395150	Filiżanka	65	50	0,09	6	6,00 (7,38)
6.	395140	Spodek	115	-	-	6	4,53 (5,57)
6.	395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	12,50 (15,38)
7.	395141	Spodek	160	-	-	6	9,98 (12,28)
7.	395152	Filiżanka	90	65	0,26	6	11,85 (14,58)
8.	395141	Spodek	160	-	-	6	9,98 (12,28)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395110	240	170	20	6	21,70 (26,69)
395111	310	217	25	6	35,00 (43,05)
395112	360	260	30	6	48,06 (59,11)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395113	320	30	6	29,- (35,67)



Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394300	200	200	23	6	16,00 (19,68)
394301	250	250	23	6	24,31 (29,90)

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394500	220	175	20	6	17,24 (21,21)
394501	290	230	25	6	23,60 (29,03)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394303	210	210	40	0,5	6	16,48 (20,27)

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394309	105	85	0,2	6	19,88 (24,45)

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394308	70	70	105	0,24	6	25,20 (31,00)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	394304	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	8,34 (10,26)
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	6,90 (8,49)
7.	394306	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	11,70 (14,39)
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	9,70 (11,93)



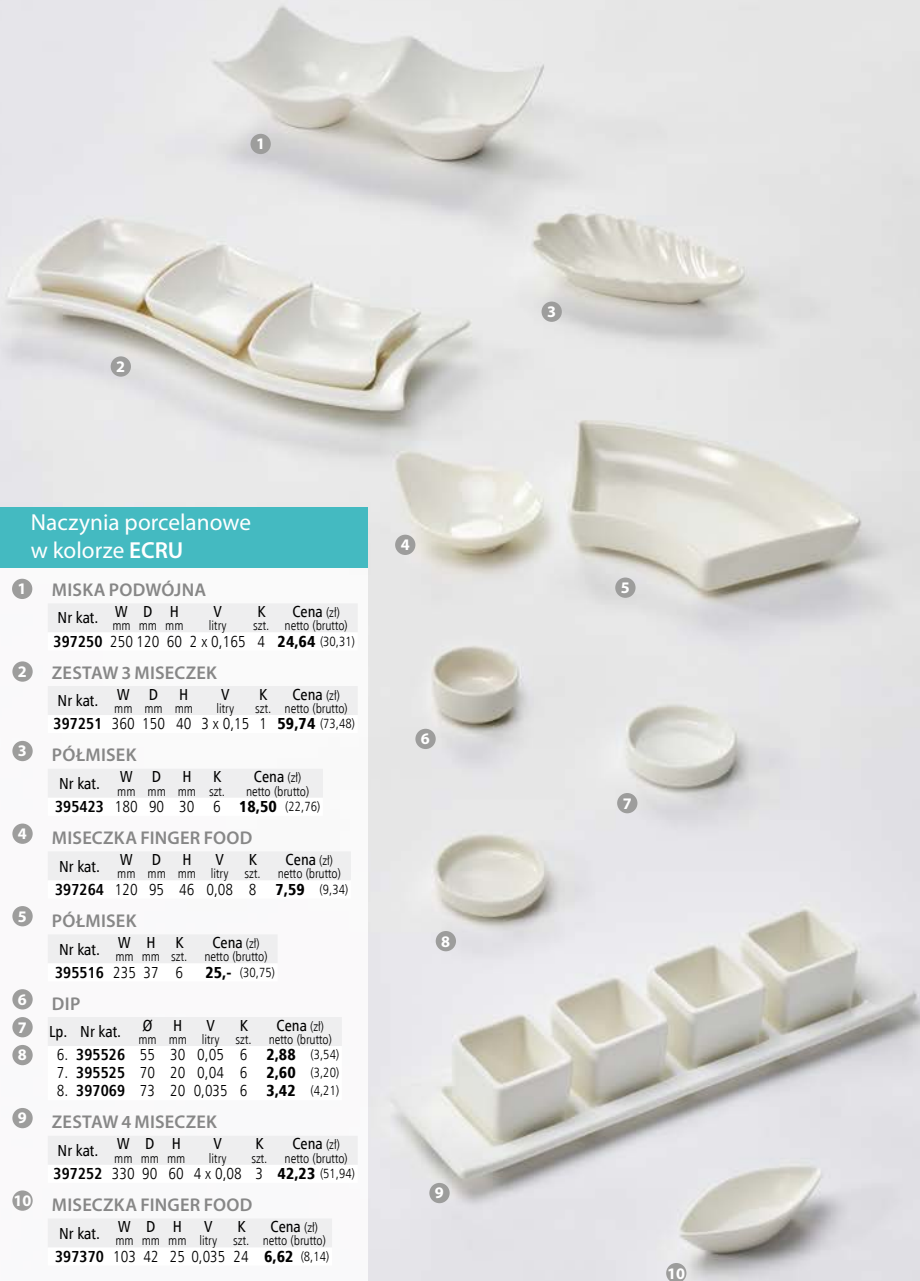
Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395852	210	210	6	16,27 (20,01)
	395853	270	270	6	29,50 (36,29)
2.	395851	300	230	6	31,42 (38,65)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395854	185	185	0,3	6	17,- (20,91)



Naczynia porcelanowe
w kolorze ECRU

1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	24,64 (30,31)

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	59,74 (73,48)

3 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	18,50 (22,76)

4 MISECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397264	120	95	46	0,08	8	7,59 (9,34)

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395516	235	37	6	25,- (30,75)

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395526	55	30	0,05	6	2,88 (3,54)
7.	395525	70	20	0,04	6	2,60 (3,20)
8.	397069	73	20	0,035	6	3,42 (4,21)

9 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	42,23 (51,94)

10 MISECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397370	103	42	25	0,035	24	6,62 (8,14)



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	38,70 (47,60)
2.	394404	330	-	30	3 x 0,26	1	63,86 (78,55)

3 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394401	210	110	25	0,2	6	15,50 (19,07)
4.	394400	190	100	35	0,32	6	16,00 (19,68)

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394113	230	115	10	6	11,50 (14,15)

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	11,50 (14,15)

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	13,50 (16,61)

8 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395910	130	50	0,3	6	10,88 (13,38)

9 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	11,50 (14,15)
394110	130	130	45	0,37	6	10,40 (12,79)

10 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,04 (9,89)

11 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	13,48 (16,58)

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	395332	55	18	0,013	6	2,16 (2,66)
13.	395333	58	30	0,046	6	2,26 (2,78)
14.	394408	60	45	0,14	6	5,56 (6,84)
15.	395335	70	20	0,032	6	2,24 (2,76)
16.	394409	80	40	0,14	6	4,86 (5,98)

PORCELANA ELEGANTIA



- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szklaną oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397001	154	15	12	3,76 (4,62)
397130	180	16	6	8,18 (10,06)
397002	205	18	6	6,87 (8,45)
397003	232	20	4	11,33 (13,94)
397004	255	25	3	12,00 (14,76)
397005	280	25	3	17,50 (21,53)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397029	230	39	0,74	4	13,- (15,99)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397022	245	183	23	0,28	2	15,66 (19,26)
397023	285	210	25	0,40	2	20,60 (25,34)

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397017	150	150	20	6	12,69 (15,61)
397018	200	200	28	4	20,19 (24,83)
397019	250	250	30	2	24,00 (29,52)
397020	300	300	30	2	45,84 (56,38)

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397124	235	235	40	1,23	4	42,44 (52,20)

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397013	212	212	24	4	28,02 (34,46)
397014	235	235	30	4	28,00 (34,44)
397015	270	270	30	3	37,90 (46,62)

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397045	Bulionówka	110	50	0,3	6	10,30 (12,67)
397046	Spodek	155	20	-	6	5,84 (7,18)

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397021	310	50	1,6	3	32,- (39,36)



Elegantia

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397425	130	65	0,42	4	7,50 (9,23)

2 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397041	150	55	0,45	6	6,69 (8,23)
397140	175	56	0,57	4	12,00 (14,76)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397141	155	47	0,37	4	9,- (11,07)

4 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	397037	260	190	23	-	7	10,71 (13,17)
5.	397038	305	220	27	-	3	20,60 (25,34)
5.	397080	253	135	42	0,31	6	14,42 (17,74)

6 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	397055	Filiżanka	97	58	0,24	6	7,76 (9,54)
	397056	Spodek	145	23	-	6	7,67 (9,43)
7.	397057	Filiżanka	105	54	0,3	4	10,50 (12,92)
	397058	Spodek	155	23	-	4	8,17 (10,05)

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	397071	77	97	0,26	6	8,50 (10,46)
9.	397072	82	107	0,31	6	10,50 (12,92)
10.	397104	78	90	0,31	6	10,30 (12,67)

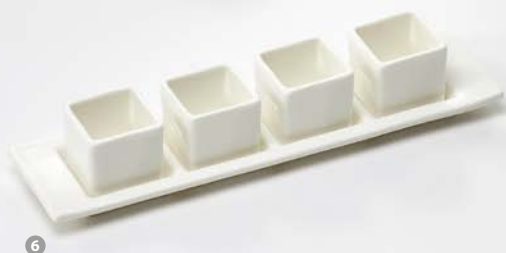
11 DZBANEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397061	52	40	99	0,13	6	5,76 (7,08)

12 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397063	87	60	0,24	6	5,95 (7,32)





Elegantia

1 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397068	32	155	0,085	6	6,43 (7,91)

2 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397069	73	20	0,035	6	3,42 (4,21)

3 SOSJERKA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397043	Sosjerka	175	50	100	0,18	4	7,01 (8,62)
397133	Spodek	195	93	20	-	6	6,35 (7,81)
397044	Sosjerka	207	60	128	0,32	3	12,36 (15,20)
397134	Spodek	210	107	23	-	6	6,69 (8,23)

4 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	24,64 (30,31)

5 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	59,74 (73,48)

6 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	42,23 (51,94)

7 MISECZKA FINGER FOOD

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
7.	397370	103	42	25	0,035	24	6,62 (8,14)
8.	397264	120	95	46	0,08	8	7,59 (9,34)

9 MISKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397107	230	130	80	0,31	4	27,30 (33,58)

PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szklista
- 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 (zł) netto (brutto)
388101	170	20	12	3,41 (4,19)
388102	180	22	6	4,95 (6,09)
388103	200	23	6	5,83 (7,17)
388104	230	23	6	7,92 (9,74)
388105	240	23	4	8,25 (10,15)
388106	250	25	4	9,35 (11,50)
388107	270	25	4	9,79 (12,04)
388108	280	33	3	14,85 (18,27)
388109	310	30	3	18,59 (22,87)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388152	145	39	0,220	12	5,50 (6,77)
388153	170	43	0,350	5	6,16 (7,58)
388154	220	40	0,500	6	9,46 (11,64)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388122	180	34	0,150	6	4,84 (5,95)
388123	200	40	0,210	6	7,15 (8,79)
388124	230	40	0,300	4	9,02 (11,09)
388125	250	45	0,350	4	14,96 (18,40)
388126	305	45	0,550	3	24,20 (29,77)

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388150	40	80	24	3,19 (3,92)

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388140	40	80	24	3,19 (3,92)

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	388234	75	28	0,065	12	3,08 (3,79)
7.	388233	50	18	0,030	24	1,98 (2,44)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,62 (5,68)
388240	Spodek	145	20	-	12	2,75 (3,38)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,62 (5,68)
388238	Spodek	140	20	-	12	2,53 (3,11)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	3,19 (3,92)
388236	Spodek	120	18	-	12	1,76 (2,16)

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	6,49 (7,98)
388166	Spodek	140	20	-	12	3,74 (4,60)
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	7,59 (9,34)
388168	Spodek	140	25	-	12	4,84 (5,95)

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388145	295	210	20	3	14,19 (17,45)
388146	350	250	25	3	18,48 (22,73)
388147	400	290	30	3	28,60 (35,18)
388148	450	330	30	3	61,60 (75,77)

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388170	300	175	3,500	1	55,86 (68,73)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388161	100	48	0,200	12	4,62 (5,68)
388162	125	60	0,380	6	5,72 (7,04)
388163	150	70	0,700	12	7,15 (8,79)

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388160	120	60	92	12	12,43 (15,29)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388219	200	45	0,650	6	9,68 (11,91)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388211	150	17	12	3,19 (3,92)
388212	180	21	6	4,18 (5,14)
388213	200	26	6	5,83 (7,17)
388214	230	26	4	7,92 (9,74)
388215	250	29	4	10,45 (12,85)
388216	300	35	4	23,76 (29,22)
388217	360	35	3	38,06 (46,81)
388218	410	42	3	63,91 (78,61)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388138	80	92	0,300	12	4,73 (5,82)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388139	80	85	0,280	12	6,16 (7,58)

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388182	160	98	0,400	2	17,38 (21,38)
388184	170	120	0,640	2	12,10 (14,88)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	3,19 (3,92)
388192	Spodek	120	-	-	12	1,76 (2,16)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	4,62 (5,68)
388194	Spodek	155	24	-	12	2,53 (3,11)
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	6,16 (7,58)
388196	Spodek	160	24	-	12	3,63 (4,46)

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388183	96	101	0,320	6	7,48 (9,20)

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388241	310	240	30	4	14,19 (17,45)
388242	360	260	26	3	18,48 (22,73)
388243	410	290	29	3	28,60 (35,18)
388244	470	330	34	3	61,60 (75,77)





1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388135	120	120	70	0,400	6	7,15 (8,79)
388136	150	150	65	0,550	4	12,54 (15,42)
388137	200	200	90	1,700	4	19,80 (24,35)

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388181	170	135	0,350	1	27,94 (34,37)

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388149	85	95	0,350	12	5,28 (6,49)

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388175	80	85	0,100	6	4,95 (6,09)
388176	115	110	0,290	6	10,12 (12,45)
388177	130	125	0,450	6	27,06 (33,28)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388132	140	140	15	6	5,06 (6,22)	
388133	175	175	20	6	9,13 (11,23)	
388134	235	235	25	4	22,55 (27,74)	

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388171	175	55	105	0,160	6	7,37 (9,07)
388172	230	95	135	0,500	6	22,00 (27,06)

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388174	140	0,130	6	7,15 (8,79)

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388127	270	42	0,300	4	33,66 (41,40)

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388155	110	45	0,230	6	5,39 (6,63)
388156	130	55	0,400	12	7,15 (8,79)
388157	145	65	0,550	12	9,24 (11,37)

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
10.	388254	80	80	20	-	24	3,85 (4,74)
11.	388253	75	75	50	0,125	24	3,30 (4,06)

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388185	70	32	0,060	24	2,20 (2,71)
388186	80	35	0,100	24	2,42 (2,98)
388187	90	40	0,130	12	3,08 (3,79)
388188	100	50	0,300	12	4,18 (5,14)
388189	135	53	0,480	12	6,82 (8,39)

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388120	330	15	4	33,66 (41,40)

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



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





Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388601	200	19	6	3,68 (4,53)
388602	250	23	6	4,32 (5,31)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388603	240	36	0,6	6	4,32 (5,31)

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388607	175	45	0,6	6	5,45 (6,70)

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	5,84 (7,18)
388605	Spodek	145	18	-	6	4,76 (5,85)

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388606	190	80	1,4	6	12,- (14,76)

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388612	220	21	140	6	6,68 (8,22)
388613	300	27	220	6	13,39 (16,47)
388614	350	27	270	6	15,50 (19,07)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388608	81	107	0,32	6	6,30 (7,75)

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	388610	74	90	0,25	24	5,74 (7,06)
9.	388611	80	99	0,34	12	6,26 (7,70)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	7,88 (9,69)

Linia Performa

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388661	155	16	6	3,46 (4,26)
388662	195	18	6	4,20 (5,17)
388663	235	20	6	5,52 (6,79)
388664	260	21	6	6,50 (8,00)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388665	225	30	0,350	6	5,66 (6,96)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388671	170	51	0,500	6	5,56 (6,84)

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388668	100	41	0,170	6	4,82 (5,93)
388669	140	57	0,500	6	7,04 (8,66)
388670	170	69	0,920	6	9,66 (11,88)

Linia Performa

1 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K mm	szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388672	220	143	6	6	9,66 (11,88)
388673	300	218	6	6	8,82 (10,85)

2 FILIŻANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
2.	388674	Filiżanka	75	51	0,13	6	6,50 (8,00)
	388677	Spodek	123	15		6	4,20 (5,17)
3.	388675	Filiżanka	85	59	0,22	6	6,82 (8,39)
	388678	Spodek	160	18		6	3,36 (4,13)
4.	388676	Filiżanka	93	64	0,28	6	9,34 (11,49)
	388678	Spodek	160	18		6	3,36 (4,13)

Linia Parma

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K mm	szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388621	210	180	18	6	6	7,66 (9,42)
388622	280	200	17	6	6	9,14 (11,24)
388623	340	240	17	6	6	19,00 (23,37)

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388651	200	18	6	6	3,68 (4,53)
388652	255	22	6	6	4,66 (5,73)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388653	235	36	0,6	6	4,54 (5,58)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388654	135	70	0,5	4	6,26 (7,70)

4 MISKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	388656	125	53	0,35	6	6,16 (7,58)
5.	388657	230	98	2	3	17,00 (20,91)

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K mm	szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388658	230	21	6	6	7,10 (8,73)
388659	355	27	6	6	13,39 (16,47)

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388655	81	76	0,25	6	9,74 (11,98)

8 PÓŁMISEK OKRĄGLY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388660	320	26	6	6	12,36 (15,20)



NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- Idealne do serwowania





Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547002	200	15	15,- (18,45)
547003	240	20	16,- (19,68)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547004	220	45	20,- (24,60)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547005	160	65	0,650	14,- (17,22)

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547006	180	130	40	0,420	20,- (24,60)
547007	200	145	43	0,500	23,- (28,29)
547008	220	170	47	0,750	27,- (33,21)

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547001	90	90	0,300	16,- (19,68)

6 KUBEK

7	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
	6.	547010	80	80	0,400	12,- (14,76)
	7.	547011	90	90	0,570	16,- (19,68)

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547009	50	50	0,100	9,- (11,07)

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA



- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Naczynia do zapiekania

1 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045000	120	40	0,27	6	4,50 (5,54)
045001	135	45	0,37	6	8,00 (9,84)
045002	160	55	0,65	6	9,00 (11,07)
045003	180	62	0,90	6	12,00 (14,76)

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045004	143	98	43	0,23	6	7,- (8,61)
045005	154	112	50	0,35	6	6,- (7,38)
045006	176	127	60	0,50	6	11,- (13,53)
045007	193	140	64	0,70	6	12,- (14,76)

3 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045009	76	45	0,10	6	4,50 (5,54)
045008	93	53	0,20	6	6,00 (7,38)

4 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045012	100	24	0,10	6	3,50 (4,31)
045013	132	35	0,26	6	8,00 (9,84)

5 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
045011	127	25	156	0,16	6	15,- (18,45)

6 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045010	200	115	29	0,23	6	11,- (13,53)



SZKŁO BORMIOLI ROCCO

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



SZKLANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	1,99 (2,45)
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	2,69 (3,31)
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	2,95 (3,63)
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	3,49 (4,29)
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	3,39 (4,17)
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	3,59 (4,42)
7.	400617	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	3,99 (4,91)
8.	400618	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	4,39 (5,40)
9.	400619	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	6,29 (7,74)



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	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400581	64	116	0,200	12	2,16 (2,66)
400582	73	155	0,400	12	4,59 (5,65)



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400591	86	93	0,250	12	4,54 (5,58)
400592	90	136	0,500	12	3,30 (4,06)



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400575	83	71	0,125	6	7,99 (9,83)
400576	83	84	0,200	6	8,19 (10,07)
400577	98	100	0,350	6	8,69 (10,69)

KUBEK SŁOIK



KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętką



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400350	67	130	0,45	12	5,68 (6,99)



Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400585	78	136	0,415	12	8,66 (10,65)
400586	96	146	0,750	8	12,00 (14,76)

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø	K	Cena (zł)
		mm	szt.	netto (brutto)
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,50 (1,85)
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,20 (1,48)

BUTELKA BASIC
- szczelne zamknięcie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400354	31-70	245	0,500	6	6,00 (7,38)
400355	31-74	308	1,00	12	12,50 (15,38)

BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400571	192	0,250	12	4,99 (6,14)
400572	253	0,500	12	6,59 (8,11)

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	6,38 (7,85)
2.	400596	116	125	0,300	6	9,48 (11,66)
3.	400597	130	90	0,375	12	6,08 (7,48)



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400598	110	60	0,225	12	7,39 (9,09)
2.	400599	115	99	0,360	6	12,00 (14,76)
3.	400621	104	94	0,260	6	4,69 (5,77)
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	400622	100	166	0,280	6	10,99 (13,52)
5.	400623	125	180	0,300	6	12,99 (15,98)
6.	400624	110	140	0,345	6	14,99 (18,44)

SZKŁO CECHOWANE



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



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha lity	Ø mm	H mm	V lity	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400533	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	7,99 (9,83)
2.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	9,90 (12,18)
3.	400531	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	8,99 (11,06)
4.	400562	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	7,99 (9,83)
5.	400563	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	7,99 (9,83)
6.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,65 (3,26)
7.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	2,94 (3,62)
8.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	5,88 (7,23)
9.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	4,08 (5,02)
10.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	10,50 (12,92)
11.	400115	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	5,70 (7,01)
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	8,14 (10,01)





SZKŁO PASABAHCE

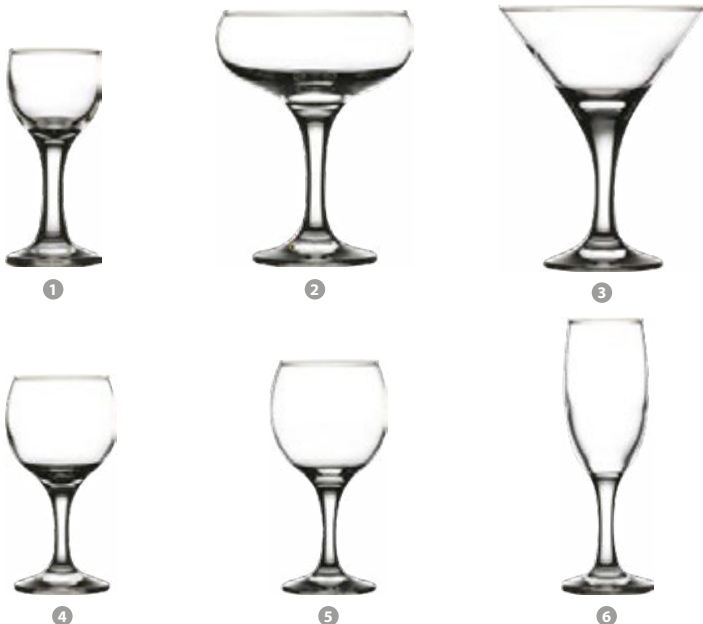
Pasabahce
PROFESJONALNY



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

KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	3,56 (4,38)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	4,86 (5,98)
3.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	4,70 (5,78)
4.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	4,30 (5,29)
5.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	4,10 (5,04)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,88 (4,77)

KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	3,82 (4,70)
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	4,24 (5,22)
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	4,77 (5,87)
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,99 (4,91)

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	6,26 (7,70)
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	7,48 (9,20)
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	6,97 (8,57)
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	6,62 (8,14)

KIELISZKI PRIMETIME

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	5,96 (7,33)
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	6,49 (7,98)
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	7,58 (9,32)
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	7,02 (8,63)
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	7,24 (8,91)
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	6,41 (7,88)

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 (zł) netto (brutto)
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	3,94 (4,85)
2.	400251	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	4,07 (5,01)
3.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	7,44 (9,15)
4.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	7,82 (9,62)
5.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	6,96 (8,56)

KIELISZKI I SZKLANKI MONTE CARLO

- wykonane z wysokiej jakości szkła o wyjątkowo gładkiej powierzchni
- subtelne wzornictwo



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400313	Kieliszek do wina	58	215	0,260	6	6,62 (8,14)	4.	400316	Kieliszek do szampana	49	252	0,250	6	6,82 (8,39)
2.	400314	Kieliszek do wina	60	233	0,325	6	6,95 (8,55)	5.	400311	Szklanka niska	69	109	0,39	6	3,56 (4,38)
3.	400315	Kieliszek do wina	69	242	0,445	6	7,77 (9,56)	6.	400312	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	3,66 (4,50)

SZKLANKI


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400107	Szklanka	75-51	128	0,270	12	3,79 (4,66)
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	4,54 (5,58)
3.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	3,30 (4,06)
4.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	3,32 (4,08)

KIELISZKI LYRIC

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400331	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	8,30 (10,21)
2.	400332	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	8,50 (10,46)
3.	400333	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	8,80 (10,82)
4.	400334	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	8,30 (10,21)
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	4,90 (6,03)


TIMELESS

KIELISZKI I SZKLANKI TIMELESS



1



2



3



4



5



6



7

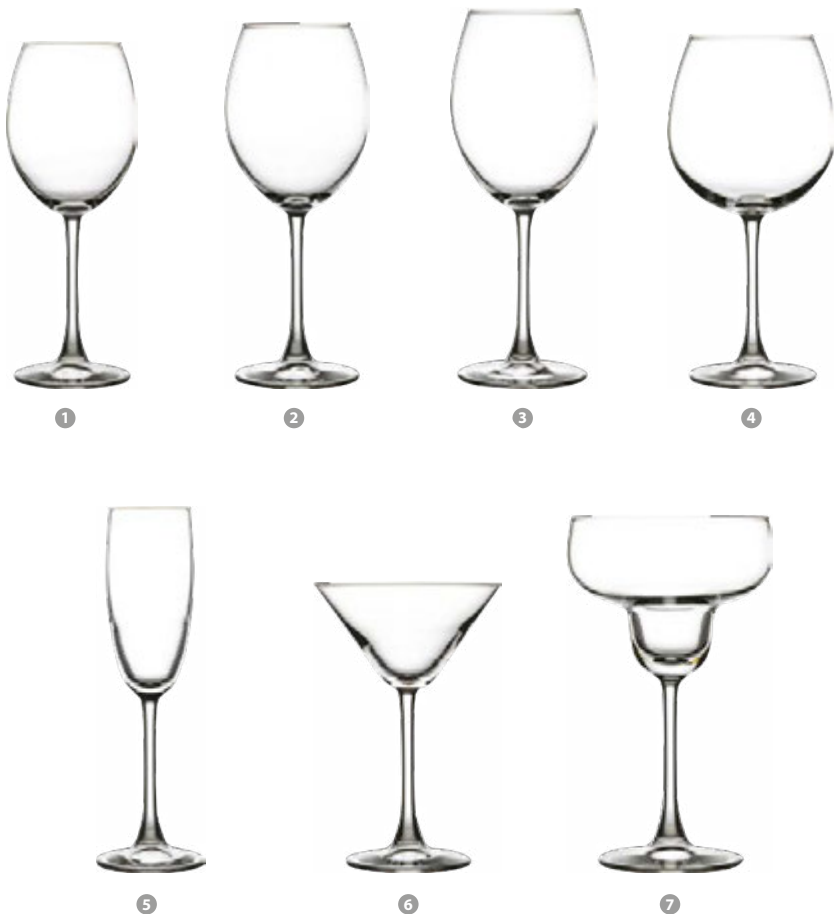


8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (cł) netto (brutto)
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	4	3,00 (3,69)
2.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	7,70 (9,47)
3.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	4	6,80 (8,36)
4.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	9,40 (11,56)
5.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	5,20 (6,40)
6.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	6,00 (7,38)
7.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	6,80 (8,36)
8.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	7,50 (9,23)

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 (zł) netto (brutto)
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	9,37 (11,53)
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	9,20 (11,32)
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	8,97 (11,03)
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	9,99 (12,29)
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	9,14 (11,24)
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	10,50 (12,92)
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	10,50 (12,92)

KIELISZKI DO WÓDKI


Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400044	44-35	71	0,040	12	2,66 (3,27)
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,25 (2,77)
3.	400181	50-35	60	0,040	12	2,68 (3,30)
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,60 (4,43)
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,52 (3,10)

KIELISZKI DO KOKTAJLI


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400184	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	5,74 (7,06)
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	7,52 (9,25)
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	5,94 (7,31)
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	5,34 (6,57)
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	4,77 (5,87)
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	5,76 (7,08)
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	5,81 (7,15)

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	3,35 (4,12)
2.	400214	Szklanka wysoka	70-54	132	0,320	12	4,28 (5,26)

SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,92 (3,59)
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	3,14 (3,86)

SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	2,40 (2,95)
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,64 (3,25)
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	3,23 (3,97)
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	3,15 (3,87)
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	4,13 (5,08)
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,94 (3,62)
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	3,48 (4,28)
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	3,49 (4,29)
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,99 (4,91)



SZKLANKI ISTANBUL


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	2,09 (2,57)
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	2,46 (3,03)
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,31 (2,84)
4.	400069	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	4,40 (5,41)

SZKLANKI CENTRA


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	3,12 (3,84)
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,90 (4,80)
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	4,94 (6,08)
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	4,14 (5,09)
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	4,44 (5,46)
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	5,04 (6,20)

SZKLANKI KARAT



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400221	Szklanka	75-65	75	0,200	6	2,50 (3,08)
2.	400222	Szklanka	72-62	100	0,250	6	2,20 (2,71)
3.	400223	Szklanka	72-55	146	0,330	6	2,70 (3,32)

SZKLANKI GRANADA

- szkło przyciemniane



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400277	Szklanka	75-58	109	0,290	6	3,90 (4,80)
2.	400278	Szklanka	76-54	136	0,345	6	4,10 (5,04)

SZKLANKI BAROQUE



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400125	Kieliszek	61-36	100	0,100	6	1,50 (1,85)
2.	400126	Szklanka	75-43	105	0,230	6	1,80 (2,21)
3.	400127	Szklanka	90-56	92	0,300	6	2,70 (3,32)
4.	400128	Szklanka	80-50	138	0,365	3	2,70 (3,32)

SZKLANKI CARRE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400155	Szklanka	73-53	82	0,205	6	4,40 (5,41)
2.	400156	Szklanka	85-62	91	0,310	6	4,90 (6,03)


SZKLANKI CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 nie hartowany)
- 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

11

12

13

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,84 (2,26)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,50 (3,08)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,77 (3,41)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,88 (3,54)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,66 (4,50)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	3,30 (4,06)
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,66 (4,50)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,25 (4,00)
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	4,18 (5,14)
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,99 (6,14)
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	6,29 (7,74)
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	6,22 (7,65)
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	21,97 (27,02)

FILIŻANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400256	91-40	64	0,238	6	6,93 (8,52)
400257	64	57	0,09	6	5,20 (6,40)

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	7,05 (8,67)

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,68 (6,99)
400196	84-75	162	0,360	6	6,05 (7,44)
400197	91-75	175	0,455	6	7,46 (9,18)

KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400100	78	94	0,25	12	3,88 (4,77)

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- szklanka 400098 hartowana



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,87 (5,99)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	7,28 (8,95)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,64 (4,48)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,82 (7,16)

KUBEK



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400300	Kubek	81-49	119	0,325	24	5,10 (6,27)
2.	400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	4,90 (6,03)
3.	400308	Kubek ze spodkiem	90-67	114	0,400	2	9,90 (12,18)

FILIŻANKA ZE SPODKIEM



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	5,40 (6,64)
2.	400310	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	8,10 (9,96)

SZKLANKA DO PIWA



1

2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,68 (4,53)
2.	400390	80	210	0,55	12	5,64 (6,94)

KUFLE DO PIWA



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400104	77-70	134	0,385	12	7,29 (8,97)
2.	400105	85-97	136	0,500	12	8,20 (10,09)
3.	400106	92-103	154	0,655	12	9,44 (11,61)

SZKLANKA DO PIWA

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400190	70-62	210	0,410	6	5,76 (7,08)
2.	400191	75-70	220	0,510	6	5,86 (7,21)
3.	400192	80-73	235	0,660	6	5,97 (7,34)

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400201	79-69	160	0,570	12	4,86 (5,98)

KUFLE DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400115	74	133	0,37	6	5,70 (7,01)
400116	90	157	0,67	6	8,14 (10,01)



DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400178	62-48	120	0,250	12	5,07 (6,24)
	400177	78-60	153	0,500	6	6,74 (8,29)
	400008	97-72	201	1,000	6	8,55 (10,52)
	400175	112-86	240	1,850	6	14,10 (17,34)

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400176	114-90	234	1,450	6	13,49 (16,59)

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	1.	400083	60	27	0,03	24	2,34 (2,88)
	2.	400090	120	53	0,31	6	4,18 (5,14)
	3.	400091	140	63	0,55	6	5,75 (7,07)
	4.	400095	172	76	1,20	6	8,59 (10,57)
	5.	400092	200	87	1,60	6	10,60 (13,04)
	6.	400093	230	101	2,50	6	12,00 (14,76)
	7.	400094	262	113	3,70	6	17,00 (20,91)

BARSZCZÓWKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

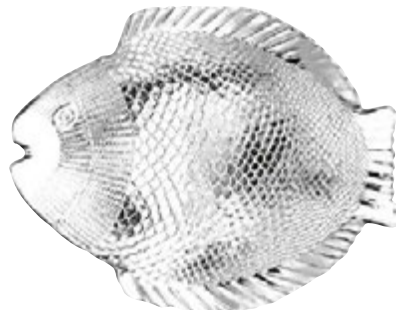
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400243	106	83	0,485	12	7,40 (9,10)



PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	5,56 (6,84)



WAZONY

1 WAZON BOTANICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,850	26,15 (32,16)

WAZONIK

- wykonany ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400199	55	55	180	6	9,09 (11,18)

WAZON FLORA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400209	101	260	1,200	6	12,10 (14,88)

KARAFKA DO WINA/WODY

- 400207 szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400206	51-63	172	0,25	12	5,74 (7,06)
400207	64-80	203	0,50	6	7,34 (9,03)
400208	79-94	249	1,00	6	11,00 (13,53)

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400174	60-67	176	0,25	12	5,24 (6,45)
400173	76-87	213	0,50	6	6,32 (7,77)
400172	93-107	262	1,00	6	7,46 (9,18)

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	6,04 (7,43)
400085	94	0,170	12	10,40 (12,79)

POPIELNICZKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400007	84-107	37	12	3,86 (4,75)

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	24	3,24 (3,99)

PUCHARKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,69 (5,77)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,63 (6,92)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,32 (9,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	7,70 (9,47)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,60 (6,89)
	400258	116-70	133	0,17	6	5,88 (7,23)

SZKŁANKI DO PIWA



- linia zaprojektowana specjalnie dla piw rzemieślniczych, tak aby podkreślić wyjątkowe smaki i aromaty piwa, a także zbudować i utrzymać ich pianistość
- wykonane z transparentnego szkła kryształowego, idealnie prezentują kolor piwa
- zachowują blask po ponad 4000 cyklach mycia w zmywarce
- posiadają zwiększoną odporność na uderzenia
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita
- cena za sztukę



1 SZKŁANKA DO PIWA STOUT

- uwydatnia smak palonego słoju oraz bogate nuty kawy i czekolady ciemnego piwa „Stout”

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400553	95	178	0,6	6	18,- (22,14)

2 SZKŁANKA DO CYDRU

- stworzona do wyeksponowania rześkich aromatów występujących w cydrze

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400555	95	146	0,5	6	19,- (23,37)

3 SZKŁANKA DO PIWA IPA

- szeroka górna i węższa dolna część szklanki podkreśla aromat amerykańskich chmieli India Pale Ale

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400554	88	184	0,54	6	19,- (23,37)

4 KIELISZEK RESTAURACYJNY/
DEGUSTACYJNY

- idealny do degustacji piw smakowych

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400556	89	200	0,42	6	20,- (24,60)

5 SZKŁANKA DO PIWA SAISON

- idealnie podkreśla wszystkie walory wytrawnego piwa typu „Saison”

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400552	105	184	0,75	6	20,- (24,60)

6 SZKŁANKA DO PIWA
PSZENICZNEGO

- obszerna górna część i szeroka krawędź szklanki uwydatnia delikatny aromat piwa pszenicznego

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400551	102	188	0,78	6	19,- (23,37)



PŁUCZKA DO SZKŁA

- płuczki do szkła w trzech popularnych rozmiarach GN 2/4, 1/3 i 1/6
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- przyłącze gwint 1/2"
- modele 651000 i 651001 posiadają gumowe nóżki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651000	180	165	120	519,- (638,37)
2.	651001	330	180	120	699,- (859,77)
3.	651002	650	220	25	1360,- (1672,80)

SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, daje nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	27,- (33,21)
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	31,- (38,13)
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	37,- (45,51)

KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

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



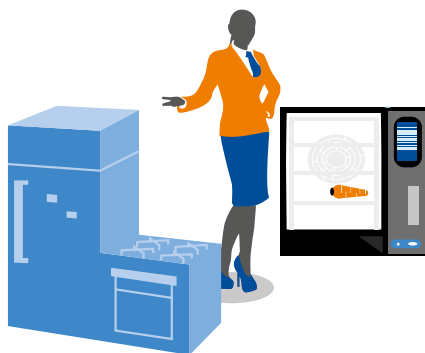
próżnia
ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	37,- (45,51)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,- (34,44)
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	32,- (39,36)

Nowe technologie

Poszukujesz informacji o najnowszych technologiach i trendach w świecie profesjonalnej gastronomii? Przygotowaliśmy praktyczne porady i przepisy ekspertów.



Odowiedź naszą stroną!

Dowiedz się więcej o produktach i odkryj nowe możliwości:

Szkolenia barmańskie

Pierwszego i drugiego stopnia dla profesjonalistów oraz konsultacje biznesowe dla managerów.

Szkolenia Coffee business

Pierwszego i drugiego stopnia, dla użytkowników oraz indywidualne konsultacje przed i posprzedażowe.



www.stalgast.com



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486025	120	43	37	5,50 (6,77)

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	29,- (35,67)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362411	200	52,- (63,96)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

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



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362401	200	45,- (55,35)
362402	300	75,- (92,25)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

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



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362412	200	61,- (75,03)
362413	300	88,- (108,24)
362414	400	118,- (145,14)

SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400087	94	24	3,04 (3,74)
2.	400082	120	24	2,39 (2,94)

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400179	157	0,260	12	6,27 (7,71)
2.	400279	157	0,260	12	6,42 (7,90)

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400089	55-66	152	0,24	12	6,47 (7,96)

CUKIERNICA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	23,- (28,29)

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362020	145	26,- (31,98)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362320	115	26,- (31,98)

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362141	160	39,- (47,97)

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362030	155	34,- (41,82)

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362021	140	28,- (34,44)

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362140	160	200	31,- (38,13)

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362150	155	55,- (67,65)

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362250	170	82,- (100,86)

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	5,50 (6,77)
2.	362904	Karafka na przyprawy płynne	6,70 (8,24)



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362001	115	13,- (15,99)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	17,- (20,91)

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362003	180	23,- (28,29)

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362004	180	34,- (41,82)

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362005	115	16,50 (20,30)

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362006	115	18,- (22,14)

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

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

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362007	180	35,- (43,05)

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	22,- (27,06)



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	360230	250	180	45		28,- (34,44)
	360300	300	240	50		36,- (44,28)
2.	360251	-	250	55	250	28,- (34,44)



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	361242	-	232	178	50	8,00 (9,84)
4.	361230	-	230	150	65	6,50 (8,00)
	361371	-	375	150	70	11,00 (13,53)
5.	361241	240	-	-	50	9,00 (11,07)



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll-Top
419000 str. 266



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	60,- (73,80)
7.	361380	owalny	380	270	90	45,- (55,35)
8.	361235	owalny	235	150	70	19,- (23,37)



KOSZYK DO PIECZYWA

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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	65,- (79,95)
	361202	GN 1/2	325	265	80	44,- (54,12)
	361203	GN 1/3	325	175	80	35,- (43,05)
	361204	GN 1/4	265	160	80	29,- (35,67)
	361206	GN 1/6	175	160	80	21,- (25,83)
	361205	GN 2/3	325	355	80	54,- (66,42)
2.	361301	GN1/1	530	325	80	73,- (89,79)
	361302	GN1/2	325	265	80	44,- (54,12)

Krawędź wzmocniona drutem



WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361001	170	80	15,- (18,45)

WOREK NA PIECZYWO

- owalny
- prać w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361002	200	150	70	14,- (17,22)

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



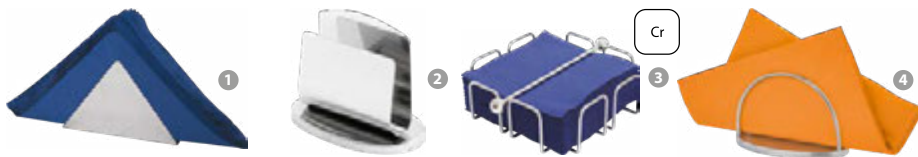
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	82,- (100,86)

KOSZYK NA SZTUFCĘ



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	21,- (25,83)

SERWETNIKI



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364101	-	-	80	12,- (14,76)
2.	364100	-	-	80	20,- (24,60)
3.	364203	195	195	65	30,- (36,90)
	364204	195	195	190	37,- (45,51)
4.	364111	-	-	75	16,- (19,68)

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	18,- (22,14)

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW 3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368020	8,76 (10,77)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368010	3,10 (3,81)

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364241	50	2,60 (3,20)

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	6,04 (7,43)
400085	94	0,170	12	10,40 (12,79)



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
369150	0,15	13,- (15,99)
369250	0,25	18,- (22,14)
369450	0,45	23,- (28,29)

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przeniesienie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochłę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm


 Ergonomiczne uchwyty
do przeniesienia


Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	89,00 (109,47)
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,09	23,00 (28,29)
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	46,50 (57,20)

 KOCIOŁEK
DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	123,- (151,29)
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	18,- (22,14)



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....	208-227
Termosy transportowe	233-241
Wózki transportowe i kelnerskie.....	242-244
Regały.....	245-247

Pojemniki transportowe	228
Torba do pizzy.....	241
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	242

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- solidna konstrukcja
- łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom
- pojemności GN przybliżone
- w ofercie dwa rodzaje pojemników: podstawowe i z uchwytami
- dostępne trzy rodzaje pokryw: podstawowe, z uchwytami, pokrywy z uszczelką silikonową
- w ofercie również listwy wspornikowe na str. 188



PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lamy chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

Łagodne krawędzie



Zaokrąglone rogi



Rozmiary



Wysokość - h





1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
117020	20	4,4	89,- (109,47)
117040	40	9,0	93,- (114,39)
117060	65	18,0	109,- (134,07)
117100	100	30,0	131,- (161,13)
117150	150	42,0	160,- (196,80)
117200	200	58,0	242,- (297,66)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111020	20	2,2	41,- (50,43)
111040	40	5,0	45,- (55,35)
111060	65	8,0	50,- (61,50)
111100	100	14,0	59,- (72,57)
111150	150	19,0	96,- (118,08)
111200	200	26,0	101,- (124,23)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
115020	20	1,5	34,- (41,82)
115040	40	3,5	37,- (45,51)
115060	65	5,5	38,- (46,74)
115100	100	8,0	52,- (63,96)
115150	150	12,0	73,- (89,79)
115200	200	18,0	99,- (121,77)

4 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112020	20	1,2	23,50 (28,91)
112040	40	2,0	27,50 (33,83)
112060	65	3,5	29,00 (35,67)
112100	100	6,0	37,00 (45,51)
112150	150	8,5	58,00 (71,34)
112200	200	11,5	73,00 (89,79)

5 POJEMNIK GN 2/4
- 162 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
118040	40	1,75	35,- (43,05)
118060	65	3,50	34,- (41,82)
118100	100	5,50	42,- (51,66)
118150	150	8,50	61,- (75,03)

6 POKRYWA SZCZELNA
- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111014	GN 1/1	125,- (153,75)
115014	GN 2/3	99,- (121,77)
112014	GN 1/2	86,- (105,78)
113014	GN 1/3	62,- (76,26)
114014	GN 1/4	59,- (72,57)
116014	GN 1/6	53,- (65,19)



1 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
113020	20	0,7	19,00	(23,37)
113040	40	1,5	23,00	(28,29)
113060	65	2,5	24,50	(30,14)
113100	100	3,7	32,00	(39,36)
113150	150	5,7	45,00	(55,35)
113200	200	7,3	50,00	(61,50)

2 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
114020	20	0,4	15,-	(18,45)
114040	40	1,0	20,-	(24,60)
114060	65	1,7	23,-	(28,29)
114100	100	2,8	26,-	(31,98)
114150	150	3,6	40,-	(49,20)
114200	200	5,0	51,-	(62,73)

3 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
116060	65	1,0	17,50	(21,53)
116100	100	1,6	20,50	(25,22)
116150	150	2,0	29,00	(35,67)
116200	200	2,8	41,00	(50,43)

4 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
119060	65	0,5	12,50	(15,38)
119100	100	0,8	20,50	(25,22)
119150	150	1,4	24,50	(30,14)

5 POJEMNIK GN 1/12
- 132 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
110100	100	0,5	20,-	(24,60)

6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	brutto
117000	GN 2/1	103,00	(126,69)
111000	GN 1/1	40,00	(49,20)
115000	GN 2/3	35,00	(43,05)
112000	GN 1/2	26,00	(31,98)
118000	GN 2/4	22,50	(27,68)
113000	GN 1/3	19,00	(23,37)
114000	GN 1/4	16,50	(20,30)
116000	GN 1/6	12,00	(14,76)
119000	GN 1/9	10,50	(12,92)
110000	GN 1/12	9,50	(11,69)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PERFOROWANE



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone

Perforacja
2,7 mm



Zaokrąglone
rogi



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121024	20	2,2	49,- (60,27)
121044	40	5,0	54,- (66,42)
121064	65	8,0	62,- (76,26)
121104	100	14,0	68,- (83,64)
121154	150	19,0	109,- (134,07)
121204	200	26,0	129,- (158,67)

2 POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
125064	65	5,5	53,- (65,19)
125104	100	8,0	66,- (81,18)

3 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
122064	65	3,5	38,- (46,74)
122104	100	6,0	50,- (61,50)
122154	150	8,5	80,- (98,40)

4 LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
100321	325	9,- (11,07)
100531	530	11,- (13,53)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ ECO



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturach -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

PRZYKŁADY ZASTOSOWAN:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i ludy chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

super cena! OD:

12⁰⁰



2

super cena! OD:

21⁵⁰



1

super cena! OD:

11⁵⁰



4

super cena! OD:

11³⁰



3

super cena! OD:

9⁶⁰



5

super cena! OD:

11³⁰



6

super cena! OD:

6⁴⁰



7

1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111021	20	2,2	21,50 (26,45)
111041	40	5,0	25,00 (30,75)
111061	65	8,0	26,00 (31,98)
111101	100	14,0	34,50 (42,44)
111151	150	19,0	57,00 (70,11)
111201	200	26,0	65,50 (80,57)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112021	20	1,2	12,00 (14,76)
112041	40	2,0	14,00 (17,22)
112061	65	3,5	16,00 (19,68)
112101	100	6,0	21,50 (26,45)
112151	150	8,5	30,50 (37,52)
112201	200	11,5	44,50 (54,74)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113021	20	0,7	11,30 (13,90)
113041	40	1,5	11,50 (14,15)
113061	65	2,5	12,40 (15,25)
113101	100	3,7	18,50 (22,76)
113151	150	5,7	24,50 (30,14)
113201	200	7,3	32,50 (39,98)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114061	65	1,7	11,50 (14,15)
114101	100	2,8	15,00 (18,45)
114151	150	3,6	22,50 (27,68)
114201	200	5,0	33,50 (41,21)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116061	65	1,0	9,60 (11,81)
116101	100	1,6	13,40 (16,48)
116151	150	2,0	19,40 (23,86)
116201	200	2,8	25,50 (31,37)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119061	65	0,5	11,30 (13,90)
119101	100	0,8	12,30 (15,13)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111001	GN 1/1	22,50 (27,68)
112001	GN 1/2	18,40 (22,63)
113001	GN 1/3	12,50 (15,38)
114001	GN 1/4	9,40 (11,56)
116001	GN 1/6	6,40 (7,87)
119001	GN 1/9	7,50 (9,23)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI



INOX

- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- można stosować w temperaturze od -20°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

Uchwyt podniesiony



Uchwyt schowany



2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
135104	100	8,0	55,- (67,65)
135154	150	12,0	78,- (95,94)
135204	200	18,0	89,- (109,47)

3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
132104	100	6,0	48,- (59,04)
132154	150	8,5	59,- (72,57)
132204	200	11,5	69,- (84,87)

4 POJEMNIK GN 1/3 - 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
133104	100	3,7	43,- (52,89)
133154	150	5,7	49,- (60,27)
133204	200	7,3	59,- (72,57)

5 POJEMNIK GN 1/4 - 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
134104	100	2,8	34,- (41,82)
134154	150	3,6	48,- (59,04)
134204	200	5,0	61,- (75,03)

6 POJEMNIK GN 1/6 - 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
136104	100	1,6	28,- (34,44)
136154	150	2,0	35,- (43,05)
136204	200	2,8	48,- (59,04)

7 POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
131000	GN 1/1	39,- (47,97)
132000	GN 1/2	28,- (34,44)
133000	GN 1/3	19,- (23,37)
134000	GN 1/4	22,- (27,06)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- polecane do użytkowania w temperaturach od -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone



1

Łagodnie
krawędzie



2

Zaokrąglone
rogi



3

Perforacja



4

1 POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
111022	20	2,5	66,-	(81,18)
111042	40	5,0	77,-	(94,71)
111062	65	8,8	78,-	(95,94)
111102	100	13,7	109,-	(134,07)
111152	150	20,0	148,-	(182,04)
111202	200	27,8	168,-	(206,64)

2 POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm - perforowany

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
121022	20	2,5	81,-	(99,63)
121042	40	5,0	87,-	(107,01)
121062	65	8,8	97,-	(119,31)
121102	100	13,7	123,-	(151,29)
121152	150	20,0	207,-	(254,61)
121202	200	27,8	237,-	(291,51)

3 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
111002	GN 1/1	72,-	(88,56)

4 POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
111012	GN 1/1	209,-	(257,07)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło
- pojemności GN przybliżone

Gładka powłoka



Zaokrąglone rogi



1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
107021	20	4,4	109,- (134,07)
107061	65	18,0	127,- (156,21)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
101021	20	2,2	58,- (71,34)
101041	40	5,0	67,- (82,41)
101061	65	8,0	78,- (95,94)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
105041	40	3,5	45,- (55,35)

4 POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
171020	20	2,5	106,- (130,38)
171040	40	5,5	115,- (141,45)
171060	65	9,0	135,- (166,05)



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur od -40°C do +80°C
- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



Etykieta



1 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162061	65	4,0	17,- (20,91)
162101	100	6,1	18,- (22,14)
162151	150	9,0	21,- (25,83)
162201	200	11,9	24,- (29,52)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161061	65	9,0	32,- (39,36)
161101	100	13,3	33,- (40,59)
161151	150	20,0	37,- (45,51)
161201	200	26,4	45,- (55,35)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163061	65	2,5	15,- (18,45)
163101	100	3,8	18,- (22,14)
163151	150	5,5	19,- (23,37)
163201	200	7,1	23,- (28,29)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164061	65	1,7	12,- (14,76)
164101	100	2,6	14,- (17,22)
164151	150	3,8	18,- (22,14)
164201	200	4,8	20,- (24,60)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166061	65	1,0	9,50 (11,69)
166101	100	1,6	11,00 (13,53)
166151	150	2,3	14,00 (17,22)
166201	200	2,8	16,00 (19,68)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169061	65	0,6	8,- (9,84)
169101	100	0,9	9,- (11,07)

7 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161014	GN 1/1	18,00 (22,14)
162014	GN 1/2	11,00 (13,53)
163014	GN 1/3	7,50 (9,23)
164014	GN 1/4	7,00 (8,61)
166014	GN 1/6	6,00 (7,38)
169014	GN 1/9	5,00 (6,15)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU



- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone

Łagodne
krawędzie



Podziałka
w litrach
i kwartach



1



2



3

1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141060	65	8,0	40,- (49,20)
141100	100	14,0	50,- (61,50)
141150	150	19,0	59,- (72,57)
141200	200	26,0	77,- (94,71)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142060	65	3,5	22,- (27,06)
142100	100	6,0	25,- (30,75)
142150	150	8,5	34,- (41,82)
142200	200	11,5	38,- (46,74)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143060	65	2,5	17,- (20,91)
143100	100	3,7	20,- (24,60)
143150	150	5,7	27,- (33,21)
143200	200	7,3	32,- (39,36)



4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144060	65	1,7	14,00 (17,22)
144100	100	2,8	16,00 (19,68)
144150	150	3,6	19,50 (23,99)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146060	65	1,0	9,- (11,07)
146100	100	1,6	13,- (15,99)
146150	150	2,0	16,- (19,68)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149060	65	0,5	8,00 (9,84)
149100	100	0,8	9,50 (11,69)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141000	GN 1/1	29,00 (35,67)
142000	GN 1/2	17,00 (20,91)
143000	GN 1/3	11,50 (14,15)
144000	GN 1/4	10,00 (12,30)
146000	GN 1/6	8,50 (10,46)
149000	GN 1/9	6,50 (8,00)

8 POKRYWA GN SZCZELNA
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	25,00 (30,75)
142011	GN 1/2	15,00 (18,45)
143011	GN 1/3	11,00 (13,53)
144011	GN 1/4	8,00 (9,84)
146011	GN 1/6	6,50 (8,00)

9 OCIEKACZ GN
- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141019	GN 1/1	30,00 (36,90)
142019	GN 1/2	15,00 (18,45)
143019	GN 1/3	9,00 (11,07)
144019	GN 1/4	8,50 (10,46)
146019	GN 1/6	6,00 (7,38)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z przezroczystego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w białym i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



Podziałka
w litrach



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141061	65	9,0	47,- (57,81)
141101	100	13,3	59,- (72,57)
141151	150	20,0	69,- (84,87)
141201	200	26,4	87,- (107,01)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142061	65	4,0	25,- (30,75)
142101	100	6,1	29,- (35,67)
142151	150	9,0	40,- (49,20)
142201	200	11,9	43,- (52,89)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143061	65	2,5	21,- (25,83)
143101	100	3,8	23,- (28,29)
143151	150	5,5	31,- (38,13)
143201	200	7,1	37,- (45,51)



4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144061	65	1,7	16,- (19,68)
144101	100	2,6	20,- (24,60)
144151	150	3,8	22,- (27,06)
144201	200	4,8	26,- (31,98)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146061	65	1,0	11,- (13,53)
146101	100	1,6	15,- (18,45)
146151	150	2,3	19,- (23,37)
146201	200	2,8	23,- (28,29)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149061	65	0,6	9,- (11,07)
149101	100	0,9	11,- (13,53)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141001	GN 1/1	35,00 (43,05)
142001	GN 1/2	20,00 (24,60)
143001	GN 1/3	13,00 (15,99)
144001	GN 1/4	11,00 (13,53)
146001	GN 1/6	10,00 (12,30)
149001	GN 1/9	8,00 (9,84)

8 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141014	GN 1/1	29,00 (35,67)
142014	GN 1/2	17,00 (20,91)
143014	GN 1/3	12,00 (14,76)
144014	GN 1/4	11,00 (13,53)
146014	GN 1/6	9,00 (11,07)
149014	GN 1/9	6,50 (8,00)

9 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141018	GN 1/1	22,- (27,06)
142018	GN 1/2	12,- (14,76)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE



- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151060	65	8,0	47,- (57,81)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152060	65	3,5	22,- (27,06)
152100	100	6,0	25,- (30,75)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153060	65	2,5	17,- (20,91)
153100	100	3,7	20,- (24,60)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154060	65	1,7	13,- (15,99)
154100	100	2,8	16,- (19,68)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156060	65	1,0	11,- (13,53)
156100	100	1,6	13,- (15,99)
156150	150	2,0	18,- (22,14)

6 POKRYWA GN SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	25,00 (30,75)
142011	GN 1/2	15,00 (18,45)
143011	GN 1/3	11,00 (13,53)
144011	GN 1/4	8,00 (9,84)
146011	GN 1/6	6,50 (8,00)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z czarnego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w białym i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
151061	65	9,0	55,-	(67,65)
151101	100	13,3	65,-	(79,95)
151151	150	20,0	79,-	(97,17)
151201	200	26,4	95,-	(116,85)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
152061	65	4,0	24,-	(29,52)
152101	100	6,1	27,-	(33,21)
152151	150	9,0	39,-	(47,97)
152201	200	11,9	45,-	(55,35)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
153061	65	2,5	19,-	(23,37)
153101	100	3,8	22,-	(27,06)
153151	150	5,5	33,-	(40,59)
153201	200	7,1	40,-	(49,20)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
154061	65	1,7	15,-	(18,45)
154101	100	2,6	17,-	(20,91)
154151	150	3,8	28,-	(34,44)
154201	200	4,8	26,-	(31,98)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
156061	65	1,0	11,-	(13,53)
156101	100	1,6	14,-	(17,22)
156151	150	2,3	20,-	(24,60)
156201	200	2,8	25,-	(30,75)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
159101	100	0,9	11,-	(13,53)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
151001	GN 1/1	35,-	(43,05)
152001	GN 1/2	18,-	(22,14)
153001	GN 1/3	19,-	(23,37)
154001	GN 1/4	18,-	(22,14)
159001	GN 1/9	6,-	(7,38)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
151018	GN 1/1	19,-	(23,37)
152018	GN 1/2	14,-	(17,22)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE



- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z białego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
181061	65	9,0	47,- (57,81)
181101	100	13,3	56,- (68,88)
181151	150	20,0	66,- (81,18)
181201	200	26,4	89,- (109,47)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182061	65	4,0	22,- (27,06)
182151	150	9,0	33,- (40,59)
182201	200	11,9	39,- (47,97)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183061	65	2,5	17,- (20,91)
183101	100	3,8	20,- (24,60)
183151	150	5,5	28,- (34,44)
183201	200	7,1	32,- (39,36)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184061	65	1,7	13,- (15,99)
184101	100	2,6	14,- (17,22)
184151	150	3,8	21,- (25,83)
184201	200	4,8	24,- (29,52)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186061	65	1,0	11,- (13,53)
186101	100	1,6	12,- (14,76)
186151	150	2,3	19,- (23,37)
186201	200	2,8	19,- (23,37)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
189061	65	0,6	8,- (9,84)
189101	100	0,9	9,- (11,07)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181001	GN 1/1	29,- (35,67)
182001	GN 1/2	16,- (19,68)
183001	GN 1/3	12,- (14,76)
184001	GN 1/4	11,- (13,53)
186001	GN 1/6	9,- (11,07)
189001	GN 1/9	7,- (8,61)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181018	GN 1/1	15,- (18,45)
182018	GN 1/2	11,- (13,53)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur -5°C +70°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161060	65	8,0	16,- (19,68)
161100	100	14,0	19,- (23,37)
161150	150	19,0	22,- (27,06)
161200	200	26,0	29,- (35,67)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162060	65	3,5	9,- (11,07)
162100	100	6,0	10,- (12,30)
162150	150	8,5	13,- (15,99)
162200	200	11,5	16,- (19,68)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163060	65	2,5	8,50 (10,46)
163100	100	3,7	9,- (11,07)
163150	150	5,7	11,- (13,53)
163200	200	7,3	13,- (15,99)

NOWOŚĆ

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164060	65	1,7	6,- (7,38)
164100	100	2,8	7,- (8,61)
164150	150	3,6	10,- (12,30)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166060	65	1,0	5,- (6,15)
166100	100	1,6	6,- (7,38)
166150	150	2,0	9,- (11,07)

6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161000	GN 1/1	11,- (13,53)
162000	GN 1/2	7,- (8,61)
163000	GN 1/3	5,- (6,15)
164000	GN 1/4	4,- (4,92)
166000	GN 1/6	3,- (3,69)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)
- można stosować w temperaturze od -40°C do +95°C
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- pojemności GN przybliżone
- nie stosować w bazarach i piecach



Etykieta



System ColorClip



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161155	150	21,0	109,- (134,07)
161205	200	28,0	114,- (140,22)

2 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
165155	150	13,5	99,- (121,77)
165205	200	19,0	105,- (129,15)

3 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162105	100	6,5	72,- (88,56)
162155	150	10,0	84,- (103,32)
162205	200	12,5	90,- (110,70)

4 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163105	100	4,0	50,- (61,50)
163155	150	6,0	55,- (67,65)

5 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164105	100	2,8	34,- (41,82)
164155	150	4,3	35,- (43,05)

6 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166105	100	1,7	28,- (34,44)
166155	150	2,6	30,- (36,90)

7 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169065	65	0,6	21,- (25,83)
169105	100	1,0	23,- (28,29)
169155	150	1,5	27,- (33,21)

POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przenoszenie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
061050	230	230	200	5,7	49,50 (60,89)
061110	300	300	220	11,4	87,00 (107,01)
061200	300	300	400	20,8	146,00 (179,58)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	13,50 (16,61)
061420	Pokrywa		292	292	20,00 (24,60)

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
067101	125	122	1,0	9,00 (11,07)
067102	180	105	2,0	21,00 (25,83)
067104	180	212	4,0	24,00 (29,52)
067106	220	195	6,0	29,00 (35,67)
067107	220	270	7,5	32,00 (39,36)
067110	310	210	10,0	38,50 (47,36)
067115	310	300	15,0	49,00 (60,27)
067120	310	375	20,0	60,00 (73,80)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	125	7,50 (9,23)
067192	Pokrywa	180	11,50 (14,15)
067193	Pokrywa	220	16,50 (20,30)
067194	Pokrywa	310	24,00 (29,52)

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



Lp	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531	710	440	270	53	125,- (153,75)
2.	062761	710	440	380	79	156,- (191,88)

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładownicza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	89,00 (109,47)
064101	415	340	200	16,0	70,00 (86,10)
064102	395	200	200	7,0	48,50 (59,66)

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
061500	354	325	200	130,- (159,90)

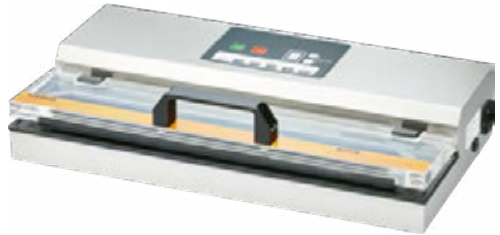
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- funkcja marynowania
- regulowany czas zgrzewania
- wydajność pompy 1,38m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 406 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	1299,- (1597,77)



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96 m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691302	386	300	110	6,3	0,7	230	999,- (1228,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- max szerokość zgrzewu 390 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	1199,- (1474,77)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- 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
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy

super cena!

2699⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	429	359	378	23	300x290x100	0,63	230	2699,- (3319,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worki
- max szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek
- wydajność 4,6 m³/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691311	429	359	378	23	300x290x100	0,63	230	3699,- (4549,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:
250x350 mm dla 691350
200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:
8 m³/h w modelu 691350
4 m³/h w modelu 691309



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	10129,- (12458,67)
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	7800,- (9594,00)

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	65,- (79,95)

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691931	145	92	0,6	21,- (25,83)



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691932	215	215	142	2,5	39,- (47,97)



KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



Wąż do pakowarki
nie jest w
komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
475960	30	60	19,- (23,37)

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691933	600	5,- (6,15)



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 (zł) netto (brutto)
691921	150	250	do 120	100	45,- (55,35)
691922	200	300	do 120	100	67,- (82,41)
691923	250	350	do 120	100	99,- (121,77)

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 (zł) netto (brutto)
691914	160	230	-18 do 99	100	12,- (14,76)
691915	200	300	-18 do 99	100	19,- (23,37)
691916	250	350	-18 do 99	100	26,- (31,98)

super cena! OD:

12⁰⁰

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 (zł) netto (brutto)
691907	160	230	-18 do 99	100	34,- (41,82)
691908	200	300	-18 do 99	100	60,- (73,80)
691909	250	350	-18 do 99	100	85,- (104,55)

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporna 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
odporna
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

super cena! OD:

357⁰⁰

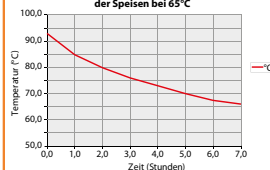
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	330	235	10	357,- (439,11)
051154	330	295	15	387,- (476,01)
051204	330	365	20	434,- (533,82)
051254	330	415	25	487,- (599,01)
051304	330	475	30	529,- (650,67)
051354	330	585	35	547,- (672,81)
051504	500	380	50	647,- (795,81)



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Nach sieben Stunden liegt die Temperatur der Speisen bei 65°C



TERMOS Z KRANEM

super cena! OD:

397⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
052104	330	235	10	397,- (488,31)
052154	330	295	15	447,- (549,81)
052204	330	365	20	497,- (611,31)
052254	330	585	25	547,- (672,81)
052504	500	380	50	747,- (918,81)



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



super cena! OD:

299⁰⁰

TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051101	330	210	10	299,- (367,77)
051151	330	270	15	339,- (416,97)
051201	330	365	20	389,- (478,47)
051251	330	390	25	449,- (552,27)
051301	330	450	30	489,- (601,47)
051351	330	510	35	509,- (626,07)

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- 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

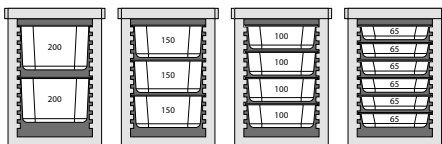


Zawór odpowietrzający



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. 242
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

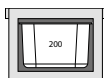


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
053870	650	450	625	86	1099,- (1351,77)



TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054300	645	445	315	26	748,- (920,04)



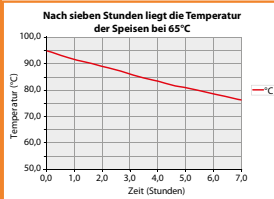
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

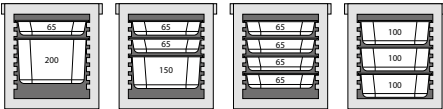
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- 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

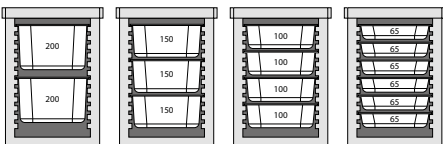


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	645	445	475	65	789,- (970,47)



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 (zł) netto (brutto)
055106	645	445	625	93	989,- (1216,47)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciągnięcie pojemników GN

super cena!

72⁵⁰



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056231	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	72,50 (89,18)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciągnięcie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiająca oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie







Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	226,- (277,98)
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	244,- (300,12)
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	270,- (332,10)
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	166,- (204,18)
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	179,- (220,17)
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	195,- (239,85)
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	247,- (303,81)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	058201		675	400	290	37	239,- (293,97)
	058251		675	400	335	45	279,- (343,17)
2.	058200		675	400	290	37	391,- (480,93)
	058250		675	400	335	45	405,- (498,15)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054201	360	285	365	20	139,- (170,97)
054311	410	330	390	31	239,- (293,97)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054030	Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów	600	400	270	3x8	247,- (303,81)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056203	685	485	260	53	249,- (306,27)
056303	685	485	360	80	319,- (392,37)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- nieregularna struktura dna zapewnia lepszą cyrkulację
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nieregularna struktura dna zapewnia lepszą cyrkulację



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057231	415	400	265	27	109,- (134,07)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	179,- (220,17)
057351	410	410	390	40	199,- (244,77)



TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	88,- (108,24)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059001	740	480	870	754,- (927,42)

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059002	730	490	860	299,- (367,77)

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
665000	450	530	1050	0,45	230	2060,- (2533,80)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Po złożeniu wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Kółka z hamulcem



super cena! OD:

249⁰⁰

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	249,- (306,27)
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	295,- (362,85)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu
- możliwość przykrycia np. obrusem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	355,- (436,65)
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	425,- (522,75)

WÓZEK TRANSPORTOWY
DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1

WÓZEK TRANSPORTOWY
DO BLACH PIEKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcem
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

super cena! OD:

499⁰⁰

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



super cena!

599⁰⁰



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662111	380	550	1735	499,- (613,77)
662211	590	670	1735	799,- (982,77)

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662461	470	620	1735	599,- (736,77)



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

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



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
680200	900	455	1800	10,6	319,- (392,37)

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignieć jednej półki regału wynosi do 200 kg
- półki oraz słupki sprzedawane w kompletach po 4 sztuki
- do zastosowania w magazynach, sklepach, itp.

Mocowanie półek z regulowaną wysokością



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
680061	Półka	610	455	58,- (71,34)
680091	Półka	910	455	71,- (87,33)
680121	Półka	1220	455	99,- (121,77)
680151	Półka	1525	455	134,- (164,82)
681061	Półka	610	610	76,- (93,48)
681091	Półka	910	610	96,- (118,08)
681101	Półka	1060	610	123,- (151,29)
681121	Półka	1220	610	129,- (158,67)
681151	Półka	1525	610	159,- (195,57)
681181	Półka	1825	610	189,- (232,47)
682001	Słupek h=1800 mm			44,- (54,12)

REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	683091	Półka z łącznikami	910	455	-	139,- (170,97)
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	159,- (195,57)
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	189,- (232,47)
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	193,- (237,39)
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	219,- (269,37)
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	245,- (301,35)
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	21,- (25,83)
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	109,- (134,07)
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	109,- (134,07)
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	109,- (134,07)

Mocowania półek z regulowaną wysokością





REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683001	910	455	1800	798,- (981,54)
683002	1220	455	1800	1020,- (1254,60)
683003	1820	455	1800	1485,- (1826,55)
683004	2130	455	1800	1705,- (2097,15)
683005	2440	455	1800	1930,- (2373,90)
683006	2730	455	1800	2170,- (2669,10)
683007	3040	455	1800	2390,- (2939,70)
683008	3350	455	1800	2615,- (3216,45)
683009	3660	455	1800	2835,- (3487,05)
683010	910	530	1800	880,- (1082,40)
683011	1220	530	1800	1130,- (1389,90)
683012	1820	530	1800	1650,- (2029,50)
683013	2130	530	1800	1895,- (2330,85)
683014	2440	530	1800	2145,- (2638,35)
683015	2730	530	1800	2415,- (2970,45)
683016	3040	530	1800	2665,- (3277,95)
683017	3350	530	1800	2910,- (3579,30)
683018	3660	530	1800	3160,- (3886,80)
683019	910	610	1800	1005,- (1236,15)
683020	1220	610	1800	1235,- (1519,05)
683021	1820	610	1800	1895,- (2330,85)
683022	2130	610	1800	2125,- (2613,75)
683023	2440	610	1800	2360,- (2902,80)
683024	2730	610	1800	2790,- (3431,70)
683025	3040	610	1800	3020,- (3714,60)
683026	3350	610	1800	3250,- (3997,50)
683027	3660	610	1800	3480,- (4280,40)

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostojącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683050	910	455	1800	772,- (949,56)
683051	1220	455	1800	994,- (1222,62)
683052	1820	455	1800	1460,- (1795,80)
683053	2130	455	1800	1680,- (2066,40)
683054	2440	455	1800	1905,- (2343,15)
683055	2730	455	1800	2145,- (2638,35)
683056	3040	455	1800	2365,- (2908,95)
683057	3350	455	1800	2590,- (3185,70)
683058	3660	455	1800	2810,- (3456,30)
683059	910	530	1800	854,- (1050,42)
683060	1220	530	1800	1105,- (1359,15)
683061	1820	530	1800	1625,- (1998,75)
683062	2130	530	1800	1870,- (2300,10)
683063	2440	530	1800	2120,- (2607,60)
683064	2730	530	1800	2390,- (2939,70)
683065	3040	530	1800	2640,- (3247,20)
683066	3350	530	1800	2885,- (3548,55)
683067	3660	530	1800	3135,- (3856,05)
683068	910	610	1800	978,- (1202,94)
683069	1220	610	1800	1210,- (1488,30)
683070	1820	610	1800	1870,- (2300,10)
683071	2130	610	1800	2100,- (2583,00)
683072	2440	610	1800	2330,- (2865,90)
683073	2730	610	1800	2760,- (3394,80)
683074	3040	610	1800	2995,- (3683,85)
683075	3350	610	1800	3225,- (3966,75)
683076	3660	610	1800	3455,- (4249,65)





ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	251-256
Warniki, kociołki do zup.....	257-258, 260-261
Szczypce.....	271-272
Dzbanki, termosy stołowe.....	264-265
Tace.....	267-268, 274-275

Lampy grzewcze do potraw.....	249
Półmiski.....	269
Naczynia do finger food.....	277-279
Płyty do finger food z łupka.....	281
Kolumny bufetowe.....	286-287

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w ciepłe potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast food

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692400	Pojedyncza	270	700	0,25	230	379,- (466,17)
692410	Podwójna	270	700	0,50	230	560,- (688,80)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692500	360	480	605	0,5	230	429,- (527,67)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692600		173	0,25	230	350,- (430,50)
692601		173	0,25	230	350,- (430,50)
692602		173	0,25	230	359,- (441,57)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692610		290	0,25	230	387,- (476,01)
692611		290	0,25	230	375,- (461,25)
692612		290	0,25	230	411,- (505,53)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, max. 112 mm min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,35	230	159,- (195,57)



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430300	250	200	0,25	230	205,- (252,15)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430700	250	200	0,70	230	236,- (290,28)

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszkii zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przeniesienie i magazynowanie używanej puszkii



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430001	75	4,39 (5,40)

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 4 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelalem nr kat. 430002



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	3,19 (3,92)
2.	430003	Żel w butelce	1,0	10,30 (12,67)
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	47,00 (57,81)

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
430010	60	17,- (20,91)

PALNIK DO PODGRZEWACZY

- regulowany płomień palnika
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wygodne pokrętło do regulacji płomienia
- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek



Regulowany płomień palnika



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
430100	77	160	76	0,07	69,- (84,87)

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- Oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- Źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- Wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- Linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- Ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji.
- Wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszania lub typu Roll-Top.
- Wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie.

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	159,- (195,57)
431750	420	320	7,5	199,- (244,77)



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 (zł) netto (brutto)
436110	605	360	240	9	99,- (121,77)



super cena!

99⁰⁰

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
433240	660	335	400	2 x 4	469,- (576,87)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



super cena!

299⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434090	600	360	380	9	299,- (367,77)

LINIA BUFFET

INOX

- Elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- Modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
437041	GN1/1	575	410	345	449,- (552,27)
437042	GN1/2	370	350	345	379,- (466,17)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437021	465	515	470	6,5	399,- (490,77)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434099	660	400	335	9	479,- (589,17)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Uchwyty do mocowania grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437011	660	335	400	9	539,- (662,97)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435090	570	350	285	8	0,9	230	429,- (527,67)

LINIA HOTEL

INOX

- Linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie.
- Zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top.

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437020	460	520	450	6,8	499,- (613,77)



PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437030	630	520	450	9	738,- (907,74)

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

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 (zł) netto (brutto)
437010	670	520	450	9	809,- (995,07)





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
433130	620	480	300	13	2,0	230	597,- (734,31)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIŁKAMI 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 (zł) netto (brutto)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	690,- (848,70)

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przesłone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
438010	630	500	270	1499,- (1843,77)

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432110	280	340	5,7	0,3	230	256,- (314,88)

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



Pokrywa z wycięciem na chochlę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432115	395	340	9	0,4	230	360,- (442,80)

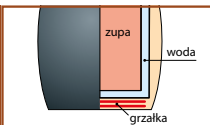
KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



super cena!
189⁰⁰

Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modeli 432100,432115

Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	189,- (232,47)

Nr kat.	Ø	H	V	Cena (zł)
	mm	mm	litry	netto (brutto)
432190	245	255	10	113,- (138,99)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonany 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

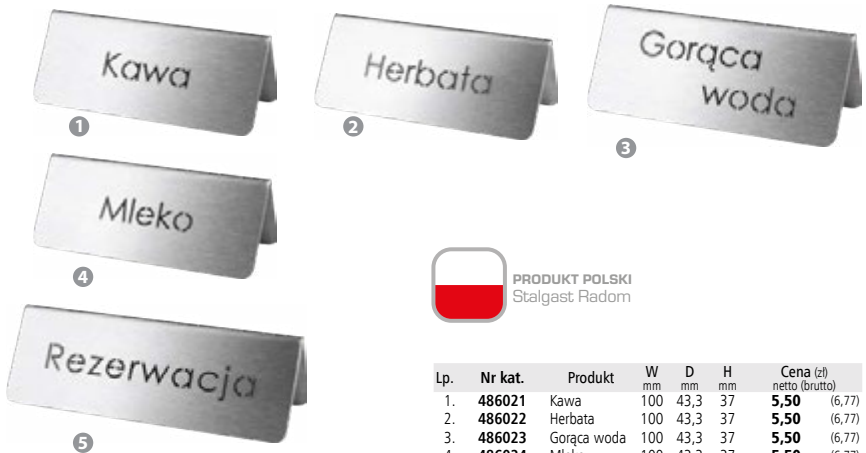


Nr kat.	Ø	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
432101	350	360	10	0,4	230	539,- (662,97)

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	5,50 (6,77)
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	5,50 (6,77)
3.	486023	Gorąca woda	100	43,3	37	5,50 (6,77)
4.	486024	Mleko	100	43,3	37	5,50 (6,77)
5.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	5,50 (6,77)

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany
włącznik



Mocny
uchwyt



Obrót 360°



Wskaźnik
poziomu
wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	129,- (158,67)

WARNIK GREDIL

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



super cena! OD:

185⁰⁰

Możliwość
zastosowania
tacki ociekowej
383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	2,5	230	185,- (227,55)
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	219,- (269,37)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	49,- (60,27)

NOWOŚĆ!

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



Pokrętko sterowania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	319,- (392,37)
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	419,- (515,37)
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	49,- (60,27)

NOWOŚĆ!

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



Taca ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751209	241	480	9	2,4	230	514,- (632,22)
751220	288	602	18	2,4	230	669,- (822,87)

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	752060	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	379,- (466,17)
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	529,- (650,67)
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	569,- (699,87)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	49,- (60,27)

NOWOŚĆ!

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
753060	241	480	6	1,5	230	514,- (632,22)
753150	288	602	16	1,5	230	741,- (911,43)

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382150	1,5	49,- (60,27)
382200	2,0	52,- (63,96)

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 (zł) netto (brutto)
382101	210	1,0	43,- (52,89)
382151	245	1,5	48,- (59,04)
382201	285	2,0	56,- (68,88)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383190	Termos	-	330	1,9	80,- (98,40)
	383250	Termos	-	370	2,5	89,- (109,47)
NOWOŚĆ!	2. 383140	Tacka ociekowa	140	-	-	19,- (23,37)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383351	Termos	-	360	3,5	106,- (130,38)
	383500	Termos	-	450	5,0	143,- (175,89)
2.	383140	Tacka ociekowa	140	-	-	19,- (23,37)

NOWOŚĆ!

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	385951	Termos	-	9,5	189,- (232,47)
	385140	Termos	-	14,0	269,- (330,87)
2.	383140	Tacka ociekowa	140	-	19,- (23,37)



NOWOŚĆ!

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
386100	235	1,00	113,- (138,99)
386150	250	1,50	118,- (145,14)
386200	295	2,00	129,- (158,67)

DZBANEK



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
373051	0,5	30,00 (36,90)
373101	0,9	40,50 (49,82)
373151	1,4	60,00 (73,80)
373201	1,9	75,00 (92,25)

DZBANEK



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
374010	60	0,15	20,50 (25,22)
374020	75	0,25	29,00 (35,67)

DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	22,- (27,06)
372060	0,60	28,- (34,44)
372100	1,00	31,- (38,13)
372150	1,50	57,- (70,11)
372200	2,00	60,- (73,80)

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
371200	2,0	64,- (78,72)

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	24,- (29,52)

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,25	12	5,07 (6,24)
400177	78-60	153	0,50	6	6,74 (8,29)
400008	97-72	201	1,00	6	8,55 (10,52)
400175	112-86	240	1,85	6	14,10 (17,34)

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400176	114-90	234	1,45	6	13,49 (16,59)

DZBANEK

- wykonany z akrylu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377020	2,0	39,- (47,97)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377010	2,0	92,- (113,16)

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 (zł) netto (brutto)
468001	265	350	560	8	349,- (429,27)



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 (zł) netto (brutto)
468002	220	280	510	5	379,- (466,17)



DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW
ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
467000	250	350	690	9,5	670,- (824,10)



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 (zł) netto (brutto)
467001	185	240	600	4	299,- (367,77)



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405389	2/3	354	325	18	22,50 (27,68)
405395	1/1	530	325	18	31,00 (38,13)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rantem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405394	530	325	21	27,- (33,21)

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406250	270	210	25	36,00 (44,28)
406280	280	220	25	40,00 (49,20)
406310	310	240	25	46,50 (57,20)
406340	340	260	25	61,00 (75,03)
406400	400	280	25	66,00 (81,18)
406460	460	320	25	95,00 (116,85)
406550	550	370	25	154,00 (189,42)
406640	640	410	25	209,00 (257,07)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406100	1/1	530	325	16	169,- (207,87)
406120	1/2	265	325	16	102,- (125,46)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406112	1/1	530	325	65	185,- (227,55)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	32,- (39,36)
407411	410	20	40,- (49,20)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła
- trzy poziomy

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402480	480	44	213,- (261,99)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406111	530	325	40	212,- (260,76)

PÓŁMISEK

INOX

Rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401252	254	183	11,50 (14,15)
401302	302	202	14,50 (17,84)
401352	348	233	17,00 (20,91)
401402	392	262	25,00 (30,75)
401452	448	300	31,00 (38,13)
401502	498	346	39,00 (47,97)
401552	545	380	46,00 (56,58)
401602	599	413	57,00 (70,11)

PÓLMISEK

- głęboki

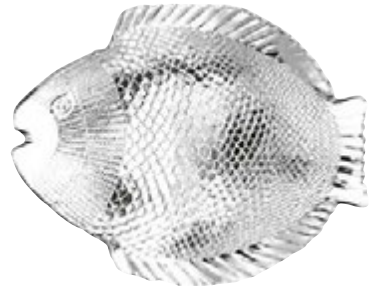
INOX

PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę




Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402350	350	165	60	31,- (38,13)



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	5,56 (6,84)

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

PÓLMISEK POD TALERZ

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
409250	250	110	60,- (73,80)



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
408301	300	48,- (59,04)

WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu RollTop
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
 - pokrywa RollTop
 - 2 tace stalowe
 - 2 wkłady chłodzące



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419201	380	240	289,- (355,47)

EKSPOZYTOR

- ekspozytory na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemniki z tworzywa sztucznego
- 3 pojemniki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477003	190	240	410	3x1	288,- (354,24)

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
367280	140	280	0,45x3	247,- (303,81)

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
 - pojemniki GN 1/2
 - taca ekspozycyjna 406120
 - półmisek 401352
 - łytki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419020	185	235	195	45,- (55,35)

SZCZYPCE



SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	12,50 (15,38)

SZCZYPCE DO SPAGHETTI



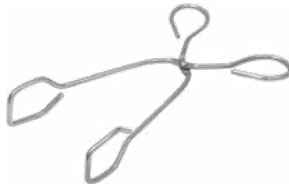
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	12,50 (15,38)

SZCZYPCE CUKIERNICZE



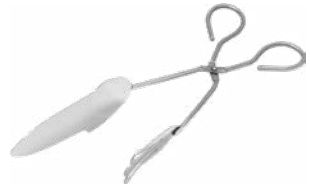
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	220	17,- (20,91)
423283	280	17,- (20,91)

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	14,- (17,22)
423284	280	17,- (20,91)

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	19,- (23,37)

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110		230	10,50 (12,92)
425130		300	11,50 (14,15)
425410	przezroczysty	230	9,80 (12,05)
425430	przezroczysty	300	10,50 (12,92)

SZCZYPCE UNIWERSALNE

Solidna
wzmocniona
konstrukcja



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	9,- (11,07)
422301	300	10,- (12,30)
422401	400	16,- (19,68)

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	12,- (14,76)
422311	300	19,- (23,37)

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	26,00 (31,98)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	21,50 (26,45)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	24,50 (30,14)
4.	420042	Łopatka do serwowania	315	-	23,00 (28,29)
5.	420052	Chochla	310	0,08	31,00 (38,13)

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415000	470	480	780	179,- (220,17)

TACE KELNERSKIE



2



3



1



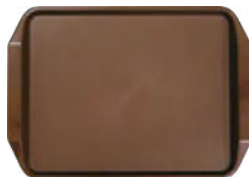
PP



4



5



6

1 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
410360	360	35	51,- (62,73)

2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412350	355	25	25,- (30,75)
412400	405	25	38,- (46,47)

3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	83,- (102,09)
415600	600	735	25	123,- (151,29)

4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	405	305	39,- (47,97)
411500	460	360	55,- (67,65)
411560	560	400	77,- (94,71)
411650	650	450	99,- (121,77)

5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
410450	450	340	46,- (56,58)
410500	500	360	56,- (68,88)
410550	550	400	58,- (71,34)
410600	600	450	75,- (92,25)

6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	15,50 (19,07)

TACE



4 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413001	530	325	39,- (47,97)

6 TACA

- poliestrowa gładka taca w kształcie trapezu wzmocniona włóknem szklanym

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
413020	477	337	15	29,- (35,67)

8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzożowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414010	530	325	74,- (91,02)

5 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413010	530	325	87,- (107,01)

7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzożowa gładka, laminowane

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414000	530	325	57,- (70,11)

9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	38,- (46,74)

1 TACA

- rozmiar GN 1/1
- wymiar wew. 470x280 mm
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413031	530	325	30,- (36,90)

2 TACA

- wymiar wew. 412x312mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413033	456	356	20,- (24,60)

3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast food
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413032	415	305	15,50 (19,07)

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 (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	127,- (156,21)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	299,- (367,77)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	21,- (25,83)


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	127,- (156,21)
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	57,- (70,11)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	38,- (46,74)
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	39,- (47,97)


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 (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	127,- (156,21)
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	429,- (527,67)


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 (zł) netto (brutto)
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	127,- (156,21)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	50,- (61,50)



NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

NACZYNIA PORCELANOWE W KOLORZE BIAŁYM

DIP
- linia Apulia B



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	11,50 (14,15)

SALATERKA
- linia Apulia B



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	11,50 (14,15)
394110	130	130	45	0,37	6	10,40 (12,79)

SALATERKA
- linia Apulia C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395910	130	50	0,3	6	10,88 (13,38)

SALATERKA FALA
- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,30	6	13,50 (16,61)

DIP
- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394409	80	40	0,14	6	4,86 (5,98)

SALATERKA KROPLA
- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,04 (9,89)

ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	13,48 (16,58)

DIP

- linia Apulia A



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395332	55	18	0,013	6	2,16 (2,66)
2.	395333	58	30	0,050	6	2,26 (2,78)

DIP

- linia Apulia A



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395335	70	20	0,032	6	2,24 (2,76)

DIP

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394408	60	45	0,09	6	5,56 (6,84)

PÓLMISEK

- owalny
- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394400	193	100	35	6	0,32	16,- (19,68)

PÓLMISEK

- owalny
- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394401	210	110	25	0,2	6	15,50 (19,07)

TACA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394113	230	115	10	6	11,50 (14,15)

ZESTAW MINI SALATEREK

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394404	330	30	3x0,26	1	63,86 (78,55)

ZESTAW MINI SALATEREK

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394402	230	230	55	4x0,14	1	38,70 (47,60)

NACZYNIA PORCELANOWE W KOLORZE ECRU

DIP

- linia Liguria B



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395525	70	20	0,04	6	2,60 (3,20)
2.	395526	55	30	0,05	6	2,88 (3,54)

PÓŁMISEK

- linia Liguria B



Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395516	235	37	6	25,- (30,75)

PÓŁMISEK OWALNY

- linia Taranto



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	18,50 (22,76)

DIP

- linia Elegantia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397069	73	20	0,035	6	3,42 (4,21)

MISECZKA FINGER
FOOD

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397264	120	95	46	0,08	8	7,59 (9,34)

MISECZKA FINGER
FOOD

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397370	103	42	25	0,035	24	6,62 (8,14)

MISKA PODWÓJNA

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2x0,165	4	24,64 (30,31)

ZESTAW 3 MISECZEK

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3x0,15	1	59,74 (73,48)

ZESTAW 4 MISECZEK

- linia Elegantia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4x0,08	3	42,23 (51,94)

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



1



2



3



4



5



6

1 MISECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400260	100-46	45	0,16	6	3,13 (3,85)

MISECZKA FINGER FOOD

Lp.	Nr kat.	Ø mm	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
2.	400281	-	120	6	3,00 (3,69)
3.	400282	96	-	6	2,90 (3,57)
4.	400283	110	-	6	2,90 (3,57)
5.	400284	96	-	6	2,50 (3,08)

6 KIELISZEK FINGER FOOD

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400263	59	70	0,085	6	1,68 (2,07)

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	Cena (zł) netto (brutto)
399111	GN 1/1	530	325	5	49,- (60,27)
399112	GN 1/2	325	265	5	28,- (34,44)
399113	GN 1/3	325	175	5	22,- (27,06)
399114	GN 1/4	265	160	5	18,- (22,14)

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	11,- (13,53)
399103	300	300	5	22,- (27,06)
399117	100	100	5	13,- (15,99)

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399121	GN 1/1	530	325	5	52,- (63,96)
399122	GN 1/2	325	265	5	35,- (43,05)



PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399102	200	100	5	6,50 (8,00)
399104	300	200	5	12,50 (15,38)
399115	400	250	5	23,00 (28,29)
399116	400	120	5	13,00 (15,99)

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399118	300	5	44,- (54,12)
399119	300	5	19,- (23,37)
399120	330	5	24,- (29,52)

MINI PATELNIJA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546001	115	35	18,- (22,14)

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



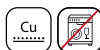
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546021	130	65	14,- (17,22)

MINI WIADERKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546040	120	120	0,90	28,- (34,44)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546058	145	95	45	0,48	24,- (29,52)

MINI RONDELEK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546009	68	43	0,13	21,- (25,83)
546010	110	60	0,38	39,- (47,97)

MINI NACZYNIJE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	12,- (14,76)
546015	77	125	0,600	21,- (25,83)

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546033	90	80	0,325	12,- (14,76)
546034	95	95	0,400	14,- (17,22)
546035	120	120	0,900	20,- (24,60)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546007	130	130	50	0,8	20,- (24,60)

STOJAK
NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319041	100	150	10,- (12,30)

STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319042	220	145	215	12,- (14,76)

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK



INOX

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	319010	Papier do frytek	-	420	270	-	500	148,- (182,04)
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	53,- (65,19)
3.	319030	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	64,- (78,72)

KOSZYK KWADRATOWY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546014	95	95	60	33,- (40,59)

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546012	80	80	45,- (55,35)

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546002	80	80	32,- (39,36)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546004	100	90	60	28,- (34,44)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek
lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546005	100	90	60	40,- (49,20)

MINI DIP

INOX

1 MINI DIP - stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546044	57	45	0,075	3,62 (4,45)
546045	72	48	0,12	4,50 (5,54)



2 MINI DIP - stal gładka

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546042	67	30	0,06	3,10 (3,81)
546043	72	48	0,12	4,12 (5,07)



KUBEK NA FRYTKI

3 KUBEK NA FRYTKI - 546023 stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546022	88	110	0,3	14,- (17,22)
546023	88	110	0,3	13,- (15,99)



4 KUBEK NA FRYTKI - 546025 stal młotkowana

Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546024	88	85	0,41	8,60 (10,58)
546025	88	85	0,41	12,00 (14,76)



ŁYŻECZKA FINGER FOOD

Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
357300	143	12	7,88 (9,69)



INOX

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
546008	109,- (134,07)



INOX



KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również bogaty asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu oraz półek ze szkła (do wyboru cztery długości 25 cm, 50 cm, 80cm, 110cm) , dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalną ekspozycję serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.

PÓŁKA DREWNIANA

- jasny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815700	Czasza	250	250	15	129,- (158,67)
815830	Półka	250	250	15	89,- (109,47)
815800	Półka	500	250	15	129,- (158,67)
815810	Półka	800	250	15	145,- (178,35)
815820	Półka	1100	250	15	151,- (185,73)

PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815710	Czasza	250	250	15	133,- (163,59)
815880	Półka	250	250	15	89,- (109,47)
815850	Półka	500	250	15	133,- (163,59)
815860	Półka	800	250	15	140,- (172,20)
815870	Półka	1100	250	15	156,- (191,88)

PLYTA Z ŁUPKU



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	11,00 (13,53)
399102	200	100	5	6,50 (8,00)
399103	300	300	5	22,00 (27,06)
399104	300	200	5	12,50 (15,38)

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
816830	250	250	8	61,- (75,03)
816800	500	250	8	99,- (121,77)
816810	800	250	8	133,- (163,59)

KOLUMNNA BUFETOWA PROSTA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815600	Wysoka	150	150	570	249,- (306,27)
815620	Niska	150	150	355	164,- (201,72)

KOLUMNNA BUFETOWA KĄTOWA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815610	Wysoka - lewa	150	150	570	249,- (306,27)
815611	Wysoka - prawa	150	150	570	249,- (306,27)
815630	Niska - lewa	150	150	355	164,- (201,72)
815631	Niska - prawa	150	150	355	164,- (201,72)



SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689010	310	1250	239,- (293,97)

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689001	310	1010	164,- (201,72)

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
689002	■	1500	57,- (70,11)
689003	■	1500	55,- (67,65)





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszeczhronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. LAMPY GRZEWECZE, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy	290
Wiszące lampy grzewcze	291-292
Stolik barowy.....	293

Mebel Cateringowe	295
Krzesełko i przewijak dla dzieci.....	294

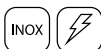
LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

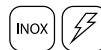
- przeznaczone do ogrzewania np.:ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	692300	750	2050	13,3	2,1	230	729,- (896,67)
2.	692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	779,- (958,17)

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



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 (zł) netto (brutto)
692310	585	300	3,2	2,1	230	577,- (709,71)

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692311	530	300	2,0	1,8	230	444,- (546,12)



3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

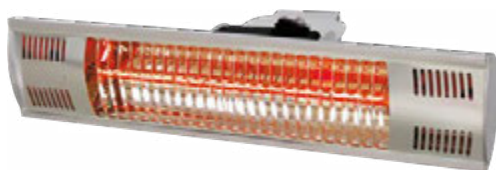
Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692312	1000	850	3,6	2,0	230	444,- (546,12)

Parasol z zamontowanym systemem grzania

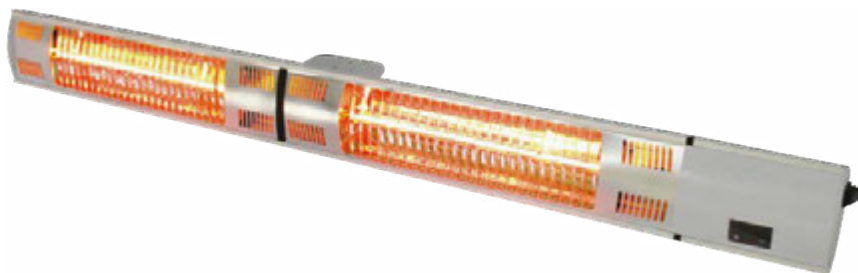


LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPY GRZEWCZA

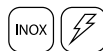
- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziom mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	419,- (515,37)

2 LAMPY GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	859,- (1056,57)



POPIELNICZKA I LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Specjalna powłoka ochronna

1 POPIELNICZKA GRZEWCZA

- popielniczka idealna do ustawienia w chłodne dni (wewnątrz jak i na zewnątrz lokalu)
- wymiowany pojemnik

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692330	400	1100	8,5	1,5	230	629,- (773,67)

2 LAMPY GRZEWCZE

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692331	400	1800	8,5	1,5	230	979,- (1204,17)

3 LAMPY GRZEWCZE

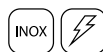
- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692332	250	650	8,5	1,5	230	389,- (478,47)



STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- podpórka na nogi
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692333	600	1100	17,2	1,5	230	999,- (1228,77)



KRZESEŁKO DZIECIĘCE

- rekomendowane dla dzieci w wieku od 6 do 36 miesiąca życia
- wykonane z antybakteryjnego materiału Microban
- system pasów bezpieczeństwa utrzymujących i zabezpieczających dziecko przed wypadnięciem
- brak ostrych krawędzi i potencjalnie niebezpiecznych miejsc
- gładka powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- do samodzielnego montażu
- możliwość zamontowania tacy 067074 (sprzedawana oddzielnie)
- krzeselka można piętrować
- **produkt jest przetestowany pod kątem stabilności i obciążenia**



Wygodny uchwyt do przenoszenia



Bezpieczne i wygodne pasy



Dzięki technologii Microban® powierzchnia jest chroniona przed rozwojem bakterii, nie zmywa się ani nie zużywa.



bez Microban®



z Microban®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067073	636	583	768	508,- (624,84)

TACA DO KRZESEŁKA

- możliwość demontażu i mycia w zmywarce zapewnia większą higienę użytkowania
- powłoka antybakteryjna Microban
- pasuje do krzeselka 067073



Rant zabezpieczający



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067074	424	300	855	150,- (184,50)

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067071	845	546	855	793,- (975,39)

MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950112	1220	610	740	8,9	195,- (239,85)

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950118	1840	750	740	16,5	269,- (330,87)

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu
(ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950131	1150	740	13,6	273,- (335,79)

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH):
465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950121	465	530	900	5,88	93,- (114,39)

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu
(WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950120	1820	250	435	10,6	171,- (210,33)

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950141	800	1100	9,3	179,- (220,17)

... I WIELE INNYCH PRODUKTÓW DO CATERINGU

Dowiedz się więcej! Zobacz nowatorskie zastosowania naszych produktów w stacjach cateringowych.

SZKŁO CATERINGOWE



Polecana Stalgast str. 134-170
Pełna oferta szkła dostępna na str. 174-192



TERMOSY CATERINGOWE



Pełna oferta dostępna na:
Str: 233-241

WÓZKI TRANSPORTOWE



Pełna oferta dostępna na:
Str: 242-244



PORCELANA I SZTUĆCE



Pełna oferta dostępna na:
Str: 115-192

PODGRZEWACZE I KOCIOŁKI



Pełna oferta dostępna na:
Str: 252-258

WARNIKI, ZAPARZACZE



Pełna oferta dostępna na:
Str: 260-262



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery299-305, 318-320
Kruszarki do lodu316-317
Wyciskacze do cytrusów.....308, 314
Shakery, otwieracze kelnerskie307, 309

Miarki i dozowniki.....308
Syfon do wody sodowej..... 312
Chłodziwo barowe.....322 -323

BLENDERY STALGAST

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	899,- (1105,77)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	499,- (613,77)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)



BPA free

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35 s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	1099,- (1351,77)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	499,- (613,77)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)



BPA free

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

BPA free

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484220	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	1599,- (1966,77)
2.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	459,- (564,57)

DZBANEK

BPA free



DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków



BPA free



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484250	2	499,- (613,77)

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484255	1,5	459,- (564,57)

BLENDERY WARING

Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad. Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.

Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min.

Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie mięszki i skórka owoców zostały rozdrobnione, a pestki pozostały nienaruszone.

Kolejną niezwykłą cechą jednego z blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwia przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.



Jerzy Czapl

Pełna oferta szkła na str. 174-195



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400108	Szklanka	4,54 (5,58)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400004	Kieliszek	4,10 (5,04)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400062	Kieliszek	5,94 (7,31)



**BLENDER
BAR**

**BLENDER
BLADE**

**BLENDER
TORQ**

**BLENDER
XTREME**



482155



482300, 482340



482145, 482160



484100, 484110,
484115, 484150

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110
- 2 prędkości ciągłe i prędkość pulsacyjna
- modele 484150 oraz 484115
- płynna regulacja prędkości obrotowej
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 24

- 25 – 49

- 50 – 74

- 75 +

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej konsystencji

SPRAWDZA SIĘ W

- bary

- bary, małe restauracje, małe kawiarnie

- bary, restauracje, kawiarnie

- Coffe shops, restauracje, bary, szkoły, przedszkola, instytucje żywienia zbiorowego

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy, margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje na bazie lodów, sosy, salsa, dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy, zupy i inne

- musy owocowe, drinki na bazie lodów, mrożone koktajle, salsa, sosy, zupy, desery, dressingi i inne

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



BPA free

Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482155	180	180	370	1,25	0,38	230	1059,- (1302,57)

BLENDER BLADE

- 2 prędkości funkcja „Pulse”
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce



BPA free

Panel sterowania w modelu 482340



Silnik o mocy 1HP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482300	195	215	410	1,4	0,75	230	1599,- (1966,77)
482340	195	215	410	1,4	0,75	230	1699,- (2089,77)

BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr/min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”



BPA free

Panel sterowania w modelu 482160



Silnik o mocy 2 HP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482145	190	205	450	1,4	1,5	230	1999,- (2458,77)
482160	190	205	450	1,4	1,5	230	2199,- (2704,77)

BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”

BPA free

Panel sterowania



2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	3399,- (4180,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbaneków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr/min



BPA free

Płynna regulacja obrotów



2



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484115	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	3499,- (4303,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr/min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

BPA free



Panel sterowania



2

1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	4159,- (5115,57)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)



2

1

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr/min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr/min

BPA free



Panel sterowania

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	4999,- (6148,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	860,- (1057,80)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	899,- (1105,77)

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475971	niebieski	65	12	2,00 (2,46)
2.	475972	żółty	65	12	2,00 (2,46)
3.	475973	pomarańczowy	65	12	2,18 (2,68)
4.	475975	czarny	65	12	2,18 (2,68)
5.	475977	zielony	65	12	2,06 (2,53)

KOREK Z RURKĄ

- pakowany po 12 sztuk
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475970	85	12	2,- (2,46)
2.	475980	103	1	7,- (8,61)

ŁYŻECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 sztuk
- cena za sztukę



KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
472030	35	55	15,50 (19,07)

Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	472010	200	1	14,00 (17,22)
2.	472011	285	1	9,80 (12,05)
3.	472012	202	12	3,30 (4,06)
4.	472020	210	1	12,50 (15,38)



1



2



3



4



5



6



7

1 SITKO BARMAŃSKIE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472092	200	17,- (20,91)

2 3 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
2.	472999	120	19,00 (23,37)
3.	472140	110	8,50 (10,46)

4 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472200	210	19,- (23,37)

5 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472201	210	20,- (24,60)

6 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472100	127	9,50 (11,69)

7 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472101	180	6,50 (8,00)

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473811	Red	90	330	1,0	13,- (15,99)
473812	Orange	90	330	1,0	13,- (15,99)
473813	Blue	90	330	1,0	13,- (15,99)
473814	Green	90	330	1,0	13,- (15,99)
473815	Yellow	90	330	1,0	13,- (15,99)

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	33,- (40,59)

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW
CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	5,- (6,15)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	62,- (76,26)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	25,- (30,75)

MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474300	0,015-0,030	10,00 (12,30)
474301	0,020-0,040	11,50 (14,15)
474302	0,025-0,050	11,00 (13,53)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474101	0,10	11,- (13,53)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474251	0,25	20,- (24,60)

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476002 bez szklanki
- model 476003 ze szklanką

1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	476002	90	180	0,9	13,50 (16,61)
2	476003	90	290	0,9	21,00 (25,83)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	476050	0,5	46,50 (57,20)
	476070	0,7	51,00 (62,73)
2.	476051	0,5	27,00 (33,21)
	476071	0,7	36,00 (44,28)

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476000 bez szklanki
- model 476001 ze szklanką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476000	90	180	0,9	22,- (27,06)
476001	90	290	0,9	29,- (35,67)

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



KRUSTOWNICA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	473900	590	80	16	36,- (44,28)
2.	473910	450	300	10	52,- (63,96)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477000	200	160	70	32,- (39,36)

POMOĆNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477100	240	150	105	35,- (43,05)

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473500	500	160	90	86,- (105,78)

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477280	272	204	194	51,- (62,73)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna $\varnothing=100$ mm



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477012	120	230	45,- (55,35)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypcę do lodu w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
479200	150	220	2	123,- (151,29)
479330	170	230	3	233,- (286,59)
479500	200	250	5	249,- (306,27)



COOLER SZKLANY

- wykonany ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,85	4	26,15 (32,16)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477201	1,9	49,50 (60,89)



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478610	600	127,- (156,21)



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478680	680	172,- (211,56)



3

3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477771	210	205	4,5	44,50 (54,74)



4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	32,- (39,36)

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 (zł) netto (brutto)
500500	1	236,- (290,28)

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 (zł) netto (brutto)
500505	1	249,- (306,27)

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500010	Naboje SODA	10	18,- (22,14)

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 (zł) netto (brutto)
500504	0,95	139,- (170,97)

POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
474310	550	100	150	79,- (97,17)

STELAŻ DO BUTELEK

- do stelaża pasują standardowe butelki
0,7-1,0 litra

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
475000	30,- (36,90)

PROWADNICE DO PODWIESZANIA

KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478020	200	160	355	70	27,00 (33,21)
478030	295	255	355	70	39,50 (48,59)
478050	480	450	355	70	64,00 (78,72)

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce $\varnothing=120$ mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473012	185	225	710	189,- (232,47)

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sito 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 (zł) netto (brutto)
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	569,- (699,87)

WYCISKARKA DO OWOCÓW

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Pojemnik,
dociskacz
i wyciskacz
wykonane
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480021	212	287	396	0,23	230	1299,- (1597,77)



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/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 produktu**
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić.



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6115,- (7521,45)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7930,- (9753,90)

MIKSER DO KOKTAJLI

- 2 prędkości
- pojedyncze mieszadło
- kubek 0,7 l w komplecie
- żeliwna podstawa
- chromowana obudowa silnika
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

WARING
COMMERCE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
485020	190	220	465	0,11	230	1649,- (2028,27)



KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufladka z tworzywa

Noże ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
471000	160	135	270	119,- (146,37)

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471200	190	250	440	9	230	3289,- (4045,47)



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 (zł) netto (brutto)
871101	305	380	380	0,13	230	869,- (1068,87)

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



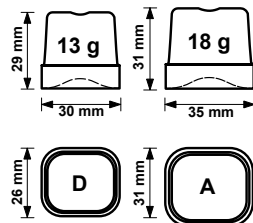
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi Fast Food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	pojemność zasobnika kg	zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	9999,- (12298,77)

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS

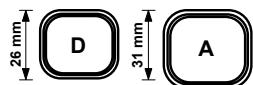
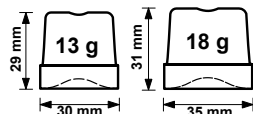


Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3402,- (4184,46)
2.	872213	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4035,- (4963,05)
3.	872281	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	4880,- (6002,40)
4.	872331	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	5730,- (7047,90)
	872421	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	5699,- (7009,77)
5.	872461	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	6183,- (7605,09)
6.	872651	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	7420,- (9126,60)
	872801	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	8015,- (9858,45)
	872901	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	8577,- (10549,71)
7.	872131	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	11331,- (13937,13)
8.	872151	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	11999,- (14758,77)

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS


4

do 42 kg/24h


6

do 90 kg/24h


7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872212	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3400,- (4182,00)
2.	872214	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3799,- (4672,77)
3.	872282	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	4740,- (5830,20)
4.	872332	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	5399,- (6640,77)
	872422	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	5868,- (7217,64)
5.	872462	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	5999,- (7378,77)
6.	872652	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	7420,- (9126,60)
	872802	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	8260,- (10159,80)
	872902	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	8330,- (10245,90)
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	11675,- (14360,25)
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	12360,- (15202,80)



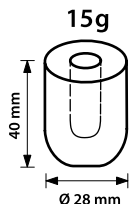
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metoda „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 (zł) netto (brutto)
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2575,- (3167,25)
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2825,- (3474,75)

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



Wzór łuski



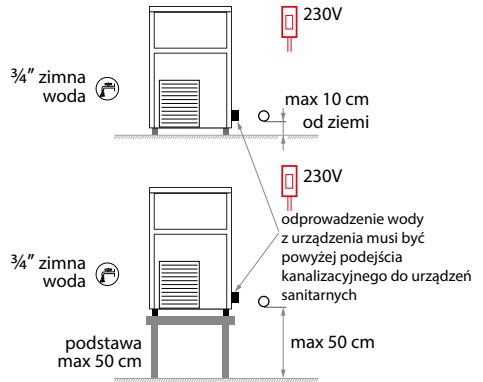
do 90 kg/24h



do 150 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~kostki)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	873901	Powietrzem	do 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	10560,- (12988,80)
	873902	Wodą	do 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	10250,- (12607,50)
2.	873151	Powietrzem	do 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	11750,- (14452,50)
	873152	Wodą	do 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	11750,- (14452,50)

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘK CZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	541
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	541



Nr kat.	Nr strony
822998	541

SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	541

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	539
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	539

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	2225,- (2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	2709,- (3332,07)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2945,- (3622,35)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5139,- (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6365,- (7828,95)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3810,- (4686,30)
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	5305,- (6525,15)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	4835,- (5947,05)

WITRYNA MROŹNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3799,- (4672,77)



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	325-329
Młynki do mielenia kawy	330
Zaparzacze przelewowe	330

Akcesoria do dekoracji	334
Szkoło do kawiarni	332-333
Chemia do ekspresów	335

EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 560-561



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- pojemność zbiornika na kawę 300 g
- ruchoma wylewka h= 65-115mm
- regulacja mocy kawy 7-10 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486900	275	465	360	1,35	230	2399,- (2950,77)



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- mylnik z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-11mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	2859,- (3516,57)



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy



FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filtra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
822300	85	26	35,- (43,05)

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	4699,- (5779,77)

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486200	460	590	530	6	2,8	230	7599,- (9346,77)

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486100	650	530	430	11,5	2,5	230	8499,- (10453,77)

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486300	460	590	530	6	2,8	230	9299,- (11437,77)

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr/min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486400	460	590	630	6	2,8	230	9499,- (11683,77)

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	14420,- (17736,60)

**MŁYNEK
DO MIELENIA KAWY**

- automatyczny
- regulacja grubości mielenia kawy
- 2 elektronicznie kontrolowane dozy kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
486502	170	340	410	0,5	0,275	230	2060,- (2533,80)

**MŁYNEK
DO MIELENIA KAWY**



- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1279,- (1573,17)



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP



- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójnie izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM

2 2 lata gwarancji



ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- max. pojemność zbiornika na wodę 1.8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1.6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W	D	H	V	P	U	Cena (zł)
			mm	mm	mm	litry	kW	V	netto (brutto)
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	581,- (714,63)
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	42,- (51,66)

Nr kat.	V	Cena (zł)
	litry	netto (brutto)
500410	1	762,- (937,26)

INOX

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

Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486700	1000	700	1000	2090,- (2570,70)



SZCZOTECZKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
486011	10	145	49,- (60,27)

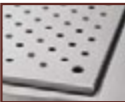
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komorę zlewu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486710	1500	700	1000	2699,- (3319,77)

INOX

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. od 108-160

SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,87 (5,99)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	7,28 (8,95)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,64 (4,48)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,82 (7,16)



SZKŁANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	7,05 (8,67)

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,68 (6,99)
400196	84-75	162	0,360	6	6,05 (7,44)
400197	91-75	175	0,455	6	7,46 (9,18)

FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400256	91-40	64	0,238	6	6,93 (8,52)
2.	400257	64	57	0,09	6	5,20 (6,40)

SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400018	72-47	80	0,140	12	2,50 (3,08)



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filizanka do espresso	61	54	0,065	2	27,- (33,21)
2.	400902	Filizanka do cappuccino	82	73	0,165	2	31,- (38,13)
3.	400903	Filizanka uniwersalna	98	88	0,3	2	37,- (45,51)



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	37,- (45,51)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,- (34,44)
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	32,- (39,36)

próżnia ścianek



FILIŻANKI



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	filizanka do espresso ze spodem	58-29	59	0,072	6	5,40 (6,64)
2.	400310	filizanka ze spodem	82-42	82	0,215	6	8,10 (9,96)



1



2

DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	22,- (27,06)
372060	0,60	28,- (34,44)
372100	1,00	31,- (38,13)
372150	1,50	57,- (70,11)
372200	2,00	60,- (73,80)

INOX

MINI NACZYNIENIE NA
MLEKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	12,- (14,76)
546015	77	125	0,600	21,- (25,83)

INOX

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
486012	57	94	0,4	79,- (97,17)

WAGA POMOCNICZA

- dedykowana do ważenia porcji kawy
- waga precyzyjna o dokładności 0,1g
- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok 3 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- możliwość sztaplowania
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- wielokrotne tarowanie



SZABLON DO DEKORACJI
POTRÓJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Rądom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
486003	175	155	20,- (24,60)

DYSPENSER DO PRZYPPRAW

INOX



1 2 3



2 lata gwarancji*

Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	189,- (232,47)

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	23,- (28,29)
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	26,- (31,98)
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	25,- (30,75)

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	15,- (18,45)



ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	20,- (24,60)



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	16,- (19,68)
648050	5	56,- (68,88)
648100	10	97,- (119,31)





WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony..... 337-339
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów 342-343
Worki, końcówki do wyciskania 344-345
Patery do tortów i owoców..... 350-351

Miesiarki planetarne..... 353
Palnik, foremki do creme brulee..... 352
Noże cukiernicze..... 349

SYFONY



2 lata gwarancji

- 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 nabojęw firmy ISI;
- używanie innych nabojęw powoduje utratę gwarancji

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 CREAM
- jedyny system z certyfikatem HACCP

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500051	0,5	278,- (341,94)
500101	1,0	323,- (397,29)

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje CREAM



3 końcówki
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500205	0,5	367,- (451,41)
500210	1,0	458,- (563,34)

SYFON ISI THERMO WHIP

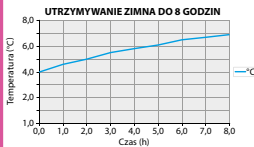
- syfon do wytwarzania białej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w beamarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje CREAM



3 końcówki
w standardzie



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500305	0,5	452,- (555,96)


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

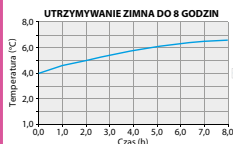
- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	762,- (937,26)



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C


SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje CREAM



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500125	Dessert Whip Mini	0,25	149,- (183,27)
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	159,- (195,57)

NABOJE DO SYFONÓW

- ISI Cream - każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500000	Naboje CREAM	10	14,50 (17,84)
500003	Naboje CREAM	24	34,00 (41,82)
500005	Naboje CREAM	50	70,00 (86,10)

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1



2



3



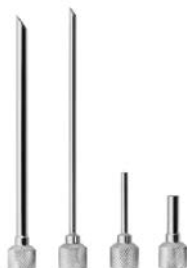
4



6



7



5



1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500001	22,- (27,06)

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500002	21,- (25,83)

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500006	68,- (83,64)

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
B2011201	8,- (9,84)

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500007	88,- (108,24)

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	80,- (98,40)

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500009	129,- (158,67)

SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
536004	95	270	90	77,- (94,71)

KUWETA DO LODÓW



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
533260	przeźroczysty	260	20,- (24,60)
533261		260	22,- (27,06)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535014	360	165	120	5	46,- (56,58)
2.	535017	360	250	80	5	58,- (71,34)

PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany z aluminium



2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej



3 PORCJONER DO LODÓW
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
530300	1/30, porcja ~23 g	124,- (152,52)
530400	1/40, porcja ~17 g	124,- (152,52)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
531300	1/30, porcja ~23 g	140,- (172,20)
531360	1/36, porcja ~19 g	140,- (172,20)
531400	1/40, porcja ~17 g	140,- (172,20)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
532300	1/30, porcja ~23 g	140,- (172,20)
532360	1/36, porcja ~19 g	140,- (172,20)
532400	1/40, porcja ~17 g	140,- (172,20)

PUCHARKI DO LODÓW

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	6,38 (7,85)
2.	400596	116	125	0,300	6	9,48 (11,66)
3.	400597	130	90	0,375	12	6,08 (7,48)
4.	400598	110	60	0,225	12	7,39 (9,09)
5.	400599	115	99	0,360	6	12,00 (14,76)

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	400621	104	94	0,260	6	4,69 (5,77)
7.	400622	100	166	0,280	6	10,99 (13,52)
8.	400623	125	180	0,300	6	12,99 (15,98)
9.	400624	110	140	0,345	6	14,99 (18,44)



Pasabahçe
PROFESJONALNIE



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,69 (5,77)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,63 (6,92)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,32 (9,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	7,70 (9,47)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,60 (6,89)
	400258	116-70	133	0,17	6	5,88 (7,23)



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
370101	105	65	0,225	1	10,50 (12,92)

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
515020	2	7,- (8,61)
515030	3	7,- (8,61)
515040	4	7,- (8,61)
515050	5	7,- (8,61)
515060	6	7,- (8,61)
515070	7	7,- (8,61)
515080	8	7,- (8,61)
515090	9	9,- (11,07)
515100	10	7,- (8,61)
515110	11	7,- (8,61)
515120	12	7,- (8,61)
515130	13	7,- (8,61)
515140	14	7,- (8,61)
515150	15	7,- (8,61)
515160	16	9,- (11,07)
515180	18	9,- (11,07)

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
514020	2	7,- (8,61)
514040	4	7,- (8,61)
514060	6	7,- (8,61)
514080	8	7,- (8,61)
514100	10	7,- (8,61)

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	9,- (11,07)
516060	6	8,50 (10,46)
516080	8	7,- (8,61)

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517010	10	2,5	4,50 (5,54)
517011	13	3,0	4,50 (5,54)

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517020	8	1	4,50 (5,54)
517021	10	2	4,50 (5,54)

6 KOŃCÓWKA WSTAŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517030	12	1,5	4,50 (5,54)
517031	16	2,0	6,00 (7,38)

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

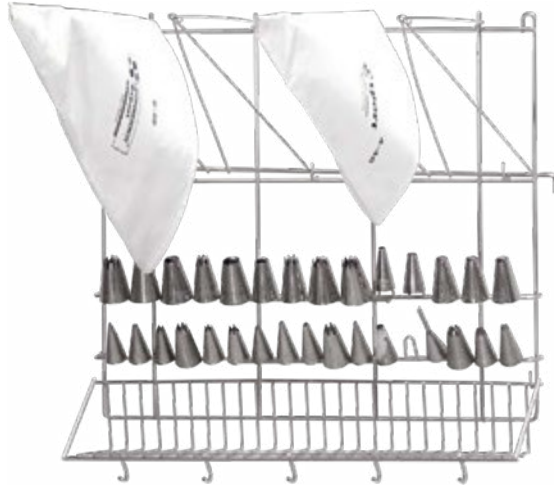
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	12,- (14,76)

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	89,- (109,47)

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
510000	510	520	189,- (232,47)

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511252	250	15,- (18,45)
511302	300	17,- (20,91)
511352	350	18,- (22,14)
511402	400	21,- (25,83)
511452	450	23,- (28,29)
511532	530	25,- (30,75)

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	56,- (68,88)
510011	460	100	78,- (95,94)

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
074400	100	130	29,- (35,67)
074450	120	130	30,- (36,90)

ROLKA
DZIURKUJĄCA



PP

ROLKA TNĄCA



PP

WYBIERAK DO CIAST

- wykonany z jednego
kawalka stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504010	60	210	21,- (25,83)

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504020	60	210	15,- (18,45)

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
503081	150	110	12,- (14,76)

SKROBKWA PLASTIKOWA



PP



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	501125	125	97	3,50 (4,31)
2.	501155	155	107	3,50 (4,31)
3.	501160	160	103	3,50 (4,31)
4.	501195	195	127	3,50 (4,31)

WYCINARKI

- gładkie



Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	528011	34-90	50	69,- (84,87)
2.	528010	20-110	30	79,- (97,17)

FORMA DO MODELOWANIA

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Fladorn

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	528050	80	80	45	13,- (15,99)
2.	528051	80	-	45	11,- (13,53)

PIERŚCIEN CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528034	80	45	12,00 (14,76)
528035	100	45	15,50 (19,07)
528036	120	45	18,00 (22,14)

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	57,- (70,11)
521640	585	385	66,- (81,18)

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
524390	100	395	236,- (290,28)



1



2

1 ZNACZNIK ROZSTAWNY
- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	199,- (244,77)
527170	7 noży	279,- (343,17)

2 ZNACZNIK ROZSTAWNY
- dwustronny (karbowany/
gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	259,- (318,57)
527270	7 noży	309,- (380,07)



3

3 PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW
- przeznaczony do dozowania sosów,
kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów
cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~ Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~ Ø=9mm
- Ø=210 mm zew.
Ø=190 mm wew.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
510020	1,8	209,- (257,07)

INOX

WYBIERAK DO CIAST



2



1

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	525252	250	15,- (18,45)
	525362	360	28,- (34,44)
	525402	400	29,- (35,67)
2.	525253	250	19,- (23,37)
	525363	360	30,- (36,90)
	525403	400	31,- (38,13)

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
522040	40	240	13,- (15,99)
522080	50	280	19,- (23,37)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



UBIJAŁ PIANY
- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	16,- (19,68)
313301	300	16,- (19,68)
313401	400	21,- (25,83)

Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	8,- (9,84)
523080	80	22,- (27,06)

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	89,- (109,47)
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	109,- (134,07)
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	125,- (153,75)
4.	253352	Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane)	350	79,- (97,17)
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	39,- (47,97)
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	45,- (55,35)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	49,- (60,27)
6.	263260	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	250	45,- (55,35)
	263310	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	300	49,- (60,27)
7.	334218	Nóż łopatką do tortów	160	39,- (47,97)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm
- B = 85 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	55,- (67,65)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	65,- (79,95)

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
502120	120	240	29,- (35,67)

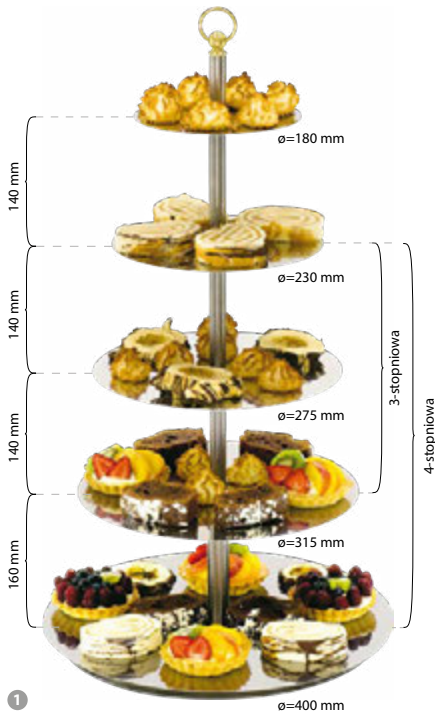
SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503220	100	220	16,- (19,68)

PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
 - wielostopniowa (patrz tabela)
 - talerze płaskie
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542030	3-stopniowa	480	438,- (538,74)
542040	4-stopniowa	600	555,- (682,65)

- 2 PATERA DO TORTU**
 - 3-stopniowa
 - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	234,- (287,82)

- 3 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

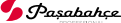
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	86,- (105,78)

- 4 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	138,- (169,74)

- 5 PATERA DO TORTU**
 - wykonana ze szkła
 - podstawa obrotowa

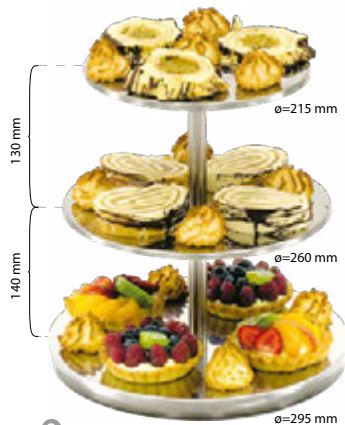
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	129,- (158,67)

- 6 PATERA SZKLANA** 
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
545013	280	27,- (33,21)

- 7 ŁOPATKA DO TORTU**
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
355440	235	24,- (29,52)



2

3

4

5

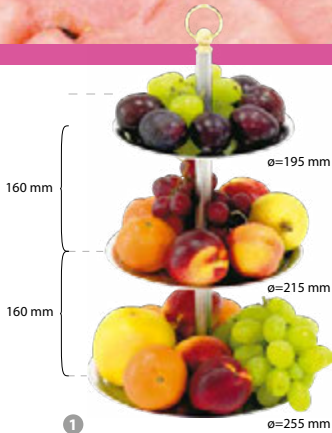
6

7



PATERY I KOSZE NA OWOCE

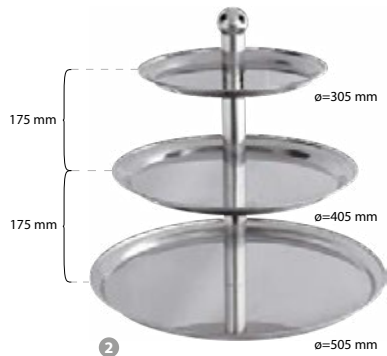
INOX



1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544030	420	223,- (274,29)



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544032	500	216,- (265,68)



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	173,- (212,79)

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Paşabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
545014	320	262	1	56,- (68,88)

PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony 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
- zabezpieczenie przed dziećmi



Zapalnik piezoelektryczny,
regulowany płomień palnika,
przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CREME BRULEE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500600	128	65	170	0,04	92,- (113,16)
2.	500700	153	74	179	0,045	113,- (138,99)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	3,24 (3,99)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 5 l oraz zestaw trzech końcówek
- 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
- ruchoma kolumna
- średnica dzieży 205 mm
- dzieża wymiowana

3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	netto (brutto)
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1960,- (2410,80)



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 10 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 270 mm
- dzieża wymiowana
- podstawa stalowa malowana proszkowo

3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783100	420	380	750	10	189/362	70	0,37	230	2590,- (3185,70)



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium

Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3499,- (4303,77)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł)
			netto (brutto)
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	199,- (244,77)
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	179,- (220,17)
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	179,- (220,17)
4.	785214	Dzieża	299,- (367,77)





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....	355-361
Mikszery spiralne	363-364
Blachy, siatki do pizzy.....	368

Torby, pojemniki termoizolacyjne	369
Stoly chłodnicze.....	365
Łopaty, łopatki do pizzy.....	366-367

PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- Linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekank, grzanek, quiche, flanów lub kremu brulle.
- Modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szmatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno



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 (zł) netto (brutto)	układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2290,- (2816,70)	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4299,- (5287,77)	

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL

- Linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub kremu brulle.
- Modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

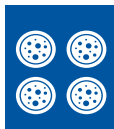
- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



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 (zł) netto (brutto)	układ
782001	Piec jednokomorowy	835	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3099,- (3811,77)	
782002	Piec dwukomorowy	835	835	545	700	700	140	91	9,6	400	4665,- (5737,95)	



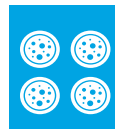
UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



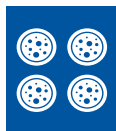
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781401	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	3699,- (4549,77)	Blue
781402	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	5770,- (7097,10)	Blue
781412	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	6559,- (8067,57)	Purple
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4050,- (4981,50)	Blue
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	6299,- (7747,77)	Blue
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7799,- (9592,77)	Red

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- Linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



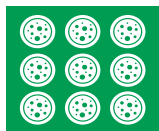
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

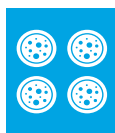
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



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 (zł) netto (brutto)	układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	4465,- (5491,95)	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7563,- (9302,49)	
781512	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	9055,- (11137,65)	Purple
781521	Piec dwukomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	6080,- (7478,40)	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	10799,- (13282,77)	Pink
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	8135,- (10006,05)	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	13690,- (16838,70)	Green



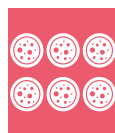
UKŁAD KOMORY PIECA:



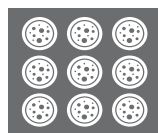
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	5385,- (6623,55)	■
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8480,- (10430,40)	
781612	Piec jednokomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	10775,- (13253,25)	■
781701	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	7415,- (9120,45)	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	12428,- (15286,44)	■
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	15918,- (19579,14)	

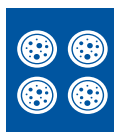


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- Linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY S-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 32 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur.
- obudowa ze stali ocynkowej
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781014	Piec jednokomorowy	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	3199,- (3934,77)	
781024	Piec dwukomorowy	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	5599,- (6886,77)	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL EXTRA POWER

- Linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- Polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu.

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



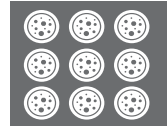
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzawkowy 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



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 (cł) netto (brutto)	układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	6645,- (8173,35)	4x
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	10999,- (13528,77)	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	13760,- (16924,80)	6x
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	9055,- (11137,65)	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	15694,- (19303,62)	9x
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	20540,- (25264,20)	



PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
781004	Podstawa do pieca 781014, 781024	980	770	1000	866,- (1065,18)
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	879,- (1081,17)
782011	Podstawa do pieca 781401, 781402, 781501, 781502	910	745	1000	879,- (1081,17)
782012	Podstawa do pieca 781411, 781412, 781511, 781512	910	1030	1000	799,- (982,77)
782013	Podstawa do pieca 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	819,- (1007,37)
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	1020	1220	1000	879,- (1081,17)
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	799,- (982,77)
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	879,- (1081,17)
782017	Podstawa do pieca 781701, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	879,- (1081,17)
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	999,- (1228,77)


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786102	270	540	560	48	0,37	230	3330,- (4095,90)
786202	400	690	630	82	0,9	230	4325,- (5319,75)
786302	440	830	720	110	1,3	230	4950,- (6088,50)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786400	400	690	630	100	0,9	230	5345,- (6574,35)
786500	440	830	720	128	1,3	230	7005,- (8616,15)

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)
- 786350 maksymalna pojemność dzieży do 20 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



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3050,- (3751,50)
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4080,- (5018,40)
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	4999,- (6148,77)

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786931	510	490	640	29	0,5	230	3569,- (4389,87)



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Ergonomiczne uchwyty

super cena!

2249⁰⁰

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	2249,- (2766,27)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	6790,- (8351,70x)



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	144,- (177,12)

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	175,- (215,25)

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	18,- (22,14)

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503250	540	44,- (54,12)

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564051	350	350	500	115,- (141,45)
564101	350	350	1000	129,- (158,67)

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564052	300	300	500	87,- (107,01)
564102	300	300	1000	99,- (121,77)

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564030	350	300	1100	82,- (100,86)
564040	350	350	1100	119,- (146,37)

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
564412	320	300	1200	140,- (172,20)



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564413	200	1500	140,- (172,20)



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

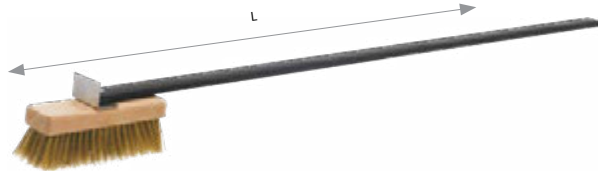
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564411	1500	185,- (227,55)



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564401	1100	319,- (392,37)



1 POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563407	600	400	70	48,- (59,04)



2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563408	600	400	20	32,- (39,36)



3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
563409	259,- (318,57)



RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	13,50 (16,61)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliesterowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	4 pizze Ø400 mm lub 3 x Ø450 mm	550	500	200	88,- (108,24)

TALERZ DO PIZZY

- talerz wykonany z hartowanego szkła opalowego.
- Sprzedawane w ilościach kartonowych (k).
- Cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	7,88 (9,69)

TALERZ DO PIZZY APULIA

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 134-170



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394419	315	20	6	21,50 (26,45)

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 (zł) netto (brutto)
560181	180	25	10,00 (12,30)
560201	200	25	11,00 (13,53)
560221	220	25	12,00 (14,76)
560241	240	25	13,00 (15,99)
560261	260	25	13,50 (16,61)
560281	280	25	13,50 (16,61)
560301	300	25	17,00 (20,91)
560321	320	25	18,00 (22,14)
560361	360	25	24,00 (29,52)
560401	400	25	31,00 (38,13)
560451	450	30	41,00 (50,43)
560501	450	30	48,00 (59,04)

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewewnętrzna)	Cena (zł) netto (brutto)
562231	200	230	11,00 (13,53)
562281	250	280	13,50 (16,61)
562311	280	300	15,50 (19,07)
562330	310	330	18,00 (22,14)
562361	350	380	22,00 (27,06)
562400	380	400	24,00 (29,52)
562460	430	460	25,00 (30,75)
562500	480	500	33,00 (40,59)

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 (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	179,- (220,17)
057351	410	410	390	40	199,- (244,77)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- nieregularna struktura dna zapewnia lepszą cyrkulację
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nieregularna struktura dna zapewnia lepszą cyrkulację



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057231	415	400	265	27	109,- (134,07)

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505020	do 300	123,- (151,29)

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	61,- (75,03)

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	123,- (151,29)

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505013	430	do 230	36,- (44,28)



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa 376-377
Kotlecarki i akcesoria 374-375
Krajalnice do wędlin 372-373
Obieraczka do ziemniaków 371

Szatkownice, roboty wielofunkcyjne 378-386
Cuttery i miksery ręczne 391-399
Sokowirówki 400

OBIERACZKA

- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki

1
super cena! OD:
3199⁰⁰



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



2
super cena!
429⁰⁰



Panel sterowania



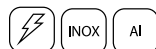
Tarcza ścierna

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	789060	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	3199,- (3934,77)
1.	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	3599,- (4426,77)
2.	789003	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	429,- (527,67)



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

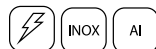
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	2999,- (3688,77)

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



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	4499,- (5533,77)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

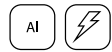


- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzystającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	1599,- (1966,77)
722221	220	380	440	340	14	0,15	230	1445,- (1777,35)

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 (zł) netto (brutto)
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1459,- (1794,57)

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	5813,- (7149,99)

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	3999,- (4918,77)

KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721570	500	310	500	0,37	230	3090,- (3800,70)

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721571	599,- (736,77)



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
721590	550	310	450	6,5	1699,- (2089,77)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- jednorazowy maks. czas pracy ciągłej wynosi 25 min
- w komplecie 3 sitka 3, 5, 8 mm (średnica oczka)
- antypoślizgowe nóżki



super cena!

699⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721129	410	190	350	85	0,25	230	699,- (859,77)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



super cena! OD:

1739⁰⁰

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	1739,- (2138,97)
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2159,- (2655,57)

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



super cena! OD:
1369⁰⁰

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1	721124	517	328	410	220	0,80	230	1369,- (1683,87)
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	1779,- (2188,17)

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

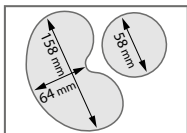
- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	80,- (98,40)
	721020	-	721221, 721224	88,- (108,24)
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	215,- (264,45)
	721012	3	721121, 721124, 721129	179,- (220,17)
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	164,- (201,72)
	721016	10	721121, 721124, 721129	164,- (201,72)



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, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 387-388



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę



Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw 4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



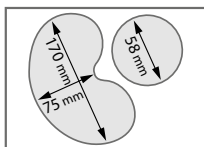
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	2955,- (3634,65)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,- (1107,00)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 387-388



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm

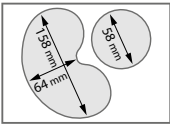


Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę

Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5050,- (6211,50)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5205,- (6402,15)
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)



1



2



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

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 (zł) netto (brutto)
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4420,- (5436,60)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3630,- (4464,90)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,- (1107,00)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmazerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

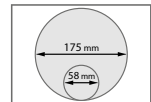
Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główek kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



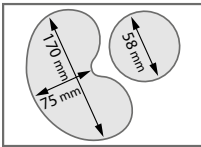
Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę



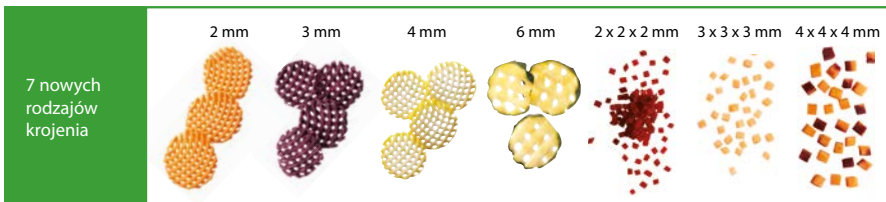
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	8710,- (10713,30)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	8710,- (10713,30)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	9580,- (11783,40)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)

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 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 387-388



Obróbka aż do **500 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	8035,- (9883,05)

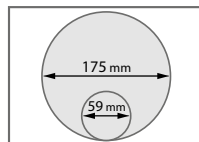
SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę



1

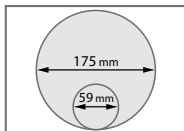


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	15180,- (18671,40)
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	15180,- (18671,40)
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	20450,- (25153,50)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórní owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 387-388



Podajnik z popychaczem w komplecie



Otwór wsadowy 238 cm² z wmontowanym podajnikiem cylindrycznym Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713600	Szatkwonnica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	31110,- (38265,30)
714201	Zestaw do ziemiaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	800,- (984,00)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szakownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

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 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

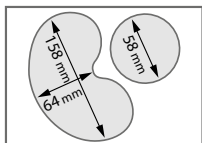
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	3875,- (4766,25)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,- (1107,00)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	-	375/750	-	-	1110,- (1365,30)
712992	Wyciskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	-	655,- (805,65)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



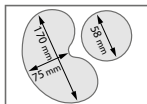
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	8525,- (10485,75)
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	8525,- (10485,75)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,- (1107,00)

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
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

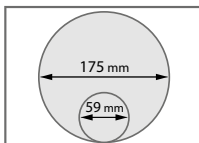


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	11035,- (13573,05)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- 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
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



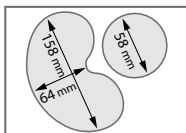
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	12665,- (15577,95)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,- (2878,20)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 387-388



Otwór w
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik cuttra
ze stali
nierdzewnej



Wiele
sposobów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4555,- (5602,65)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5600,- (6888,00)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	900,- (1107,00)

TARCZA PLASTRY

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714116	Migdał 0,6 mm	340,- (418,20)
714111	1 mm	340,- (418,20)
714112	2 mm	340,- (418,20)
714113	3 mm	340,- (418,20)
714114	4 mm	340,- (418,20)
714115	5 mm	340,- (418,20)
714118	6 mm	340,- (418,20)
714117	14 mm	340,- (418,20)
714184	Ziemniaki gotowane 4 mm	1355,- (1666,65)
714186	Ziemniaki gotowane 6 mm	1355,- (1666,65)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	180,- (221,40)
714012	2 mm	180,- (221,40)
714013	3 mm	180,- (221,40)
714014	4 mm	180,- (221,40)
714015	5 mm	180,- (221,40)
714016	6 mm	180,- (221,40)



TARCZA WIÓRKI

- 1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402
- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	180,- (221,40)
714022	2 mm	180,- (221,40)
714023	3 mm	180,- (221,40)
714026	6 mm	180,- (221,40)
714029	9 mm	180,- (221,40)
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	220,- (270,60)
714032	Chrzan 0,7 mm	325,- (399,75)
714034	Chrzan 1,3 mm	325,- (399,75)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	340,- (418,20)
714122	2 mm	340,- (418,20)
714123	3 mm	340,- (418,20)
714124	4 mm	340,- (418,20)
714125	5 mm	340,- (418,20)
714127	7 mm	340,- (418,20)
714131	Parmezan	340,- (418,20)
714170	Marchew	610,- (750,30)
714171	Chrzan	545,- (670,35)
714132	Ziemniaki	545,- (670,35)

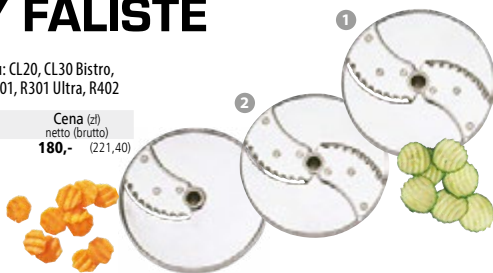


TARCZA PLASTRY FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	510,- (627,30)
714193	3 mm	510,- (627,30)
714195	5 mm	510,- (627,30)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	180,- (221,40)



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

- 1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714068	8 x 8 mm	695,- (854,85)

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714168	8 x 8 mm	935,- (1150,05)
714169	10 x 10 mm	935,- (1150,05)
714160	10 x 16 mm	935,- (1150,05)



TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502
- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	520,- (639,60)
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	970,- (1193,10)
714142	2 x 2 mm	520,- (639,60)
714145	2 x 4 mm	520,- (639,60)
714133	2,5 x 2,5 mm	520,- (639,60)
714147	2 x 6 mm	520,- (639,60)
714149	2 x 8 mm	520,- (639,60)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	520,- (639,60)
714143	3 x 3 mm	520,- (639,60)
714144	4 x 4 mm	520,- (639,60)
714146	6 x 6 mm	520,- (639,60)
714148	8 x 8 mm	520,- (639,60)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714042	2 x 2 mm	225,- (276,75)
714043	2 x 4 mm	225,- (276,75)
714045	2 x 6 mm	225,- (276,75)
714044	4 x 4 mm	225,- (276,75)
714046	6 x 6 mm	225,- (276,75)



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714058	8 x 8 x 8 mm	800,- (984,00)
714059	10 x 10 x 10 mm	800,- (984,00)
714050	12 x 12 x 12 mm	800,- (984,00)

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714155	5 x 5 x 5 mm	885,- (1088,55)
714157	8 x 8 x 8 mm	800,- (984,00)
714159	10 x 10 x 10 mm	800,- (984,00)
714151	14 x 14 x 14 mm	800,- (984,00)
714152	14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	800,- (984,00)
714153	14 x 14 x 10 mm	800,- (984,00)
714154	20 x 20 x 20 mm	800,- (984,00)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1310,- (1611,30)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	340,- (418,20)

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714107	2x2x2 mm	630,- (774,90)
714108	3x3x3 mm	630,- (774,90)
714109	4x4x4 mm	630,- (774,90)

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714102	2 mm	540,- (664,20)
714103	3 mm	540,- (664,20)
714104	4 mm	550,- (676,50)
714106	6 mm	550,- (676,50)

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	340,- (418,20)
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	130,- (159,90)



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające
pojemnika
i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Pokrywa
z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



-  Ilość porcji:
1 porcja 0,2 kg 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 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg 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 (zł) netto (brutto)
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5270,- (6482,10)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5710,- (7023,30)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7005,- (8616,15)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	9920,- (12201,60)

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 s
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	11200,- (13776,00)





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

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	4015,- (4938,45)

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej








Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	6790,- (8351,70)

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, 0,5-3,5 kg wsadu
-  Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 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



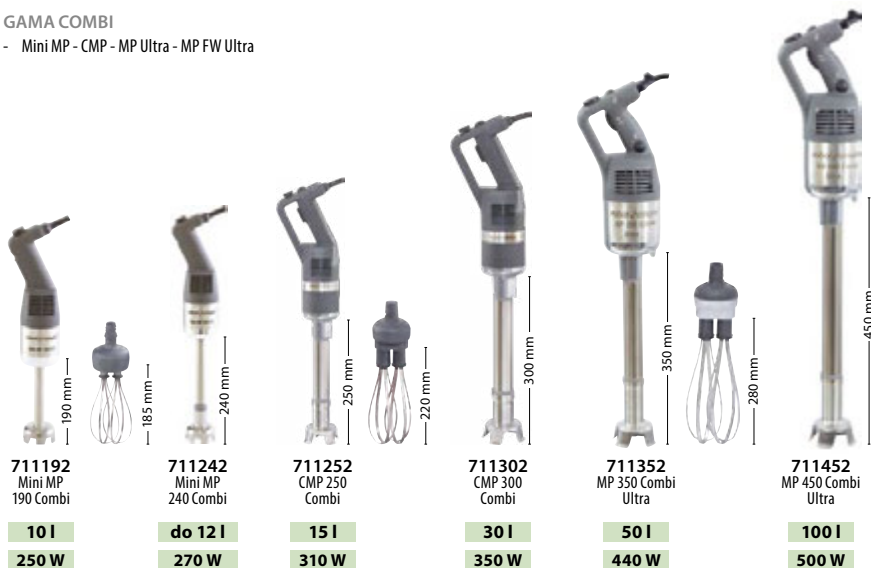
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	8230,- (10122,90)
2.	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	8660,- (10651,80)
3.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	9710,- (11943,30)
4.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	14620,- (17982,60)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	18800,- (23124,00)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	22485,- (27656,55)

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przecięry warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętło regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację. System ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny. Specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność

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.
7 l
220 W



711191
Mini MP 190 V.V.
10 l
250 W



711241
Mini MP 240 V.V.
12 l
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.
15 l
310 W



711300
CMP 300 V.V.
30 l
350 W



711351
CMP 350 V.V.
45 l
400 W

Do przyrządzenia małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra
50 l
440 W



711355
MP 350 V.V Ultra
50 l
440 W



711450
MP 450 Ultra
100 l
500 W



711445
MP 450 V.V Ultra
100 l
500 W



711550
MP 550 Ultra
200 l
750 W



711600
MP 600 Ultra
300 l
850 W



711800
MP 800 Turbo
400 l
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

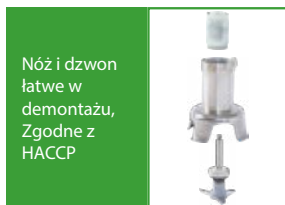
- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- miana opisu
- przeznaczony do przygotowywania zup, sosów, kremów
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr/min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1070,- (1316,10)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1320,- (1623,60)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1570,- (1931,10)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1980,- (2435,40)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2235,- (2749,05)
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	695,- (854,85)

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonale warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP



Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,22	230	1635,- (2011,05)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1765,- (2170,95)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	1910,- (2349,30)

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 (zł) netto (brutto)
711995	325,- (399,75)

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



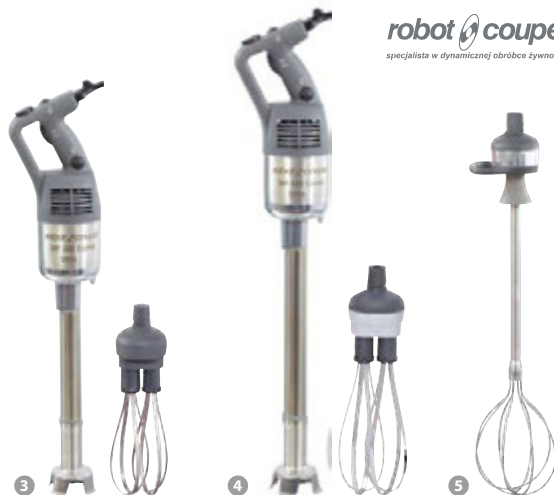
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2285,- (2810,55)
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2535,- (3118,05)
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2070,- (2546,10)
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2310,- (2841,30)
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3430,- (4218,90)
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4240,- (5215,20)
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5075,- (6242,25)

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

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

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 (zł) netto (brutto)
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,27	230	2295,- (2822,85)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,30	230	2450,- (3013,50)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	3255,- (4002,65)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,45	230	3490,- (4292,70)
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	1820,- (2238,60)

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr/min
model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710200	180	0,20	230	878,- (1079,94)
710350	280	0,35	230	1449,- (1782,27)

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr/min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710930	158	0,18	230	379,- (466,17)

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 tj. lecytyna sojowa.



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 (zł) netto (brutto)
711151	165	1500/14000	22	230	930,- (1143,90)

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ 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 ciągle podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- model przeznaczony 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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6115,- (7521,45)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7930,- (9753,90)



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

Kontakt grille, frytownice	402-403, 406-413
Gofrownice, naleśnikarki	404, 410, 411, 416
Płyty grillowane, gyroso	405, 408, 421
Kuchenki mikrofalowe	427-430
Bemary nastawne	411

Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander	405, 417-420
Kuchenka indukcyjna	424-425
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	426

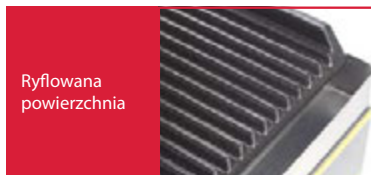


KONTAKT GRILL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	669,- (822,87)
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	819,- (1007,37)
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	1135,- (1396,05)

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746035	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	349,- (429,27)
746050	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	409,- (503,07)

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746070	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	700,- (861,00)
746100	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	844,- (1038,12)

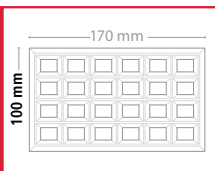
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772321	255	410	265	20	2,0	230	999,- (1228,77)

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772281	450	450	240	15	3,0	230	1099,- (1351,77)

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
743000	640	320	300	15	2,0	230	854,- (1050,42)

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
- dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

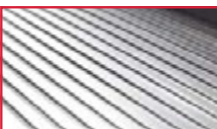


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
744020	450	480	530	38	2,8	230	2135,- (2626,05)
744000	600	480	530	48	4,0	400	2660,- (3271,80)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	865,- (1063,95)
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	926,- (1138,98)

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920010	331	458	176	10	1,6	230	2170,- (2669,10)

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta
ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920110	331	458	176	10	1,6	230	2570,- (3161,10)

KONTAKT GRILLE

- żeliwne płyty robocze, dostępne w 2 wersjach ryflowanej oraz mieszanej – ryflowana góra, płaski dół
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- wanienska na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczającą przed zgnieciem bułek
- dostępne w wersji z powłoką polimerową



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Hamulec opuszczania i podnoszenia płyty



Otwory wentylacyjne



KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742011	300	390	195	1,8	230	809,- (995,07)
742012	300	390	270	1,8	230	909,- (1118,07)

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742031	390	390	195	2,2	230	999,- (1228,77)
742032	390	390	270	2,2	230	1129,- (1388,67)

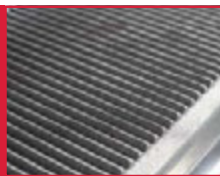
KONTAKT GRILL

- podwójny



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742021	610	390	195	3,6	230	1399,- (1720,77)

Ryflowana
powierzchnia



PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 12 mm
- 2 strefy grzewcze
- płynna regulacja temperatury
- specjalna szufladka na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 350 mm

Wbudowana
szufladka na
tłuszcz



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745100	Gładka	605	450	175	3,3	230	1769,- (2175,87)
745101	Gładka / ryflowana	605	450	175	3,3	230	1769,- (2175,87)
745102	Ryflowana	605	450	175	3,3	230	1769,- (2175,87)

FRYTOWNICE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę (wersja 8 l dostępna z kranem spustowym)
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- kosze ze składanymi rączkami



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

FRYTOWNICA

- pojedyncza

Dostępna wersja z kranem



Zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746033	Frytownica pojedyncza	180	410	295	3	4	2,6	230	529,- (650,67)
746063	Frytownica pojedyncza	270	410	295	5	6	3,2	230	669,- (822,87)
746088	Frytownica pojedyncza z kranem	270	410	410	8	8	3,2	230	769,- (945,87)

FRYTOWNICA

- podwójna

Dostępna wersja z kranem



Płynna regulacja temperatury



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746034	Frytownica podwójna	365	410	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	949,- (1167,27)
746064	Frytownica podwójna	540	410	295	2 x 5	12	2 x 3,2	230	1189,- (1462,47)
746363	Frytownica podwójna	455	410	295	3+5	10	2,6 / 3,2	230	1099,- (1351,77)
746089	Frytownica podwójna z kranem	540	465	410	2 x 8	16	2 x 3,2	230	1349,- (1659,27)

FRYTOWNICE DO RYB

- idealne do ryb i owoców morza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- zakres regulacji termostatu 60 ±190°C
- termostat bezpieczeństwa



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radow



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746201	Frytownica do ryb GN 2/4	172	626	296	4,5	3,2	230	777,- (955,71)
2.	746204	Frytownica do ryb GN 1/1 z kranem	325	626	361	11	6,0	400	1349,- (1659,27)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna płyta grzewcza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.

2



1



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	772282	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	-	151	3	230	1299,00 (1597,77)
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	37,50 (46,13)

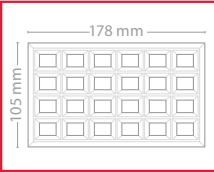


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radow

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne
- płynna regulacja temperatury
- w modelu 772324 powierzchnia robocza pokryta powłoką polimerową

Wymiary gofra



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772323	275	420	275	1,9	230	1399,- (1720,77)
772324	275	420	275	1,9	230	1749,- (2151,27)



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

BEMAR NASTAWNY

- urządzenia 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 (zł) netto (brutto)
741155	Bemar nastawny	570	340	242	0÷85	1,2	230	399,- (490,77)
741156	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷85	1,2	230	479,- (589,17)
741205	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷85	1,2	230	529,- (650,67)

BEMAR NASTAWNY

- urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741152 i 741153 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741203 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 (zł) netto (brutto)
741152	Bemar nastawny	570	340	242	0÷85	0,8	230	559,- (687,57)
741153	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷85	0,8	230	639,- (785,97)
741203	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0÷85	0,8	230	739,- (908,97)



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- 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 (zł) netto (brutto)
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2655,- (3265,65)

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 (zł) netto (brutto)
777213	330	385	220	18	2	230	2070,- (2546,10)

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 (zł) netto (brutto)
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3295,- (4052,85)

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury



FRYTOWNICA

- pojedyncza

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	871,- (1071,33)
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1545,- (1900,35)
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2010,- (2472,30)

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	1780,- (2189,40)
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	2885,- (3548,55)

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 (zł) netto (brutto)
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2635,- (3241,05)
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	3320,- (4083,60)
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3749,- (4611,27)



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 (zł) netto (brutto)
777290	440	300	400	9	0,65	230	1715,- (2109,45)

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 (zł) netto (brutto)
777304	545	460	220	17	0,7	230	1990,- (2447,70)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2360,- (2902,80)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm

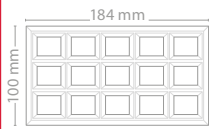

2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1910,- (2349,30)
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2805,- (3450,15)

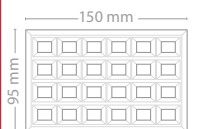
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nożyki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	2885,- (3548,55)
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2759,- (3393,57)

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 (zł) netto (brutto)
777242	400	190	14,0	3,6	230	1479,- (1819,17)



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowi
- osmioramienne 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 (zł) netto (brutto)
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1500,- (1845,00)



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- wydajność:
777101 – 150 tostów / h
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm


1
2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777101	1-poziom	450	285	305	10	2,0	230	1030,- (1266,90)
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1440,- (1771,20)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, max 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane rączki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sekund
- 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 tosty/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777107	1-poziom	640	380	330	200	15	2,7	230	2599,- (3196,77)

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekank
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3869,- (4758,87)

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik



Timer



Szuflada na okruszki



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
							netto	(brutto)
1.	779040	300	225	215	1,8	230	399,-	(490,77)
2.	779060	430	225	215	2,5	230	509,-	(626,07)

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyty sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210 x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek

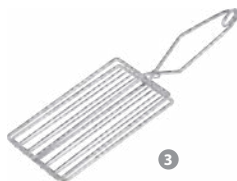


1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	638,-	(784,74)
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	778,-	(956,94)
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	21,-	(25,83)



3

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, max 120 min
- Wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm


1

2

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	brutto
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2399,-	(2950,77)
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2699,-	(3319,77)
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3099,-	(3811,77)



SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wymiowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777351	600	510	550	44	3,0	230	6650,- (8179,50)

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
 - 1 strona - do klasycznego gotowania,
 - 2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777195	600	630	425	30	14	gaz	2505,- (3081,15)

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

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3699,- (4549,77)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	3999,- (4918,77)

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
- 777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy: 777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	4470,- (5498,10)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	4810,- (5916,30)



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- obroty silnika 2200 obr./min

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774901	125	170	190	0,8	0,8	230	619,- (761,37)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- obroty silnika 2200 obr./min
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774905	125	170	190	0,8	0,8	230	429,- (527,67)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzystający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymywalny pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	648,- (797,04)

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- podświetlana obudowa górna
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- regulowane nóżki
- włącznik
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777124	590	350	480	15,0	0,65	230	2957,- (3637,11)

WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	2234,- (2747,82)

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymowany pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	2125,- (2613,75)

KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń \varnothing 120 - \varnothing 320 mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



super cena!

555⁰⁰

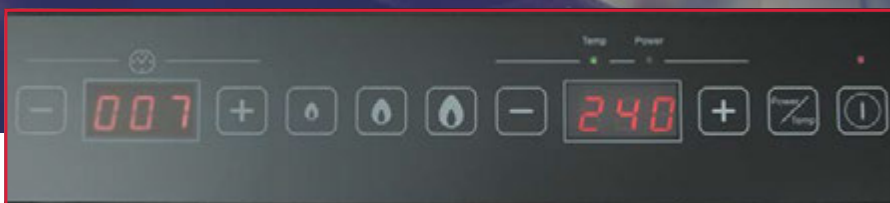
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Więcej o technologii indukcyjnej na str. 9
Zapoznaj się z ofertą!



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

Obudowa
wykonana
ze stali
nierdzewnej



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - 1/10/20 dla trybu moc lub
 - 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	330	415	110	3,5	230	555,- (682,65)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Rondel emaliowany



Czajnik żelazny
lub emaliowany



Rondel żeliwny



Garnek z żelaza



Garnek
ze stali nierdzewnej



Brytwanka z żelaza

Filtr
przeciw tłuszczowy
gwarantuje długą
i niezawodną pracę
urządzenia



Rant
zabezpieczający



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jedności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- Przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- Technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 234

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt mocujący



1200 W

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	599,- (736,77)

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

super cena!

1259⁰⁰



1500 W

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1259,- (1548,57)
141200	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	77,- (94,71)
142200	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	38,- (46,74)

SZCZYPCE UNIERSALNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	22,- (27,06)
422302	300	24,- (29,52)
422402	400	29,- (35,67)

KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępując pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	65,- (79,95)

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

super cena!

399⁰⁰

900 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	399,- (490,77)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliweglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W KOMORA [25l]

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W KOMORA [30l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775010	520	442	312	1000	230	1269,- (1560,87)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	490	637	405	1800	230	2459,- (3024,57)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA MEDIUM DUTY 1050W

SAMSUNG

2

2 lata gwarancji

INOX

- Przeznaczona do podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- Dedykowana do małych lokali gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

1050
W

KOMORA
[26l]



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1855,- (2281,65)
2.	775412	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	2165,- (2662,95)

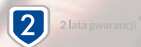
Ceramiczne,
idealnie gładkie
dno bez talerza
obrotowego.



Idealny
powtarzalny
efekt kulinarny



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA HEAVY DUTY 1500W



- Przeznaczona do szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- Dedykowana do małych i średnich lokali gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu.

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyńmi lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymywania w czystości



Szybki dostęp do zapamiętanych programów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	4099,- (5041,77)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA SUPER HEAVY DUTY 1850W

SAMSUNG

2

2 lata gwarancji*

INOX

- Przeznaczona do bardzo szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- Dedykowana do obiektów gastronomicznych o bardzo dużym natężeniu ruchu

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 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA
[26l]

1850
W

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymania w czystości



Idealny efekt kulinarny



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	4459,- (5484,57)

* na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej



PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw. Oferta Stalgast została rozbudowana zarówno o piec z manualnym, jak i cyfrowym panelem sterowania.

CHEFTOP MIND.Maps™ 435-443
 CHEFLUX™ 444-446
 BAKERTOP MIND.Maps™ 447-453

BAKERLUX SHOP.Pro™ 456-466
 LINEMICRO™ 467-470
 SPIDOCOOK™ 471-473

CHEFTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

CHEFLUX



Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

BAKERTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczocukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.

BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOŚĆ



BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.

LINEMICRO



Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.



Linia energooszczędnych urządzeń kontakt grill. Ich główną zaletą jest bardzo krótki czas nagrzewania (do 200°C) wynoszący jedynie 80 s. Dlatego po pracy można go wyłączyć oszczędzając energię elektryczną i ograniczyć koszty pracy.

Więcej informacji www.stalgast.com/piece-unox



UNOX - PREZENTACJE

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™



Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgastr.com
i weź udział w...

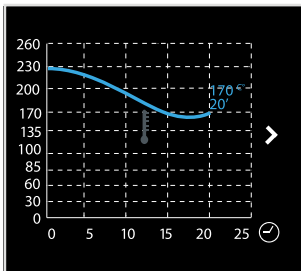


... prezentacji, podczas której nasi Doradcy
Kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości
systemu kulinarnego UNOX MIND.Maps™.



4 lata gwarancji

na piece UNOX CHEFTOP™, BAKERTOP
MIND.Maps™, BAKERLUX SHOP.Pro™
więcej informacji na:
www.stalgastr.com



MIND.Maps™

INDYWIDUALNOŚĆ. JEDNYM GESTEM.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz zaplanować swój własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie. Wypróbuj Unox MIND.Maps™. Dodaj tchnienie doskonałości do swojego gotowania.

ADAPTIVE.Cooking™

PROFESJONALNA OBRÓBKA. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje piecze CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS w inteligentne narzędzia. Rozumieją one jaki rezultat chcesz osiągnąć, interpretują ustawienia, rejestrują odchylenia temperatury i wilgotności, potrafią oszacować jaka ilość potraw została włożona do pieca i sugerują najlepszy proces obróbki, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

DRY.Maxi™

MINIMUM WILGOTNOŚCI.
MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



STEAM.Maxi™

DOSKONAŁOŚĆ GOTOWANIA
NA PARZE.

Dzięki technologii Unox STEAM.Maxi™ możesz przeprowadzić każdy rodzaj obróbki z wykorzystaniem pary wodnej, nawet w przypadku najdelikatniejszych produktów spożywczych, **zaczynając od temperatury 35°C.**



AIR.Maxi™

JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



UNOX.Care

CZAS JEST CENNY.

Produkty UNOX.Care utrzymują piec w czystości, chronią go i obniżają koszty jego konserwacji. Automatyczny system mycia Rotor. KLEAN™ razem z detergentem DET&Rinse™ gwarantują idealną higienę oraz długotrwałe utrzymanie pieca i jego komponentów w doskonałej formie.




PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1




PLUS

Pojemność 
 Odstęp pomiędzy półkami
 Napięcie
 Moc elektryczna
 Wymiary (WxDxH mm)
 Waga
 CENA (zł) - **netto** (brutto)

9012065	9011065	9010665
20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
67 mm	77 mm	77 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW
882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
200 kg	170 kg	160 kg
103300,- (127059,00)	64290,- (79076,70)	45410,- (55854,30)

PLUS

Pojemność 
 Odstęp pomiędzy półkami
 Napięcie
 Moc elektryczna
 Gaz
 Wymiary (WxDxH mm)
 Waga
 CENA (zł) - **netto** (brutto)

9012062	9011062	9010662
20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
67 mm	77 mm	77 mm
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
2,3 kW	1,4 kW	1 kW
G20:68 kW/G25:1:66 kW/G30, G31:70 kW	G20, G25, G25.1:33 kW/G30, G31:35 kW	G20, G25.1, G31:24 kW/G25:23 kW/G30:25 kW
882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
230 kg	190 kg	180 kg
113410,- (139494,30)	70400,- (86592,00)	51940,- (63886,20)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1



PLUS



Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	35 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Waga	185 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	76820,- (94488,60)

9002060

9001065

9000765

PLUS



Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,2 kW
Gaz	G20, G30, G31: 34 kW / G25, G25.1: 33 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Waga	210 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	83740,- (103000,20)

9002062

9001062

9000762

ONE



Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	29,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Waga	185 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	57300,- (70479,00)

9012060

9001060

9000760

Pojemność	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	18,5 kW	11,7 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x1010	750x773x843
Waga	95 kg	85 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	41880,- (51512,40)	32050,- (39421,50)

Pojemność	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	1 kW	1 kW
Gaz	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW / G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x1010	750x773x843
Waga	110 kg	100 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	45900,- (56457,00)	33950,- (41758,50)

Pojemność	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	14 kW	9,9 kW
Wymiary (WxDxH mm)	750x773x1010	750x773x843
Waga	95 kg	85 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	31290,- (38486,70)	25230,- (31032,90)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)

9000565

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,3 kW
750x773x675
70 kg

22210,- (27318,30)

9000562

5 GN 1/1
67 mm
230 V ~ 1N
0,6 kW
G20, G25, G25.1, G30, G31:15 kW
750x773x675
85 kg

26990,- (33197,70)

9001064

10 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
18,5 kW
535x862x984
90 kg

46220,- (56850,60)

9000564

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,2 kW
535x862x649
65 kg

24200,- (29766,00)

9000560

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
7 kW
750x773x675
70 kg

19040,- (23419,20)

9000360

3 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
5 kW
750x773x538
50 kg

16120,- (19827,60)

9000561

5 GN 2/3
67 mm
400V ~ 3N
5,2 kW
535x662x649
55 kg

17840,- (21943,20)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 - Niedostępne



PLUS



PLUS



ONE

TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%		■	■
Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu	-	-	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	-
Sonda SOUS-VIDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętany programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki w każdym języku	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	-
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	-
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	-
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	-

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



PLUS

PLUS

ONE

USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH

Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim

■

■

■

IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)

■

■

■

Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi

■

■

■

Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb

■

–

–

Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb

–

■

–

Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi

■

■

–

PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

–

■

–

Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze

–

■

–

Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania

–

■

–

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)

■

■

■

Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent

■

■

■

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości

■

■

■

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca

□

□

□

Pozyccje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°

■

■

■

FUNKCJE DODATKOWE

Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C

■

■

■

Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)

■

■

■

Tryb wstrzymania programu «HOLD»

■

■

■

Praca ciągła «INF»

■

■

■

Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora

■

■

■

Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F

■

■

■

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

■

■

■

Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED

■

■

■

Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch

■

■

■

Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego

■

■

■

Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte

■

■

■

Bardzo pojemna taca ociekowa

■

■

■

Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów

■

■

■

Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy

■

■

■

2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi

□

□

□

System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach

■

■

■

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

■

■

■

Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi

■

■

■

Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek

■

■

■

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



SZAFKA WYPIEKOWA

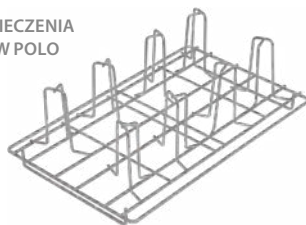
- doskonała do cateringu pozwala na przechowywanie produktów gotowych do serwowania nawet przez kilka godzin bez utraty ich walorów kulinarnych
- pasuje do pieców ChefTop od 3 do 10 GN 1/1
- pojemność: 7 x GN 1/1
- odległość pomiędzy półkami: 70 mm
- temperatura maksymalna 180°C
- regulacja zaparowania 0-100% (gotowanie)
- sterowana z panela ChefTop
- funkcja szafki grzewczej
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906711	750	792	961	63	3,2	230	14050,- (17281,50)



RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

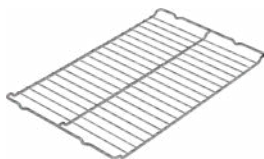
INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	133,- (163,59)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

INOX

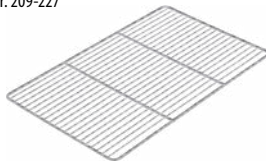


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	73,- (89,79)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 209-227

INOX

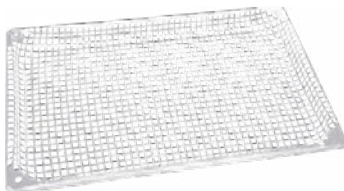


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	95,- (116,85)

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

INOX



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	330,- (405,90)

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

Al

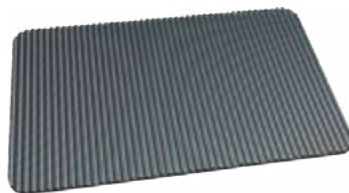


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917501	GN 1/1	530	325	570,- (701,10)

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917502	GN 1/1	530	325	770,- (947,10)

BLACHA EMALIOWANA GN 1/1

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
101021	GN 1/1	530	325	58,- (71,34)

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

Al



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917885	GN 1/1	530	325	560,- (688,80)

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	2150,- (2644,50)



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	746,- (917,58)
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	684,- (841,32)
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	1020,- (1254,60)
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	650,- (799,50)
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	794,- (976,62)

WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
905600	743	564	1700	25	7740,- (9520,20)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	930,- (1143,90)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

INOX

- 908718 pasuje do ChefTop GN 2/3
- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1
(z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)
- 900268 pasuje do ChefTop EL 20xGN 1/1
- 908719 pasuje do ChefTop Compact GN 1/1
- 907728 pasuje do ChefTop EL GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908718	535	900	240	0,1	230	7250,- (8917,50)
907718	750	956	240	0,1	230	6950,- (8548,50)
900268	868	1159	240	0,1	230	7920,- (9741,60)
908719	535	1100	240	0,1	230	7250,- (8917,50)
907728	868	1323	240	0,1	230	9580,- (11783,40)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1210,- (1488,30)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1470,- (1808,10)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2270,- (2792,10)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2910,- (3579,30)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	3110,- (3825,30)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
908772	Pieców gazowych	1860,- (2287,80)
908777	Pieców elektrycznych	1700,- (2091,00)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	610,- (750,30)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908721	120,- (147,60)

UNOX.LINK Z SONDĄ SOUS-VIDE

- współpracuje z oprogramowaniem Ovex.Net 3.0
- zawiera sondę Sous-Vide



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908637	1640,- (2017,20)

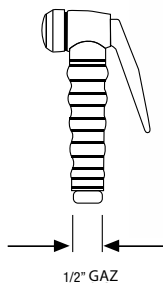
SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki jony żelaza, siarczany muły itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908238	230	540	445	16	0,23	230	6110,- (7515,30)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	251,- (308,73)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor. KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	399,- (490,77)
2.	908011	5 l	123,- (151,29)
3.	908012	10 x 1l	569,- (699,87)



CHEFLUX™



PIECE COMBI CHEFLUX™




GN 1/1

super cena!

8699⁰⁰



ECO 	900890	900590	900390
Pojemność	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm	67 mm	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,8 kW	10,5 kW	7,1 kW
Wymiary (WxDxH mm)	860x882x1250	860x882x930	750x773x772
Waga	112 Kg	80 Kg	67 Kg
CENA (zł)- netto (brutto)	18170,- (22349,10)	13220,- (16260,60)	8699,- (10699,77)

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 Niedostępne



TRYBY OBRÓBK

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C

Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 °C - 260 °C

Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów

Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybkie usuwanie wilgotności z komory

Technologia STEAM.Plus: ręczne zwiększanie poziomu wilgotności

PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31

Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła

Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki

Tryb pracy ciągłej "INF"

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20)

Pozycje blokowania otwartych drzwi 60 ° -120 ° -180 °

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20)

Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1)

bardzo trwałe, wykonany z włókna węglowego zamek w drzwiach pieca

Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi

Prowadnice do rusztów wykonane ze stali nierdzewnej w kształcie litery C

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX

PODSTAWA DO PIECA

- 9051160 pasuje do pieca 5GN1/1
- 905167 pasuje do pieców 7GN1/1 i 12GN1/1

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051160	Cheflux 5 GN1/1	740	550	677	1020,- (1254,60)
905167	Cheflux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1369,- 1683,87

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



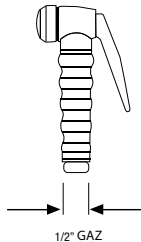
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	930,- (1143,90)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	610,- (750,30)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	251,- (308,73)

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - alumiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	2150,- (2644,50)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



1

2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	399,- (490,77)
2.	908011	5 l	123,- (151,29)
3.	908012	10 x 1l	569,- (699,87)



BAKERTOP

MIND
Maps™

BAKERTOP

POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH. ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKII.

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stawiają na pełną kontrolę procesu obróbki i maksymalną swobodę twórczą. Powtarzalne procesy obróbki oszczędzają czas i obniżają koszty. Wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności, w najbardziej eleganckim wzornictwie.

MIND.Maps™. Indywidualność. Jednym gestem.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz w pełni zaplanować własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie.

PIECE COMBI BAKERTOP MIND.MapTM

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
PLUS 	9021665	9021065	9020665	9020465
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Waga	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
CENA (zł) - netto (brutto)	78980,- (97145,40)	45560,- (56038,80)	32440,- (39901,20)	23400,- (28782,00)
PLUS 	9021662	9021062	9020662	
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	
Napięcie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Moc elektryczna	2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
Gaz	G20,G30,G31:34kW/ G25;G25.1:33 kW	G20,G25,G25.1,G30, G31: 25 kW	G20,G25,G25.1,G30, G31: 19 kW	
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Waga	210 kg	145 kg	110 kg	
CENA (zł) - netto (brutto)	84990,- (104537,70)	48620,- (59802,60)	34960,- (43000,80)	
ONE 	9021660	9021060	9020660	9020460
Pojemność	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Odstęp pomiędzy półkami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Waga	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
CENA (zł) - netto (brutto)	58120,- (71487,60)	34590,- (42545,70)	24200,- (29766,00)	19770,- (24317,10)

Uwaga: Istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja - Niedostępne



TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO	PLUS	PLUS	ONE
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna i z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda rdzenia	-	-	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	-
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodania zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	-
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	-
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	-
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10%	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	-
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	-
Tecznologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	-
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	■	–

PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia z wykorzystaniem detergentu i kontrolą obecności wody	■	■	■
Rotor.KLEAN™: zbiornik na detergent zintegrowany z piecem	■	■	■

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■

FUNKCJE DODATKOWE

Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiające czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
- 911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	55,- (67,65)
911102	600	400	81,- (99,63)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	129,- (158,67)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	53,- (65,19)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	92,- (113,16)

BLACHA WYPIEKOWA DO BAGIETEK

- 5 rowków
- do pieców LineMiss i BakerTop
- blacha pokryta silikonem

AI

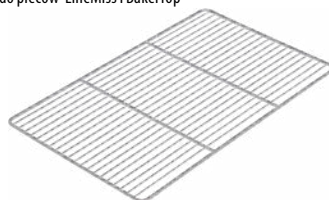


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911301	600	400	139,- 170,97

RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	105,- (129,15)

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop MIND.Maps™



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051350	850	735	677	1071,- (1317,33)
9051170	850	735	300	599,- (736,77)

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- pojemność: 12 blach 400x600 mm (900264)
- pojemność: 8 blach 400x600 mm (900265)
- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900264	862	890	762	45	2,4	230	8550,- (10516,50)
900265	862	890	623	42	2,4	230	9030,- (11106,90)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWAÓCH PIECÓW BAKERTOP



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
900266	Pieców elektrycznych	1670,- (2054,10)
900267	Pieców gazowych	1860,- (2287,80)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- 900268 pasuje do BakerTop 16x 600x400
- 900269 pasuje do BakerTop 600x400

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900268	868	1159	240	0,1	230	7920,- (9741,60)
900269	860	1145	240	0,1	230	7090,- (8720,70)

SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki (jony żelaza, siarczany muły itp.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908238	230	540	445	16	0,23	230	6110,- (7515,30)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	930,- (1143,90)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ


Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	610,- (750,30)

ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908721	120,- (147,60)

PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	123,- (151,29)

PLYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki (jony żelaza, siarczany, muły itp.)
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców MIND.Maps™

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908012	10 x 1l	569,- (699,87)


ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1210,- (1488,30)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1470,- (1808,10)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2270,- (2792,10)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2910,- (3579,30)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	3110,- (3825,30)

UNOX.LINK Z SONDĄ SOUS-VIDE

- współpracuje z oprogramowaniem Oxev.Net 3.0
- zawiera sondę Sous-Vide



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908637	1640,- (2017,20)

**PLYN
MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY
DO PIECÓW UNOX**

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i 5E

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	399,- (490,77)





BAKERLUX SHOP.Pro™



NOWOŚĆ

BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

Zostały stworzone w taki sposób, aby zapewnić najwyższą wydajność w każdych warunkach pracy i łatwość obsługi. Mogą pracować ukryte w kuchni lub na otwartej przestrzeni w sklepie w dziale wypieków. Modele 600x400 z 10, 6, 4 i 3 blachami sprawdzą się doskonale w ogromnych sklepach produkujących duże ilości wyrobów piekarniczych podczas, gdy modele 460x330 z 4 lub 3 blachami będą doskonale w mniejszych sklepach, w których ilość przestrzeni jest ograniczona.

Wybór czterech różnych opcji paneli sterowania oznacza więcej rozwiązań dostępnych dla użytkownika, dlatego z pewnością znajdziesz BAKERLUX SHOP.Pro™, który będzie idealny do Twoich potrzeb.

INTELIĞENTNE PIECZENIE. GWARANTOWANY REZULTAT

Trzymywanie identycznych rezultatów pieczenia za każdym razem, przy każdej ilości produktów wymaga kontroli, inteligencji i doświadczenia. Każdy szczegół się liczy. Osiągnięcie powtarzalnych rezultatów wymaga ciągłego nadzoru, monitorowania każdego szczegółu i natychmiastowej interwencji.

W kilku słowach: kontrola, inteligencja i doświadczenie. To dokładnie to co zapewnia piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z technologią UNOX INTELLIGENT.Performance

ADAPTIVE.COOKING™ DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zmienia Twój piec w inteligentne narzędzie zdolne do zinterpretowania Twoich ustawień i zrozumienia jakiego rezultatu oczekujesz. Używając czujników piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER rejestruje zmiany temperatury, szacuje ilość produktów spożywczych, które aktualnie są pieczone i automatycznie dostosowuje proces pieczenia poprzez regulację czasu i temperatury w zależności od potrzeb. Gwarantuje Ci tym samym doskonały rezultat, identyczny przy każdej pieczonej porcji produktów. **Podręcznikowe rezultaty, niezależnie od warunków.**

AUTO.MATIC DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Powierzchnie sklepów lub marketów mogą być często bardzo głośnie i wszystko w nich może odbywać się w bardzo szybkim tempie, toteż stały nadzór nad procesem pieczenia bywa bardzo trudny. Jest bardzo możliwe, że co jakiś czas nikt nie zauważy, że piec zakończył proces pieczenia, a produkty spożywcze pozostaną wewnątrz komory o kilka minut za długo. Dlatego piec BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER i TOUCH są zawsze skoncentrowane na zapewnieniu użytkownikowi doskonałych rezultatów. Dzięki zastosowanej w nich technologii AUTO.MATIC, piec te automatycznie otwierają drzwi, przerywając proces pieczenia w idealnym momencie, **aby zagwarantować Ci doskonałe rezultaty, nawet jeśli Ty nie będziesz przez chwilę skoncentrowany na prowadzonym procesie.**

AUTO.SOFT FUNKCJA DELIKATNEGO PIECZENIA

Nagły wzrost temperatury podczas pieczenia delikatnych produktów w warunkach dużego obciążenia pieca może negatywnie wpłynąć na jednorodność rezultatów w poddawanych obróbce produktach. Kiedy zostanie aktywowana funkcja AUTO.Soft piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER będzie automatycznie regulował wzrost temperatury zgodnie z tym co wykryją czujniki, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. **Liczy się każdy szczegół, kiedy jakoś jest na pierwszym miejscu.**

SMART.PREHEATING INTELIĞENTNE WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIECA

Właściwe wstępne nagrzanie pieca pozwala stworzyć idealne warunki do zoptymalizowania cyklu pieczenia już od pierwszej chwili, kiedy drzwi pieca zostaną zamknięte. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER wyposażony w technologię SMART. Preheating automatycznie ustawia najlepszy poziom temperatury i czas wstępnego nagrzewania zgodnie z parametrami wybranego cyklu pieczenia oraz procesami, obróbki, które były wykonywane w piecu w ciągu poprzednich godzin. Jeżeli zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany z wysokiej temperatury na niższą, piec automatycznie aktywuje system chłodzący, tak aby zagwarantować użytkownikowi maksymalną powtarzalność rezultatów obróbki. **System gwarantuje oszczędność energii do 20% w porównaniu z ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniem komory.**

BEZ
ADAPTIVE.COOKING™

Ilość poddawanych obróbce produktów znajdująca się w piecu ma wpływ na końcowy rezultat obróbki: program dostosowany do pojedynczej blachy nie będzie odpowiedni do przeprowadzenia cyklu pieczenia przy pełnym załadunku pieca dotyczy to również sytuacji odwrotnej.

Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Technologia ADAPTIVE COOKING™ rozpoznaje ilość produktów spożywczych w komorze pieca i automatycznie optymalizuje czas, temperaturę i inne warunki, bez konieczności tworzenia oddzielnych programów w zależności od załadunku.

BEZ
AUTO.MATIC

Po zakończeniu cyklu pieczenia produktów konieczne jest ręczne natychmiastowe wyjście wszystkich blach z komory pieca, tak aby zgromadzone w komorze ciepło nie kontynuowało pieczenia produktów, aż do ich spalania. Wilgoć również może zniszczyć strukturę i smak produktów.

Z
AUTO.MATIC

Dzięki technologii AUTO.MATIC drzwi pieca otwierają się automatycznie, po zakończeniu cyklu pieczenia. Dzięki temu zgromadzone w komorze pieca ciepło, może wydostać się na zewnątrz, likwidując w ten sposób ryzyko zniszczenia pieczonego produktu.

BEZ
AUTO.SOFT

Przejście z jednego etapu pieczenia do kolejnego, w którym jest wymagana dużo wyższa temperatura spowoduje gwałtowny wzrost temperatury w komorze pieca, co może być niekorzystne dla produktów delikatnych: rezultat pieczenia może być nierównomierny i daleki od doskonałości.

Z
AUTO.SOFT

Funkcja AUTO.Soft kontroluje wzrost temperatury w komorze pieca, łagodząc gwałtowne zmiany w taki sposób, aby utrzymać jednorodność na każdej blaszce umieszczonej w piecu.

BEZ
SMART.PREHEATING

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustalonej temp. nie biorąc pod uwagę w jaki sposób piec był używany przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. Powoduje to, że komora nie będzie wystarczająco nagrzana dla pierwszego cyklu lub stracie energii, gdy komora już wcześniej podczas poprzednich cykli pieczenia zakumulowała odpowiednią ilość ciepła.

Z
SMART.PREHEATING

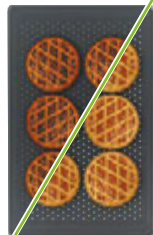
Technologia SMART.Preheating rozpoznaje jakie procesy były wykonywane przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. System dostosowuje wstępne nagrzewanie komory, sprawiając, że będzie bardziej intensywne podczas pierwszego wypieku danego dnia, kiedy piec jest całkowicie wychłodzony, a redukując tę fazę lub pomijając, jeżeli komora pieca wystarczająco nagrzana. Dzięki temu można zawsze uzyskać doskonałe rezultaty pieczenia przy równoczesnej oszczędności czasu i energii.

TARTY

- PRE** 200°C
20 min
165°C

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
185°C



Z
ADAPTIVE.
COOKING™

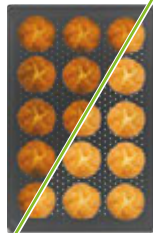
Czas obróbki:
18 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

CHLEB

- 25 min
180°C
20%

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Wysokie ryzyko.**



Z
AUTO.MATIC

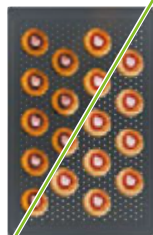
Brak opóźnienia otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Brak ryzyka.**

MINI PIZZE Krok 1/2

- 5 min
145°C
20%
Krok 2/2
15 min
180°C
0%

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury
145°C - 180°C:
1 minuta



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury
145°C - 180°C:
4 minuty

CROISSANTY

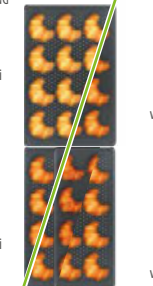
- PRE** 190°C
18 min
165°C



BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
100°C

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
190°C



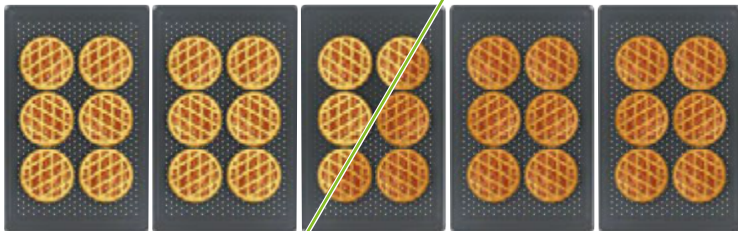
Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
9 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165°C

Czas wstępnego nagrzewania:
0 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165°C

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
155°C

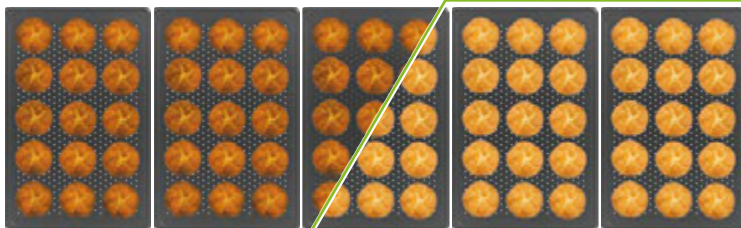


Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie
otwarcia drzwi
po zakończeniu
cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko.

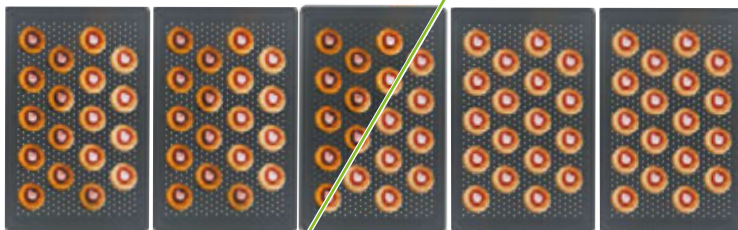


Z
AUTO.MATIC

Brak
opóźnienia
otwarcia
drzwi po
zakończeniu
cyklu
pieczenia:
Brak ryzyka.

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C:
2 minuty



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C
7 minut

BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagraniu:
100°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagraniu:
190°C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
9 minut
Temperatura
komory pieca po
wstępnym nagraniu:
165°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory
pieca po wstępnym
nagraniu:
165°C

GO



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
----------------------	------------------	---------------------------	----------------------------------	----------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
---------------------	-----------	---------------------	------------	------------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTI.TIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	--------------------------------	---------------------------	------------	--------------------------

Prosty, szybki i wytrzymały.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja GO są piecami wyłącznie konwekcyjnymi. To wytrzymałe piece, które zostały zaprojektowane specjalnie do odpiekania mrożonych croissantów oraz zamrożonego pieczywa. Piece te są doskonale przystosowane do typowych potrzeb kawiarni, barów z przekąskami oraz mniejszych sklepów, które odpiekają wyroby z wykorzystaniem prostych procesów. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nie potrzebuje zasilania w wodę i jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapu BAKERLUX SHOP.Pro™ typu Waterless, redukującego zapach wydzielający się podczas pieczenia, dzięki czemu można zainstalować piec w dowolnym miejscu sklepu.

LED



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
----------------------	------------------	---------------------------	----------------------------------	----------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
---------------------	-----------	---------------------	------------	------------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTI.TIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	--------------------------------	---------------------------	------------	--------------------------

Dodaj wilgotności podczas wypiekania, uzyskaj najlepszy efekt.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja LED jest najlepszym wyborem dla tych, którzy potrzebują łatwego w obsłudze pieca konwekcyjnego, który zapewnia użytkownikowi opcję dodania wilgotności podczas procesu pieczenia, a także umożliwia redukcję prędkości obrotów wentylatora. Funkcje te umożliwiają upieczenie nawet najdelikatniejszych i najbardziej wymagających produktów, takich jak mrożone produkty z ciasta francuskiego lub duże zamrożone bochenki chleba. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca umożliwia ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego na bardzo małej powierzchni.

TOUCH



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
----------------------	------------------	---------------------------	----------------------------------	----------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
---------------------	-----------	---------------------	------------	------------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTI.TIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	--------------------------------	---------------------------	------------	--------------------------

Ten mały dodatkowy element, który czyni tak dużą różnicę.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja TOUCH oferują wszystkie zalety wyświetlacza LCD 2,4", który nie tylko umożliwia przechowywanie programów wraz ze zdjęciami, ale również szybkie i intuicyjne programowanie. Są one dostępne w wersji z drzwiami opuszczanymi do dołu lub w wersji Matic. Opcjonalne podłączenie do Internetu umożliwia sprawdzenie aktualnego stanu pieca i jego zdalne programowanie. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ oraz do podłączenia sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.

MASTER



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
----------------------	------------------	---------------------------	----------------------------------	----------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
---------------------	-----------	---------------------	------------	------------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTI.TIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	--------------------------------	---------------------------	------------	--------------------------

Najwyższa technologia dla doskonałych rezultatów. Za każdym razem.

Panel sterowania MASTER cechuje najwyższy poziom zaawansowania technologicznego. Wyróżnia się nie tylko doskonałą wydajnością, automatycznymi programami, sztuczną inteligencją i możliwością połączenia z Internetem. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER jest wyposażony w automatyczne programy pieczenia CHEFUNOX, technologię MULTITIME - umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych rodzajów produktów w tym samym czasie. Dodatkowo piec posiada w standardzie inteligentne automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC. Posiada możliwość generowania raportów DDC.Stats zawierających statystyki użytkownika, a opcjonalne połączenie z Internetem umożliwia zdalne zarządzanie piecem.

AIR.PLUS

RÓWNOMIERNE PIECZENIE.
BEZ KOMPROMISÓW.

Technologia AIR.Plus gwarantuje idealną dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, tak aby uzyskać jednolite rezultaty w każdym miejscu blachy wypiekowej. Dzięki technologii AIR.Plus, po zakończeniu pieczenia poddane obróbce produkty spożywcze będą miały równomierny kolor powierzchni, a ich spójność i konsystencja pozostaną nienaruszone przez wiele godzin po zakończeniu pieczenia. Dzięki BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH i LED można wybrać dwie różne prędkości obrotów wentylatora, aby umożliwić użytkownikowi bezproblemowe pieczenie zarówno lekkich jak i cięższych produktów.

EFFICIENT.POWER

MOC I WYDAJNOŚĆ.

BAKERLUX SHOP.Pro™ oznacza gwarancję maksymalnej wydajności i oszczędności. Maksymalna prędkość z jaką wzrasta temperatura i precyzja z jaką jej poziom jest później utrzymywany. Energooszczędność zagwarantowana dzięki szybkiej powłoką o niskiej przepuszczalności ciepła w połączeniu z bardzo skutecznymi materiałami izolacyjnymi.

W liczbach? 300 sekund, aby przejść od 60 do 260 °C. Najlepsza w swojej klasie wydajność pracy w cyklu konwekcyjnym potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR.

DDC.STATS

MONITOROWANIE W CELU
CIĄGŁEGO DOSKONALENIA.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitorują i analizują poziomy zużycia wody i energii. Rejestrują czas trwania cykli pieczenia, mierzą czas, kiedy drzwi pieca pozostają otwarte. Funkcja DDC.Stats na panelu sterowania przetwarza te dane na zrozumiałe, cenne i użyteczne informacje, które pomogą użytkownikowi zidentyfikować każdą okazję do wprowadzenia poprawek do procesów, wyeliminować wszelkie straty, zwiększając w ten sposób dzienny zysk.

STEAM.PLUS

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU.

Podczas pieczenia produktów mrożonych, efektywne wykorzystanie wilgoci sprzyja nie tylko rozwojowi ich wewnętrznej struktury, ale również umożliwia uzyskania złocistej skórki na zewnętrznej powierzchni. Technologia STEAM.Plus umożliwia szybkie wygenerowanie w komorze pieca zaparowania od temperatury 90 °C do 260 °C, dzięki czemu można uzyskać doskonale rezultaty dla każdej partii poddawanych obróbce produktów.

DRY.PLUS

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSYMUM SMAKU.

Podczas pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie, obecność wilgoci podczas końcowych etapów obróbki może negatywnie wpłynąć na osiągnięcie pożądanego rezultatu. Technologia DRY.Plus usuwa wilgotne powietrze z komory pieca, likwidując zarówno wilgoć uwalnianą przez poddawane obróbce produkty, jak i tę generowaną przez system STEAM.Plus przy poprzednim etapie pieczenia. Technologia DRY.Plus wspiera zatem prawidłowe formowanie wewnętrznej struktury produktu, gwarantując jednocześnie doskonałą konsystencję, która pozostaje taka sama nawet kilka godzin po zakończeniu pieczenia.

DDC.UNOX i DDC.APP

WSZYSTKO ZA JEDNYM KLIKNIĘCIEM.

Za pośrednictwem portalu internetowego ddc.unox.com i aplikacji DDC.UNOX masz kontrolę nad każdym piecem BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH, które są podłączone bezpośrednio do Twojego komputera lub smartfona.

Możesz monitorować ich działanie w czasie rzeczywistym, gromadzić i analizować dane użytkownika oraz dane HACCP na odległość. Tworzyć przepisy na Twoim komputerze i wysyłać je do wszystkich podłączonych pieców za pomocą jednego kliknięcia.

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330

ROSSELLA

ELENA

ARIANNA

STEFANIA



Drzwi otwierane do dołu

TOUCH



	ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
	9041975	9041875	9041375	9041175
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Waga	57kg	46kg	39kg	36 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	9749,- (11991,27)	7690,- (9458,70)	6290,- (7736,70)	5699,- (7009,77)

LED



	9041965	9041865	9041365	9041165
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Waga	57kg	46kg	39 kg	36 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	9099,- (11191,77)	7090,- (8720,70)	5649,- (6948,27)	4990,- (6137,70)

GO



	9041955	9041855	9041355	9041155
Typ otwierania	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu	Otwierane do dołu
Rodzaj zamykania	Ręczne	Ręczne	Ręczne	Ręczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	6.9 KW	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Waga	57kg	46kg	39 kg	36 kg
CENA (zł)- netto (brutto)	8090,- (9950,70)	6560,- (8068,80)	4759,- (5853,57)	4490,- (5522,70)

3 600x400

4 460x330

3 460x330

MATIC


Automatycznie otwierane drzwi
MASTER


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041895	9041395	9041195
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Waga	46kg	39kg	36kg
CENA (zł)- netto (brutto)	10790,- (13271,70)	8790,- (10811,70)	7890,- (9704,70)

Automatycznie otwierane drzwi
TOUCH


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041885	9041385	9041185
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Waga	46kg	39kg	36kg
CENA (zł)- netto (brutto)	9490,- (11672,70)	7690,- (9458,70)	6849,- (8424,27)

10 600x400

6 600x400

4 600x400

MATIC



Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

MASTER



	9041095	9040695	9041995
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW	10.3 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502
Waga	96kg	72kg	57kg
CENA (zł)- netto (brutto)	25490,- (31352,70)	19390,- (23849,70)	12990,- (15977,70)

Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

TOUCH



	9041085	9040685	9041985
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW	10.3 KW	6.9 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502
Waga	96kg	72kg	57kg
CENA (zł)- netto (brutto)	23090,- (28400,70)	17490,- (21512,70)	11790,- (14501,70)

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

OKAP

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH I LED
- Wydajność min 550m3/h, max 750 m3/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907580	800	863	276	0,2	230	5290,- (6506,70)

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH I LED
- Wydajność min 550m3/h, max 750 m3/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907560	600	731	276	0,2	230	4690,- (5768,70)


OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907585	800	863	205	0,1	230	4949,- (6087,27)

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907565	600	731	205	0,1	230	4390,- (5399,70)

GAROWNIK

GAROWNIK

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH I LED
- Pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908980	800	792	750	37	1,2	230	5290,- (6506,70)

GAROWNIK

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH I LED
- Pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908990	800	792	750	37	1,2	230	4290,- (5276,70)

GAROWNIK

- Pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH I LED
- Pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908985	800	792	886	42	1,2	230	5790,- (7121,70)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908810	1149,- (1413,27)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

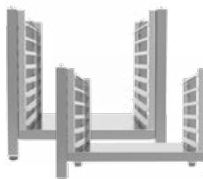
- Pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908820	1149,- (1413,27)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908830	1090,- (1340,70)

PODSTAWA DO PIECA

PODSTAWA DO PIECA

- Kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- Prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
908920	794	688	738	1999,- (2458,77)
908930	794	688	559	1899,- (2335,77)
908940	794	688	150	799,- (982,77)

PODSTAWA DO PIECA

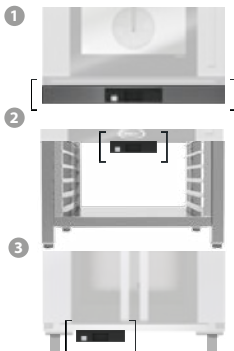
- Kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- Prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
908950	594	546	738	1999,- (2458,77)
908960	594	546	559	1899,- (2335,77)
908970	594	546	150	699,- (859,77)

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330



POJEMNIK NA WODĘ

- Pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- model 908840 do pieców stojących na blacie
- model 908850 do pieców stojących na podstawie
- model 908860 montowany pod garownikiem

Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908840	1090,- (1340,70)
2.	908850	699,- (859,77)
3.	908860	999,- (1228,77)

POJEMNIK NA WODĘ

- Pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- model 908870 do pieców stojących na blacie
- model 908880 do pieców stojących na podstawie
- model 908890 montowany pod garownikiem

Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908870	999,- (1228,77)
2.	908880	699,- (859,77)
3.	908890	999,- (1228,77)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- Pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908900	Ethernet kit (LAN)	1599,- (1966,77)
908910	Wifi kit	1999,- (2458,77)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- Pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908666	549,- (675,27)

BLACHY



Nr strony
470

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

<ul style="list-style-type: none"> ● Standard ○ Opcja — Niedostępne 	MASTER	TOUCH	LED	CO
TRYBY PIECZENIA				
Pieczenie konwekcyjne (30°C - 260°C)	●	●	●	●
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność (48°C - 260°C)	●	●	●	—
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C	●	●	●	●
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKİ				
Kroki pieczenia	9	9	3	3
Programy szybkiego dostępu:	—	—	12	12
Programy:	896	99	99	99
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodania zdjęcia	●	●	—	—
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	●	●	—	—
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 timerami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	●	—	—	—
Przewodowe podłączenie internetu	○	○	—	—
DATA DRIVEN COOKING zapisuje dane, analizuje jak piec jest wykorzystywany oraz zapewnia użyteczne wskazówki	●	●	—	—
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA				
Technologia AIR.Plus: 2 prędkości pracy wentylatorów	●	●	●	—
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	●	●	●	●
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA				
Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20-40-60-100%	●	●	●	—
Technologia DRY.Plus: szybkie usunięcie wilgotności z komory	●	●	●	●
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	●	—	—	—
Technologia AUTO.Soft: kontroluje temperaturę i zapewnia pełną równomierność wypieków	●	—	—	—
Technologia SMART.Preheating: piec rozgrzewa się do żądanej temp. uwzględniając wcześniejsze użycie	●	—	—	—
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W KOLUMNACH				
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	●	●	●	—
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO				
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy	●	●	●	●
Technologia Protek.SAFE™: Zatrzymuje wentylatory gdy drzwi pieca są otwarte w celu ograniczenia strat energii	●	●	●	●

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

<ul style="list-style-type: none"> ● Standard ○ Opcja — Niedostępne 	MASTER	TOUCH	LED	CO
OTWIERANIE DRZWI				
Manualne otwieranie pionowe (z góry do dołu)	—	●	●	●
Elektromechaniczne otwieranie (od prawej do lewej tylko wersje Matic)	●	●	—	—
Manualne otwieranie drzwi (od prawej do lewej)	—	—	●	●
FUNKCJE DODATKOWE				
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C może być ustawione w każdym programie	●	●	●	●
Wyświetlanie pozostałego czasu oraz nazwy wykorzystywanego programu	●	●	●	●
Praca ciągła «INF»	●	●	●	●
Wyświetlanie ustawionej temperatury oraz temperatury w komorze pieca, wilgotności i prędkości wentylatora	●	●	●	●
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	●	●	●	●
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE				
Prowadnice do blach w kształcie L (jedynie w piecach Camilla i Vittoria)	●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej (jedynie w piecach Elena i Rossella)	●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej z systemem zabezpieczającym przed odkształcaniem się blach	●	●	●	●
Uszczelniony panel sterowania zabezpieczony przed dostępem pary wodnej (IPX4)	●	●	●	●
Niska waga – bardzo wytrzymała konstrukcja z zastosowaniem innowacyjnych materiałów	●	●	●	●
Wyłącznik drzwiowy	●	●	—	—
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej)	●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec otwierane z góry na dół)	—	●	●	●



LINEMICRO™



JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

600x400, 460x330

600x400

460x330



DOMENICA

ANNA

904043

904023

Pojemność

4 600x400

4 460x330

Odstęp pomiędzy półkami

75 mm

75 mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

5,3 kW

3 kW

Wymiary (WxDxH mm)

800x706x472

600x587x472

Waga

44 kg

22 kg

CENA (zł) - netto (brutto)

4940,-

(6076,20)

2880,-

(3542,40)

WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

TRYBY PIECZENIA

 Pieczenie konwekcyjne 30 °C - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

 Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

 Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca

BLACHY

 Płaskie aluminiowe blachy (wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242)

FUNKCJE DODATKOWE

 Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)

 Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia

 Praca ciągła "INF"

 Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca

 Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

460x330, 342x242

460x330
342x242

LISA
ROBERTA
904013
904003

Pojemność

3 460x330

3 342x242

Odstęp pomiędzy półkami

70 mm

70 mm

Napięcie

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

2,7 kW

2,7 kW

Wymiary (WxDxH mm)

600x587x402

480x523x402

Waga

20 kg

16 kg

 CENA (zł)- **netto** (brutto)

2630,-

(3234,90)

2440,-

(3001,20)

WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

OTWIERANIE DRZWI

Ręczne otwieranie drzwi od góry do dołu

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory pieca

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	55,- (67,65)
911102	600	400	81,- (99,63)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	129,- (158,67)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	53,- (65,19)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	92,- (113,16)

BLACHA ALUMINIOWA

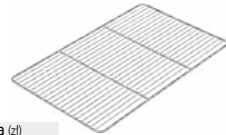
- blacha płaska, perforowana



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	100,- (123,00)

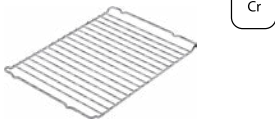
RUSZT



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	105,- (129,15)

RUSZT CHROMOWANY



Cr

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914402	460	330	44,50 (54,74)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	70,- (86,10)

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Al

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
915101	342	242	70,- (86,10)



SPIDOCOOK™



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA.
PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

SERWUJEMY DOSKONAŁOŚĆ.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błąd. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukanywym wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.

Technologia SPIDOCOOK™

SZKLANO-CERAMICZNE GŁADKIE, RYFLOWANE LUB PRZEZROCZYSTE.

Płyty szklano-ceramiczne są doskonałym materiałem do obróbki produktów, a do tego są wytrzymałe, odporne na przenikanie zapachów i smaków. Ponadto, dzięki niepodatności na przywieranie są łatwe do utrzymania w czystości.



SPECJALNA SKRZYŃKA GRZEWCZA: PRĘDKOŚĆ I RÓWNOMIERNOŚĆ. BEZ KOMPROMISÓW.

Czas nagrzewania (0°C – 200°C) = 2min 20s
Wydajność (4 tosty w 240°C) = 40s

Technologia SHB.Plus przewiduje wykorzystanie Udoskonalonych elementów grzewczych, dzięki którym ciepło jest skutecznie, szybko i wydajnie przekazywane do powierzchni roboczej, umożliwiając znaczne ograniczenie czasu wstępnego nagrzewania i czasu obróbki produktów.



PROTEK.SAFE™ BEZPIECZEŃSTWO DLA TWOICH PRACOWNIKÓW. WYDAJNOŚĆ DLA TWOJEGO BIZNESU.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty ciepła, co z kolei zmniejsza zużycie energii i przyczynia się do tego, że SpidoCook staje się przyjazny dla środowiska. Cała dostarczona energia koncentruje się na powierzchniach roboczych zapewniając maksymalne bezpieczeństwo środowiska pracy.



HIGIENA I CZYSZCZENIE. SZYBKO I ŁATWO. BRAK NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW.

Urządzenia SpidoCook™ wykorzystują powierzchnie robocze wykonane ze szkła ceramicznego, gładkiego, antyadhezyjnego i nieporowatego materiału, który umożliwia łatwe i skuteczne usunięcie wszelkich pozostałości produktów spożywczych, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz pomagając zachować maksymalny poziom higieny.



SPIDOCOOK™

Szklano-ceramiczne grille kontaktowe

GŁADKO - RYFLOWANA PŁYTA ROBOCZA

PRZEZROCZYSTA PŁASKA PŁYTA



Pojedyncze

Element grzewczy

Wymiary płyty

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł) - **netto** (brutto)

920110

920010

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2570,-

(3161,10)

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2170,-

(2669,10)

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne

METODA OBRÓBK

Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C, ■

SYSTEM GRZEWCZY SHB

Technologia SHB: żarnik ogrzewa się przy temperaturze 800 °C z emisją promieniowania podczerwonego ■

Technologia SHB: lokalizacja elementu grzewczego zapewnia jednolitą temperaturę na całej powierzchni grzewczej ■

Technologia SHB: cienkie włókna dla bardzo szybkiego nagrzewania ■

IZOLACJA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne zewnętrzne powierzchnie pozbawione ostrych krawędzi) ■

Technologia Protek.SAFE™: ograniczenie utraty ciepła dzięki grubej izolacji z włókna szklanego ■

Technologia Protek.SAFE™: utrzymanie poziomu temperatury przy minimalnym zużyciu energii ■

POWIERZCHNIA ROBOCZA

Automatycznie utrzymująca pozycję górna płyta robocza z opatentowanym ruchem dla zapewnienia większej powierzchni kontaktu z żywnością ■

Nieporowate, higieniczne uchwyty o ergonomicznym kształcie umożliwiające optymalną i bezpieczną obsługę ■

Specjalne szkło ceramiczne odporne na wstrząsy mechaniczne i temperaturę. ■

CZYSZCZENIE I HIGIENA

Gładkie, nieporowate powierzchnie szklano-ceramiczne, nieprzenoszące zapachów ■

Szklano-ceramiczne antyadhezyjne powierzchnie dla łatwego czyszczenia ■

Metalowy skrobak do czyszczenia ■

Przewód odpływowy połączony z tacką ociekową ■

Duża pojemność tacki ociekowej ■

FUNKCJE POMOCNICZE

Możliwość zapisania w pamięci urządzenia dwóch programów —

Możliwość pracy ciągłej «INF» ■

Dioda kontrolna ■

Możliwość wyboru przez użytkownika jednostek temperatury °C lub °F ■

DANE TECHNICZNE

Powłoka zewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia ■

Zabezpieczone przed gromadzeniem się brudu osłony boczne ■

Lekka konstrukcja – wysoka wytrzymałość dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów ■

Główny wyłącznik zasilania ■

System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii ■

Ogranicznik temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa. ■



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze 484-489
Stoły chłodnicze i mroźnicze 490-494
Witryny ekspozycyjne.....475-481

Zamrażarki skrzyniowe495
Schładzarka szokowa496

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1680,- (2066,40)
2.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1915,- (2355,45)
3.	852175		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1799,- (2212,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852170		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1529,- (1880,67)
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1579,- (1942,17)
3.	852172		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1655,- (2035,65)

1 WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1799,- (2212,77)



2



2 WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 4 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3799,- (4672,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



LED

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852103	biały	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2540,- (3124,20)
2.	852104	czarny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2540,- (3124,20)
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2440,- (3001,20)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne



LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	2890,- (3554,70)

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- elektroniczny sterownik
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



LED INOX



Oświetlenie LED



Elektroniczny sterownik

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852110	808	413	940	160	+2/+8	0,23	230	3699,- (4549,77)
852111	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	4860,- (5977,80)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3-stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- odchylana i podgrzewana szyba czołowa
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie

LED



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	390	290	0 / +6	0,14	230	3495,- (4298,85)
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	3890,- (4784,70)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie
- przeszklona z 3-stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie



AI

INOX



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5250,- (6457,50)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeszklona z 4-stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- urządzenie bez pojemników GN
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- pełna oferta pojemników GN na str. 209-227



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844540	5xGN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	1820,- (2238,60)
844641	6xGN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	1999,- (2458,77)
844741	7xGN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2099,- (2581,77)
844840	8xGN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2390,- (2939,70)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- przeszklona z 4-stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



INOX



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	9375,- (11531,25)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- 3 półki w komplecie WxD:
 - 880177, 880402 - 505x365 mm
 - 880604 - 635x500 mm
- dodatkowa półka do: 880177, 880402 - nr kat. 880245
- dodatkowa półka do: 880604 - nr kat.: 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



1



2 3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880177	600	600	850	129	+2 / +8	0,12	230	2125,- (2613,75)
2.	880402	600	600	1850	361	+2 / +8	0,11	230	3090,- (3800,70)
3.	880604	775	695	1900	620	+2 / +8	0,19	230	4140,- (5092,20)

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 4 półki w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840648
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Podświetlany panel reklamowy



Przystawne półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850010	680	700	1990	578	+2/+8	0,4	230	6425,- (5688,75)
850011	680	700	1990	578	-18/-24	1,0	230	5999,- (7378,77)



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Podświetlany panel reklamowy



Przystawne półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850020	1370	700	1990	1079	+2/+8	0,65	230	6490,- (7982,70)
850021	1370	700	1990	1079	-18/-24	1,10	230	9880,- (12152,40)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3810,- (4686,30)
882171	2-drzwi (suwane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5305,- (6525,15)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	4835,- (5947,05)

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

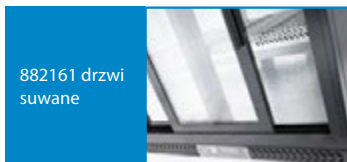
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3799,- (4672,77)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



882161 drzwi suwane

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	535	870	129	+2/+8	0,16	230	2225,- (2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2709,- (3332,07)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2945,- (3622,35)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5139,- (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6365,- (7828,95)

ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (białe)
- kompaktowa budowa
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek



W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.



PRÓBKİ ŻYWNOŚCI

Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków. W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe. W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasety z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (ułatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek.

Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasety i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasetki i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedczesnemu ich usunięciu.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	410	510	840	95	-8/+8	0,105	230	1430,- (1758,90)



SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
 - 880173 - 505x365 mm
 - 880174 - 485x410 mm
- szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880173	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	1669,- (2052,87)
880174	600	600	850	-10 ~ -18	0,11	230	B	971	129	78	4	1869,- (2298,87)

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafa chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafa chłodnicza 880175 - automatyczne odszranianie
- szafa mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
 - 880175 - 505x365 mm
 - 880176 - 485x410 mm
- szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



INOX



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880175	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	2049,- (2520,27)
880176	600	600	850	-10 ~ -18	0,11	230	B	971	129	78	4	2369,- (2913,87)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880400 - 505x365 mm
- model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880400	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	2649,- (3258,27)
880401	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	3169,- (3897,87)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROZNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880405 - 505x365 mm
- model 880406 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



INOX



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880405	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	3059,- (3762,57)
880406	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	3559,- (4377,57)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880600 - 635x500 mm
- model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	3469,- (4266,87)
880601	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	4069,- (5004,87)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
- model 880602 - 635x500 mm
- model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



INOX



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	3769,- (4635,87)
880603	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	4299,- (5287,77)



SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała)
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 880700 - 3 półki w komplecie
- 881400 - 6 półek w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497

Maksymalne obciążenie półki 60 kg



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 klimatyzacyjna	Cena (zł) netto (brutto)
880700	680	845	2000	-2/ +8	0,46	230	C	603	537	376	4	3810,- (4686,30)
881400	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	5149,- (6333,27)



SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 3 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497

super cena!

2899⁰⁰

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 (zł) netto (brutto)
840590	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	2899,- (3565,77)

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie /rozmarzanie
- elektroniczne sterowniki temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 4 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory
- 2 niezależne agregaty
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



-2°C ÷ +8°C

-10°C ÷ -20°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840602	680	845	2000	300+300	-2~+8 / -10~-20	0,9	230	6599,- (8116,77)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafce mroźniczej
- 3 półki GN2/1 z kompletem przewodnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



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 (zł) netto (brutto)
840620	740	830	2000	-2 / +8	0,36	230	D	683	589	444	4	4890,- (6014,70)
840621	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	5959,- (7329,57)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafce mroźniczej
- 6 półek GN2/1 z kompletem przewodnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



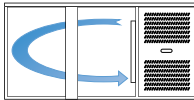
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	C	1041	1311	934	4	6959,- (8559,57)
840145	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	8499,- (10453,77)

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROZNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grzałki przylgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Układ chłodniczy o 30% wydajniejszy



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 (zł) netto (brutto)
841026	2-drzwiowy chłodniczy	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4	4499,- (5533,77)
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3014	314	205	4	5770,- (7097,10)
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4	5199,- (6394,77)
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3706	465	358	4	6685,- (8222,55)

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów- tylko do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
841000	1299,- (1597,77)



super cena!

2049⁰⁰

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie kroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- grubość izolacji 35 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497

Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4	2049,- (2520,27)
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	3790,- (4661,70)

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie kroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- szuflady w standardzie GN1/1
- grubość izolacji 35 mm



Wymuszony obieg powietrza



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 (zł) netto (brutto)
842041	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1040	257	130	4	5090,- (6260,70)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Elektroniczny sterownik

Ergonomiczne uchwyty

Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842222	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	1300	+2 / +8	0,23	230	257	3790,- (4661,70)
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	4890,- (6014,70)

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- uchylana pokrywa w nadstawie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842328	2-drzwi	5 x GN 1/6	900	700	1070	+2 / +8	0,23	230	257	3259,- (4008,57)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2 drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3 drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Błat pomocniczy z polietylenu



super cena! OD:
1999⁰⁰

Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	1999,- (2458,77)
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	3979,- (4894,17)



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY



- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497

super cena!

2249⁰⁰

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	285	2249,- (2766,27)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ



- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 497



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	6790,- (8351,70)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883312	1220	680	875	312	-18	0,25	230	2170,-	(2669,10)
883390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	2529,-	(3110,67)
883466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	3035,-	(3733,05)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 wbudowany zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883100	555	600	820	95	-20	0,12	230	1485,-	(1826,55)
883200	950	600	820	201	-20	0,14	230	1953,-	(2402,19)
883300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	2367,-	(2911,41)
883500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	3439,-	(4229,97)

SCHŁADZARKA SZOKOWA

- 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
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piecye Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600



2



2



3

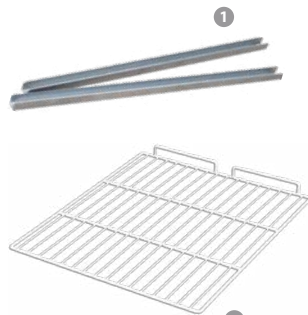


1

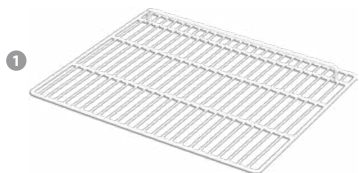
Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	849033	750	740	760	3	1,30	230	7769,- (9555,87)
2.	849053	750	740	850	5	0,98	230	8769,- (10785,87)
3.	849073	750	740	1260	7	1,49	230	9969,- (12261,87)
3.	849103	750	740	1260	10	1,63	230	11199,- (13774,77)

AKCESORIA DO SZAF
I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

Lp.	Nr kat.	Komplet prowadnic	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	92,00 (113,16)
	841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	-	-	-	78,00 (95,94)
	840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	89,00 (109,47)
2.	840645	Półki stalowe plastyfikowane do szafy GN 2/1	650	530	-	62,00 (76,26)
	841445	Półki stalowe plastyfikowane do stołów GN 1/1	-	-	-	44,50 (54,74)



AKCESORIA DO SZAF CHŁODNICZYCH



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	60,- (73,80)
2.	880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	56,- (68,88)
	840648	Półka do modeli 850010, 850011	59,- (72,57)
	840650	Półka do modeli 850020, 850021	59,- (72,57)
	840652	Półka do modeli 882170	75,- (92,25)
	840653	Półka do modeli 882171	150,- (184,50)
	840654	Półka do modeli 882172	75,- (92,25)
	840655	Półka do modeli 882180, 882181	159,- (195,57)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI
NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	50,- (61,50)

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I
WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	23,- (28,29)



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne, centralne505, 510
Szafki, szafy, półki506-507

Stoły ze zlewem i basenem,
umywalki503-504, 511-512
Regały magazynowe 513

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



**rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb**

PZH

atest PZH

Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie www.stalgast.com

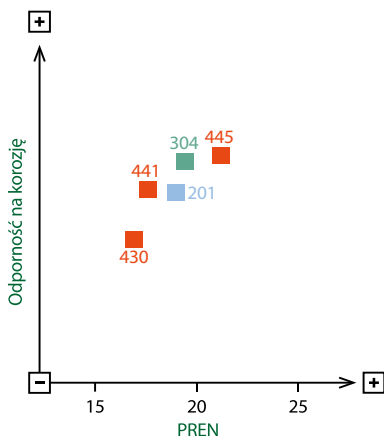
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

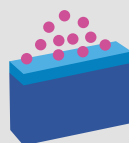
Oporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej




POWIERZCHNIA
NIEUSZKODZONA




POWIERZCHNIA
USZKODZONA



ODBUDOWANA
WARSTWA
OCHRONNA

 Stal nierdzewna

 Warstwa ochronna

 Cząsteczki tlenu

Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użytecznością stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszkii usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone o 19 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega).
- wyposażone w zaślepiiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w zaślepiiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



WÓZKI

- Konstrukcja spawana
- Wymiary uwzględniają obrys zewnętrzny wózka



 **stalgast**

MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

24^h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- Ekspresową dostawę
- Wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- Atest PZH
- Wysoką jakość wykonania

STR: 503-507

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610000	400	295	150	329,- (404,67)



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610001	400	410	240	507,- (623,61)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614066	600	600	850	919,- (1130,37)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614306	1000	600	850	1165,- (1432,95)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614106	1000	600	850	1103,- (1356,69)
614126	1200	600	850	1225,- (1506,75)



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614706	1000	600	850	1350,- (1660,50)
614707	1000	700	850	1470,- (1808,10)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611466	600	600		960,- (1180,80)
611486	800	600	850	1085,- (1334,55)
611506	1000	600		1165,- (1432,95)
611487	800	700		1115,- (1371,45)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str.

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611686	800	600		1113,- (1368,99)
611706	1000	600	850	1290,- (1586,70)
611687	800	700		1166,- (1434,18)
611707	1000	700		1302,- (1601,46)



STÓL ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
616306	1000	600	850	2060,- (2533,80)



KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651235	Korek	48	350	75,- (92,25)
2.	651225	Korek	48	250	60,- (73,80)
3.	651220	Korek	48	200	59,- (72,57)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,- (47,97)



INOX

NOWOŚĆ

STÓL PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
612306	1000			736,- (905,28)
612326	1200	600	850	832,- (1023,36)
612346	1400			904,- (1111,92)
612307	1000			786,- (966,78)
612327	1200	700	850	926,- (1138,98)
612347	1400			1030,- (1266,90)



STÓL PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
612006	1000	600	850	1645,- (2023,35)
616126	1200	600	850	1660,- (2041,80)



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615604	1000	400	600	1049,- (1290,27)
615624	1200	400	600	1259,- (1548,57)

PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA
POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610010	1200	300	400	278,- (341,94)

PÓLKA WISZĄCA PRZESTAWNA
PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610020	1200	300	660	545,- (670,35)

SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615386	800	600	1800	3203,- (3939,69)



SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
617106	1000	600	1800	2465,- (3031,95)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWLAKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przeloczenia drzwi

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
617000	500	500	2000	1710,- (2103,30)



stalgast

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- Łatwy i szybki montaż
- Ekspresową dostawę
- Wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- Atest PZH
- Wysoką jakość wykonania

STR: 509-513

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek





STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611066	600	600	850	514,- (632,22)
611086	800	600	850	566,- (696,18)
611106	1000	600	850	659,- (810,57)
611127	1200	700	850	732,- (900,36)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

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



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611266	600	600	850	587,- (722,01)
611286	800	600	850	669,- (822,87)
611306	1000	600	850	762,- (937,26)
611326	1200	600	850	823,- (1012,29)
611346	1400	600	850	869,- (1068,87)
611386	1800	600	850	1105,- (1359,15)
611307	1000	700	850	801,- (985,23)
611327	1200	700	850	875,- (1076,25)
611357	1500	700	850	1030,- (1266,90)
611387	1800	700	850	1105,- (1359,15)



STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLEZlew z otworem
o średnicy 52 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613466	600	600	850	831,- (1022,13)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613306	1000	600	850	1100,- (1353,00)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615106	1000	600	850	1155,- (1420,65)



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613706	1000	600	850	1445,- (1777,35)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 544

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613726	1200	600	850	1545,- (1900,35)
613746	1400	600	850	1605,- (1974,15)



REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610064	600	400	1800	738,- (907,74)
610084	800	400	1800	834,- (1025,82)
610104	1000	400	1800	855,- (1051,65)
610105	1000	500	1800	911,- (1120,53)
610125	1200	500	1800	1030,- (1266,90)
610106	1000	600	1800	1060,- (1303,80)
610126	1200	600	1800	1150,- (1414,50)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610305	1000	500	1800	1050,- (1291,50)
610307	1000	700	1800	1235,- (1519,05)





HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 521-522
Pojemniki na odpady 519-520

Odzież robocza 515-518
Chemia 524-526



ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634011		373	30,- (36,90)
634013		373	27,- (33,21)



ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021		700	32,- (39,36)
634022		700	23,- (28,29)
634023		700	32,- (39,36)
634025		700	33,- (40,59)

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031		1000	46,- (56,58)
634033		1000	35,- (43,05)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634041		920	49,- (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634042		920	49,- (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043		960	44,50 (54,74)

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634044		80	56,- (68,88)

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634072	S	64,- (78,72)
634073	M	67,- (82,41)
634074	L	67,- (82,41)
634075	XL	63,- (77,49)

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	67,- (82,41)
634053	M	69,- (84,87)
634054	L	73,- (89,79)
634055	XL	69,- (84,87)

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634062	S	72,- (88,56)
634063	M	73,- (89,79)
634064	L	73,- (89,79)
634065	XL	75,- (92,25)

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łąty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m²
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634093	M	179,- (220,17)
634094	L	179,- (220,17)
634095	XL	179,- (220,17)
634096	XXL	179,- (220,17)

NOWOŚĆ

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634103	M	61,- (75,03)
634104	L	61,- (75,03)
634105	XL	61,- (75,03)

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634083	M	79,- (97,17)
634084	L	79,- (97,17)

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634803	M	77,- (94,71)
634804	L	78,- (95,94)
634805	XL	79,- (97,17)

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
630601	24,- (29,52)

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fazelina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
507221	200	20	5,00 (6,15)
507251	250	20	4,50 (5,54)

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
634003	21,- (25,83)

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długi rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód	Długość
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068201	satyna	300	440	20	79,- (97,17)
2	068202	polysk	300	440	20	82,- (100,86)

KOSZ STOŁOWY

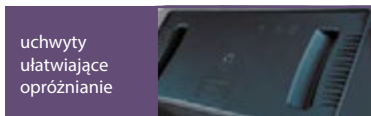
- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	29,- (35,67)



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	067060	pojemnik na odpady	507	272	632	60	149,- (183,27)
2.	067061	pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	125,- (153,75)

INOX

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068211	polysk	200	700	15	123,- (151,29)
2	068212	satyna	200	700	15	135,- (166,05)
3	068213	czarny	200	700	15	109,- (134,07)

INOX

INOX



POJEMNIK NA ODPADY

PP



Wyprofilowane uchwyty



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	47,50 (58,43)
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	51,00 (62,73)

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	50,- (61,50)
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	53,- (65,19)

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511		65,- (79,95)
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228		74,- (91,02)

4 POJEMNIK NA ODPADY



Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	168,- (206,64)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	243,- (298,89)

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	118,- (145,14)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	143,- (175,89)

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l

Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



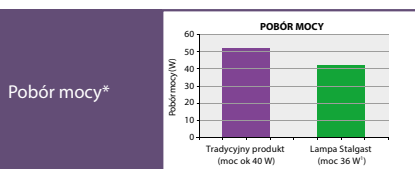
INOX

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068000	420	580	960	399,- (490,77)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt faticuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m

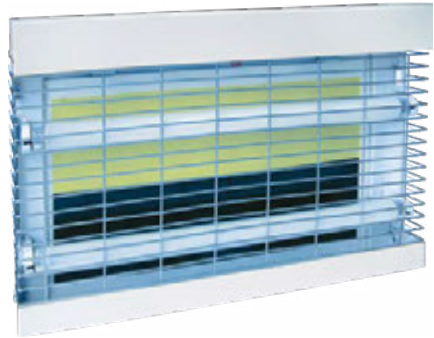


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ¹ W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	143,- (175,89)
692216	500	95	320	2x15	230	165,- (202,95)
692221	650	95	320	2x20	230	189,- (232,47)

Nr kat.	Produkt	P W	Cena (zł) netto (brutto)
692010	Świetłówka do modelu 692211	10	16,50 (20,30)
692015	Świetłówka do modelu 692216	15	19,00 (23,37)
692020	Świetłówka do modelu 692221	18	21,00 (25,83)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem 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
- zasięg działania 30 m



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	33	230	235,- (289,05)
692002	Światłówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	35,- (43,05)
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	12,- (14,76)

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 Salmonella, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej

Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
690552	360	530	245	77	230	999,- (1228,77)

ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI



- kompaktowa budowa
- cichy agregat
- 2 półki w komplecie oraz zestaw pojemników na próbki z kasetami
- na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie

W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich.



PRÓBKİ ŻYWNOŚCI

Chłodziarka do przechowywania próbek żywności przeznaczona jest głównie dla zakładów żywienia zbiorowego.

Drzwi chłodziarki posiadają wbudowany zamek, dzięki któremu nikt poza uprawnionym personelem i określonymi służbami sanitarnymi, nie będzie miał do niej dostępu. Wewnętrzna przestrzeń chłodziarki zawiera 9 kaset zbiorczych (po trzy na każdą dobę) opisanych nazwami posiłków.

W kasetach znajdują się pojemniki jednostkowe.

W pojemnikach gromadzi się tyle potraw, z ilu składa się dany posiłek, a kaset jest tyle, ile posiłków w danym dniu. Podpisane kasety z próbkami posiłków wydanych w danym dniu są umieszczane w komorze chłodziarki w tym samym miejscu z którego go uprzednio wyjęto (łatwia to oznakowanie miejsc kolorami). Na kolorowym pasku umieszczonym przy kasetach należy zapisać datę pobrania próbek.

Po upływie 72 godzin przechowywania próbek, jeśli nie zachodzi potrzeba poddania ich specjalistycznej diagnozie, są wyrzucane. Kasety i pojemniki po umyciu w zmywarce przemysłowej nadają się do ponownego użytku. Wnętrze chłodziarki pozwala na przechowywanie próbek żywności w sposób uporządkowany. Kasetki i pojemniki są czytelnie oznaczone, a sama konstrukcja wnętrza chłodziarki zapobiega pomyleniu próbek i przedwczesnemu ich usunięciu.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850000	470	510	840	95	-8 / +8	0,105	230	1430,- (1758,90)

CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym.



PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641050	5	111,- (136,53)
641100	10	155,- (190,65)
641200	20	319,- (392,37)

PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia szkła w zmywarkach, a także naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany oraz sztućców
- nie należy używać do mycia naczyń aluminiowych
- do stosowania z płynem do nabłyszczania Stalgast



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641055	5	129,- (158,67)
641205	20	349,- (429,27)



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
642050	5	92,- (113,16)
642100	10	169,- (207,87)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	36,- (44,28)



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 (zł) netto (brutto)
646010	1	10,- (12,30)

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
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	23,- (28,29)

MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

- polecane do gastronomii oraz przemysłu spożywczego
- mydło antybakteryjne pozbawione substancji zapachowych i barwiących
- wydajne oraz łagodne dla skóry rąk
- posiada właściwości odtłuszczające skórę



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643010	1	12,50 (15,38)
643050	5	37,50 (46,13)

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	16,- (19,68)
648050	5	56,- (68,88)
648100	10	97,- (119,31)

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
645050	5	58,- (71,34)

PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
647010	1	19,- (23,37)
647050	5	61,- (75,03)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	50,- (61,50)

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	123,- (151,29)

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	61,- (75,03)

CHEMIA DO EKSPRESÓW

- profesjonalne płyny przeznaczone do codziennej konserwacji ekspresów do kawy

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia.
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	15,- (18,45)

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	20,- (24,60)



ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki	528-534
Kosze do zmywarek	536-537
Zmiękczacze do wody	541

Napelniacze i baterie.....	544-551
Rozdrabniacze odpadów organicznych	542-543

ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast jako finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



PRODUKT POLSKI
Stalgast: Fladom

2 lata gwarancji

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- 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
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401,
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (cł) netto (brutto)
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,77	230	3999,- (4918,77)
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,77	230	4199,- (5164,77)
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,77	230	4635,- (5701,05)
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,77	230	4945,- (6082,35)
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	566,- (696,18)

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelikowy 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
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego 801990
- 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 (zł) netto (brutto)
801505	Zmywarka uniwersalna	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5255,00 (6463,65)
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5565,00 (6844,95)
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5870,00 (7220,10)
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	6180,00 (7601,40)
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	6440,00 (7921,20)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	358,25 (440,65)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	599,00 (736,77)
801990	Filter powierzchniowy	-	-	-	-	-	514,00 (632,22)


ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,65	400	6595,- (8111,85)
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,65	400	6965,- (8566,95)
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	7210,- (8868,30)
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	7625,- (9378,75)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	599,- (736,77)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne w modelu 803020
- sterowanie elektroniczne 803025, 803026 i 803027
- przystosowana do mycia tac, szklą, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek. w modelu 803020
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek. w modelu 803025, 803026, 803027
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory w 803020
- wskaźniki temperatury bojlera i komory w 803025, 803026, 803027
- 2 pary ramion myjącoopluczających (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 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 Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	6,8	400	10300,- (12669,00)
2.	803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	2,77	400	12360,- (15202,80)
	803026	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	2,77	400	12899,- (15865,77)
	803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrutową	690	794	1500	2,77	400	13700,- (16851,00)

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zmywarka z pompą zrzutową posiada system automatycznie wypompowujący wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

EVO HY-NRG


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	13990,- (17207,70)
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	600	635	855	6,6	400	14990,- (18437,70)
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	15990,- (19667,70)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	599,- (736,77)

EVO HY-NRG INOX  

ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW
 I TAC P67 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 80/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- innowacyjny system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,8 l/cykl
- otwór wsadowy 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
805020	685	720	1690	11,42	400	24590,- (30245,70)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzania
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,8 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803050	750	870	1500	6,75	400	19990,- (24587,70)

EVO HY-NRG

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzania
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- dozownik płynu myjącego i nabylszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,8 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

EVO HY-NRG


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	23590,- (29015,70)
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody	750	870	1500	11,42	400	24590,- (30245,70)



STANOWISKO PODŁĄCZENIA ZMYWARKI GASTRONOMICZNEJ

Do każdej zmywarki używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

1. ZMYWARKA NA PODSTAWIE

Gniazdo 400V 32A:

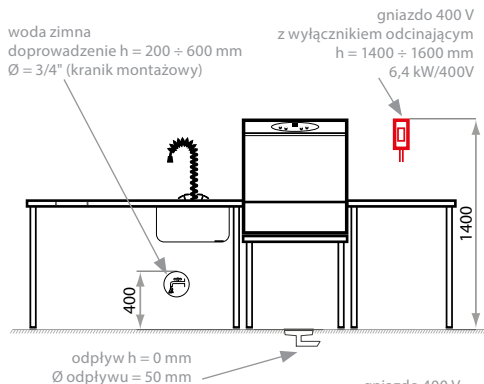
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



2. ZMYWARKA POD BLATEM

Gniazdo 400V 32A:

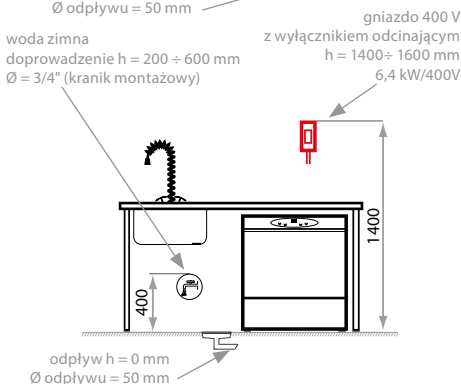
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



3. ZMYWARKA KAPTUROWA

Gniazdo 400V 32A

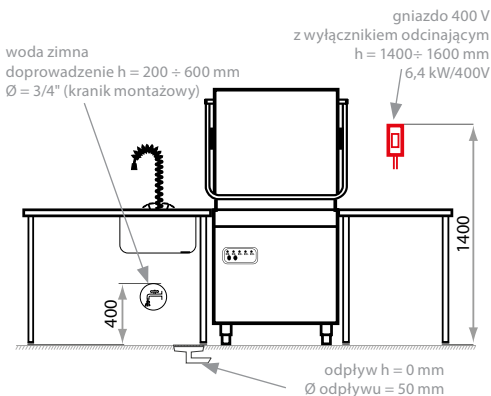
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm nad posadzką, nad stołem wydładowczym
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



KOSZ DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	100	42,50 (52,28)

KOSZ DO TALERZY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	100	41,- (50,43)

KOSZ DO SZKŁA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810501	500	500	100	42,50 (52,28)

KOSZ DO TAC GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810210	500	500	100	41,- (50,43)

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
810350	350	350	78,- (95,94)
810400	400	400	96,- (118,08)

KOSZ DO TAC



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	100	42,50 (52,28)

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810000	540	540	960	377,- (463,71)

KOSZ DO SZKŁA

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

NADSTAWA DO KOSZA

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810900	9 elementów	500	500	104	45,- (55,35)
811600	16 elementów	500	500	104	52,- (63,96)
812500	25 elementów	500	500	104	51,- (62,73)
813600	36 elementów	500	500	104	52,- (63,96)
814900	49 elementów	500	500	104	62,- (76,26)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810910	9 elementów	500	500	45	21,- (25,83)
811610	16 elementów	500	500	45	21,- (25,83)
812510	25 elementów	500	500	45	21,- (25,83)
813610	36 elementów	500	500	45	21,- (25,83)
814910	49 elementów	500	500	45	21,- (25,83)

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	25,- (30,75)

POJEMNIK NA SZTUĆCE



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	33,- (40,59)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	123,- (151,29)

STOJAK NA TALERZE



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
810401	Do kosza 810400	29,- (35,67)

KUBEK DO SZTUĆCÓW



PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	8,- (9,84)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
063110	530	325	100	28,- (34,44)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815400	265	305	200	139,- (170,97)

KOSZ DO SZTUĆCÓW



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	30,- (36,90)

FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

2 WKŁAD DO GŁOWICY

3 LICZNIK WODY - gwint 3/8"

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	149,- (183,27)
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	149,- (183,27)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
822825	149	149	554	5889	709,- (872,07)	823998	369,- (453,87)
822827	124	123	476	3464	455,- (559,65)		
822829	117	108	421	2086	309,- (380,07)		
822831	117	108	265	831	205,- (252,15)		

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823402	Purity 450	249	408	4217	2430,- (2988,90)
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	407,- (500,61)



FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1850,- (2275,50)
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	473,- (581,79)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zalecany licznik do wody 823998

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3475,- (4274,25)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	659,- (810,57)



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822990	180	420	500	230	865,- (1063,95)



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody 30l/min.
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)
- automatyczny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822998	200	360	510	230	1370,- (1685,10)



ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
820081	185	410	8	299,- (367,77)
820121	185	510	12	369,- (453,87)
820161	185	610	16	407,- (500,61)



SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	36,- (44,28)

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651235	Korek	48	350	75,- (92,25)
2.	651225	Korek	48	250	60,- (73,80)
3.	651220	Korek	48	200	59,- (72,57)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,- (47,97)



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- Rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- Co można rozdrabniać?
- obierki jarzyn i owoców
- niewielkie kości drobiowe,
- skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
- łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- wbudowany włącznik pneumatyczny



2

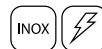


1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	312	8,8	0,70	230	3159,- (3885,57)
2.	650003	200	362	15	0,5	230	4599,- (5656,77)

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650025	170	330	4000	0,56	230	599,- (736,77)

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



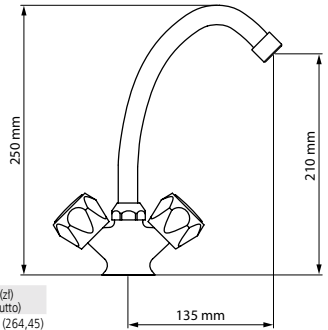
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650090	160,- (196,80)

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P KM	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650022	174	387	4200	0,75	230	741,- (911,43)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocorowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

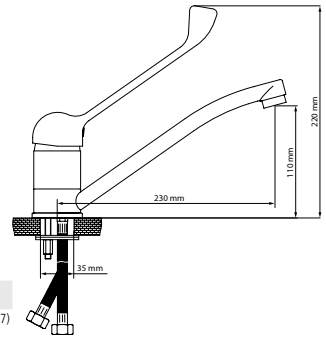


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651100	215,- (264,45)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocorowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651110	269,- (330,87)

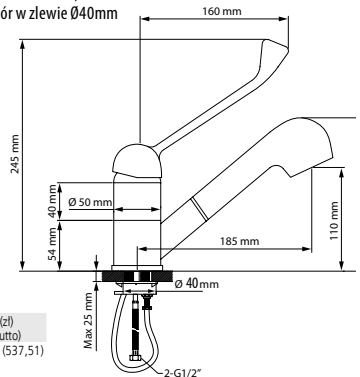


Prysznic z przewodem wyciąganym na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednocorowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651111	437,- (537,51)

BATERIA UMYWALKOWA Z
PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651114	725,- (891,75)

BATERIA UMYWALKOWA
Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

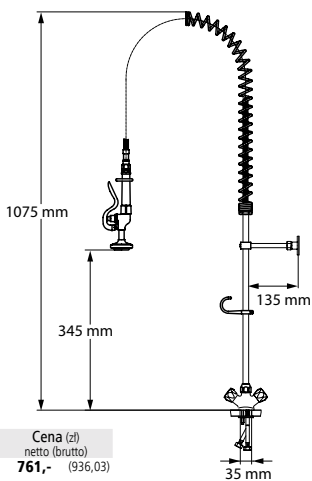


wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651115	947,- (1164,81)

NAPEŁNIACZ

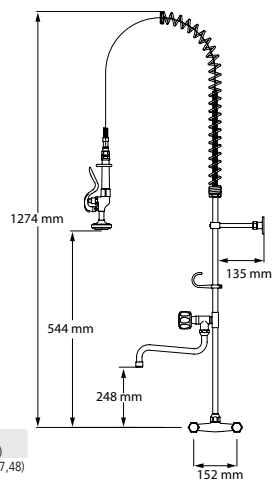
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651512	761,- (936,03)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651542	876,- (1077,48)

NAPEŁNIACZ

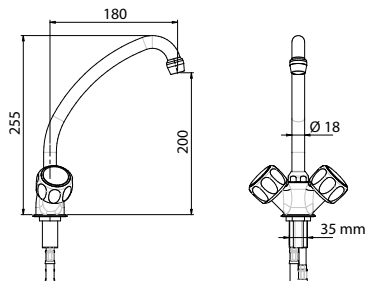
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33\text{mm}$



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651522	788,- (969,24)

BATERIA UMYWALKOWA

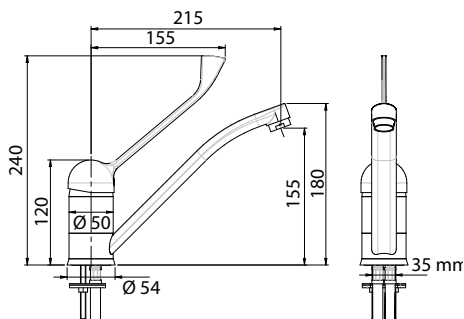
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena (zł)
 netto (brutto)
651102 267,- (328,41)

BATERIA UMYWALKOWA

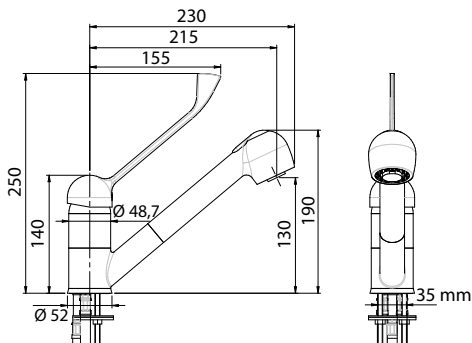
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena (zł)
 netto (brutto)
651112 308,- (378,84)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

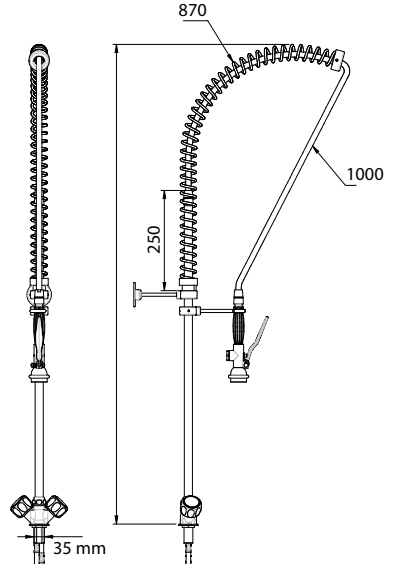
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. Cena (zł)
 netto (brutto)
651113 545,- (670,35)

NAPELNIACZ

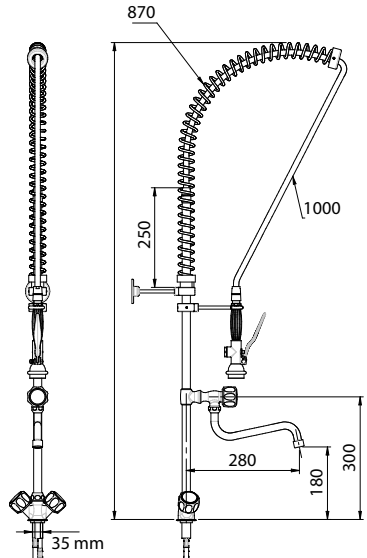
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651513	801,- (985,23)

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



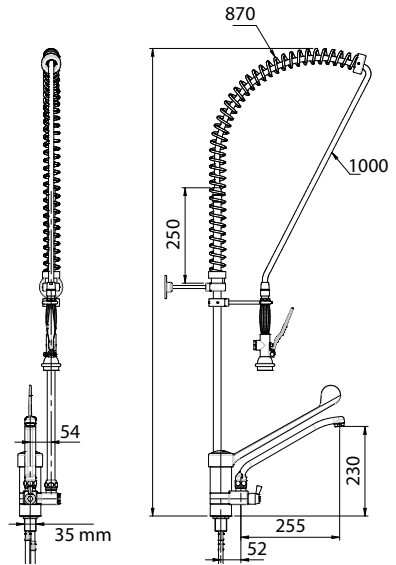
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651524	1060,- (1303,80)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)
651525	1317,- (1619,91)
	netto (brutto)

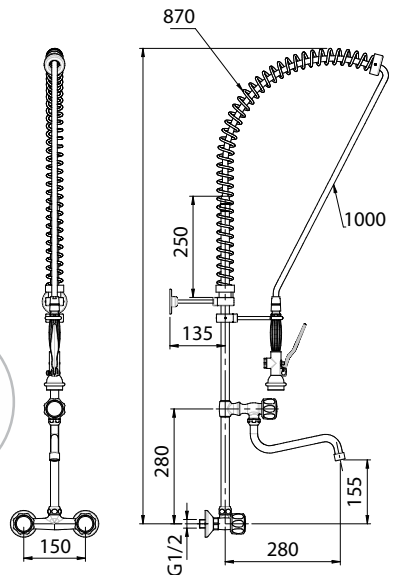


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena (zł)
651543	999,- (1228,77)
	netto (brutto)



OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



wykonane z nylonu



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



wykonane z silikonu



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



wykonane z drewna



podgrzewanie paliwem



można piętrować



powlekane miedzią



można stosować do indukcji



maksymalna temperatura



pokryte teflonem



nie można stosować do indukcji



rekomendowane do Sous Vide



powłoka ceramiczna



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane z polistyrenu



szkło hartowane



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z aluminium



kryształ



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane ze stali chromowanej



szkło cechowane



można myć w zmywarkach



wykonane ze spienionego polipropylenu



moc urządzenia



nie można myć w zmywarkach



wykonane z poliwęglanu



do samodzielnego montażu



manualne nawilżanie komory



wykonane z polietylenu



maksymalne obciążenie



wentylator o zmiennym kierunku obrotów



wykonane z polipropylenu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



pojemność komory



biomaster Antibacterial



oświetlenie LED



BPA free



produkt ekologiczny/
energoozczędny

Nr kat. numer katalogowy

H wysokość

S wydajność

Lp. liczba porządkowa

L długość

K ilość sztuk w kartonie

Ø średnica

V pojemność

M waga

W szerokość

T temperatura

P moc

D głębokość

N prędkość obrotowa

U zasilanie

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Ciąg grzewczy Linia 700 i urządzenia uzupełniające.....	8-41	Warnik Gredil.....	260
Garnki Standard Line.....	43	Tacka ociekowa.....	260
Szczypce do pieczenia.....	73	Stojak pod tace.....	273
Szczypce do pieczywa.....	73	Blendery Waring.....	303
Szczypce do lodu.....	73	Tamper.....	334
Szczypce do cukru.....	73	Pucharki do lodów i deserów.....	343
Zestaw noży Sanelli z listwą.....	87	Piec do pizzy GGF.....	355
Zestaw noży kutyh Elite w pokrowcu.....	90	Podstawa jezdna do pojemnika na pizzę...367	
Zestaw noży walcowanych z listwą.....	92	Bemar nastawny.....	411
Zestawy desek HACCP.....	106	Cyrkulator do gotowania sous-vide.....	426
Szklanki Rock Bar.....	174	Piece Unox BakerLux Shop.Pro.....	454-466
Koszyk do pieczywa.....	205	Korek przelewowy z sitkiem.....	505, 542
Pakowarka listwowa.....	229	Fartuch wodoodporny.....	516
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem.....	240	Bluza jeansowa.....	517
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy.....	241	Stojak na worek na odpady.....	521
Podgrzewacz Roll Top.....	253	Rozdrabniacz odpadów organicznych.....	543



8-41 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne,	12-19
infrad, elektryczne.....	20-22
Grille.....	23
Frytownice.....	24,25
Patelnie.....	26,27
Makaroniarki.....	28
Wok.....	29
Bemary.....	30
Elementy neutralne.....	31
Podstawy i akcesoria.....	32-34
Urządzenia uzupełniające linii 700.....	35-38
Taborety gazowe, indukcyjne,	39
elektryczne.....	40
Kuchnie gazowe	41
i elektryczne wolnostojące.....	42
Piec konwekcyjny.....	43
Patelnia elektryczna.....	44

42-53 NACZYNIA KUCHENNE

Garnki Standard Line.....	43
Garnki Premium Line.....	44, 45
Garnki trzywarstwowe.....	47
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające.....	46
Patelnie Premium Line.....	48
Patelnie Platinum	49, 50
z powłoką nieprzywierającą.....	51-53
Naczynia żeliwne.....	

54-82 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra.....	55
Wirówka do sałaty.....	56
Miski, wannny.....	57
Sitka, cedzaki.....	58-59
Przybory do serwowania.....	61-63
Łopatk, różgi, targi.....	64-67
Ubijaki do ziemniaków.....	65
Szufelki, dzbanki miarki.....	66-67
Ekspozytory, termometry.....	69-71
Dozowniki, stojaki do sosów.....	71
Pęsety, szczypce, otwieracze.....	72-73
Noże i przybory dekoracyjne.....	74-77
Wagi.....	79-82

83-113 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych.....	84-103
Deski do krojenia.....	106-110
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	90, 93, 97, 112
Nożyce kuchenne.....	96, 113
Ostrzałki i isticzki.....	87, 91, 92, 104-105
Kloc masarski.....	111

114-207 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztuczki.....	115-129
Szko i porcelana.....	132-169
Zestawy do przypraw.....	202-203
Sosjerki, serwetniki.....	206
Koszyki do pieczywa.....	204-205
Naczynia do zapiekania.....	172-173
Naczynia emaliowane.....	170-171
Krzeselko i przewijak dla dziecka.....	131

208-247 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

Pojemniki GN.....	208-227
Termosy transportowe.....	233-241
Wózki transportowe i kelnerskie.....	242-244
Regaly.....	245-247
Pojemniki transportowe.....	228
Torba do pizzy.....	241
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	242

248-288 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	251-256
Warniki, kociolki do zup.....	257-258, 260-261
Szczypce.....	271-272
Dzbanki, termosy stołowe.....	264-265
Tace.....	267-268, 274-275
Lampy grzewcze.....	249
Półmiski.....	269
Naczynia do finger food.....	277-279
Płyty do finger food z łupka.....	281
Kolumny bufetowe.....	286-287

289-397 CATERING

Parasol grzewczy.....	290
Wizzące lampy grzewcze.....	291-292
Stolik barowy.....	293
Meble cateringowe.....	295
Krzeselko i przewijak dla dziecka.....	294

298-323 WYPOSAŻENIE BAROWE

Kostkarki, blendery.....	299-305, 318-320
Kruszarki do lodu.....	316-317
Wyciskacze do cytrusów.....	308, 314
Shakery, otwieracze kelnerskie.....	307, 309
Miarki i dozowniki.....	308
Syfon do wody sodowej.....	312
Chłodnictwo barowe.....	322-323

324-335 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	325-329
Młynki do mielenia kawy	330
Zaparzaczce przelewowe.....	330
Akcesoria do dekoracji.....	334
Szkoło do kawiarni.....	332-333
Chemia do ekspresów.....	335

336-353 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboże i syfony	337-339
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	342-343
Worki, końcówki do wyciskania	344-345
Patery do tortów i owoców	350-351
Miesiarki planetarne	353
Palnik, foremki do creme brulee	352
Noże cukiernicze.....	349

354-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piece do pizzy.....	355-361
Miksery spiralne	363-364
Błachy, siatki do pizzy.....	368
Torby, pojemniki termoizolacyjne	369
Stoły chłodnicze	365
Łopaty, łopatkki do pizzy	366-367

370-400 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszynki do mielenia mięsa	376-377
Kotlecarki i akcesoria.....	374-375
Krajalnice do wędlin.....	372-373
Obieraczka do ziemniaków	371
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne.....	378-386
Cuttery i miksery ręczne.....	391-399
Sokowirówki	400

401-430 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille, frytownice	402-403, 406-413
Gofrownice, naleśnikarki	404, 410, 411, 416
Płyty grillowe, gyroso.....	405, 408, 421
Kuchenki mikrofalowe.....	427-430
Bemary nastawne.....	411
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander	405, 417-420
Kuchenka indukcyjna	424-425
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria.....	426

431-473 PIECE UNOX

CHEFTOP MIND.Maps™.....	435-443
CHEFLUX™.....	444-446
BAKERTOP MIND.Maps™.....	447-453
BAKERLUX SHOP.ProTM.....	454-466
LINEMICRO™.....	467-470
SPIDOCOOK™.....	471-473

474-597 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze	484-489
Stoły chłodnicze i mroźnicze.....	490-494
Witryny ekspozycyjne.....	475-481
Zamrażarki skrzyniowe	495
Schładzarka szokowa	496

498-513 MEBLE

Stoły przyścienne, centralne.....	505, 510
Szafki, szafy, półki	506-507
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki	503-504, 511-512
Regały magazynowe.....	513

514-526 HIGIENA

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze.....	521-522
Pojemniki na odpady.....	519-520
Odzież robocza.....	515-518
Chemia	524-526

527-551 ZMYWALNIA

Zmywarko Wyparzkarki	528-534
Kosze do zmywarek	536-537
Zmiękczacze do wody.....	541
Napętniacze i baterie.....	544-551
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	542-543

Biuro projektów Stalgast

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny
i potrzebujesz projektu technologii zaplecza gastronomicznego?

Skontaktuj się z nami!



Dopasujemy projekt do Twoich potrzeb

Każdy projekt wykonujemy
z uwzględnieniem
indywidualnych potrzeb klienta,
biorąc pod uwagę:

- rodzaj prowadzonej działalności
- wielkość i charakter lokalu
- obowiązujące przepisy sanitarno-higieniczne, BHP i podstawowe wytyczne HACCP.



Dobierzemy urządzenia dla Ciebie

Oferowane przez nas urządzenia
oraz proponowane technologie
pozwolą na efektywne
wykorzystanie powierzchni
zaplecza gastronomicznego na
rzecz stworzenia jak największej
sali konsumenckiej. Dobierając
wspólnie wyposażenie zaplecza
gastronomicznego tworzymy
rozwiązania zapewniające
optymalne koszty eksploatacji.



Zaoszczędzimy Twój czas

Przekażemy Państwu projekt
i wszystkie wymagane
zatwierdzenia:

- Sanepid
- BHP
- oraz na życzenie PPOŻ.

Skontaktuj się z nami:

@ projekt@stalgaast.com

☎ 801 40 50 63



Pełną ofertę znajdą Państwo na naszej stronie: www.stalgast.com



Kompleksowa opieka

Stanowimy zgrany zespół doświadczonych, wykwalifikowanych, specjalistów, doskonale zorientowanych w potrzebach rynku. Ściśle związanych z polską gastronomią: projektantów technologii, profesjonalnych sprzedawców - doradców produktowych, ekspertów kulinarnych i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami.

Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do osiągnięcia sukcesu w prowadzeniu biznesu gastronomicznego.

Poznaj naszych ekspertów



Trener i ekspert

Adam Michalski

Związany z gastronomią od 30 lat. Przedstawia nowe technologie i najnowsze trendy kulinarne w profesjonalnej gastronomii.



Doradcy kulinarni

Piotr Kosmała, Adam Marciniak i Maciej Białas

Prezentują możliwości systemu kulinarnego Unox, gwarantującego doskonały efekt kulinarny serwowanych potraw.



Znawca kulinarny i smakosz

Carlos Gonzalez-Tejera

Prowadzi szkolenia i warsztaty z najnowocześniejszych technik obróbki żywności dla szkół gastronomicznych. Tworzy praktyczne koncepcje wyposażenia w sprzęt gastronomiczny na miarę potrzeb klienta.



Nasi konsultanci technolodzy

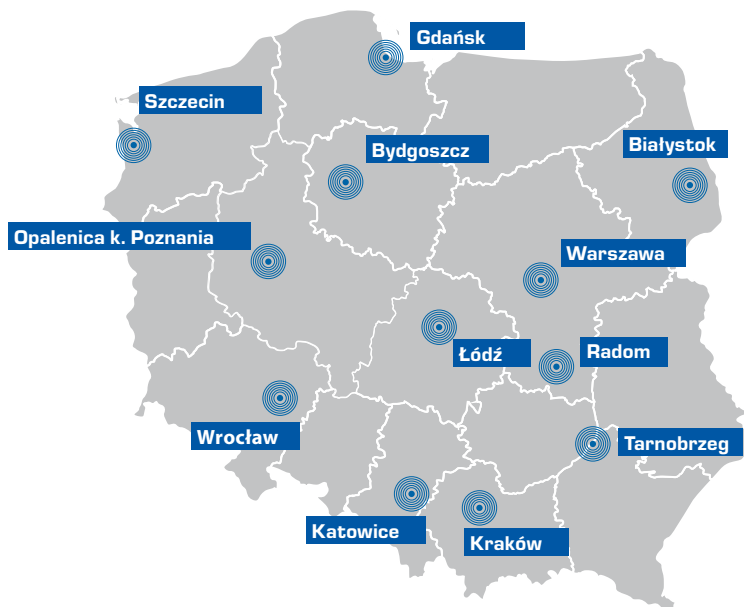
Piotr Galaszewski i Konrad Pawłowski

Zapewniają doradztwo i opiekę nad inwestycją, od pomysłu przez projekt, do realizacji. Oceniają czy lokal spełnia wymogi do działalności gastronomicznej, przygotowują koncepcje technologiczne, rysunki z rozmieszczeniem wyposażenia, a także dobierają sprzęt, mając na uwadze indywidualne potrzeby.



Serwis Stalgast gwarancją bezpieczeństwa

Bazy serwisowe na terenie całego kraju:



801 40 50 63

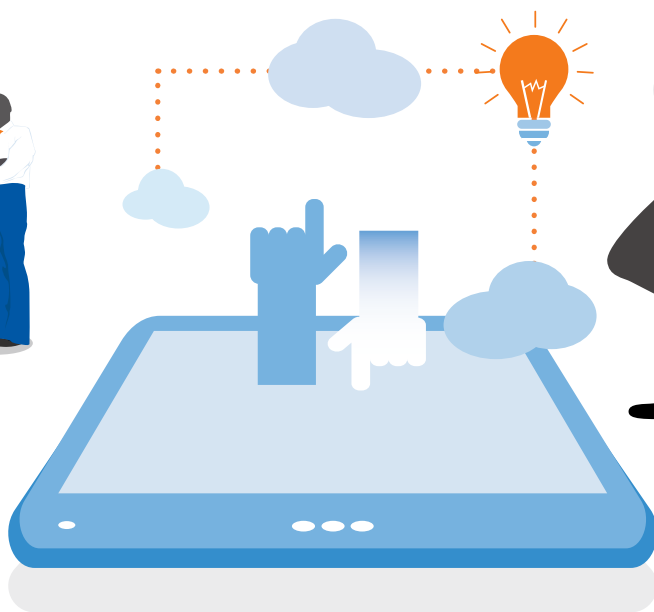
Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą usług i kontaktu z nami:

www.stalgast.com serwis@stalgast.com



Pomysły na biznes

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny? Poszukujesz inspiracji? Nasz zespół ekspertów przygotował innowacyjne propozycje dedykowane nowoczesnym pomysłom na biznes.



**te i wiele innych przydatnych informacji
oraz okazji** znajdziesz na www.stalgast.com

www.stalgast.com





Obejrzymy

lokal, który Cię interesuje. Przeprowadzimy **wizję lokalną** i pomiary pomieszczeń.

Wykonamy projekt

lokalu z myślą o Twoich potrzebach. Przedstawimy kilka wariantów do wyboru. Projektujemy od zera i modernizujemy istniejące lokale. (patrz str. 556)

Zoptymalizujemy i zmodernizujemy

Twój lokal poprzez **doradztwo sprzętowe** i nowe koncepcje technologiczne.

Doradzimy

jak dostosować lokal, aby spełniał wymogi do działalności gastronomicznej.

Oszacujemy koszty

wyposażenia technologicznego.

Zapewnimy

wymagane zatwierdzenia (Sanepid, BHP, PPOŻ).

A gdy już otworzysz swój wymarzony lokal...

Zadbamy o Twoją wygodę!

Dzięki gwarancji door to door, wynajmowi urządzeń zastępczych i bogatej ofercie produktowej! (informacje o naszym serwisie - str. 558).

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010404	46	016362	45	049011	53	067107	227	083400	57	112100	210	121202	215
010505	46	016364	45	049012	53	067110	227	083450	57	112101	213	121204	212
010606	46	017202	45	049013	53	067115	227	083500	57	112150	210	122064	212
011162	44	017242	45	049014	53	067120	227	086170	56	112151	213	122104	212
011202	44	018200	48	049015	53	067191	227	086210	56	112200	210	122154	212
011204	44	018240	48	049016	53	067192	227	086250	56	112201	213	125064	212
011242	44	018280	48	049017	53	067193	227	086310	56	113000	211	125104	212
011244	44	019001	46	051101	235	067194	227	086380	56	113001	213	131000	214
011245	43	019164	45	051104	234	068000	521	091061	55	113014	210	131104	214
011282	44	019204	45	051151	235	068080	520	091063	55	113020	211	131154	214
011284	44	019244	45	051154	234	068081	520	091101	55	113021	213	131204	214
011285	43	019284	45	051201	235	068082	520	091103	55	113040	211	132000	214
011322	44	019324	45	051204	234	068083	520	091121	55	113041	213	132104	214
011324	44	019364	45	051251	235	068084	520	091123	55	113060	211	132154	214
011325	43	019404	45	051254	234	068120	520	091151	55	113061	213	132204	214
011342	44	019454	45	051301	235	068121	520	091153	55	113100	211	133000	214
011344	44	019504	45	051304	234	068122	520	092101	55	113101	213	133104	214
011345	43	020001	45	051351	235	068123	520	092103	55	113150	211	133154	214
011362	44	020320	46	051354	234	068124	520	092121	55	113151	213	133204	214
011364	44	021016	47	051504	234	068201	519	092123	55	113200	211	134000	214
011365	43	021020	47	052104	234	068202	519	092151	55	113201	213	134104	214
011402	44	021124	47	052154	234	068203	519	092153	55	114000	211	134154	214
011404	44	021128	47	052204	234	068211	519	093101	55	114001	213	134204	214
011405	43	021424	47	052254	234	068212	519	093103	55	114014	210	135104	214
011452	44	021428	47	052504	234	068213	519	093121	55	114020	211	135154	214
011454	44	021722	47	053870	236	071230	59	093123	55	114040	211	135204	214
011455	43	021920	47	054030	240	071260	59	093151	55	114060	211	136104	214
011502	44	021922	47	054201	240	071360	59	093153	55	114061	213	136154	214
011504	44	021928	47	054300	236	071410	59	095450	46	114100	211	136204	214
011505	43	031200	50	054311	240	072190	56	095600	46	114101	213	141000	219
012162	44	031240	50	055056	237	072283	59	098010	58	114150	211	141001	221
012164	44	031280	50	055106	237	072323	59	098020	58	114151	213	141011	219, 222
012202	44	031320	50	056150	238	072363	59	098030	58	114200	211	141014	221
012204	44	031360	50	056151	238	072403	59	099102	68	114201	213	141018	221
012242	44	031400	50	056200	238	072452	59	099103	68	115000	211	141019	219
012244	44	032250	50	056201	238	072502	59	099104	68	115014	210	141060	218
012282	44	032260	49	056203	240	073200	58	099105	68	115020	210	141061	220
012284	44	032261	49	056231	238	073210	58	100321	212	115040	210	141100	218
012285	43	032280	50	056250	238	073250	58	100531	212	115060	210	141101	220
012322	44	032300	49	056251	238	073300	58	101021	216, 441	115100	210	141150	218
012324	44	032301	49	056301	238	074300	59	101041	216	115100	210	141151	220
012325	43	034240	48	056303	240	074350	59	101061	216	115200	210	141200	218, 426
012362	44	034241	48	057231	241	074400	346	103114	440	116000	211	141201	220
012364	44	034280	48	057301	241, 369	074450	346	103115	440	116001	213	142000	219
012365	43	034281	48	057351	241, 369	075200	58	103644	451, 470	116014	210	142001	221
012402	44	034320	48	058200	239	075201	58	105041	216	116060	211	142011	219, 222
012404	44	034380	50	058201	239	075240	58	107021	216	116061	213	142014	221
012405	43	035200	49	058250	239	075241	58	107061	216	116100	211	142018	221
012452	44	035201	49	058251	239	076120	58	110000	211	116101	213	142019	219
012454	44	035240	49	059001	242	076150	58	110100	211	116150	211	142060	218
012455	44	035241	49	059002	242	076180	58	111000	211	116151	213	142061	220
012502	44	035280	49	061050	227	076200	58	111001	213	116200	211	142100	218
012504	44	035281	49	061110	227	077220	59	111002	215	116201	213	142101	220
013202	44	035321	49	061200	227	077260	59	111012	215	117000	211	142150	218
013204	44	035361	49	061410	227	081150	57	111014	210	117020	210	142151	220
013242	44	035401	49	061420	227	081200	57	111020	210	117040	210	142200	218, 426
013244	44	036200	50	061500	228	081250	57	111021	213	117060	210	142201	220
013282	44	036240	50	062531	228	081300	57	111022	215	117100	210	143000	219
013284	44	036280	50	062761	228	081360	57	111040	210	117150	210	143001	221
013322	44	037280	48	063110	538	081380	57	111041	213	117200	210	143011	219, 222
013324	44	042280	51	064100	228	082161	57	111042	215	118000	211	143014	221
013362	44	043250	51	064101	228	082180	57	111060	210, 276	118040	210	143019	219
013364	44	043280	51	064102	228	082200	57	111061	213	118060	210	143060	218
013402	44	044230	51	065100	71	082201	57	111062	215	118100	210	143061	220
013404	44	045000	173	065105	71	082221	57	111100	210	118150	210	143100	218
014203	48	045001	173	065166	71	082240	57	111101	213	119000	211	143101	220
014243	48	045002	173	065169	71	082251	57	111102	215	119001	213	143150	218
014244	48	045003	173	065351	71	082280	57	111150	210	119060	211	143151	220
014283	48	045004	173	065352	71	082281	57	111151	213	119061	213	143200	218
014284	48	045005	173	065353	71	082300	57	111152	215	119100	211	143201	220
014323	48	045006	173	065721	71	082311	57	111200	210	119101	213	144000	219
014324	48	045007	173	065722	71	082320	57	111201	213	119150	211	144001	221
014363	48	045008	173	065723	71	082341	57	111202	215	121022	215	144011	219, 222
014403	48	045009	173	067060	519	082360	57	112000	211	121024	212	144014	221
015162	45	045010	173	067061	519	082371	57	112001	213	121042	215	144019	219
015164	45	045011	173	067071	294	082400	57	112014	210	121044	212	144060	219
015202	45	045012	173	067073	131, 294	082500	57	112020	210	121062	215	144061	221
015204	45	045013	173	067074	131, 294	082550	57	112021	213	121064	212	144100	219
015242	45	046320	51	067101	227	082600	57	112040	210	121102	215	144101	221
015244	45	049002	52	067102	227	082700	57	112041	213	121104	212	144150	219
015282	45	049003	52	067104	227	082800	57	112060	210	121152	215	144151	221
015284	45	049004	52	067106	227	082900	57	112061	213	121154	212	144201	221

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
146000	219	163000	225	202240	86	253352	349	284156	96	311100	61	325120	63
146001	221	163014	217	203139	91	261260	349	284181	96	311500	61	325130	63
146011	219, 222	163060	225	203180	86	261310	349	284182	96	312340	61	332991	72
146014	221	163061	217	203209	91	261360	349	284183	96	313250	65	333001	77
146019	219	163100	225	204189	91	263260	349	284184	96	313251	348	333002	77
146060	219	163101	217	204220	86	263310	349	284185	96	313300	65	334006	113
146061	221	163105	226	205280	86	264170	64, 87	284186	96	313301	348	334011	72
146100	219	163150	225	206015	94	270150	64, 366	284205	100	313350	65	334070	76
146101	221	163151	217	206100	94	270260	64, 366	284251	98	313400	65	334080	76
146150	219	163155	226	206150	94	281151	99	2841301	98	313401	348	334101	74
146151	221	163200	225	206200	94	281152	99	284303	100	313450	65	334102	74
146201	221	163201	217	207160	86	281153	99	284311	98	313500	65	334103	74
149000	219	164000	225	208160	86	281154	99	285081	100	313550	65	334105	74
149001	221	164014	217	209148	92	281155	99	285082	100	313600	65	334106	74
149014	221	164060	225	209159	91	281156	99	285083	100	314075	65	334107	75
149060	219	164061	217	209160	86	281211	99	285092	100	314100	65	334110	113
149061	221	164100	225	210208	92	281212	99	285102	100	314125	65	334111	75
149100	219	164101	217	210240	86	281213	99	286060	88	314130	65	334112	75
149101	221	164105	226	211158	92	281214	99	286100	88	314300	65	334113	75
151001	223	164150	225	211189	91	281215	99	286101	88	314460	65	334114	75
151018	223	164151	217	211330	87	281216	99	286181	88	314501	65	334115	75
151060	222	164155	226	212220	87, 104	281251	99	286200	88	314610	65	334118	113
151061	223	164201	217	212257	90, 104	281252	99	286210	88	314801	65	334119	113
151101	223	165155	226	212259	91-92, 104	281253	99	286221	88	314991	65	334120	76, 113
151151	223	165205	226	212300	87, 104	281254	99	286240	88	319000	68	334218	349
151201	223	166000	225	212309	92, 104	281255	99	286241	88	319010	283	334311	64, 349
152001	223	166014	217	213160	87	281256	99	286250	88	319020	283	334324	64, 349
152018	223	166060	225	214100	87	282151	100	290200	88	319030	283	334406	76
152060	222	166061	217	214108	92	282154	100	290201	90	319041	283	340250	109
152061	223	166100	225	214109	91	283062	96	290250	90	319042	283	340300	109
152100	222	166101	217	214138	92	283091	96	291150	90	320010	61	340350	109
152101	223	166105	226	215120	87	283092	96	291230	90	320020	61	340440	109
152151	223	166150	225	216060	87	283093	96	292150	90	320030	61	340500	109
152201	223	166151	217	216088	92	283094	96	292151	90	320040	61	340600	109
153001	223	166155	226	216089	91	283095	96	293065	90	320050	61	341320	106
153060	222	166201	217	217120	86	283096	96	293090	90	320060	61	341321	107
153061	223	169014	217	217139	91	283101	97	293115	90	320070	61	341322	107
153100	222	169061	217	218200	86	283104	97	294230	90	320080	61	341323	107
153101	223	169065	226	218208	92	283105	97	294250	90	321000	62	341324	107
153151	223	169101	217	218209	91	283111	97	295131	90	321010	62	341325	107
153201	223	169105	226	218250	86	283114	97	295180	90	321020	62	341326	107
154001	223	169155	226	218258	92	283115	97	296180	90	321030	62	341327	108
154060	222	171020	216	218259	91	283121	97	296181	90	321040	62	341450	106
154061	223	171040	216	218300	86	283123	97	297160	90	321050	62	341451	106
154100	222	171060	216	218309	91	283125	97	298110	129	321060	62	341452	106
154101	223	181001	224	219208	92	283142	96	298111	129	321070	62	341453	106
154151	223	181018	224	219209	91	283156	98	298115	129	321090	62	341454	106
154201	223	181061	224	219240	86	283181	96	298116	129	321100	62	341455	106
156060	222	181101	224	219320	86	283182	96	298120	129	321110	62	341456	106
156061	223	181151	224	220320	86	283183	96	298121	129	321120	62	341457	108
156100	222	181201	224	225314	97	283184	96	298150	93	321140	62	341530	106
156101	223	182001	224	225330	86	283185	96	298165	93	321150	62	341531	107
156150	222	182018	224	226090	86	283186	96	298180	93	321160	62	341532	107
156151	223	182061	224	226161	87	283191	97	298210	93	323061	60	341533	107
156201	223	182151	224	226180	87	283195	97	298240	93	323062	60	341534	107
159001	223	182201	224	226241	87	283201	95	300000	78	323081	60	341535	107
159101	223	183001	224	227180	113	283202	95	300010	78	323082	60	341536	107
161000	225	183061	224	227200	96, 113	283203	95	300640	78	323092	60	341537	108
161014	217	183101	224	227240	113	283231	95, 104	301131	67	323101	60	341631	107
161060	225	183151	224	227250	113	283232	95, 104	301151	67	323102	60	341632	107
161061	217	183201	224	227259	92, 113	283233	95, 104	302160	66	323121	60	341633	107
161100	225	184001	224	229180	87	283234	95, 104	302161	66	323122	60	341634	107
161101	217	184061	224	229220	87	283235	95, 104	302190	67	323141	60	341635	107
161150	225	184101	224	231360	87	283236	95, 104	303211	72	323142	60	341636	107
161151	217	184151	224	240001	112	283251	95	303220	72	323161	60	341637	108
161155	226	184201	224	240004	112	283252	95	304017	66	323162	60	342250	110
161200	225	186001	224	242000	105	283253	95	304033	66	323182	60	342400	110
161201	217	186061	224	242001	105	283256	98	304060	66	323201	60	342500	110
161205	226	186101	224	247030	112	283261	95	304071	66	324100	60	343400	110, 205
162000	225	186151	224	247040	112	283262	95	304072	66	324101	60	344400	110
162014	217	186201	224	247090	112	283263	95	304073	66	324120	60	344500	110
162060	225	189001	224	247500	104	283264	95	304101	66	324121	60	344600	110
162061	217	189061	224	247501	104	283265	95	304102	66	324140	60	348030	71
162100	225	189101	224	247510	112	283266	95	305020	66	324141	60	348050	71
162101	217	200006	90, 103	247514	112	283304	97	305100	66	324160	60	349060	106
162105	226	200007	92, 102	247519	112	283306	98	305200	66	324161	60	350210	122
162150	225	200008	87, 103	249338	101	283366	98	310160	65	324201	60	350240	122
162151	217	200009	91, 102	249558	101	284151	96	310161	65	325010	63	350250	122
162155	226	201000	101	250012	100	284152	96	310200	65	325030	63	350260	122
162200	225	201180	86	251311	349	284153	96	310201	65	325040	63	350270	122
162201	217	201220	86	252360	349	284154	96	310241	65	325070	63	350280	122
162205	226	202200	86	252361	349	284155	96	310300	68	325080	63	350510	127

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
350550	127	361206	205	383351	263	388219	165	394052	141	395009	146	395330	137
350560	127	361230	204	383500	263	388233	164	394100	138	395010	146	395331	137
350580	127	361235	204	385140	264	388234	164	394102	138	395011	146	395332	137, 158
350610	125	361241	204	385951	264	388235	164	394106	138	395012	145	395333	137, 158
350650	125	361242	204	386100	264	388236	164	394107	138	395014	145	395334	137
350660	125	361270	205	386150	264	388237	164	394108	138, 158,	395015	145	395335	137, 158
350680	125	361301	205	386200	264	388238	164		277	395016	145	395336	137
351010	126	361302	205	388101	164	388239	164	394109	138, 158,	395018	145	395338	139
351011	118	361371	204	388102	164	388240	164		277	395019	145	395340	136, 137
351050	126	361380	204	388103	164	388241	165	394110	138, 158,	395020	145	395341	137
351051	118	361530	204	388104	164	388242	165		277	395021	145	395342	137
351060	126	362001	203	388105	164	388243	165	394111	138	395022	145	395350	137
351061	118	362002	203	388106	164	388244	165	394113	138, 158,	395023	145	395351	137
351080	126	362003	203	388107	164	388253	166		278	395024	146	395352	137
351081	118	362004	203	388108	164	388254	166	394114	138	395025	146	395353	136
351120	126	362005	203	388109	164	388601	166	394117	138	395040	145	395400	149
351140	126	362006	203	388120	166	388602	168	394118	138	395041	146	395401	149
353010	117	362007	203	388122	164	388603	168	394119	138	395042	146	395402	149
353051	117	362009	203	388123	164	388604	168	394120	138	395050	146	395403	149
353060	117	362020	202	388124	164	388605	168	394131	138	395051	146	395404	149
353081	117	362021	202	388125	164	388606	168	394133	138	395052	146	395414	150
354010	116	362030	202	388126	164	388607	168	394134	138	395053	145	395418	150
354050	116	362140	202	388127	166	388608	168	394135	138	395100	155	395423	149, 157
354060	116	362141	202	388132	166	388610	168	394136	138	395101	155	395424	149
354080	116	362150	202	388133	166	388611	168	394137	139	395102	155	395425	149
354110	115	362250	202	388134	166	388612	168	394140	138, 139	395110	155	395426	149
354150	115	362320	202	388135	166	388613	168	394142	139	395111	155	395427	149
354160	115	362401	200	388136	166	388614	168	394150	138	395112	155	395428	149
354180	115	362402	200	388137	166	388615	168, 368	394153	139	395113	155	395430	149
355440	350	362411	200	388138	165	388621	169	394154	139	395115	155	395431	149
355610	128	362412	200	388139	165	388622	169	394155	139	395116	155	395434	149
355640	128	362413	200	388140	164	388623	169	394200	154	395117	155	395435	150
355650	128	362414	200	388145	164	388651	169	394201	154	395119	155	395439	150
355660	128	362901	202	388146	164	388652	169	394202	154	395140	155	395440	150
355670	128	362904	202	388147	164	388653	169	394203	154	395141	154, 155	395442	149, 150
355680	128	363150	334	388148	164	388654	169	394204	154	395150	155	395443	150
355710	123	363200	334	388149	166	388655	169	394205	154	395151	155	395444	150
355720	123	363300	334	388150	164	388656	169	394206	154	395152	155	395450	150
355740	123	364010	201	388152	164	388657	169	394207	154	395200	140	395451	150
355750	123	364100	206	388153	164	388658	169	394208	154	395201	140	395452	150
355760	123	364101	206	388154	164	388659	169	394210	154	395202	140	395453	150
355780	123	364111	206	388155	166	388660	169	394212	154	395205	140	395454	150
356610	124	364203	206	388156	166	388661	168	394218	154	395206	140	395455	150
356620	124	364204	206	388157	166	388662	168	394219	154	395209	140	395456	150
356640	124	364241	206	388160	165	388663	168	394221	154	395210	140	395457	149
356650	124	365011	207	388161	165	388664	168	394222	154	395211	140	395458	149
356660	124	365241	207	388162	165	388665	168	394240	154	395212	140	395500	153
356680	124	365301	207	388163	165	388666	168	394242	154	395213	140	395501	153
357010	119	366050	207	388165	164	388669	168	394252	154	395214	140	395502	153
357050	119	366800	207	388166	164	388670	168	394253	154	395215	140	395508	153
357060	119	367280	270	388167	164	388671	168	394254	154	395216	140	395514	153
357080	119	368010	206	388168	164	388672	169	394300	156	395217	140	395515	153
357120	119	368020	206	388170	165	388673	169	394301	156	395221	140	395516	157, 279
357140	119	368060	206	388171	166	388674	169	394303	156	395240	140	395517	153
357300	285	369150	206	388172	166	388675	169	394304	156	395241	140	395518	153
357310	121	369250	206	388174	166	388676	169	394305	156	395250	140	395519	153
357340	121	369450	206	388175	166	388677	169	394306	156	395251	140	395520	153
357350	121	370101	343	388176	166	388678	169	394307	156	395300	136	395522	153
357360	121	371200	265	388177	166	394000	141	394308	156	395301	136	395525	153, 157
357380	121	372035	264, 334	388181	166	394001	141	394309	156	395302	136	395526	153, 157
357410	120	372060	264, 334	388182	165	394002	141	394400	143, 158	395303	136	395541	153
357450	120	372100	264, 334	388183	165	394003	141	394401	143, 158	395304	136	395542	153
357460	120	372150	264, 334	388184	165	394004	141	394402	143, 158	395309	136	395550	153
357480	120	372200	264, 334	388185	166	394005	141	394403	143	395310	137	395551	153
358011	130	373051	264	388186	166	394006	141	394404	143, 158	395311	137	395602	142
358051	130	373101	264	388187	166	394010	142	394405	143	395312	136	395603	142
358061	130	373151	264	388188	166	394011	142	394406	143	395313	136	395604	142
358081	130	373201	264	388189	166	394012	142	394407	143	395314	136	395605	142
358110	130	374010	264	388191	165	394013	142	394408	143, 158	395315	136	395606	142
358150	130	374020	264	388192	165	394014	141	394409	143, 158	395316	136	395607	142
358160	130	377010	265	388193	165	394015	141	394411	143	395317	136	395640	142
358180	130	377020	265	388194	165	394016	141	394412	143, 158	395318	136	395641	142
360230	204	377170	265	388195	165	394017	141	394414	143, 158	395319	136	395650	142
360251	204	382101	263	388196	165	394018	141	394416	143, 158	395320	136	395651	142
360300	204	382150	263	388191	165	394019	141	394419	368	395321	136	395700	147
361001	205	382151	263	388212	165	394020	141	394500	156	395323	137	395701	147
361002	205	382200	263	388213	165	394021	142	394501	156	395324	137	395702	147
361201	205	382201	263	388214	165	394022	141	395000	145	395325	137	395713	147
361202	205	383140	263, 264	388215	165	394023	142	395001	145	395326	137	395714	147
361203	205	383190	263	388216	165	394040	141	395002	145	395327	137	395715	147
361204	205	383250	263	388217	165	394042	142	395003	145	395328	137	395716	147
361205	205	383300	260-262	388218	165	394051	142	395008	146	395329	137	395717	147

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
395718	147	397061	161	400062	185, 301	400197	190, 332	400575	175	414010	275	472092	307
395721	147	397063	161	400063	190, 332	400199	194	400576	175	414020	275, 276	472100	307
395723	147	397068	162	400064	187	400201	192	400577	175	414090	274	472101	307
395740	147	397069	157, 162	400065	187	400206	194	400581	175	415000	273	472140	307
395751	147	397071	161	400066	185	400207	194	400582	175	415510	274	472200	307
395752	147	397072	161	400067	185	400208	194	400585	175	415600	274	472201	307
395753	147	397080	161	400068	187	400209	194	400586	175	419000	276	472999	307
395800	152	397104	161	400069	187	400210	186	400588	175	419020	270	473000	308
395801	152	397107	162	400080	195, 343	400211	186	400589	175	419100	276	473012	314
395802	152	397124	160	400081	193, 269	400213	186	400591	175	419112	276	473021	308
395803	152	397130	160	400082	201	400214	186	400592	175	419201	270	473500	310
395804	152	397133	162	400083	57, 193	400220	189	400595	176, 343	420012	63, 272	473811	308
395805	152	397134	162	400084	195, 206	400221	188	400596	176, 343	420022	63, 272	473812	308
395806	152	397140	161	400085	195, 206	400222	188	400597	176, 343	420032	63, 272	473813	308
395811	152	397141	161	400086	195, 343	400223	188	400598	176, 343	420042	63, 272	473814	308
395827	152	397250	157, 162	400087	201	400230	186	400599	176, 343	420052	63, 272	473815	308
395828	152	397251	157, 162	400088	195, 352	400243	193	400611	174	421040	73	473900	310
395830	152	397252	157, 162	400089	201	400250	180	400612	174	421050	73	473910	310
395831	152	397264	157, 162	400090	57, 193	400251	180	400613	174	421060	73, 271	474000	72, 308
395832	152	397370	157, 162	400091	57, 193	400252	180	400614	174	421070	72	474101	308
395833	152	397425	161	400092	57, 193	400253	180	400615	174	421080	72	474251	308
395840	152	398000	68	400093	57, 193	400254	180	400616	174	422211	72, 272	474300	308
395841	152	398100	68	400094	57, 193	400256	190, 332	400617	174	422241	73, 272	474301	308
395842	152	398150	68	400095	57, 193	400257	190, 332	400618	174	422272	73, 426	474302	308
395851	156	399101	281, 286	400096	195, 343	400258	195, 343	400619	174	422301	73, 272	474310	313
395852	156	399102	281, 286	400097	195, 343	400260	280	400621	176, 343	423202	73, 426	475000	313
395853	156	399103	281, 286	400098	190, 332	400263	280	400622	176, 343	423211	72, 272	475960	231
395854	156	399104	281, 286	400099	190, 332	400277	188	400623	176, 343	424201	73, 272	475970	306
395900	139	399111	281	400100	190	400278	188	400624	176, 343	424202	73, 426	475971	306
395901	139	399112	281	400104	192	400279	201	400901	198, 333	423223	73, 271	475972	306
395902	139	399113	281	400105	192	400281	280	400902	198, 333	423224	73, 271	475973	306
395910	139, 158	399114	281	400106	192	400282	280	400903	198, 333	423283	73, 271	475975	306
395911	139	399115	281	400107	181	400283	280	400904	198, 333	423284	73, 271	475977	306
395913	139	399116	281	400108	181, 301	400284	280	400905	198, 333	423285	73, 271	475980	306
395915	139	399117	281	400110	189	400300	191	400906	198, 333	425110	271	476000	309
395950	131	399118	281	400115	177, 192	400307	195, 343	401252	268	425130	271	476001	309
395951	131	399119	281	400116	177, 192	400308	191	401302	268	425410	271	476002	309
395952	131	399120	281	400125	188	400309	191, 333	401352	268	425430	271	476003	309
395953	131	399121	281	400126	188	400310	191, 333	401402	268	430001	251	476050	309
395954	131	399122	281	400127	188	400311	183	401452	268	430002	251	476051	309
395955	131	400001	178	400128	188	400312	181	401502	268	430003	251	476070	309
396101	132	400002	178	400130	187	400313	181	401552	268	430005	251	476071	309
396102	132	400003	178	400131	187	400314	181	401602	268	430010	251	477000	310
396103	132	400004	178, 301	400132	187	400315	181	402350	269	430100	251	477003	270
396104	132	400005	178	400133	187	400316	181	402480	268	430300	250	477012	310
396111	132	400006	178	400134	187	400321	183	405389	267	430350	250	477100	310
396112	132	400007	195	400135	187	400322	183	405394	267	430700	250	477201	311
396113	132	400008	193, 265	400140	184	400323	183	405395	267	431400	252	477280	310
396114	132	400009	189	400141	184	400324	183	406100	267	431750	252	477351	311
396151	133	400010	189	400142	184	400325	183	406111	268	432100	258	477771	311
396152	133	400011	189	400143	184	400326	183	406112	267	432101	258	478020	313
396153	133	400012	189	400144	184	400327	183	406120	267	432110	257	478030	313
396161	133	400013	189	400145	184	400328	183	406250	267	432115	257	478510	313
396162	133	400014	189	400146	184	400331	182	406280	267	432120	258	478610	311
396163	133	400015	189	400155	188	400332	182	406310	267	433240	252	478680	311
397001	160	400016	189	400156	188	400333	182	406340	267	433241	256	479200	311
397002	160	400017	189	400160	179	400334	182	406400	267	434090	253	479330	311
397003	160	400018	189, 332	400161	179	400335	182	406460	267	434099	254	479500	311
397004	160	400019	189	400162	179	400350	175	406550	267	435090	254, 276	480012	314
397005	160	400020	179	400163	179	400354	176	406640	267	435130	256	480021	314
397013	160	400021	179	400172	194	400355	176	407361	268	436110	252	482145	303
397014	160	400022	179	400173	194	400361	194, 311	407411	268	437010	255	482155	303
397015	160	400023	179	400174	194	400390	192	408301	269	437011	254	482160	303
397017	160	400024	181	400175	193, 265	400400	191	409250	269	437020	255	482300	303
397018	160	400025	181	400176	193, 265	400531	177	410360	274	437021	253	482340	303
397019	160	400031	186	400177	193, 265	400533	177	410450	274	437030	255	483030	390
397020	160	400032	186	400178	193, 265	400534	177	410500	274	437041	253	483080	315, 400
397021	160	400033	186	400179	201	400535	177	410550	274	437042	253	483100	315, 400
397022	160	400034	186	400180	185	400536	177	410600	274	438010	256	484001	304, 305
397023	160	400035	186	400181	185	400537	177	411450	274	467000	266	484005	304, 305
397029	160	400036	186	400182	185	400542	177	411500	274	467001	266	484100	304
397037	161	400037	186	400183	185	400543	177	411560	274	468001	266	484110	305
397038	161	400038	186	400184	185	400551	196	411650	274	468002	266	484115	304
397041	161	400039	192	400185	185	400552	196	412350	274	471000	316	484150	305
397043	162	400041	180	400186	185	400553	196	412400	274	471100	72, 271	484200	299
397044	162	400042	180	400190	192	400554	196	413001	275, 276	471101	72	484210	299
397045	160	400043	180	400191	192	400555	196	413010	275	471200	316	484220	300
397046	160	400044	185	400192	192	400556	196	413020	275	472010	306	484250	299, 300
397055	161	400045	180	400193	190, 332	400562	177	413031	275	472011	306	484255	299, 300
397056	161	400046	180	400194	190, 332	400563	177	413032	275	472012	306	485020	316
397057	161	400047	180	400195	190, 332	400571	176	413033	275	472020	306	486003	334
397058	161	400061	185	400196	190, 332	400572	176	414000	275, 276	472030	306	486011	331

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
486012	334	511532	345	546001	282	610126	513	634073	517	681121	245	691190	231, 426
486021	259	514020	344	546002	283	610305	513	634074	517	681151	245	691196	426
486022	259	514044	344	546004	283	610307	513	634075	517	681181	245	691301	229
486023	259	514066	344	546005	283	611066	510	634083	518	682001	245	691302	229
486024	259	514088	344	546007	282	611086	510	634084	518	683000	246	691303	229
486025	200, 259	514100	344	546008	285	611106	510	634093	517	683001	247	691309	230
486050	327	515020	344	546009	282	611127	510	634094	517	683002	247	691310	230
486100	328	515030	344	546010	282	611266	510	634095	517	683003	247	691311	230
486150	329	515044	344	546012	283	611286	510	634096	517	683004	247	691350	230
486200	327	515050	344	546014	283	611306	510	634103	518	683005	247	691907	232
486300	328	515064	344	546015	282, 334	611307	510	634104	518	683006	247	691908	232
486400	329	515070	344	546017	282, 334	611326	510	634105	518	683007	247	691909	232
486500	330	515088	344	546021	282	611327	510	634803	518	683008	247	691914	232
486502	330	515094	344	546022	284	611346	510	634804	518	683009	247	691915	232
486700	331	515100	344	546023	284	611357	510	634805	518	683010	247	691916	232
486710	331	515110	344	546024	284	611386	510	641050	524	683011	247	691921	232
486900	325	515120	344	546025	284	611387	510	641055	524	683012	247	691922	232
486950	326	515130	344	546033	282	611466	504	641100	524	683013	247	691923	232
500000	340	515140	344	546034	282	611486	504	641200	524	683014	247	691931	231
500001	341	515150	344	546035	282	611487	504	641205	524	683015	247	691932	231
500002	341	515160	344	546040	282	611506	504	642050	524	683016	247	691933	231
500003	340	515180	344	546042	284	611686	504	642100	524	683017	247	692001	522
500005	340	516050	344	546043	284	611687	504	643010	525	683018	247	692002	522
500006	341	516066	344	546044	284	611706	504	643050	525	683019	247	692010	521
500007	341	516080	344	546045	284	611707	504	643510	497, 525	683020	247	692015	521
500009	341	516950	344	546058	282	612006	505	645050	525	683021	247	692020	521
500010	312	517010	344	547001	171	612306	505	646010	525	683022	247	692115	522
500011	341	517011	344	547002	171	612307	505	647010	525	683023	247	692211	521
500051	337	517020	344	547003	171	612326	505	647050	525	683024	247	692216	521
500101	337	517021	344	547004	171	612327	505	648010	335, 525	683025	247	692221	521
500125	339	517030	344	547005	171	612346	505	648050	335, 525	683026	247	692300	290
500150	339	517031	344	547006	171	612347	505	648100	335, 525	683027	247	692301	290
500205	338	518100	344	547007	171	613306	511	648200	335, 526	683050	247	692310	291
500210	338	521110	347	547008	171	613466	511	648210	335, 526	683051	247	692311	291
500305	338	521640	347	547009	171	613706	512	649010	497, 525	683052	247	692312	291
500410	330, 339	522040	348	547010	171	613726	512	650001	542	683053	247	692321	292
500500	312	522080	348	547011	171	613746	512	650003	542	683054	247	692322	292
500504	312	523040	348	560181	368	614066	503	650022	543	683055	247	692330	293
500505	312	523080	348	560201	368	614106	504	650025	543	683056	247	692331	293
500600	352	524390	347	560221	368	614126	504	650090	543	683057	247	692332	293
500700	352	525252	348	560241	368	614306	503	651000	197	683058	247	692333	293
501125	346	525253	348	560261	368	614706	504	651001	197	683059	247	692400	249
501155	346	525362	348	560281	368	614707	504	651002	197	683060	247	692410	249
501160	346	525363	348	560301	368	615106	512	651100	544	683061	247	692500	249
501195	346	525402	348	560321	368	615386	506	651102	549	683062	247	692600	249
502120	349	525403	348	560361	368	615604	506	651110	544	683063	247	692601	249
503081	346	527150	348	560401	368	615624	506	651111	544	683064	247	692602	249
503200	64	527170	348	560451	368	616126	505	651112	549	683065	247	692610	249
503205	64	527250	348	560501	368	616306	505	651113	549	683066	247	692611	249
503210	366	527270	348	561101	368	617000	507	651114	545	683067	247	692612	249
503220	349	528010	347	562231	368	617106	507	651115	545	683068	247	710200	398
503230	64	528011	347	562281	368	620010	70	651202	41, 443	683069	247	710350	398
503235	64	528034	347	562311	368	620011	70	651210	505, 542	683070	247	710930	398
503240	64	528035	347	562330	368	620110	70	651220	505, 542	683071	247	711151	399
503250	366	528036	347	562361	368	620210	70	651225	505, 542	683072	247	711161	396
504010	346	528050	347	562400	368	620310	70	651235	505, 542	683073	247	711191	396
504020	346	528051	347	562460	368	620410	70	651512	547	683074	247	711192	396
505011	369	530300	342	562500	368	620510	368	651513	550	683075	247	711241	396
505013	369	530400	342	563407	367	620711	70	651514	546	683076	247	711242	396
505020	369	531120	72	563408	367	630601	518	651522	548	683091	246	711251	396
505021	369, 526	531300	342	563409	367	634003	518	651524	550	683092	246	711252	396
506010	67	531360	342	563452	241, 369	634011	515	651525	551	683093	246	711300	396
506015	67	531400	342	564030	366	634013	515	651526	546	683121	246	711302	398
506052	67	532300	342	564040	366	634021	515	651542	547	683122	246	711350	397
506053	67	532360	342	564051	366	634022	515	651543	551	683123	246	711351	396
506102	67	532400	342	564052	366	634023	515	661020	243	683801	246	711352	398
506103	67	533260	342	564101	366	634025	515	661030	243	683802	246	711355	397
506202	67	533261	342	564102	366	634031	515	661040	243	683803	246	711450	397
506203	67	535014	342	564401	367	634033	515	661050	243	684410	111	711452	398
506303	67	535017	342	564411	367	634041	516	662111	244	684411	111	711455	397
506503	67	536004	342	564412	367	634042	516	662211	244	684415	111	711550	397
507221	518	542030	350	564413	367	634043	516	662461	244	684416	111	711600	397
507251	518	542031	350	610000	503	634044	516	665000	242	684510	111	711800	397
510000	345	542040	350	610001	503	634052	517	680061	245	684511	111	711995	397
510010	345	544030	351	610010	506	634053	517	680091	245	684515	111	711998	396
510011	345	544032	351	610020	506	634054	517	680121	245	684516	111	711999	398
510020	348	544100	351	610064	513	634055	517	680151	245	689001	288	712020	391
511252	345	545010	350	610084	513	634062	517	680200	245	689002	288	712022	389
511302	345	545011	350	610104	513	634063	517	680541	111	689003	288	712033	389
511352	345	545012	350	610105	513	634064	517	681061	245	689010	288	712040	392
511402	345	545013	350	610106	513	634065	517	681091	245	690552	522	712044	389
511452	345	545014	351	610125	513	634072	517	681101	245	691100	426	712050	393

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
712051	393	714142	388	744020	405	772721	417	789120	371	822300	326	872132	319
712055	389	714143	388	745100	408	777290	414	789215	374	822800	539	872151	318
712060	393	714144	388	745101	408	777300	414	801021	529	822801	539	872152	319
712080	393	714145	388	745102	408	777301	414	801350	528	822825	539	872211	318
712100	393	714146	388	745120	405	777303	414	801351	528	822827	539	872212	319
712150	393	714147	388	745121	405	777304	414	801400	528	822829	539	872213	318
712212	384	714148	388	746033	409	777320	413	801401	528	822831	539	872214	319
712300	386	714149	388	746034	409	777323	413	801505	529	822990	541	872281	318
712301	386	714150	388	746035	403	777325	413	801506	529	822998	541	872282	319
712402	384	714151	388	746050	403	777326	413	801507	529	823045	540	872331	318
712403	384	714152	388	746063	409	777333	413	801516	529	823046	540	872332	319
712502	385	714153	388	746064	409	777351	420	801517	529	823401	540	872421	318
712652	385	714154	388	746070	403	777370	421	801555	530	823402	540	872422	319
712990	384	714155	388	746088	409	777371	421	801556	530	823998	539	872461	318
712992	384	714157	388	746089	409	777373	421	801565	530	824130	540	872462	319
713200	378	714159	388	746100	403	777374	421	801566	530	824131	540	872651	318
713300	380	714160	387	746201	410	777450	479	801990	529	840130	489	872652	319
713400	380	714168	387	746204	410	778002	41	802010	529-530	840145	489	872801	318
713500	379	714169	387	746363	409	779040	418	802200	532	840590	488	872802	319
713501	379	714170	387	751102	261	779060	418	802201	532	840602	488	872901	318
713510	381	714171	387	751105	260	779131	418	802202	532	840620	489	872902	319
713520	380	714184	387	751185	260	779161	418	803020	531	840621	489	873151	320
713521	380	714186	387	751192	261	779198	418	803025	531	840643	497	873152	320
713522	380	714192	387	751209	261	781004	362	803026	531	840644	497	873551	317
713550	382	714193	387	751220	261	781014	360	803027	531	840645	497	873901	320
713551	382	714195	387	751900	259	781024	360	803050	534	840648	497	873902	320
713553	382	714198	379-380	752060	262	781401	357	803055	534	840650	497	880173	484
713600	383	714201	379-380	752120	262	781402	357	803056	534	840652	497	880174	484
714011	387	721010	377	752150	262	781412	357	804012	528	840653	497	880175	484
714012	387	721011	377	752286	330	781421	357	805020	533	840654	497	880176	484
714013	387	721012	377	752289	330	781422	357	810000	536	840655	497	880177	479
714014	387	721013	377	753060	262	781432	357	810100	536	841000	490	880180	323, 481
714015	387	721016	377	753150	262	781501	358	810200	536	841026	490	880245	497
714016	387	721020	377	770351	425	781502	358	810210	536	841027	490	880400	485
714021	387	721121	376	771101	422	781512	358	810300	536	841036	490	880401	485
714022	387	721124	377	772281	404	781521	358	810350	536	841037	490	880402	479
714023	387	721129	376	772282	410	781522	358	810400	536	841443	497	880405	485
714026	387	721221	376	772289	410	781531	358	810401	538	841445	497	880406	485
714029	387	721224	377	772321	404	781532	358	810501	536	842029	491	880600	486
714031	387	721570	375	772323	411	781601	359	810900	537	842039	491	880601	486
714032	387	721571	375	772324	411	781602	359	810910	537	842041	491	880602	486
714034	387	721580	374	773000	33	781612	359	811600	537	842129	493	880603	486
714042	388	721590	375	773001	33	781701	359	811610	537	842139	493	880604	479
714043	388	722125	372	773003	33	781702	359	812500	537	842222	492	880645	497
714044	388	722130	372	773011	33	781712	359	812510	537	842232	492	880700	487
714045	388	722221	373	773013	33	781801	361	813600	537	842328	493	881000	487
714046	388	722252	373	773020	36	781802	361	813610	537	843029	365, 494	882151	322, 482
714050	388	722255	373	773025	35	781812	361	814900	537	843032	365, 494	882160	322, 482
714058	388	730000	80	773028	35	781901	361	814910	537	844540	478	882161	322, 482
714059	388	730009	79, 334	773045	34	781902	361	815010	538	844641	478	882170	323, 481
714068	387	730010	79	773046	34	781912	361	815020	538	844741	478	882171	323, 481
714072	387	730030	79	773050	34	782001	356	815025	308, 538	844840	478	882172	323, 481
714073	378, 80	730031	79	773051	34	782002	356	815100	538	844940	478	882180	322, 482
714097	388	730035	80	774901	422	782010	362	815200	69	844950	478	882181	322, 482
714099	388	730060	79	774905	422	782011	362	815240	69	849033	496	883100	495
714102	388	730061	79	775002	427	782012	362	815250	69	849053	496	883200	495
714103	388	730065	80	775010	427	782013	362	815300	538	849073	496	883300	495
714104	388	730150	79	775019	427	782014	362	815400	538	849103	496	883312	495
714106	388	730151	79	775313	428	782015	362	815500	69	850000	483, 523	883390	495
714107	388	730155	80	775412	428	782016	362	815600	287	850010	480	883466	495
714108	388	730301	79	775415	429	782017	362	815610	287	850011	480	883500	495
714109	388	731152	81	775419	430	782018	362	815611	287	850020	480	900264	452
714111	387	731153	81	777101	417	782050	353	815620	287	850021	480	900265	452
714112	387	732061	82	777102	417	782100	355	815630	287	852103	477	900266	452
714113	387	732151	82	777107	417	782120	355	815631	287	852104	477	900267	452
714114	387	732351	82	777122	423	783100	353	815700	286	852105	477	900268	442, 452
714115	387	741152	411	777124	423	783210	353	815710	286	852110	477	900269	452
714116	387	741153	411	777134	478	785211	353	815800	286	852111	477	900390	444
714117	387	741155	411	777171	415	785212	353	815810	286	852120	477	900590	444
714118	387	741156	411	777173	415	785213	353	815820	286	852121	423	900890	444
714121	387	741203	411	777174	415	785214	353	815830	286	852170	475	904003	469
714122	387	741205	411	777195	420	786100	364	815850	286	852171	475	904013	469
714123	387	742010	402	777213	412	786102	363	815860	286	852172	475	904023	468
714124	387	742011	407	777214	412	786200	364	815870	286	852173	475	904043	468
714125	387	742012	407	777217	412	786202	363	815880	286	852174	475	905167	446
714127	387	742020	402	777220	416	786302	363	816800	286	852175	475	905600	442
714131	387	742021	408	777221	416	786350	364	816810	286	852180	476	905603	441, 440
714132	387	742030	402	777242	416	786400	363	816830	286	852230	476	906711	440
714133	388	742031	407	777243	416	786500	363	820081	541	871101	317	907560	463
714139	388	742032	407	777264	419	786931	364	820121	541	871120	320	907565	463
714140	388	743000	405	777265	419	789003	371	820161	541	871126	320	907580	463
714141	388	744000	405	777266	419	789060	371	820999	524, 541	872131	318	907585	463

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
907718	442	979992	26-27	9700020	14-16, 25	9726000	23
907728	442	979993	26-27	9700040	14-16	9730100	20
908001	442, 446	990998	12-13	9700060	14, 19	9730110	20
908010	443, 446	990999	12-13	9700200	30	9730130	20
908011	443, 446	999511	38	9700210	30	9730200	20
908012	443, 446	999513	38	9700400	30	9730210	20
908238	443, 452	999521	38	9700410	30	9730230	20
908637	443, 453	999523	38	9700600	30	9731000	20
908665	443, 446	999531	38	9700610	30	9731100	20
908666	464	999533	38	9701200	31	9731110	20
908670	442, 453	999541	38	9701400	31	9731130	20
908675	442, 453	999543	38	9701600	31	9731190	21
908679	442, 453	999551	38	9702200	31	9731200	20
908690	442, 453	999553	38	9702400	31	9731210	20
908695	442, 453	999611	38	9702600	31	9731230	20
908718	442	999613	38	9703200	31	9731290	21
908719	442	999621	38	9703400	31	9731300	20
908721	443, 453	999623	38	9703600	31	9731310	20
908722	442	9000360	437	9704005	28	9731330	20
908777	442	9000560	437	9705000	19	9731390	21
908810	463	9000561	437	9705100	15	9732000	21
908820	463	9000562	437	9705110	14	9732010	22
908830	463	9000564	437	9705130	14	9732030	22
908840	464	9000565	437	9705210	14	9732110	22
908850	464	9000760	437	9705230	14	9732130	22
908860	464	9000762	437	9705500	16	9733000	21
908870	464	9000765	437	9706000	19	9733010	22
908880	464	9001060	437	9706100	15	9733030	22
908890	464	9001062	437	9706110	14	9733110	22
908900	464	9001064	437	9706130	14	9733130	22
908910	464	9001065	437	9706210	14	9740000	25
908920	463	9002060	437	9706230	14	9740010	24
908930	463	9002062	437	9706310	14	9740030	24
908940	463	9010662	435	9706330	14	9741000	25
908950	463	9010665	435	9706500	16	9745000	27
908960	463	9011062	435	9707000	19	9745110	26
908970	463	9011065	435	9707110	14	9745130	26
908980	463	9012060	437	9707130	14	B2011201	341
908985	463	9012062	435	9707210	14		
908990	463	9012065	435	9707230	14		
911101	451, 470	9020460	448	9710110	12		
911102	451, 470	9020465	448	9710130	12		
911111	451, 470	9020660	448	9710210	12		
911201	451, 470	9020662	448	9710230	12		
911211	451, 470	9020665	448	9710310	12		
911301	451	9021060	448	9710330	12		
914101	470	9021062	448	9711110	13		
914201	470	9021065	448	9711130	13		
914402	470	9021660	448	9711210	13		
915101	470	9021662	448	9711230	13		
917102	440	9021665	448	9715000	17		
917201	440	9040685	462	9715110	12		
917501	441	9040695	462	9715130	12		
917502	441	9041085	462	9715210	12		
917885	441	9041095	462	9715230	12		
920010	406, 473	9041155	460	9715310	12		
920110	406, 473	9041165	460	9715330	12		
950112	295	9041175	460	9716000	17		
950118	295	9041185	461	9716110	12		
950120	295	9041195	461	9716130	12		
950121	295	9041355	460	9716210	12		
950131	295	9041365	460	9716230	12		
950141	295	9041375	460	9716310	12		
960000	40	9041385	461	9716330	12		
965000	40	9041395	461	9717000	18		
970000	12-14	9041855	460	9717110	13		
973997	22	9041865	460	9717130	13		
973998	22	9041875	460	9717210	13		
973999	22	9041885	461	9717230	13		
979500	39	9041895	461	9718000	18		
979511	37	9041955	460	9718110	13		
979513	37	9041965	460	9718130	13		
979521	37	9041975	460	9718210	13		
979523	37	9041985	462	9718230	13		
979531	37	9041995	462	9720000	29		
979533	37	9051110	442	9721000	29		
979600	39	9051120	442	9725000	23		
979611	37	9051150	442	9725110	23		
979613	37	9051160	442, 446	9725130	23		
979621	37	9051170	452	9725210	23		
979623	37	9051180	442	9725230	23		
979991	23	9051350	452	9725500	23		

A

Aksesoria do maszynek do mięsa	377
Aksesoria do pieców Bakerlux Shopp.Pro™	463, 464
Aksesoria do pieców Bakertop	451
Aksesoria do pieców Cheflux	446
Aksesoria do pieców Cheftop	440, 442
Aksesoria do syfonów iSi	341
Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych	497
Aksesoria do szatkownic	388
Ausztychery	347
Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców	315, 400

B

Banzega	374
Barszczówka	193
Bateria prysznicowa	547-548
Bateria umywalkowa	544, 549
Bateria umywalkowa z prysznicem	544-545, 549
Bemar	29
Bemar nastawny	411
Blacha aluminiowa	470
Blacha do pizzy	368
Blacha emaliowana GN 1/1	441
Blacha GN 1/1 Fakiro	441
Blacha perforowana nieprzywierająca GN1/1 Grill	441
Blacha wypiekowa	451, 470
Blacha wypiekowa do bagietek	451
Blender profesjonalny Stalgast	299-300
Blendery Waring	301-305
Bliker	389
Bluza kucharska Chef	517
Bluza w serek	518
Boki do regatów z polipropylenu	246
Bulionówka	136, 138, 141, 145, 147, 149, 152, 154, 160, 164
Butelka Basic	176
Butelka do przypraw płynnych/sosów	201
Butelka Quattro Stagioni	175
Butelka Swing	176

C

Cedzak	59
Chefing dish	253-254
Chemia do ekspresów	526
Chłodziarka szokowa	496
Chochelka do wazy ze stali nierdzewnej	207
Chochla	60-63, 207, 272
Ciąg grzewczy i urządzenia uzupełniające linia 700	10-41
Cooler	310-311
Cooler akrylowy	310
Cooler do szampana	311

Cooler szklany	311
Cukiernica	137, 140, 142, 146, 150, 152, 154, 156, 161, 165
Cukiernica porcelanowa	137, 140, 142, 146, 150, 152, 154, 156, 161, 165
Cukiernica ze stali nierdzewnej	201
Cukiernica/dyspenser do parmezanu	203
Cutter-wilk	391-393
Cyrkulator gotowania Sous-Vide	426
Cyrkulator zanurzeniowy	426
Czajnik elektryczny	259
Czapka budyniówka	518
Czapka kucharska	518
Czarna porcelana	132

D

Dekanter do wina	194
Dekanterka	194
Deska do krojenia	108 - 110
Deska do krojenia HACCP	106-107
Deska do pieczywa z rowkami	110, 205
Dessert whip mini	339
Dessert whip mini plus	339
Dip	137-138, 143, 153, 157-158, 162, 164, 166, 277-279
Dodatkowe pojemniki do przypraw	202
Dozownik do musli	266
Dozownik do napojów	266
Dozownik do płatków	266
Dozownik do płatków śniadaniowych	266
Dozownik do sosów z pompką	71
Dozownik płynu myjącego	529
Durszlak	59
Dyspenser barmański	308
Dyspenser do przypraw	334
Dyspenser do sosów	71
Dyspensery bufetowe	266
Dystrybutor do napojów	266
Dystrybutor grzewczy do talerzy	242
Dzbanek akrylowy	265
Dzbanek do Blendera	299-300, 304-305
Dzbanek do spieniania mleka	264, 334
Dzbanek do zaparzacza przelewowego	330
Dzbanek miarka	67
Dzbanek na oliwę	201
Dzbanek porcelanowy	137, 142, 146, 150, 153-154, 156, 161, 166
Dzbanek stalowy	264-265
Dzbanek szklany	189, 193, 265
Dzbanek termoz izolacyjny	263-264
Dzbanek z filizanką i spodkiem	166
Dzbanek z poliwęglanu	265
Dzbanek/sosjerka	140
Dzieża	353
Dzwonek recepcyjny	68

E

Ekspozytor.....270
 Ekspozytor do ciast 350, 351
 Ekspozytor do kanapek71
 Ekspozytor na dyspensery do sosów71
 Ekspozytor na pojemniki GN69
 Ekspresy do kawy 325-329
 Elementy neutralne Linia 70030

F

Fartuch516-518
 Fartuch wodoodporny516
 Filiżanka..... 137-139, 140, 142, 146-147, 150, 152-156, 164-165, 169
 Filiżanka do cappuccino 161, 190, 198, 332-333
 Filiżanka do espresso 190-191, 198, 333
 Filiżanka termiczna 198, 333
 Filiżanka uniwersalna 198, 333
 Filiżanka ze spodkiem Opal Glass 169, 191, 333
 Filiżanka ze spodkiem Pasabahce191
 Filtr do wody 321, 326, 539, 540
 Filtr powierzchniowy529
 Foremka do creme brulee 166, 195, 352
 Foremka do terin58
 Forma do modelowania347
 Frytkownica413
 Frytownica 403, 409, 413
 Frytownica do ryb 410
 Frytownica elektryczna linia 70023
 Frytownica gazowa linia 70023
 Frytownica podwójna 403, 409-410, 413
 Frytownica pojedyncza 403, 409, 413

G

Gałkownica342
 Garnek 43-47
 Garnek do duszenia 45
 Garnek do gotowania ryb46
 Garnek elektryczny do ryżu422
 Garnek głęboki 44
 Garnek niski44
 Garnek płytki 44
 Garnek średni 43-44
 Garnek wysoki43-45
 Garnki Premium line 44
 Garnki Standard line 43
 Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej47
 Garownik463
 Garownik do pieców Bakertop452
 Gęsiarka51
 Głowica Brita539

GN 210-214, 216, 218-219, 222, 225-226
 GN z plastiku218
 GN z tworzywa226
 Gofrowica 404, 411, 416
 Grill kebab421
 Grill kontaktowy 406-408, 412
 Grill lawowy linia 70022
 Grill rolkowy do parówek414
 Grill wodny linia 70021
 Grille linia 70020
 Grzałka do podgrzewaczy250
 Gyros421

H

Hebel kelnerski307
 Hurricane..... 178, 185

I

Imbryk264

J

Jajecznik206
 Jigger308

K

Kamienie lawowe.....22
 Karafka do wina194
 Karafka do wody194
 Karafka na przyprawy płynne201-202
 Kebab421
 Kieliszek 188, 301
 Kieliszek do białego wina 178-180, 182
 Kieliszek do burgunda 180, 182, 184
 Kieliszek do ciężkiego białego wina184
 Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux)180
 Kieliszek do czerwonego wina 178-180, 182, 184
 Kieliszek do drinków185
 Kieliszek do jaj137, 147, 206
 Kieliszek do koktajli 178, 183, 185
 Kieliszek do koktajli typu „kir”178
 Kieliszek do koniaku185
 Kieliszek do lekkiego białego wina184
 Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti)180
 Kieliszek do likieru178
 Kieliszek do margarity184-185
 Kieliszek do martini 178, 184
 Kieliszek do słodkiego wina180
 Kieliszek do szampana177-184
 Kieliszek do wina 177, 181, 183

Kieliszek do wody	180, 189	Kosz do sztućców	536-538
Kieliszek do wódki	174, 183, 185-187, 189	Kosz do tac	536
Kieliszek finger food	280	Kosz do talerzy	536
Kieliszek restauracyjny/degustacyjny	196	Kosz na owoce	351
Kieliszek uniwersalny	179	Kosz na śmieci	519
Kieliszki Allegra	180	Kosz stołowy	200, 519
Kieliszki Bistro	178	Kosz uniwersalny do zmywarek	536
Kieliszki Enoteca	184	Kosze do gotowania makaronu	46
Kieliszki i szklanki Monte Carlo	181	Koszyk do pieczywa	204, 205
Kieliszki Imperial	179	Koszyk finger food	283
Kieliszki Imperial plus	179	Koszyk na sztucze	205
Kieliszki Lyric	182	Kotlecziarka	374-375
Kieliszki Primetime	180	Kółko do otwieracza do konserw	78
Kitel	517	Krajalnica do wędlin	373
Kloc masarski	111	Krajalnica do wędlin i serów	372-373
Kociołek do gulaszu	207	Kran z przysznikiem	547-548
Kociołek elektryczny do zup	257-258	Krustownica	310
Koktailówka	178, 185	Kruszarka do lodu	316
Kolorowa porcelana	133	Kruszarka elektryczna	316
Kolumny bufetowe	286-287	Krzeselko dziecięce	131, 294
Kominiek do urządzeń linii 700	14-16, 19-21, 25, 27, 29-30	Krzesło cateringowe	295
Komplet 4 tarcz (polski)	386	Książka kucharska iSi	341
Komplet końcówek dekoracyjnych	344	Kubek	168, 171, 191, 198, 333
Komplet przewodnic do szaf i stołów	497	Kubek do gorących napojów	190
Kontakt grill	402, 406-408, 412	Kubek do sztućców	538
Kontakt grill Panini	402, 407, 412	Kubek emaliowany	171
Kontakt grille Caterina	408	Kubek miarka	67
Kontakt grille Cermicne Unox	406	Kubek na frytki	284
Kontakt grille Gredil	402	Kubek Opal Glass	168
Kontakt grille Roller Grill	412	Kubek porcelanowy	131, 137, 139, 140, 142, 150, 152, 161, 165, 166,
Kontener termoizolacyjny	237-241, 369	Kubek słoik	175
Końcówka dekoracyjna gwiazdka	344	Kubek słoik Quattro Stagioni	175
Końcówka dekoracyjna liść	344	Kubek stalowy do przesiewania	346
Końcówka dekoracyjna okrągła	344	Kubek szklany	191
Końcówka dekoracyjna płatek	344	Kubek termiczny	198, 333
Końcówka dekoracyjna prosta	341	Kuchenka indukcyjna	424
Końcówka dekoracyjna róża	344	Kuchenka mikrofalowa	427-430
Końcówka dekoracyjna tulipan	341	Kuchenki mikrofalowe Samsung	430
Końcówka dekoracyjna wstążka	344	Kuchnia ceramiczna linia 700	16
Końcówka do mieszania ciast lekkich	353	Kuchnia ceramiczna linia 700	16
Końcówka do nadziewania	344	Kuchnia elektryczna nastawna linia 700	19
Końcówka do ubijania piany	353	Kuchnia elektryczna wolnostojąca	39
Końcówka do zagniatania ciast lekkich	353	Kuchnia elektryczna z piekarnikiem linia 700	17
Korek do butelki szampana	306	Kuchnia gazowa nastawna linia 700	14
Korek do pakowania próżniowego wina	231	Kuchnia gazowa wolnostojąca	37-38
Korek przelewowy z sitkiem	505, 542	Kuchnia gazowa z piekarnikiem linia 700	12-13
Korek z rurką	306	Kuchnia highlight	16
Kostkarka	317, 320	Kuchnia indukcyjna linia 700	15
Kostkarka do kruszonego lodu	317	Kuchnia infrared linia 700	16
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	319	Kufel	192
Kostkarki wolnostojące	318	Kufel do piwa	177, 192
Kosz do makaronu	26-27	Kulki izolacyjne do sous-vide	231, 426
Kosz do szkla	536-537	Kuweta do lodów	342

L

Lampa grzewcza 290-293
 Lampa grzewcza do potraw 249
 Lampa grzewcza podwieszana do parasola 291
 Lampa owadobójcza 521-522
 Lejek 67
 Lep do lampy owadobójczej 522
 Licznik przepływu wody Brita 539
 Listwa do bonowania 68
 Listwa magnetyczna 101-103
 Listwa wspornikowa 212
 Lodówka do przechowywania próbek żywności 483, 523

Ł

Ławka cateringowa 295
 Łącznik narożny do regałów z polipropylenu 246
 Łopata do pizzy 366-367
 Łopata operacyjna do pizzy 367
 Łopatka do pizzy 366
 Łopatka do przewracania 61-63, 87, 103
 Łopatka do przewracania 64
 Łopatka do przewracania perforowana 87
 Łopatka do ryb 61
 Łopatka do serwowania 63, 272
 Łopatka do smażenia 61-64, 87
 Łopatka do tortu 122, 128, 350
 Łopatka do przewracania 64
 Łopatka kątowna 64, 349
 Łuskarka do lodu 320
 Łyżeczka barmańska 306
 Łyżeczka do deserów 130
 Łyżeczka do herbaty 115-128
 Łyżeczka do kawy 119, 121, 123-124, 126
 Łyżeczka finger food 285
 Łyżka cedzakowa 60-63, 65
 Łyżka do serwowania 61-63, 272
 Łyżka do spaghetti 61-62
 Łyżka miarka 67
 Łyżka perforowana 61, 63, 272
 Łyżka stołowa 115-128, 130
 Łyżka wazowa 122, 128
 Łyżka/podstawa pod łyżkę 278

M

Makaroniarka elektryczna linia 700 27
 Makaroniarka gazowa linia 700 26
 Maszynka do mielenia mięsa 376-377
 Maszynka do ostrzenia noży 105
 Maszynka do zmiękczenia mięsa 112
 Mata barmańska 310

Mata do wypieków 347
 Mata silikonowa 347
 Meble cateringowe 295
 Meble skręcane ze stali nierdzewnej 508-509
 Meble spawane ze stali nierdzewnej 502-807
 Menaż 202, 203
 Miarka 67, 308
 Miarka dwustronna 308
 Miednica 57
 Miesiarka planetarna 353
 Mieszadło 65
 Mieszadło do kotła 65
 Mikrofala 427 - 430
 Mikrofalówka 427 - 430
 Mikser Bamix Gastro 398
 Mikser do koktajli 316
 Mikser micromix 399
 Mikser ręczny 394-399
 Mikser ręczny-gama combi 398
 Mikser ręczny-gama mini 396
 Mikser ręczny-gama szeroka 397
 Mikser ręczny-gama średnia 396
 Mikser spiralny 363-364
 Mini brytfanna finger food 282
 Mini cedzak 282
 Mini dip 284
 Mini dzbanek 137
 Mini gamek żeliwny 53
 Mini naczynia szklane Finger food 280
 Mini naczynie na mleko 282, 334
 Mini patelnia finger food 282
 Mini patelnia żeliwna 53
 Mini rondel 282
 Mini wiaderko 282
 Miseczka do zupy 131
 Miseczka finger food 157, 162, 279-280
 Miska 56-57, 161-162, 166, 168-169, 193
 Miska plastikowa 56
 Miska podwójna 157, 162, 279
 Miska szklana 57
 Miska ze stali nierdzewnej 57
 Młotek do mięsa 112
 Młynek do mielenia kawy 330
 Młynek do odpadów 542-543
 Młynek do przypraw 200
 Młynek koloidalny 524-543
 Moduły z szufladami 490
 Moździerz 307
 Muddler 307
 Musak ostrzałka 87, 91-92, 104
 Mydło antybakteryjne 525

N

Nabłyszczacz do zmywarek	524	Nóż do filetowania	86, 91, 97, 102-103
Naboje Cream	340	Nóż do jarzyn	87-88, 90-92, 94, 96, 100, 103
Naboje do syfonów	340	Nóż do krojenia	86, 88, 91-92, 96, 100
Naboje do syfonów do wody	312	Nóż do krojenia ciast	349
Naboje Soda	312	Nóż do łososa	86
Naczynia do zapiekania ceramiczne	172	Nóż do miękkiego sera	87
Naczynia emaliowane	170	Nóż do mięsa	91, 97, 102
Naczynia porcelanowe do finger food	277	Nóż do naciniwania	86
Naczynia żeliwne	51-52	Nóż do obierania	75, 87, 88, 90-92, 96, 100, 102-103
Naczynia żeliwne do serwowania potraw	53	Nóż do obierania cytrusów	75
Naczynie do zapiekania porcelanowe	143	Nóż do oczkowania	87-88, 91-92
Naczynie do zapiekania z uchwytem	173	Nóż do oddzielania kości	86, 92, 97, 103
Nadstawa do kosza	537	Nóż do ostrego	86
Nakładka redukcyjna na ruszt	12-14, 37-38	Nóż do otwieracza do konserw	78
Nakładka redukcyjna na ruszt taboretu Standard Line	34	Nóż do pieczenia	86, 88, 92, 102
Nakładka redukcyjna na ruszt taboretu Top line	33	Nóż do pieczywa	86, 88, 91, 92
Naleśnikarka	404, 410, 416	Nóż do pomidorów	87, 90-91, 103
Naleśnikarka z żeliwną płytą	410	Nóż do ryb	86
Nalewak	306	Nóż do sera z dwiema rączkami	87, 98
Nalewka	60-63, 207, 272	Nóż do serów miękkich	90, 98
Napętniacz	547-548, 550-551	Nóż do siekania	86
Naświetlacz uniwersalny	522	Nóż do steków	86, 88, 91, 129
Noże ceramiczne	94	Nóż do steków i pizzy	129
Noże cukiernicze	349	Nóż do szatkowania	86
Noże dekoracyjne	74, 76-77	Nóż do szynki	86
Noże do carvingu	76-77	Nóż do trybowania	90, 103
Noże japońskie	93	Nóż do twardego sera	87
Noże kute Stalgast Elite	89	Nóż do warzyw	87-88, 91-92, 96
Noże Sanelli Lario	88	Nóż do wędlin	86
Noże Sanelli Premana Professional	84	Nóż elektryczny do gyrosa	422
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	99	Nóż japoński	87
Noże Stalgast Premium HACCP	95	Nóż japoński deba	93
Noże Stalgast ze stali kutej	91	Nóż japoński nakiri	93
Noże Stalgast ze stali walcowanej	92	Nóż japoński santoku	87, 93
Nożyce	113	Nóż japoński sashimi	93
Nożyce do drobiu	92, 113	Nóż japoński yanagi ba	87
Nożyce kuchenne	113	Nóż kuchenny	86, 88, 90-92, 94, 95, 97, 99, 102-103
Nożyczki do drobiu	113	Nóż kuchenny karbowany	90
Nożyczki do ziół	113	Nóż kuchenny z brodą	86, 88, 91-92
Nożyczki uniwersalne	113	Nóż łopatka do tortów	349
Nóż dekoracyjny	74, 76	Nóż masarski	86, 98, 103
Nóż dekoracyjny do masła	74	Nóż santoku ceramiczny	94
Nóż dekoracyjny do cytrusów	74	Nóż santoku karbowany kuty Elite	90
Nóż dekoracyjny julienne	76	Nóż santoku kuty Elite	90, 103
Nóż dekoracyjny kanałowy	74	Nóż santoku Sanelli	87, 103
Nóż dekoracyjny prosty	76	Nóż stołowy	115-128, 130
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	76	Nóż szefa kuchni	86, 88, 91-92
Nóż do biszkoptów	349	Nóż uniwersalny	86, 88, 91, 92, 96, 99-100
Nóż do bułek	86, 88, 91-92, 100	Nożyczki do ziół	96
Nóż do chleba	86, 88, 90-92, 98, 102-103		
Nóż do ciasta	90		

O

Obieraczka	62, 113, 371
------------------	--------------

Obieraczka do jarzyn	62	Piec do pizzy E-line	358
Obierak	62	Piec do pizzy F-line	359
Obrażaczka do serwetek	143	Piec do pizzy FR-line	361
Ociekacz GN	219, 221-224	Piec do pizzy Gredil	356
Odrodchnik	288	Piec do pizzy S-line	360
Odkamieniacz	335, 525	Piec do pizzy X-line	357
Okap do pieców	463	Piec konwekcyjny Roller Grill	417, 419
Okap z kondensatorem pary	442, 452, 463	Piece do pizzy Compact	355
Opiekacz	405, 417	Piece do pizzy Professional	356
Opiekacz do kebabu	421	Piece do pizzy Professional Extra Power	361
Ostrzałka	87, 91-92, 104	Piece do pizzy Professional Strong	358, 360
Ostrzałka do noży	104	Piece konwekcyjne UNOX LINEMICRO™	467-470
Otwieracz do butelek	307	Piece konwekcyjno-parowe UNOX BAKERLUX SHOPP.Pro™	456-466
Otwieracz do konserw	62, 72, 78	Piece konwekcyjno-parowe UNOX BAKERTOP MIND.Maps™	447-453
Otwieracz kelnerski	307	Piece konwekcyjno-parowe UNOX CHEFLUX™	444-446
		Piece konwekcyjno-parowe UNOX CHEFTOP MIND.Maps™	435-443
		Pieciomierz	70
		Pieprzniczka	137, 154, 164
		Pierścien cukierniczo-kucharski	347
		Piła do kości	374
		Pirometr	70
		Pistolet do sosów i kremów	348
		Platnik kelnerski	68
		Płuczka do szkła	197
		Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	497, 525
		Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	335, 526
		Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	525
		Płyn do mycia pieców UNOX	443, 446, 453
		Płyn do mycia szkła w zmywarkach	524
		Płyn do mycia szyb i lustek	525
		Płyn do mycia w zmywarkach	497, 524-525
		Płyn do nabłyszczania stali nierdzewnej	497, 525
		Płyn do nabłyszczania w zmywarkach	524
		Płyn myjąco-nabłyszczający do pieców UNOX	453, 525
		Płyn myjący ogólnego zastosowania	525
		Płyta do finger food z łupka	281
		Płyta grillowa	405, 408, 415
		Płyta grillowa elektryczna linia 700	20-21
		Płyta grillowa gazowa linia 700	20
		Płyta grillowa z żeliwa	52
		Płyta z łupka	281, 286
		Podgrzewacz do bułek	414
		Podgrzewacz do hot-dogów	414
		Podgrzewacz elektryczny	254, 256, 276
		Podgrzewacz elektryczny z kociłkami do zup	256
		Podgrzewacz GN 1/1	252, 255
		Podgrzewacz okrągły	252, 255
		Podgrzewacz owalny	255
		Podgrzewacz Roll-top	253
		Podgrzewacz Roll-top GN 1/1	253, 254
		Podgrzewacz Roll-top okrągły	253
		Podgrzewacz uchylny GN 1/1	256
		Podgrzewacz uchylny na indukcję	256

P

Pakowarki próżniowe komorowe	230
Pakowarki próżniowe listwowe	229
Paliwo do podgrzewaczy	251
Palnik do creme brulee	352
Palnik do podgrzewaczy	251
Papier do frytek	283
Parasol grzewczy	290
Pasta do podgrzewaczy	251
Patelnia	25, 41, 47-51
Patelnia ceramiczna	48
Patelnia do naleśników	49, 50
Patelnia do ryb	50
Patelnia głęboka	50
Patelnia grillowa	51, 52
Patelnia nieprzywierająca	48
Patelnia powlekana tytanem	48
Patelnia uchylna elektryczna	41
Patelnia uchylna elektryczna linia 700	25
Patelnia uchylna gazowa linia 700	24
Patelnia uniwersalna	47 - 51
Patelnia wielofunkcyjna linia 700	25
Patelnia ze stali węglowej	48
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	49-50
Patelnie Premium line	48
Patera do tortu	350
Patera na ciasto	143
Patera na owoce	351
Patera szklana	350
Patera z kloszem	351
Perkolator	262
Pędzelek	348
Pędzelek silikonowy	348
Pęseta	72, 272
Pęseta do usuwania ości	72
Piec do kebabu	421

Podgrzewacz z kociołkami	252	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, perforowane	212
Podstawa do pieca do pizzy	362	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej z ruchomymi uchwytami	214
Podstawa do pieca UNOX	442, 446, 452, 463	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, emaliowane	216
Podstawa do waderka	311	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej	209
Podstawa do zmywarki	528-530, 532	Pojemniki gastronomiczne z plastiku	218, 226
Podstawa na kółkach do pojemnika na odpady	520	Pojemniki gastronomiczne z tworzywa	218, 226
Podstawa otwarta do urządzeń nastawnych	31	Pojemniki termoizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	237
Podstawa pod garnki	46	Pokal	192
Podstawa szkieletowa do urządzeń nastawnych	31	Pokrowiec	102-103
Podstawa do wafli	342	Pokrowiec kucharski na noże	101
Podstawa pod łyżkę	143, 158	Pokrywa do pojemnika na ciasto do pizzy	367
Podziałka	67	Pokrywa do pojemnika na odpady	520
Pojemnik barmański	308, 310	Pokrywa do pojemnika z miarką	227
Pojemnik do pakowania próżniowego	231	Pokrywa do półmiska	269
Pojemnik fifo	228	Pokrywa do wazy	207
Pojemnik GN 1/1	210, 212-218, 220, 222-226, 276, 426	Pokrywa GN	211, 213, 215, 219, 221, 223-225
Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	216	Pokrywa GN szczelna	215, 219, 222
Pojemnik GN 1/12	211	Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt	214
Pojemnik GN 1/2	210, 212-214, 217-218, 220, 222-226, 426	Pokrywa płyty grillowej linia 700	20
Pojemnik GN 1/3	211, 213-214, 217-218, 220, 222-226	Pokrywa Roll-top GN 1/1	276
Pojemnik GN 1/4	211, 213-214, 217, 219, 221-226	Pokrywa szczelna	210
Pojemnik GN 1/6	211, 213-214, 217, 219, 221-226	Pokrywa uchylna do pojemnika na odpady	520
Pojemnik GN 1/9	211, 213, 217, 219, 221, 223-224, 226	Pokrywa z otworem do pojemnika na odpady	520
Pojemnik GN 2/1	210, 216	Pokrywa z poliweglanu	276, 281
Pojemnik GN 2/3	210, 212, 214, 216, 226	Pokrywa zatraskowa GN	217, 221
Pojemnik GN 2/4	210	Pokrywka do garnków	45, 47
Pojemnik GN z plastiku	218	Pokrywka do wader	55
Pojemnik GN z tworzywa	226	Pomocnik barmański	310
Pojemnik na butelki	313	Popielnica z koszem na śmieci	519
Pojemnik na ciasto	367	Popielniczka	195
Pojemnik na jajka	228	Popielniczka grzewcza	293
Pojemnik na kubki do sztućców	538	Porcelana Apulia	135-143
Pojemnik na odpady	519-520	Porcelana dla dzieci	131
Pojemnik na paliwo i żel	251	Porcelana Elegantia	159
Pojemnik na sztućce	538	Porcelana Isabell	163
Pojemnik na wodę	464	Porcelana Liguria	151-156
Pojemnik termoizolacyjny	237, 240	Porcelana Prato	144-147
Pojemnik termoizolacyjny do lodu	311	Porcelana Stalgast	134-156
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy	241, 369	Porcelana Taranto	148-150
Pojemnik termoizolacyjny do wina	310-311	Porcjoner do lodów	342
Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	238, 239	Porcjoner do ryżu i purée	72
Pojemnik termoizolacyjny na kuwety do lodów	240	Półka do regału ze stali chromowanej	245
Pojemnik termoizolacyjny z uchwytem	240	Półka do szaf i stołów chłodniczych	497
Pojemnik transportowy	228	Półka drewniana	286
Pojemnik z miarką	227	Półka szklana	286
Pojemnik z polipropylenu okrągły	227	Półka wisząca przestawna podwójna	506
Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu	217, 225-226	Półka wisząca przestawna pojedyncza	506
Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu	218, 220	Półka z łącznikami do regału z polipropylenu	246
Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, białe	224	Półka z pojemnikami na przyprawę	69
Pojemniki gastronomiczne GN z poliweglanu, czarne	222-223	Półki stalowe plastyfikowane do stołów GN 1/1	497
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej Eco	213	Półki stalowe plastyfikowane do szafy GN 2/1	497
Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej Premium	215		

Półmisek	52-53, 136, 138-141, 143, 145, 147, 149, 153-155, 157-158, 161, 168, 171, 268, 269, 278-279
Półmisek do ryb	193, 269
Półmisek okrągły	169
Półmisek owalny	164-165, 168-169, 279
Półmisek pod talerz	269
Produkty uzupełniające do kostkarek	321
Prrowadnice do podwieszania kieliszków	313
Próżniówka	229-230
Prysznic gastronomiczny	547-548
Przewijak dla dziecka	294
Przybory bufetowe	61-63
Przybory do serwowania	61-63, 272
Przybory do ślimaków	206
Przybory kuchenne	62
Przybory kuchenne monoblok	60-61
Przyprawniki	202-203
Pucharki	195
Pucharki do lodów i deserów	176, 195, 343

R

Radełko do pizzy	368
Radełko karbowane	62
Radełko proste	62
Rak do zmywarki	537
Rant	347
Regał magazynowy ze stali nierdzewnej	513
Regał ze stali chromowanej	245
Regały z polipropylenu	246
Rękaw do szprycowania	345
Rękawica stalowa	112
Rękawice kuchenne	369
Rękawice lateksowe	369, 526
Rękawice piekarskie	369
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	369
Robot cook	390
Roboty wielofunkcyjne	384-386
Rolka dziurkująca	346
Rolka tnąca	346
Rolkowy podgrzewacz do parówek	414
Roll-top Classic	253-254
Rondel	44-45, 47
Rondel do sosów	45, 47
Rozdrabniacz odpadów organicznych	542-543
Rożen do kebabu	421
Różga	65
Różga do miksera	396, 398
Różga do ubijania piany	353
Różga stalowa	65
Ruszt	451, 470
Ruszt chromowany	470
Ruszt do pieczenia kurczaków polo	440

Ruszt do piekarnika	12-13, 17-18
Ruszt do ryb typu s do grilla lawowego	22
Ruszt do smażenia frytek No Fry	440
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill	441
Ruszt ze stali nierdzewnej do pieców	440
Ryzowarka	422

S

Salamander	405, 420
Salaterka	133, 136, 138-141, 143, 145, 147, 149, 153, 155, 158, 161, 164-166, 168-169, 171, 277
Salaterka fala	158, 277
Salaterka kropła	158, 277
Schładzarka szokowa	496
Szczyrzyk kelnerski	307
Separator obierzyn	371
Serwetnik	139, 150, 152, 206
Shaker bostoński	309
Shaker do koktajli	309
Siatka do pizzy	368
Siekacz zmiękczejący do mięsa	112
Sitko	58
Sitko barmańskie	307
Sitko chińskie	58
Sitko stożkowe	58
Sitko stożkowe z gęstą siatką	58
Sitko z lejkiem	341
Sito	58-59
Sito do przesiewania	58
Skrobaczka	62
Skrobak do ryb	72
Skrobka plastikowa	346
Słoik Fido	175
Słoik Quattro Stagioni	175
Słupek do regału ze stali chromowanej	245
Słupek hotelowy	288
Sokowirówka do warzyw i owoców Robot Coupe	315, 400
Solniczka	137, 154, 164, 201-202
Sosjerka	137, 142, 146, 162, 166, 195, 206
Soternik	44
Sól	321, 524, 541
Spodek	136-137, 139, 164, 168-169
Spodnie kucharskie	518
Spryskiwacz	547-548
Stalka	87, 91-92, 95, 102, 104
Stalka diamentowa	90, 103-104
Stanowisko neutralne linia 700	30
Stelaż do butelek	313
Stojak do tortu	350, 351
Stojak dwupoziomowy	270
Stojak na deski	106
Stojak na frytki	283

Stojak na hot dogi	71	Szczypce	63, 271
Stojak na jajko	206	Szczypce cukiernicze	73, 271
Stojak na talerze	538	Szczypce do ciasta	271
Stojak na wafle do lodów	342	Szczypce do lodu	72, 271
Stojak na worek na odpady	521	Szczypce do spaghetti	271
Stojak obrotowy	270	Szczypce do ślimaków	206
Stojak pod tacę	273	Szczypce do ciasta	73
Stolik barowy	295	Szczypce do cukru	72
Stolik grzewczy	293	Szczypce do lodu	72
Stół cateringowy	295	Szczypce do pieczeni	73
Stół chłodniczy	490-491	Szczypce do pieczywa	73
Stół chłodniczy barowy	322, 482	Szczypce do spaghetti	73
Stół chłodniczy do pizzy	365, 494	Szczypce grillowe	73, 271
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą	365, 494	Szczypce uniwersalne	73, 272, 426
Stół chłodniczy salatkowy	492-493	Szczypce z poliwęglanu	271
Stół pod ekspres do kawy	331	Szklanka	181-182, 188-189, 198, 301, 333
Stół przyścienny bez półki	510	Szklanka do cydru	196
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	505	Szklanka do espresso i wody	332
Stół przyścienny z półką	505, 510	Szklanka do gorących napojów	190, 332
Stół z basenem 1-komorowym	504	Szklanka do irish coffe	190, 332
Stół ze zlewem 1-komorowym bez półki	511	Szklanka do latte	190, 198, 332-333
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką	503-504, 512	Szklanka do piwa	177, 192, 196
Stół ze zlewem 2-komorowym bez półki	512	Szklanka do piwa „shaker”	177
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi	505	Szklanka do piwa ipa	196
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką	504, 512	Szklanka do piwa pszenicznego	196
Syfon do bitej śmietany iSi	337, 339	Szklanka do piwa saison	196
Syfon do wody Sodamaker Classic	312	Szklanka do piwa stout	196
Syfon do wody Twist’n Sparkle	312	Szklanka do piwa tulipe	192
Syfon iSi Gourmet Whip	338	Szklanka do piwa typu pilsner	177
Syfon iSi Soda Siphon	312	Szklanka niska	174, 177, 180-181, 183, 186-187, 189
Syfon iSi Thermo Whip	338	Szklanka rock bar	174
Syfon iSi Thermo Xpresswhip	330, 339	Szklanka wysoka	174, 177, 180-181, 183, 186-189
System odwróconej osmozy	443, 452	Szklanki Baroque	188
Szablon do dekoracji potrójny	334	Szklanki Carre	188
Szafa chłodnicza	484-489	Szklanki Casablanca	189
Szafa chłodniczo-mroźnicza	488	Szklanki Centra	187
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	507	Szklanki Granada	188
Szafa porządkowa z umywalką	507	Szklanki Grande-s	186
Szafa przelotowa drzwi suwane	506	Szklanki Istanbul	187
Szafa szybkiego chłodzenia	496	Szklanki Karat	188
Szafka wisząca (drzwi suwane)	506	Szklanki Next	186
Szafka wypiekowa	440	Szklanki Side	186
Szatkownica CL30 Bistro	380	Szko Bormioli Rocco	174
Szatkownica CL40	380	Szko cateringowe	296
Szatkownica do warzyw CL20	378	Szko cechowane	177
Szatkownica do warzyw CL50	379	Szko do kawiarni	332
Szatkownica do warzyw CL50 Gourmet	381	Szko do serwowania	175
Szatkownica do warzyw CL52	380	Szko Pasabahce	178
Szatkownica do warzyw CL55	382	Szko termiczne	198
Szatkownica do warzyw CL60	383	Sznur do słupka hotelowego	288
Szczoteczka do czyszczenia ekspresu	331	Szokówka	496
Szczotka czyszczenia pieców	367	Szpachelka	349
Szczotka do czyszczenia pieców	367	Szpatuła	61-64, 87

Szpatuła do lodów	342	Tace kelnerskie	274
Szpatuła do masy cukierniczej	349	Tacka na paragony	68
Szpatułka drewniana okrągła do naleśników	410	Talerz do makaronu	160, 166
Szpikelec do bonowania	68	Talerz do pizzy	166, 368
Szpilka do bonowania	68	Talerz do ślimaków	206
Sztućce Ardila	120	Talerz głęboki	131-132, 136, 138-141, 145, 147, 149, 152-156, 160, 164, 165, 168-169, 171
Sztućce Barowe	116	Talerz głęboki do makaronu	154
Sztućce Cateringowe	115	Talerz obiadowy	136
Sztućce Classic	119	Talerz płaski	136
Sztućce dla dzieci	130	Talerz płytki	131-133, 136, 138-141, 145, 147, 149, 152-156, 160, 164-166, 168-169, 171
Sztućce Duero	124	Tamper	334
Sztućce Ebro	125	Tandaryzer	112
Sztućce Kids	130	Tarcza plastry	387
Sztućce Navia	122	Tarcza plastry faliste	387
Sztućce Nova	121	Tarcza słupki	388
Sztućce Przedszkolne	130	Tarcza waffle	388
Sztućce Restauracyjne	126	Tarcza wiórki	387
Sztućce Restauracyjne eko	118	Tarka do cytryn / parmezanu	66
Sztućce Segura	123	Tarka do przypraw	66
Sztućce Stołówkowe	117	Tarka sześciokątna	67
Sztućce Tambre	128	Tasak	87, 90, 97
Sztućce Turia	127	Tasak karbowany	90
Szufelka	66	Termo-higrometr	70
Szufelka do frytek	68	Termometr	70
Szumówka	60-63, 65	Termometr cyfrowy bezdotykowy	70

Ś

Środek do czyszczenia ekspresów	335, 526
Świetłówka bezodpryskowa	522

T

Tabliczka informacyjna	200, 259
Taboret elektryczny	36
Taboret elektryczny Robot Coupe	420
Taboret indukcyjny	35
Taboret pomocniczy Standard Line	34
Taboret Standard Line Power	34
Taboret Top Line	33
Taca	138, 143, 158, 274-275, 278
Taca antypoślizgowa	274-275
Taca bufetowa	267, 268
Taca cateringowa	267, 268
Taca do krzeselka	131, 294
Taca do serwowania	267, 268
Taca ekspozycyjna	267, 268
Taca GN 1/1 brzoźowa gładka	276
Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	276
Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	276
Taca kelnerska	274-275
Taca ociekowa	219
Taca stołowa	267, 268
Tace bufetowy	263-264
Termos cateringowy	264, 296
Termos stołowy	263-264
Termos śniadaniowy	263-264
Termos transportowy	237 - 241, 369
Termos z kranem	234
Termosy stalowe Basic Line	235
Termosy transportowe z polietylenu	236
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	233
Źłuzek do mięsa	112
Źłuzek do mięsa prochef	112
Źłuzek do ziemniaków	61, 65
Źłuzek szefa kuchni	112
Torba do pizzy	241, 369
Toster	418
Trybownik	86, 91-92
Trybuszon	307

U

Ubijak do piany z kulką (20 drutów) 62
 Ubijak do ziemniaków 61, 65
 Ubijak piany 348
 Uchwyt do mikserów 397
 Uchwyt na kanapki 418
 Uchwyt ścienny na 4 tarce 388
 Umywalka niezabudowana 503
 Umywalka zabudowana 503
 Unox.Link z sondą sous-vide 443, 453
 Urządzenia uzupełniające ciąg grzewczy 32
 Urządzenie do głębokiego smażenia 409-410, 413
 Urządzenie do gotowania ryżu 422
 Urządzenie do hot-dogów 414
 Urządzenie do kebabu 421
 Urządzenie do pakowania próżniowego 229, 230
 Uzdadniacz wody 541

W

Waga kalkulacyjna 81
 Waga magazynowa 82
 Waga pomocnicza 79, 334
 Waga sklepowa 80
 Wałek 347
 Wałki zgniatające 375
 Wałkowarka do ciasta 364
 Wanna 57
 Wanna cedzakowa 59
 Wanna przedczakowa 59
 Warnik do wody 261
 Warnik dwuściankowy 261
 Warnik Gredil 260
 Waza 165, 207
 Waza do zupy 136, 139-141, 145, 147, 149, 153-155, 207
 Wazon 137, 146, 150, 162, 166
 Wazon Botanica 194
 Wazon Flora 194
 Wazonik 194
 Wąż do pakowania próżniowego 231
 Wiaderko do szampana 311
 Wiadra Premium ze stali nierdzewnej 55
 Wiadro z pierścieniem 55
 Wiadro ze stali nierdzewnej 55
 Widelczyk do ciasta 119, 123-124, 126
 Widelczyk stołowy 130
 Widelec 91-92, 102-103
 Widelec „prosty” 90
 Widelec „zakrzywiony” 90
 Widelec do przewracania 61-62
 Widelec do serwowania 63, 272
 Widelec do ślimaków 206

Widelec płaski 87
 Widelec półmiskowy 63, 272
 Widelec stołowy 115 - 128
 Wielofunkcyjny piec konwekcyjny 40
 Wieszak na pokrywki 46
 Wieszak na worki i końcówki 345
 Wieszak z haczykami 62
 Wilk do mięsa 376, 377
 Wiosło 65
 Wirówka do sałaty 56
 Wisząca lampa grzewcza 291
 Witryna chłodnicza 276, 475-479
 Witryna chłodnicza 480
 Witryna chłodnicza do butelek 322-323, 481-482
 Witryna do serwowania 270
 Witryna do serwowania GN 1/1 276
 Witryna ekspozycyjna 477
 Witryna grzewcza 423
 Witryna mroźnicza 480
 Witryna mroźnicza barowa 323, 481
 Witryna z poliwęglanu 276, 281
 Wkład chłodzący 276
 Wkład do głowicy Brita 539
 Wkład do kociołka do zupy 258
 Wkład ociekowy 219
 Wkład wymienny do filtrów do wody Brita 540
 Wkłady do gotowania makaronu 46
 Włącznik pneumatyczny 543
 Wok indukcyjny 28
 Worek do wyciskania jednorazowy 345
 Worek do wyciskania standard 345
 Worek na pieczywo 205
 Worki do pakowania próżniowego 232
 Wózek 442
 Wózek do koszy 536
 Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy 367
 Wózek kelnerski 243
 Wózek platformowy 242
 Wózek transportowy do blach piekarniczych i pojemników GN 244
 Wózki transportowe 296
 Wskaźnik temperatury 70
 Wybierak do ciast 346, 348
 Wycinarki 347
 Wyciskacz do cytrusów 308, 314, 384
 Wyciskacz do cytryn 72, 308
 Wyciskacz do plasterków cytrusowych 308
 Wyciskarka do owoców 314
 Wyciskarka elektryczna do cytrusów 314
 Wydrążacz 62
 Wydrążacz do jabłek 75
 Wydrążacz do kulek podwójny 75
 Wydrążacz do pomidorów 72, 75

Z

Zabezpieczenie otwarcia drzwi.....	443, 453	Zestaw końcówek do syfonów iSi	341
Zakrętka do kubków słoików	175	Zestaw mini salatek	143, 158, 278
Zamrażarka skrzyniowa	495	Zestaw noży dekoracyjnych	76-77
Zaparzacz	262	Zestaw noży kutyh Elite w pokrowcu	90, 103
Zaparzacz dwusciankowy.....	262	Zestaw noży kutyh z pokrowcem	91,102
Zaparzacz przelewowy	330	Zestaw noży Sanelli z listwą	87, 103
Zapaska maxi	515	Zestaw noży walcowanych z listwą	92, 102
Zapaska midi	515	Zestaw podłączeniowy	442, 446, 452
Zapaska mini	515	Zestaw podłączeniowy do internetu	453, 464
Zastawa stołowa Opal Glass	167	Zestaw podstaw bufetowych	285
Zestaw 2-elementowy do przypraw	202,203	Zestaw pompy cateringowej	443, 446, 453, 464
Zestaw 2-elementowy do przypraw płynnych	203	Zestaw prysznicza	41, 443, 446
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem	202-203	Zestaw Rapid Infusion	341
Zestaw 3 miseczek	157, 162, 279	Zestaw sztućcy	115-117, 119-120, 122-128, 130
Zestaw 3-elementowy do przypraw	202, 203	Zestaw tarcz do frytek	387
Zestaw 4 miseczek	157, 162, 279	Zestaw tarcz do kostek	388
Zestaw 4 sit do przesiewania	58	Zestawy do przypraw	202
Zestaw 4 tarcz (polski)	378, 380, 384	Zester	76
Zestaw 4-elementowy do przypraw	202-203	Zmiękczac do wody	321, 541
Zestaw 5-elementowy do przypraw	202-203	Zmiękczac wody	541
Zestaw 6 tarcz (polski)	379-380, 382-383, 385	Zmywarki Silanos EVO 2 HY-NRG	532
Zestaw blach do pieców UNOX GN 1/1	441, 446	Zmywarki Stalgast	528
Zestaw desek HACCP	106	Zmywarko wypararka do garnków i tac	533
Zestaw do carvingu	76-77	Zmywarko wypararka do szkła	528
Zestaw do czyszczenia kostki	388	Zmywarko wypararka kapturowa	531,534
Zestaw do piętrzenia pieców	463	Zmywarko wypararka uniwersalna	529, 532
Zestaw do przecierów	384	Zmywarko wypararka uniwersalna Power Digital	530
Zestaw do przypraw	165	Zmywarko-wypararki gastronomiczne	528-534
Zestaw do zestawiania dwóch pieców Bakertop	452	Znacznik rozstawny	348
Zestaw do zestawiania dwóch pieców Cheftop GN 1/1	442		
Zestaw do ziemniaków i pure	379-380, 382, 383		
Zestaw dwóch koszy do frytownicy	23		
Zestaw garnków	45		
Zestaw końcówek do nadziewania	341		

Ż

Żel do podgrzewaczy	251
Żel w butelce	251
Żel w puszcze	251
Żel w wiadrze	251



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektywy 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).

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 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.

www.stalgaŝt.com

801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces

