

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast
ekspert gastronomiczny



katalog | wydanie 40
PAŹDZIERNIK 2018

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

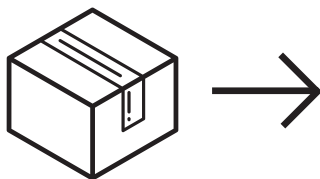
Szczegółowe warunki dostępne na:

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:

szczególne 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.stalgastr.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

Z wielką przyjemnością prezentujemy Państwu nasz najnowszy katalog – wydanie 40, obowiązujący od **8 października 2018 r.**

W aktualnej edycji, mając na uwadze kompleksowość i dalszy rozwój naszej oferty, wprowadziliśmy wiele nowych produktów uwzględniających Państwa potrzeby. Wśród nich znalazły się m.in.:

- **pionowe grille (rożna) obrotowe firmy Potis**, elektryczne i gazowe – doskonałe do pieczenia gyrośów, doner kebabów, kebabów, czy szaormy; charakteryzujące się najlepszym stosunkiem ceny do jakości
- **automatyczny ekspres do kawy, lodówka na mleko do kawy oraz wybijak do fusów** – dedykowane dla kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji oraz biur
- **granitor** – służący do przygotowania napojów mrożonych, wyposażony w tackę ociekową
- **pakowarka do płynów oraz pakowarka próżniowa komorowa** – idealna do pakowania produktów spożywczych, wykorzystywana również w Sous Vide
- **noże Sanelli, linia Skin** – cechujące się wysokimi parametrami użytkowymi i konkurencyjną ceną
- **urządzenie do czekolady** – atrakcyjny element wyposażenia każdej kawiarni i cukierni
- **patelnie WOK** – doskonałe do sporządzania

potraw z kuchni Dalekiego Wschodu, wegetariańskiej i tradycyjnej

- **stoły i szafy chłodnicze** – uzupełniające asortyment produktów skierowanych dla branży piekarniczej i cukierniczej

Korzystając z okazji chcielibyśmy poinformować, że jeden z naszych produktów z liczącej ponad 30 urządzeń grzewczych linii 700 – **4 palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym** został zakwalifikowany do ścisłego finału konkursu **Dobry Wzór 2018**.

Tym samym polecamy Państwu produkty z nowej linii 700, szczególnie nowatorskie, ekonomiczne urządzenia grzewcze – **indukcyjne** oraz działające z wykorzystaniem technologii podczerwieni (infrared).

Jednocześnie przypominamy, że pełną ofertę naszych produktów znajdują Państwo u Partnerów Handlowych Stalgast na terenie całego kraju.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem!

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



Kotecki *Mkotecki*

Michał Kotecki

Maciej Kotecki



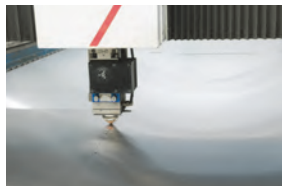
POLSKA PRODUKCJA

Nowoczesna fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.



W uruchomionej w 2008 roku przez Stalgast własnej fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarko wyparzarki, 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. Sukcesywnie rozszerzamy naszą ofertę o kolejne produkty z tej grupy.





Produkty

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

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

Projekty nowych linii opracowujemy przy użyciu najnowszego oprogramowania z uwzględnieniem ostatnich 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 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 nasza nowa linia zmywarko wyparzarek gastronomicznych zakwalifikowała się do ścisłego finału w kategorii Sfera Pracy konkursu Dobry Wzór organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.

Wyroby Fabryki Urządzeń Gastronomicznych Stalgastr 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 ciągów grzewczych na Targach HostMilano 2017. Jeden z naszych produktów z liczącej ponad 30 urządzeń linii 700 kompletnych trzonów kuchennych - 4 palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym został zakwalifikowany do ścisłego finału konkursu Dobry Wzór 2018.



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
SAMOOBSŁUGOWA**

PIZZERIA

Wspieramy Cię na każdym etapie Twojej inwestycji!



centrum
badawczo-rozwojowe



biuro projektów



produkcja



logistyka



serwis



porady ekspertów



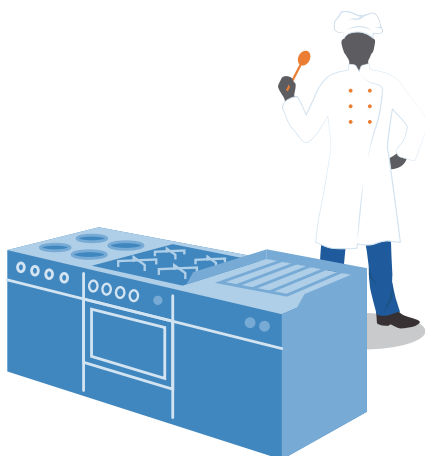
inwestycje



sprzedaż

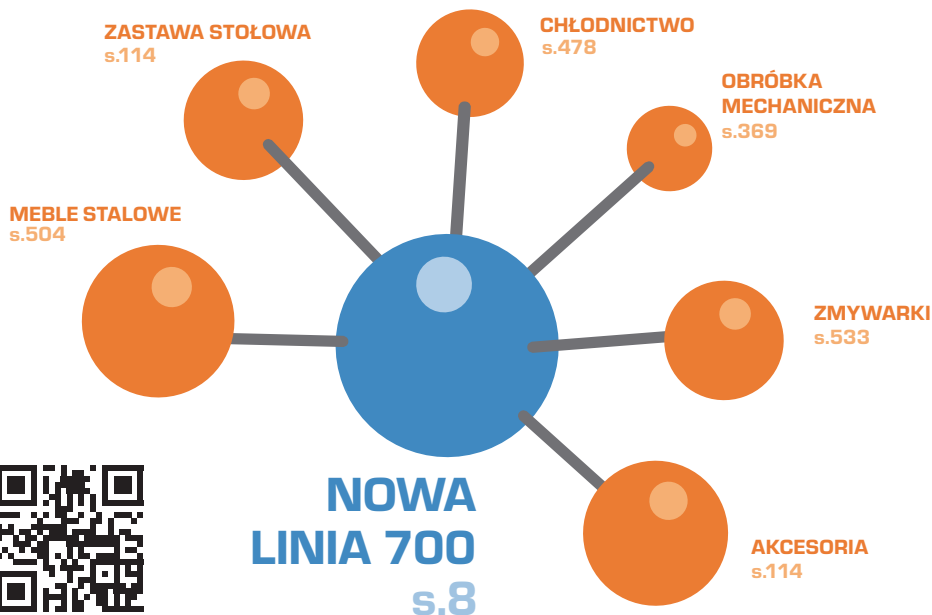
więcej na: www.stalgast.com

Wszystko w jednym miejscu dostępne od ręki!



Stalgast,

dzięki najbogatszej na krajowym rynku, kompleksowej ofercie pozwala na zrealizowanie 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, infrared, 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	32-36
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące	37-39
Piec konwekcyjny	40
Patelnia elektryczna	41

Porównanie technologii grzania

 - indukcja elektromagnetyczna

 - elektryczne płyty grzejne

 - infrared (podczerwień)

 - tradycyjne palniki gazowe



zużycie energii

MIN.

max.



szybkość grzania

wolno

SZYBKO



emisja temperatury

NISKA

wysoka



utrzymanie czystości

trudne

ŁATWE



koszt serwisu

NISKI

wysoki



2 lata gwarancji*

Przeszkłone
drzwi piekarnika



Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkowania



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny
system sterowania



- czytelne i trwale 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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

finalista
konkursu



2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszkłone 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 (+/- 45 mm)



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	statyczny	8015,00 (9858,45)
9710130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/6	G30	statyczny	8015,00 (9858,45)
9710210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/6	G20	statyczny	8015,00 (9858,45)
9710230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/6	G30	statyczny	8015,00 (9858,45)
9710310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/6	G20	statyczny	8015,00 (9858,45)
9710330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/6	G30	statyczny	8015,00 (9858,45)
9715110	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G20 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9715130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G30 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9715210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G20 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9715230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G30 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9715310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G20 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9715330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G30 / 400	termoobieg	8345,00 (10264,35)
9716110	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G20 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
9716130	4-palnik (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5/7	G30 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
9716210	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G20 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
9716230	4-palnik (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5/7	G30 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
9716310	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G20 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
9716330	4-palnik (2x5+2x7)	800	700	850	24,0/7	G30 / 400	statyczny	8130,00 (9999,90)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,00 (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	650	530	-	-	-	-	143,00 (175,89)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt 200	200	-	-	-	-	-	31,00 (38,13)

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego z termoobiegiem GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

Intuicyjny
system
sterowania



Ergonomiczny
uchwyty 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 kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9711110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statyczny	9415,00 (11580,45)
9711130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 6	G30	statyczny	9415,00 (11580,45)
9711210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statyczny	9415,00 (11580,45)
9711230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 6	G30	statyczny	9415,00 (11580,45)
9711710	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	10165,00 (12502,95)
9711730	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	10165,00 (12502,95)
97117210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	10165,00 (12502,95)
97117230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	10165,00 (12502,95)
9718110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9735,00 (11974,05)
9718130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9735,00 (11974,05)
9718210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	9735,00 (11974,05)
9718230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	9735,00 (11974,05)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,00 (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	650	530	-	-	-	-	143,00 (175,89)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	-	31,00 (38,13)

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 podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (+/- 20 mm)

Żeliwne ruszty



Wyjmowana pojemna misa podpalnika



NAKŁADKA 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	2630,00 (3234,90)
9705130	2-palniki (3,5+5)	400	700	250	8,5	G30	2630,00 (3234,90)
9705210	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G20	2630,00 (3234,90)
9705230	2-palniki (3,5+7)	400	700	250	10,5	G30	2630,00 (3234,90)
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G20	4280,00 (5264,40)
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G30	4280,00 (5264,40)
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G20	4280,00 (5264,40)
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G30	4280,00 (5264,40)
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G20	4280,00 (5264,40)
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G30	4280,00 (5264,40)
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G20	5980,00 (7355,40)
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G30	5980,00 (7355,40)
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G20	5980,00 (7355,40)
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G30	5980,00 (7355,40)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	200	200	-	-	-	31,00 (38,13)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	249,00 (306,27)

KUCHNIE INDUKCYJNE

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

INOX

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 pokrętem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają**
- **możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

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	400	9290,00 (11426,70)
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	14990,00 (18437,70)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)

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
- **polo grzewcze typu HiLight**
- **polo 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 (+/- 20 mm)

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	3200,00 (3936,00)
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	5340,00 (6568,20)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszkłone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory przewodnic
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)



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 podpalnikowa



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	7275,00 (8948,25)
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	7060,00 (8683,80)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-		123,00 (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-		143,00 (175,89)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy przewód
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

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	8985,00 (11051,55)
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	8665,00 (10657,95)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	123,00 (151,29)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	143,00 (175,89)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)

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	2000,00 (2460,00)
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	3100,00 (3813,00)
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	4815,00 (5922,45)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	249,00 (306,27)

GRILLE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PLYTA GRILLOWA GAZOWA

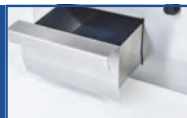


- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	4495,00 (5528,85)
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	4495,00 (5528,85)
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	4600,00 (5658,00)
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	4600,00 (5658,00)
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	6955,00 (8554,65)
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	6955,00 (8554,65)
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	7380,00 (9077,40)
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	7380,00 (9077,40)
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	7275,00 (8948,25)
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	7275,00 (8948,25)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1285,00 (1580,55)

Szuflada na
odpadki i
tłuszcz



Powierzchnia
łatwa do
czyszczenia



PLYTA 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 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



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	3960,00 (4870,80)
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400	4065,00 (4999,95)
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	5240,00 (6445,20)
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	5990,00 (7367,70)
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	5775,00 (7103,25)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1285,00 (1580,55)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)

Płyta gładko-
ryflowana



Ergonomiczny
panel
sterowania





PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą 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 (+/- 20 mm)



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	6205,00 (7632,15)
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	6635,00 (8161,05)
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	6420,00 (7896,60)

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 (+/- 20 mm)



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	6635,00 (8161,05)
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400	10700,00 (13161,00)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	207,00 (254,61)



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwywypływowym
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)



Ruszt typu
V idealny do
grillowania
mięś i warzyw



Ruszt typu
S idealny do
grillowania
ryb i owoców
morza



Szuflada na
popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto (brutto)	
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4270,00	(5252,10)
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4270,00	(5252,10)
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4805,00	(5910,15)
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4805,00	(5910,15)
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	6730,00	(8277,90)
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	6730,00	(8277,90)
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	7265,00	(8935,95)
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	7265,00	(8935,95)
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	376,00	(462,48)
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	718,00	(883,14)
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	33,00	(40,59)

FRYTOWNICE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

- 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 przeciwywypływowym
- 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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

Pojemnik
z filtrem
na fryturę



Wydajny
system
palników
gazowych



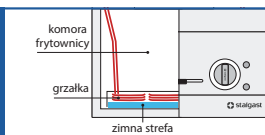
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	6955,00 (8554,65)
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	6955,00 (8554,65)
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	10370,00 (12755,10)
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	10370,00 (12755,10)

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



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	4705,00 (5787,15)
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	5565,00 (6844,95)
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	7380,00 (9077,40)
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	471,00 (579,33)

PATELNIIE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PATELNIJA UCHYLNA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy 0,35m²**
- **pojemność 58 l**
- elektrozawór do napełniania wodą
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu misy



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	11760,00 (14464,80)
9740030	800	700	850	17	~200	G30	57	11760,00 (14464,80)

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 misy roboczej**
- **wąski wypływ misy**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza misy 0,35m²**
- **pojemność 58 l**
- elektrozawór do napełniania wodą
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

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	10690,00 (13148,70)

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 misy**
- **korek misy z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza 0,16m²**
- **pojemność 19 litrów**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

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	3950,00 (4858,50)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)

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 także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)



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	7050,00 (8671,50)
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	7050,00 (8671,50)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	301,00 (370,23)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	436,00 (536,28)



MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **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 (+/- 45 mm)

Ergonomiczny
panel
sterowania



Kosze
do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł)	
9745000	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	5340,00	(6568,20)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	301,00	(370,23)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	436,00	(536,28)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	176,00	(216,48)

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 grawerowany laserowo**
- **średnica misy indukcyjnej 290 mm, 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

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	9620,00 (11832,60)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	176,00 (216,48)

PATELNIJA WOK

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037400	400	120	49,99 (61,49)
037401	400	120	69,99 (86,09)



NOWOŚĆ

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



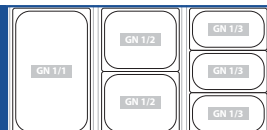
BEMAR

- 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 (+/- 20 mm)

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	2780,00 (3419,40)
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	4170,00 (5129,10)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm						176,00 (216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm						207,00 (254,61)

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

- 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	802,00 (986,46)
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1025,00 (1260,75)
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1285,00 (1580,55)
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1120,00 (1377,60)
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1445,00 (1777,35)
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2000,00 (2460,00)
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	176,00 (216,48)
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	207,00 (254,61)
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	249,00 (306,27)

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 (+/- 45 mm)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
1.	9701200	400	565	600	534,00	(656,82)
2.	9701400	800	565	600	759,00	(933,57)
3.	9701600	1200	565	600	995,00	(1223,85)



1



2

PODSTAWA OTWARTA

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 na podstawie 1200
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
1.	9702200	400	565	600	748,00	(920,04)
2.	9702400	800	565	600	984,00	(1210,32)
3.	9702600	1200	565	600	1210,00	(1488,30)

PODSTAWA Z DRZWIAMI

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 na podstawie 1200
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
1.	9703200	400	620	600	941,00	(1157,43)
2.	9703400	800	620	600	1410,00	(1734,30)
3.	9703600	1200	620	600	1690,00	(2078,70)



3

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	176,00	(216,48)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	207,00	(254,61)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	249,00	(306,27)



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 przeciwwypływowym
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



super cena!

1159⁰⁰



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	1159,00 (1425,57)
773003	Taboret pojedynczy	580	580	380	9	G30	1159,00 (1425,57)
773011	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G20	2975,00 (3659,25)
773013	Taboret podwójny	1160	580	380	2x9	G30	2975,00 (3659,25)
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	37,00 (45,51)

TABORET STANDARD LINE POWER

- zdejmowany ruszt ze stali nierdzewnej
- palnik 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l
- regulowane stopki (+/- 20 mm)
- zalecane stosowanie garnków o Ø 450-500 mm



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773045	567	567	380	14	G20	1655,00 (2035,65)
773046	567	567	380	11	G30	1655,00 (2035,65)

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- 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 także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



1



2

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	855,00 (1051,65)
2.	773050	Nakładka redukcyjna na ruszt	220	220	10	-	-	52,00 (63,96)

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

INOX


 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 pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773025	500	500	380	5	400	3999,00 (4918,77)
773028	600	600	380	8	400	4599,00 (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

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Płodów

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 stopki (+/- 20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773020	580	580	380	5	400	2950,00 (3628,50)

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 przeciwwyfłypowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)

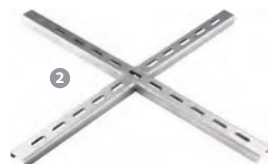


1

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	3950,00 (4858,50)
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G30	3950,00 (4858,50)
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20	3950,00 (4858,50)
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G30	3950,00 (4858,50)
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20	3950,00 (4858,50)
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G30	3950,00 (4858,50)
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20	5555,00 (6832,65)
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G30	5555,00 (6832,65)
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20	5555,00 (6832,65)
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G30	5555,00 (6832,65)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	31,00 (38,13)

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 przeciwwypływowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana miska podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



1

Żeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20	4270,00	(5252,10)
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	4270,00	(5252,10)
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20	4270,00	(5252,10)
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	4270,00	(5252,10)
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20	4270,00	(5252,10)
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	4270,00	(5252,10)
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20	4270,00	(5252,10)
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	4270,00	(5252,10)
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20	4270,00	(5252,10)
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30	4270,00	(5252,10)
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20	5875,00	(7226,25)
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	5875,00	(7226,25)
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20	5875,00	(7226,25)
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	5875,00	(7226,25)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	200	200	-	-	-	31,00	(38,13)

NAKŁADKA REDUKCYJNA

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



2

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radosz

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
- **tloczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



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	2985,00 (3671,55)
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4485,00 (5516,55)

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 poziomye prowadnice
- **ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie**
- kontrolki pracy i zasilania
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki (+/- 20 mm)



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	3635,00 (4471,05)
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	328,00 (403,44)

PATELNICZKA ELEKTRYCZNA

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

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNICZKA UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy 0,27 m² umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przebieg misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność 40 l
- wyjątkowo stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki (+/- 20 mm)



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 (zł) netto (brutto)
778002 651202	Patelnia Zestaw prysznica	700 -	786 -	912 -	do 300 -	100 -	6,3 -	400 -	2699,00 (3319,77) 251,00 (308,73)



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki Standard Line.....	43
Garnki Premium Line.....	44, 45
Garnki trzywarstwowe	47
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające	46

Patelnie Premium Line	48
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą... ..	49, 50
Wok.....	48
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



1

super cena! OD:

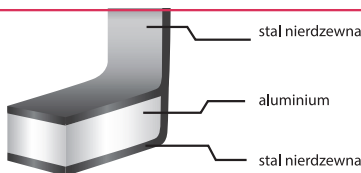
102⁰⁰

2

super cena! OD:

115⁰⁰

Dno typu
sandwich



1 GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011245	240	200	9	102,00 (125,46)
011285	280	250	15,4	137,00 (168,51)
011325	320	260	20,9	184,00 (226,32)
011345	320	320	25,7	219,00 (269,37)
011365	360	360	36,6	269,00 (330,87)
011405	400	400	50,3	339,00 (416,97)
011455	450	450	71,6	437,00 (537,51)
011505	500	500	98,2	527,00 (648,21)

2 GARNEK ŚREDNII

- z pokrywką

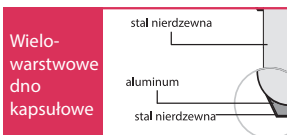
Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012285	280	180	11,1	115,00 (141,45)
012325	320	200	16,1	174,00 (214,02)
012365	360	220	22,4	207,00 (254,61)
012405	400	260	32,6	287,00 (353,01)
012455	450	360	57,3	409,00 (503,07)

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



Wielo-warstwowe dno kapsułowe



Technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła



Wielo-punktowo zgrzewane uchwyty

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	81,00 (99,63)
011202	200	200	6,3	135,00 (166,05)
011242	240	200	9,0	169,00 (207,87)
011282	280	250	15,4	209,00 (257,07)
011322	320	260	20,9	299,00 (367,77)
011342	320	320	25,7	370,00 (455,10)
011362	360	360	36,6	435,00 (535,05)
011402	400	400	50,3	549,00 (675,27)
011452	450	450	71,6	679,00 (835,17)
011502	500	500	98,2	839,00 (1031,97)

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012162	160	95	1,9	76,00 (93,48)
012202	200	140	4,4	113,00 (138,99)
012242	240	160	7,2	139,00 (170,97)
012282	280	180	11,1	173,00 (212,79)
012322	320	200	16,1	259,00 (318,57)
012362	360	220	22,4	324,00 (398,52)
012402	400	300	37,7	459,00 (564,57)
012452	450	360	57,3	609,00 (749,07)
012502	500	320	62,8	690,00 (848,70)

GARNEK NISKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013202	200	105	3,3	99,00 (121,77)
013242	240	110	5,0	125,00 (153,75)
013282	280	130	8,0	159,00 (195,57)
013322	320	160	12,9	285,00 (350,55)
013362	360	180	18,3	305,00 (375,15)
013402	400	250	31,4	409,00 (503,07)

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011204	200	200	6,3	109,00 (134,07)
011244	240	200	9,0	143,00 (175,89)
011284	280	250	15,4	189,00 (232,47)
011324	320	260	20,9	278,00 (341,94)
011344	320	320	25,7	319,00 (392,37)
011364	360	360	36,6	409,00 (503,07)
011404	400	400	50,3	489,00 (601,47)
011454	450	450	71,6	655,00 (805,65)
011504	500	500	98,2	789,00 (970,47)

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012164	160	95	1,9	65,00 (79,95)
012204	200	140	4,4	95,00 (116,85)
012244	240	160	7,2	133,00 (163,59)
012284	280	180	11,1	165,00 (202,95)
012324	320	200	16,1	267,00 (328,41)
012364	360	220	22,4	289,00 (355,47)
012404	400	300	37,7	425,00 (522,75)
012454	450	360	57,3	587,00 (722,01)
012504	500	320	62,8	607,00 (746,61)

GARNEK NISKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013204	200	105	3,3	91,00 (111,93)
013244	240	110	5,0	109,00 (134,07)
013284	280	130	8,0	126,00 (154,98)
013324	320	160	12,9	212,00 (260,76)
013364	360	180	18,3	255,00 (313,65)
013404	400	250	31,4	411,00 (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	272,00 (334,56)

**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	219,00 (269,37)

POKRYWKĄ


Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
019164	160	22,00 (27,06)
019204	200	27,00 (33,21)
019244	240	36,00 (44,28)
019284	280	44,00 (54,12)
019324	320	64,00 (78,72)
019364	360	76,00 (93,48)
019404	400	89,00 (109,47)
019454	450	113,00 (138,99)
019504	500	125,00 (153,75)

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015162	160	95	1,9	91,00 (111,93)
015202	200	105	3,3	105,00 (129,15)
015242	240	110	5,0	123,00 (151,29)
015282	280	130	8,0	143,00 (175,89)

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015164	160	95	1,9	64,00 (78,72)
015204	200	105	3,3	79,00 (97,17)
015244	240	110	5,0	109,00 (134,07)
015284	280	130	8,0	129,00 (158,67)

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
017202	200	65	1,2	63,00 (77,49)
017242	240	75	2,2	84,00 (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
- pokrywki wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



1 rok gwarancji



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
020001	399,00 (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	113,00 (138,99)

PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010404	400	400	450	399,00 (490,77)
010505	500	500	450	429,00 (527,67)
010606	600	600	450	499,00 (613,77)

GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	124,00 (152,52)
095600	600	180	110	10,5	175,00 (215,25)

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	359,00 (441,57)

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 zawieszistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i się nie przypalają



1 GARNEK
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
021124	240	140	6,3	209,00	(257,07)
021128	280	160	9,8	199,00	(244,77)



2 RONDEL
- bez pokrywki

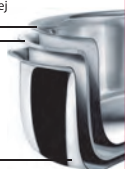
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
021016	160	75	1,5	99,00	(121,77)
021020	200	120	3,8	149,00	(183,27)

Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprowadza 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	127,00	(156,21)
021428	280	50	125,00	(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	164,00	(201,72)



5



5 POKRYWKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł)	
		netto	brutto
021920	200	25,00	(30,75)
021922	220	32,00	(39,36)
021928	280	39,00	(47,97)

PATELNIIE

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



PATELNIIA WOK

NOWOŚĆ



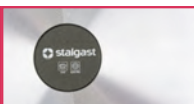
Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena (zł)	
1.	037400	400	120	200	49,99	(61,49)
2.	037401	400	120	185	69,99	(86,09)

PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Szybkie
i równomierne
rozprzewodanie
ciepła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
034240	240	55	137,00	(168,51)
034280	280	55	157,00	(193,11)
034320	320	55	177,00	(217,71)

PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
014203	200	40	67,00	(82,41)
014243	240	42	78,00	(95,94)
014283	280	48	103,00	(126,69)
014323	320	52	138,00	(169,74)
014363	360	65	199,00	(244,77)
014403	400	70	233,00	(286,59)

PATELNIIA CERAMICZNA

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

Ceramic



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
018200	200	45	49,00	(60,27)
018240	240	50	59,00	(72,57)
018280	280	55	79,00	(97,17)

PATELNIIA NIEPRZYWIĘRAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości

super cena! 00:

39⁰⁰



NOWOŚĆ

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
014245	240	50	39,00	(47,97)
014285	280	55	49,00	(60,27)

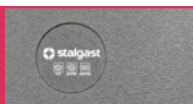
PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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

Al



Szybkie
i równomierne
rozprzewodanie
ciepła



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
034241	240	50	157,00	(193,11)
034281	280	55	177,00	(217,71)

PATELNIIA NIEPRZYWIĘRAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
014244	240	42	116,00	(142,68)
014284	280	48	145,00	(178,35)
014324	320	52	209,00	(257,07)

PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
037280	280	40	78,00	(95,94)

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	44,00 (54,12)
035240	240	45	2,0	54,00 (66,42)
035280	280	50	3,0	72,00 (88,56)



super cena! 00:

44⁰⁰

2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032260	255/215	17	77,00 (94,71)
032300	292/255	17	97,00 (119,31)



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	45,00 (55,35)
035281	280	45	2,0	56,00 (68,88)
035321	320	50	3,0	72,00 (88,56)
035361	360	55	4,0	97,00 (119,31)
035401	400	60	5,0	120,00 (147,60)



super cena! 00:

37⁰⁰



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	255 / 215	17	66,00 (81,18)
032301	292 / 255	17	90,00 (110,70)



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

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



PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
031200	200	40	0,9	92,00	(113,16)
031240	240	40	1,3	119,00	(146,37)
031280	280	45	2,0	135,00	(166,05)
031320	320	50	3,0	145,00	(178,35)
031360	360	50	4,0	191,00	(234,93)
031400	400	55	5,0	253,00	(311,19)



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
036200	200	60	1,6	146,00	(179,58)
036240	240	65	2,6	186,00	(228,78)
036280	280	75	3,8	197,00	(242,31)



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
032250	250	20	0,8	97,00	(119,31)
032280	280	20	1,1	100,00	(123,00)



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
034380	380	260	40	3,0	306,00	(376,38)



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 spłukać 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	309,00 (380,07)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
043250	250	30	506	2,7	267,00 (328,41)
043280	290	40	560	3,3	332,00 (408,36)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
044230	230	230	32	375	2,5	207,00 (254,12)

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
046320	390	220	220	6	8,8	727,00 (894,21)

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 sflukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Ryflowane
dno doskonałe
do grillowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049003	230	230	35	2,6	93,00 (114,39)

PŁYTA GRILLOWA

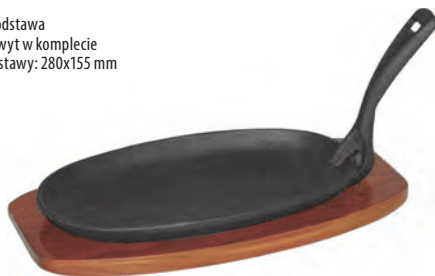
- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	155,00 (190,65)

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	55,00 (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	0,3	39,00 (47,97)

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049016	100	63	0,25	39,00 (47,97)

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	72,00 (88,56)

MINI PATELNIĄ

- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049017	160	44	0,6	51,00 (62,73)

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	49,00 (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	59,00 (72,57)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049013	150	75	0,7	49,00 (60,27)



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra	55
Wirówka do sałaty	56
Miski, wanny	57
Sita, cedzaki	58-59
Przybory do serwowania	60-63
Łopatkki, różgi, tarki	64-67
Ubijaki do ziemniaków	65

Szufelki, dzbanki, miarki	66-67
Ekspozytory, termometry	69-70
Dozowniki, stojaki do sosów	71
Pęsety, szczypce, otwieracze	72-73
Noże i przybory dekoracyjne	74-77
Szatkownica Mandolina	79
Wagi	80-82

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	151,00 (185,73)
091101	280 / 200	245	10	174,00 (214,02)
091121	290 / 200	270	12	211,00 (259,53)
091151	305 / 200	310	15	211,00 (259,53)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092101	280 / 202	265	10	245,00 (301,35)
092121	290 / 202	290	12	239,00 (293,97)
092151	305 / 202	330	15	293,00 (360,39)

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	69,00 (84,87)
093121	290	73,00 (89,79)
093151	305	88,00 (108,24)

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091063	230/155	250	7	133,00 (163,59)
091103	293/205	245	10	150,00 (184,50)
091123	295/230	275	12	175,00 (215,25)
091153	300/200	340	15	191,00 (234,93)

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092103	275/200	285	10	163,00 (200,49)
092123	290/200	305	12	193,00 (237,39)
092153	300/200	354	15	206,00 (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	56,00 (68,88)
093123	290	58,00 (71,34)
093153	300	62,00 (76,26)

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



PP



Wyjmowany
kosz



Wężyk
odprowadzający
wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
072190	420	580	19	459,00 (564,57)

MISKA

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



PP

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	12,00 (14,76)
086310	265	150	5,7	16,00 (19,68)
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	15,00 (18,45)
082200	200	90	2,3	18,00 (22,14)
082240	240	110	4,0	22,00 (27,06)
082280	280	130	6,0	32,00 (39,36)
082300	300	145	7,0	36,00 (44,28)
082320	320	150	8,2	43,00 (52,89)

MISKA

- stal polerowana
- średnica
misek
mierzona
razem
z rantem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082360	360	160	11,5	50,00 (61,50)
082400	400	110	8,0	63,00 (77,49)
082500	500	130	14,0	87,00 (107,01)
082550	550	145	19,0	102,00 (125,46)
082600	600	160	27,0	134,00 (164,82)
082700	700	185	45,0	191,00 (234,93)
082800	800	205	65,0	276,00 (339,48)
082900	900	225	90,0	289,00 (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	2,44 (3,00)
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	12,00 (14,76)
400093	230	101	2,50	6	13,00 (15,99)
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	8,50 (10,46)
082201	200	70	1,2	10,50 (12,92)
082221	220	80	1,6	12,50 (15,38)
082251	250	90	2,3	16,50 (20,30)
082281	280	95	3,0	22,50 (27,68)
082311	310	105	5,0	29,50 (36,29)
082341	340	115	6,0	38,00 (46,74)
082371	375	120	8,0	55,00 (67,65)

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	25,00 (30,75)
081200	200	98	2,5	43,00 (52,89)
081250	250	120	5,0	80,00 (98,40)
081300	300	140	8,0	120,00 (147,60)
081360	360	170	14,0	146,00 (179,58)
081380	380	180	16,0	165,00 (202,95)

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytemi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	14,5	235,00 (289,05)
083450	450	200	21,0	290,00 (356,70)
083500	500	220	28,0	384,00 (472,32)

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
076120	120	140	19,50 (23,99)
076150	150	150	21,00 (25,83)
076180	180	170	26,00 (31,98)
076200	200	180	28,00 (34,44)

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
098010	400	65	35	0,6	98,00 (120,54)
098020	400	50	40	0,4	95,00 (116,85)
098030	400	50	35	0,5	123,00 (151,29)

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075200	200	150	176,00 (216,48)
075240	240	180	207,00 (254,61)

SITKO STOŻKOWE

INOX


Perforacja
1,8 mm


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075201	200	170	41,00 (50,43)
075241	240	210	56,00 (68,88)

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX

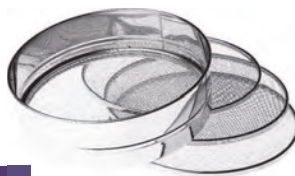


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	230	55	45,00 (55,35)
073250	245	60	50,00 (61,50)
073300	320	80	59,00 (72,57)

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 sitek



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
073210	210	67,00 (82,41)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
077220	220	260	219,00 (269,37)
077260	260	260	249,00 (306,27)

SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
074300	300	430	83,00 (102,09)
074350	350	430	114,00 (140,22)

CEDZAK

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	39,00 (47,97)
071260	250 / 140	150	49,00 (60,27)

CEDZAK

- z uchwytyami

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	124,00 (152,52)
071410	375 / 175	185	83,00 (102,09)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072283	280	160	92,00 (113,16)
072323	320	170	117,00 (143,91)
072363	360	190	150,00 (184,50)
072403	400	220	201,00 (247,23)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072452	450 / 290	240	459,00 (564,57)
072502	500 / 330	260	536,00 (659,28)

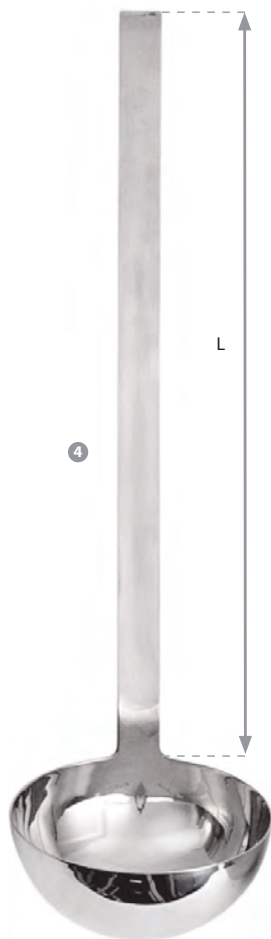
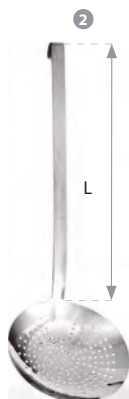
PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

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

Wykonane
z jednego
kawałka stali



Zagięty uchwyt
do zawieszenia



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	22,00 (27,06)
324121	120	360	30,00 (36,90)
324141	140	385	36,00 (44,28)
324161	160	415	47,00 (57,81)
324201	200	480	67,00 (82,41)

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324100	100	305	31,00 (38,13)
324120	120	360	35,00 (43,05)
324140	140	380	39,00 (47,97)
324160	160	415	56,00 (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	29,00 (35,67)
323121	120	365	0,40	34,00 (41,82)
323141	145	395	0,75	50,00 (61,50)
323161	165	430	1,20	64,00 (78,72)
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	19,00 (23,37)
323082	80	345	0,13	24,00 (29,52)
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	89,00 (109,47)



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochla	400	0,2	34,00 (41,82)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	24,00 (29,52)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	23,00 (28,29)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	25,00 (30,75)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	20,00 (24,60)
6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	24,00 (29,52)
7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	25,00 (30,75)
8.	320080	łopatka do przewracania	400	-	25,00 (30,75)

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	312340	Łopatka do ryb	340	77,00 (94,71)
2.	311500	Widelec do przewracania	500	97,00 (119,31)
3.	311100	łyżka do serwowania	460	34,00 (41,82)

PRZYBORY KUCHENNE

- okrągły uchwyt

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	22,00 (27,06)
2.	321020	Widelec do przewracania	-	320	20,00 (24,60)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	20,00 (24,60)
4.	321040	Chochla	70	280	23,00 (28,29)
	321050	Chochla	85	310	22,00 (27,06)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	24,00 (29,52)
6.	321070	Łopatką do przewracania	-	320	22,00 (27,06)
7.	321160	Ubiak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	20,00 (24,60)
8.	321090	Wydrażacz	23	175	16,50 (20,30)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	19,00 (23,37)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	19,00 (23,37)
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

INOX
18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość 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	-	23,00 (28,29)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	26,00 (31,98)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	24,00 (29,52)
5.	420052	Chochla	310	0,08	33,00 (40,59)

PRZYBORY DO SERWOWANIA



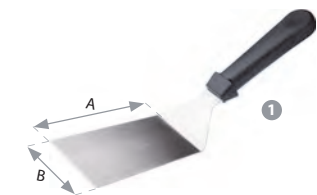
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	325120	Szczypce	250	21,00 (25,83)
	325130	Szczypce	320	21,00 (25,83)
2.	325030	łyżka perforowana	350	23,00 (28,29)
3.	325040	łyżka do serwowania	350	23,00 (28,29)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	24,00 (29,52)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	20,00 (24,60)
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	300	-	23,00 (28,29)

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503205	280	23,00 (28,29)

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503235	370	16,00 (19,68)

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	58,00 (71,34)

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	68,00 (83,64)

5 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	144,00 (177,12)

6 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	182,00 (223,86)

7 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	121,00 (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	34,00 (41,82)



9 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503230	70	365	33,00 (40,59)

10 ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503240	70	365	34,00 (41,82)

**1 RÓZGA STAŁOWA**

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313250	250	18,00 (22,14)
313350	350	24,00 (29,52)
313450	450	26,00 (31,98)
313550	550	26,00 (31,98)

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	20,00 (24,60)
313400	400	25,00 (30,75)
313500	500	26,00 (31,98)
313600	600	26,00 (31,98)

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310160	160	350	100,00 (123,00)
310200	200	450	143,00 (175,89)

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310161	160	470	36,00 (44,28)
310201	200	590	43,00 (52,89)
310241	240	570	66,00 (81,18)

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314300	300	67,00 (82,41)
314460	460	69,00 (84,87)
314610	610	83,00 (102,09)

6 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
- średnica rączki 25 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314501	500	54,00 (66,42)
314801	800	69,00 (84,87)

7 MIESZADŁO
- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314075	750	76,00 (93,48)
314100	1000	75,00 (92,25)
314125	1250	104,00 (127,92)

8 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314130	1300	169,00 (207,87)

SZUFELKA



AI



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304071	0,18	15,00 (18,45)
304072	0,35	18,00 (22,14)
304073	0,68	34,00 (41,82)

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	13,00 (15,99)
305100	1,0	31,00 (38,13)
305200	2,0	41,00 (50,43)

TARKA DO PRZYPRAW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302161	255	29,00 (35,67)

SZUFELKA

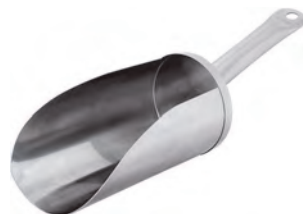
INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304017	0,125	40,00 (49,20)
304033	0,150	56,00 (68,88)
304060	0,450	66,00 (81,18)
304101	0,650	76,00 (93,48)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304102	100	1	65,00 (79,95)

TARKA DO CYTRYN /
PARMEZANU


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302160	255	27,00 (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



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506010	0,00125 - 0,015	18,00 (22,14)

INOX

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



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506015	0,06-0,25	25,00 (30,75)

INOX

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	6,50 (8,00)
506103	1,00	15,00 (18,45)
506203	2,00	20,00 (24,60)
506303	3,00	25,00 (30,75)
506503	5,00	41,00 (50,43)



PP

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka



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)

INOX

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm



INOX

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	24,00 (29,52)
301151	150	36,00 (44,28)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA



INOX

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	26,00 (31,98)

1



1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	18,00 (22,14)

3



2



2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	16,00 (19,68)

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

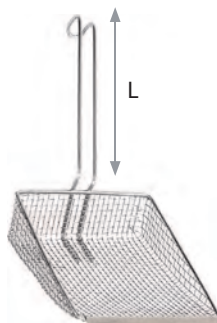
Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	29,00 (35,67)
099103	600	38,00 (46,74)
099104	900	66,00 (81,18)
099105	1200	85,00 (104,55)

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



SZPIKULEC
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
319000	74,00 (91,02)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310300	170	210	50	210	70,00 (86,10)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398100	80	150	17,00 (20,91)

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

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



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	815200	510	230	230	167,00 (205,41)
2.	815250	730	230	230	205,00 (252,15)
3.	815240	840	300	275	257,00 (316,11)

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	309,00 (380,07)

WSKAŹNIK TEMPERATURY

- wskaźnik temperatury $-40 \div 40^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyty umożliwiające zawieszanie



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620110	14,00 (17,22)

TERMOMETR SONDA

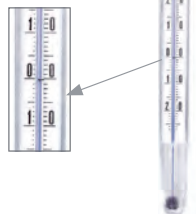
- wskaźnik temperatury $-0 \div 300^{\circ}\text{C}$
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
620510	50	160	15,00 (18,45)

TERMOMETR

- temperatura $-20 \div 50^{\circ}\text{C}$
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620210	16,00 (19,68)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- temperatura $-50 \div 280^{\circ}\text{C}$
- 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	70,00 (86,10)

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY
Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ**

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



**Możliwość
wzorcowania
za 180,- netto**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
620011	52	21	160	93,00 (114,39)

TERMO-HIGROMETR

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



**Możliwość
wzorcowania
za 180,- netto**

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620310	82,00 (100,86)

**TERMOMETR ELEKTRONICZNY
Z SONDĄ**

- temperatura $-50 \div 300^{\circ}\text{C}$
- sonda na 1 m przewoźnie
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



**Możliwość
wzorcowania
za 180,- netto**

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620410	118,00 (145,14)

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

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



**Możliwość
wzorcowania
za 180,- netto**

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620711	214,00 (263,22)

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



PP

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	70,00 (86,10)
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	78,00 (95,94)

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów

PE



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	3,50 (4,31)
065353	White	55	210	0,35	3,50 (4,31)
065721	Red	70	240	0,70	5,00 (6,15)
065722	Yellow	70	240	0,70	5,00 (6,15)
065723	White	70	240	0,70	5,00 (6,15)

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

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

PE



NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065001	62	165	0,355	11,00 (13,53)
065002	60	208	0,470	12,00 (14,76)
065003	70	208	0,590	13,00 (15,99)
065004	75	208	0,710	14,00 (17,22)
065005	87	208	0,950	15,00 (18,45)

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- posiada 5 przegródek

INOX


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348050	347	120	52	48,00 (59,04)

EKSPOZYTOR NA DYSPENSERY DO SOSÓW

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

INOX


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom


Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
065100	3x72	265	110	120	83,00 (102,09)
065105	5x72	435	110	120	114,00 (140,22)

STOJAK NA HOT DOGI

- 348030 stojak na 3 hot dogi

INOX


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348030	217	110	118	69,00 (84,87)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium


AI


Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	26,00 (31,98)

**OTWIERACZ
DO KOSERW**


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334011	39,00 (47,97)

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości


NOWOŚĆ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332030	180	29,00 (35,67)

KRAJACZ DO JAJ

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


NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
332071	120	95	40	37,00 (45,51)

**WYDRAŻACZ
DO POMIDORÓW**


Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	7,00 (8,61)

**PORCJONER
DO RYŻU I PURÉE**
stöckel®

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
531120	250	140,00 (172,20)

**PĘSETA
DO USUWANIA OŚCI**


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	8,50 (10,46)

SKROBAK DO RYB


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	13,00 (15,99)

PĘSETA


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	13,00 (15,99)
422311	300	20,00 (24,60)

**SZCZYPCE
DO LODU**


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

**SZCZYPCE
DO CUKRU / LODU**


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421070	160	12,00 (14,76)

**SZCZYPCE
DO CUKRU**


Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421080	110	6,00 (7,38)

SZCZYPCE
CUKIERNICZE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	120	18,00 (22,14)
423283	280	17,00 (20,91)

SZCZYPCE
DO CIASTA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	19,00 (23,37)

SZCZYPCE
GRILLOWE

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	14,00 (17,22)
423284	280	17,00 (20,91)

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI

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

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421040	210	12,00 (14,76)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	9,00 (11,07)
422301	300	10,00 (12,30)
422401	400	16,00 (19,68)

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	23,00 (28,29)
422302	300	25,00 (30,75)
422402	400	29,00 (35,67)

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421050	210	14,00 (17,22)

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471101	180	7,00 (8,61)

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- uchwyty i blokada pokryta silikonem
- nie absorbują zapachów i kolorów
- odporne na wysoką temperaturę
- blokada otwarcia

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422243	230	13,00 (15,99)
422303	300	15,00 (18,45)



NOŻE DEKORACYJNE

- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334102	155	22,00 (27,06)

2 NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334101	132	21,00 (25,83)

3 NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334106	197	19,00 (23,37)

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334105	204	22,00 (27,06)

5 NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334103	140	22,00 (27,06)



1



3



5



2



4

1 WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334111	145	22,00 (27,06)

2 WYDRAŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334107	20/30	170	31,00 (38,13)

3 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	21,00 (25,83)

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334113	170	22,00 (27,06)

5 WYDRAŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334114	16	185	20,00 (24,60)
334115	20	210	22,00 (27,06)

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	197,00 (242,31)

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	18,00 (22,14)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334070	70	9,50 (11,69)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334080	80	9,50 (11,69)

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



INOX

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333002	151,00 (185,73)

ZESTAW DO CARVINGU

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



INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333001	359,00 (441,57)

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	286,00	(351,78)
2.	300000	Kółko	25	-	45,00	(55,35)
3.	300010	Nóż	-	40	23,00	(28,29)

SZATKOWNICA MANDOLINA

- pomocnicza w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
 - plastry od 0,5 do 0,9 mm
 - słupki julienne 4,5x 4,5 mm i 9x9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność
- podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
336003	400	170	135	139,00 (170,97)

WAGI POMOCNICZE



2 lata gwarancji*

- 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 baterijnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- 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	197,00 (242,31)
730010	145	205	45	0,4	2	1	153,00 (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 sek.
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- 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	571,00 (702,33)
730060	255	305	115	3,2	6	1	571,00 (702,33)
730150	255	305	115	3,2	15	2	582,00 (715,86)
730301	255	305	115	3,2	30	5	582,00 (715,86)

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 sek.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- 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	1059,00 (1302,57)
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	1120,00 (1377,60)
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	1110,00 (1365,30)

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



2 lata gwarancji*



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	899,00 (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	1159,00 (1425,57)

WAGI SKLEPOWE

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



2 lata gwarancji*

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- ciekłokrystaliczny 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



Nr kat.	Nazwa	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
730065	Waga	240	250	74	1,5	6,4	2	230	689,00 (847,47)
730155	Waga	240	250	74	1,5	16	5	230	717,00 (881,91)

WAGI MAGAZYNOWE

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



2 lata gwarancji*

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	1480,00 (1820,40)
732151	550	668	920	24	150	50	230	1490,00 (1832,70)
732351	600	675	920	32	300	100	230	1599,00 (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

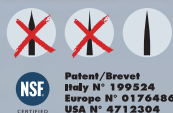
NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- 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 główni 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 WSZECHESTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

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



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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218200	Nóż kuchenny	200	146,00 (179,58)
	218250	Nóż kuchenny	255	154,00 (189,42)
	218300	Nóż kuchenny	300	182,00 (223,86)
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	158,00 (194,34)
	202240	Nóż do szatkowania	255	191,00 (234,93)
3.	219240	Nóż do chleba	235	103,00 (126,69)
	219320	Nóż do chleba	315	127,00 (156,21)
4.	220320	Nóż do wędlin	315	129,00 (158,67)
5.	210240	Nóż do pieczeni	230	109,00 (134,07)
6.	204220	Nóż do filetowania gietki	220	112,00 (137,76)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	88,00 (108,24)
8.	201180	Nóż masarski	180	128,00 (157,44)
	201220	Nóż masarski	230	129,00 (158,67)
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	100,00 (123,00)
10.	203180	Nóż do nacinania	180	103,00 (126,69)
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	109,00 (134,07)
12.	209160	Nóż do oddzielania kości wąski	160	110,00 (135,30)
13.	205280	Nóż do łososia	275	104,00 (127,92)
14.	225330	Nóż do ryb	330	191,00 (234,93)



- 15** - 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	Nóż do pomidorów	115	64,00 (78,72)
2.	214100	Nóż do obierania	100	49,50 (60,89)
3.	216060	Nóż do jarzyn	60	47,00 (57,81)
4.	226180	Nóż japoński	180	139,00 (170,97)
5.	226161	Nóż japoński Santoku	160	97,00 (119,31)
6.	229180	Nóż do twardego sera	180	92,00 (113,16)
7.	270260	Łopátka do przewracania	260	182,00 (223,86)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	270150	Łopátka do przewracania	150	144,00 (177,12)
9.	264170	Łopátka do przewracania perforowana	170	121,00 (148,83)
10.	213160	Tasak	160	216,00 (265,68)
11.	212220	Stálka	220	186,00 (228,78)
	212300	Stálka	300	206,00 (253,38)
12.	231360	Nóż do sera z dwiema rączkami	360	369,00 (453,87)
13.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	649,00 (798,27)

NOŻE SANELLI SKIN

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	286212	Nóż kuchenny	210	99,00 (121,77)
	286252	Nóż kuchenny	255	115,00 (141,45)
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	77,00 (94,71)
	286222	Nóż uniwersalny	230	95,00 (116,85)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	69,00 (84,87)
4.	286242	Nóż do chleba	235	68,00 (83,64)
5.	286102	Nóż do obierania	95	29,00 (35,67)
6.	286062	Nóż do jarzyn	60	27,00 (33,21)

NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
286101	100	11,00 (13,53)

NOŻ DO BULEK



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
286200	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



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 stalgę 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	124,00 (152,52)
2.	290250	Noż kuchenny	250	135,00 (166,05)
3.	291230	Noż kuchenny karbowany	200	126,00 (154,98)
4.	291150	Noż do trybowania	230	107,00 (131,61)
5.	293115	Noż do pomidorów	150	92,00 (113,16)
6.	293090	Noż do obierania	115	69,00 (84,87)
7.	293065	Noż do obierania	90	61,00 (75,03)
8.	294230	Noż do jarzyn	65	57,00 (70,11)
9.	294250	Noż do chleba	230	109,00 (134,07)
10.	294250	Noż do ciasta	250	103,00 (126,69)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
10.	296180	Tasak	180	157,00 (193,11)
11.	296181	Tasak karbowany	180	162,00 (199,26)
12.	295180	Noż Santoku	180	135,00 (166,05)
13.	295131	Noż Santoku karbowany	130	110,00 (135,30)
14.	297160	Noż do serów miękkich z otworami	160	93,00 (114,39)
15.	292150	Widelec "prosty"	150	89,00 (109,47)
16.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	89,00 (109,47)
17.	212257	Stalka diamentowa	255	54,00 (66,42)
18.	200006	Zestaw noży kutech Elite w pokrowcu	-	899,00 (1105,77)

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ

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

INOX



stalcast

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stalinity ozdobne przytwierdzają
rękojeść do trzpieniakrawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzeniabezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy

1



2



3



4



5



6



7



8



9

- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209
stalcast 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	45,00 (55,35)
	218259	Noż kuchenny	250	73,00 (89,79)
	218309	Noż kuchenny	300	70,00 (86,10)
2.	219209	Noż do chleba	200	35,00 (43,05)
3.	203139	Noż do mięsa	130	24,00 (29,52)
	203209	Noż do mięsa	200	39,00 (47,97)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	209159	Noż do filetowania	155	34,00 (41,82)
	204189	Noż do filetowania	180	35,00 (43,05)
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	21,00 (25,83)
6.	214109	Noż do obierania	100	21,00 (25,83)
7.	216089	Noż do jarzyn	80	25,00 (30,75)
8.	211189	Widelec	180	40,00 (49,20)
9.	212259	Stalka	250	22,00 (27,06)
10.	200009	Zestaw noży kutech	-	227,00 (279,21)

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ

 **stalga**st

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Noż kuchenny	210	23,00 (28,29)	6.	216088	Noż do jarzyn	75	17,00 (20,91)
2.	218258	Noż kuchenny	240	35,00 (43,05)	7.	211158	Widelec	150	17,00 (20,91)
3.	210208	Noż do pieczenia	200	17,00 (20,91)	8.	227259	Nożyce do drobiu	250	34,00 (41,82)
4.	219208	Noż do chleba	195	21,00 (25,83)	9.	212259	Stalka	250	22,00 (27,06)
5.	209148	Noż do oddzielania kości	150	18,00 (22,14)		212309	Stalka	300	25,00 (30,75)
5.	214108	Noż do obierania	100	16,00 (19,68)	10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	109,00 (134,07)
	214138	Noż do obierania	115	13,00 (15,99)					



NOŻE JAPOŃSKIE

 **stalga**st

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

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298210	Nóż japoński Sashimi	210	99,00 (121,77)
	298240	Nóż japoński Sashimi	240	114,00 (140,22)
2.	298180	Nóż japoński Nakiri	180	99,00 (121,77)
3.	298165	Nóż japoński Santoku	165	89,00 (109,47)
4.	298150	Nóż japoński Deba	150	79,00 (97,17)

NOŻE CERAMICZNE

 **stalgastr**

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



Ostrza
niewymagające
częstego
ostrzenia



Ergonomiczna
rękojeść
wykonana
z tworzywa



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	206015	Nóż santoku	150	29,00 (35,67)
2.	206100	Nóż do jarzyn	100	20,00 (24,60)
3.	206150	Nóż kuchenny	150	34,00 (41,82)
4.	206200	Nóż kuchenny	200	64,00 (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	64,00	(78,72)
283262		260	61,00	(75,03)
283263		260	61,00	(75,03)
283264		260	61,00	(75,03)
283265		260	61,00	(75,03)
283266		260	61,00	(75,03)



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
283251		250	46,00	(56,58)
283252		250	46,00	(56,58)
283253		250	46,00	(56,58)



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
283201		200	43,00	(52,89)
283202		200	43,00	(52,89)
283203		200	43,00	(52,89)



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
283231		230	39,00	(47,97)
283232		230	39,00	(47,97)
283233		230	39,00	(47,97)
283234		230	39,00	(47,97)
283235		230	39,00	(47,97)
283236		230	39,00	(47,97)



5 NOŻ DO KROJENIA


Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283181		180	42,00 (51,66)
283182		180	42,00 (51,66)
283183		180	42,00 (51,66)
283184		180	42,00 (51,66)
283185		180	42,00 (51,66)
283186		180	42,00 (51,66)


6 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284181		180	43,00 (52,89)
284182		180	43,00 (52,89)
284183		180	43,00 (52,89)
284184		180	43,00 (52,89)
284185		180	43,00 (52,89)
284186		180	43,00 (52,89)


7 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284151		150	39,00 (47,97)
284152		150	39,00 (47,97)
284153		150	39,00 (47,97)
284154		150	39,00 (47,97)
284155		150	39,00 (47,97)
284156		150	39,00 (47,97)


8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283091		90	18,00 (22,14)
283092		90	18,00 (22,14)
283093		90	18,00 (22,14)
283094		90	18,00 (22,14)
283095		90	18,00 (22,14)
283096		90	18,00 (22,14)


9 NOŻ DO WARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283142		100	19,00 (23,37)


10 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283062		60	13,00 (15,99)


11 NOŻYČKI DO ZIOŁ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227200	200	38,00 (46,74)





1 NÓŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283101		200	45,00 (55,35)
283104		200	45,00 (55,35)
283105		200	45,00 (55,35)



2 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283111		150	30,00 (36,90)
283114		150	30,00 (36,90)
283115		150	30,00 (36,90)



3 NÓŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283121		150	31,00 (38,13)
283123		150	31,00 (38,13)
283125		150	31,00 (38,13)



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283191		180	79,00 (97,17)
283195		180	79,00 (97,17)



5 NÓŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283304		300	44,00 (54,12)



6 NÓŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
225314		310	93,00 (114,39)





1

1 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284251		250	44,00 (54,12)
284301		300	58,00 (71,34)



2

2 NOŻ MASARSKI - zakrzywiony

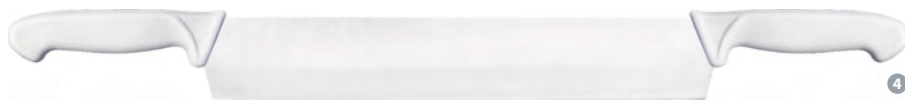
Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284311		250	45,00 (55,35)



3

3 NOŻ DO CHLEBA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283256		250	36,00 (44,28)
283306		300	40,00 (49,20)



4

4 NOŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283366		360	150,00 (184,50)

5 NOŻ DO SERÓW MIĘKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283156		150	25,00 (30,75)



5

NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ

- kolorowy uchwyt



HACCP



System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
281151		160	15,00	(18,45)
281152		160	16,00	(19,68)
281153		160	15,00	(18,45)
281154		160	14,00	(17,22)
281155		160	14,50	(17,84)
281156		160	14,00	(17,22)



1

2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
281211		220	18,00	(22,14)
281212		220	17,00	(20,91)
281213		220	20,00	(24,60)
281214		220	18,00	(22,14)
281215		220	20,00	(24,60)
281216		220	19,00	(23,37)



2

3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
281251		250	26,00	(31,98)
281252		250	24,00	(29,52)
281253		250	22,00	(27,06)
281254		250	25,00	(30,75)
281255		250	25,00	(30,75)
281256		250	23,00	(28,29)



3

4 NÓŻ UNIERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284205		200	19,00 (23,37)
284303		300	21,00 (25,83)



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151		160	12,00 (14,76)
282154		160	11,00 (13,53)



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285081		90	7,51 (9,24)
285082		90	7,28 (8,95)
285083		90	6,76 (8,31)



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285092		100	12,00 (14,76)



8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285102		105	13,00 (15,99)



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	133,00 (163,59)

- LISTWA MAGNETYCZNA
- nowoczesny design
 - polecana do kuchni „otwartych”



INOX

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249448	406	69,00 (84,87)



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249338	330	22,00 (27,06)
249558	550	31,00 (38,13)



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW NOŻY

WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208, 214108, stałkę 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



LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NOŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200007	109,00 (134,07)

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209 stałkę 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



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ DO MIĘSA



NOŻ DO FILETOWANIA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200009	227,00 (279,21)

POKROWIEC



ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

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



LISTWA MAGNETYCZNA

NÓŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRAĆANIA



NÓŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NÓŻ MASARSKI



NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NÓŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	Cena (zł)
200008	649,00 (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 stałą 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączy
- ostrze wyprodukowane z kutej pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STALKA
DIAMENTOWA

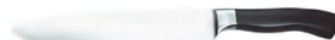

WIDELEC



NÓŻ SANTOKU



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO TRYBOWANIA


NÓŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW


NÓŻ DO OBIERANIA



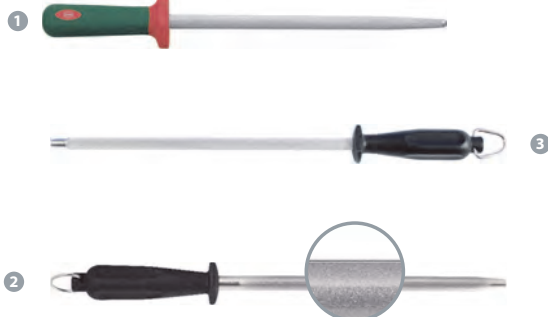
NÓŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat.	Cena (zł)
200006	899,00 (1105,77)

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	186,00 (228,78)
	212300	Stalka Sanelli	300	206,00 (253,38)
2.	212259	Stalka	250	22,00 (27,06)
	212309	Stalka	300	25,00 (30,75)
3.	212257	Stalka diamentowa	255	54,00 (66,42)

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	283231	Red	230	39,00 (47,97)
	283232	Green	230	39,00 (47,97)
	283233	Brown	230	39,00 (47,97)
	283234	Blue	230	39,00 (47,97)
	283235	Yellow	230	39,00 (47,97)
	283236	White	230	39,00 (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	44,00 (54,12)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247501	190	50	60	39,00 (47,97)

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°

0,18 kW

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	675,00 (830,25)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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

0,09 kW

Diamentowe kamienie ścierne



Szufladka 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	569,00 (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



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
341450	450x300 gładka	169,00 (207,87)
341320	GN1/2 z wycięciem	166,00 (204,18)
341530	GN1/1 z wycięciem	332,00 (408,36)

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341451	red	450	300	13	32,00 (39,36)
341452	green	450	300	13	32,00 (39,36)
341453	yellow	450	300	13	32,00 (39,36)
341454	blue	450	300	13	32,00 (39,36)
341455	white	450	300	13	32,00 (39,36)
341456	dark brown	450	300	13	32,00 (39,36)

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
349060	300	270	270	81,00 (99,63)

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	31,00 (38,13)
341322	■	325	265	12	31,00 (38,13)
341323	■	325	265	12	31,00 (38,13)
341324	■	325	265	12	31,00 (38,13)
341325	■	325	265	12	31,00 (38,13)
341326	■	325	265	12	31,00 (38,13)



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	62,00 (76,26)
341532	■	530	325	15	62,00 (76,26)
341533	■	530	325	15	62,00 (76,26)
341534	■	530	325	15	62,00 (76,26)
341535	■	530	325	15	62,00 (76,26)
341536	■	530	325	15	62,00 (76,26)



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	99,00 (121,77)
341632	■	600	400	18	99,00 (121,77)
341633	■	600	400	18	99,00 (121,77)
341634	■	600	400	18	99,00 (121,77)
341635	■	600	400	18	99,00 (121,77)
341636	■	600	400	18	99,00 (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

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	29,00 (35,67)
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	31,00 (38,13)
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	62,00 (76,26)
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	89,00 (109,47)

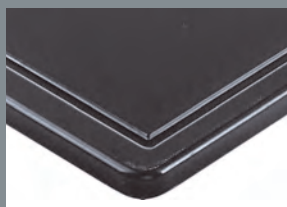


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA

PE



- 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	13,00	(15,99)
340300	300	220	10	26,00	(31,98)
340350	350	250	20	64,00	(78,72)
340440	440	290	20	94,00	(115,62)
340500	500	340	20	123,00	(151,29)
340600	600	390	20	176,00	(216,48)

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 RÓWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
343400	400	250	30	86,00	(105,78)



KŁOC 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	1205,00	(1482,15)
	684416	400	400	850	1100,00	(1353,00)
	684511	400	500	800	1135,00	(1396,05)
	684411	400	400	800	1040,00	(1279,20)
2.	684515	400	500	150	509,00	(626,07)
	684415	400	400	150	377,00	(463,71)
	684510	400	500	100	427,00	(525,21)
	684410	400	400	100	336,00	(413,28)

KŁOC MASARSKI

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

super cena!

589⁰⁰

PE

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
680541	500	400	850	589,00	(724,47)

SIEKACZ ZMIĘKCZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
247514		45	145	45	103	49,00	(60,27)
247510		45	145	45	103	49,00	(60,27)

TŁUČEK SZEFA KUCHNI

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

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
247519	56	265	60	70	128,00	(157,44)

RĘKAWICA STAŁOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena (zł)	
240001		M	514,00	(632,22)
240004		L	514,00	(632,22)

TŁUČEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena (zł)	
247090	0,9	77,00	(94,71)

TŁUČEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł)	
247040	0,4	250	28,00	(34,44)

TŁUČEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu

AI



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł)	
247030	0,2	230	31,00	(38,13)

NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	22,00 (27,06)
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	160,00 (196,80)
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	34,00 (41,82)
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	41,00 (50,43)
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	38,00 (46,74)

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	18,00 (22,14)
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	17,00 (20,91)
	334120	Noż dekoracyjny Julienne	55	125	18,00 (22,14)
2.	334006	Obieraczka	35	155	13,00 (15,99)
3.	334110	Obieraczka	33	185	18,00 (22,14)

Ostrze model
334120



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuce.....	115-129
Szko i porcelana	130-169
Zestawy do przypraw	200-201
Serwetniki.....	204

Koszyki do pieczywa	202-203
Naczynia do zapiekania	170-171
Naczynia Emaliowane	168-169

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	0,85	(1,05)
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	0,85	(1,05)
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,50	(1,85)
4.	354110	łyżeczka do herbaty	138	12	0,43	(0,53)



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	1,05 (1,29)
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	1,90 (2,34)
4.	354010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,80 (0,98)



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	1,30	(1,60)
2.	353051	Widelec stołowy	190	12	1,30	(1,60)
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	2,10	(2,58)
4.	353010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,84	(1,03)



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (pl) netto (brutto)	
1.	351061	łyżka stolowa	187	12	2,50 (3,08)	
2.	351051	Widelec stolowy	190	12	2,40 (2,95)	
3.	351081	Nóż stolowy	205	12	2,50 (3,08)	
4.	351011	łyżeczka do herbaty	135	12	1,80 (2,21)	

SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	357060	łyżka stołowa	190	12	2,55	(3,14)
2.	357050	Widelec stołowy	195	12	2,55	(3,14)
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	3,10	(3,81)
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	1,85	(2,28)
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	1,98	(2,44)
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	2,40	(2,95)
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	2,40	(2,95)
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	4,06	(4,99)
4.	357410	łyżeczka do herbaty	133	12	1,88	(2,31)



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	2,50	(3,08)
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,50	(3,08)
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	5,40	(6,64)
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	1,90	(2,34)
5.	350240	łopatką do tortu	220	1	4,30	(5,29)
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	2,71	(3,33)
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,71	(3,33)
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	6,14	(7,55)
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	1,88	(2,31)
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	1	1,77	(2,18)
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	1	1,88	(2,31)



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	Widelec deserowy	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 TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0



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	5,30	(6,52)
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	3,05	(3,75)
5.	355640	łopatka do tortu	220	1	4,09	(5,03)
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	12,99	(15,98)



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 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	2,40 (2,95)
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,40 (2,95)
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	3,85 (4,74)
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	1,88 (2,31)

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	2,71 (3,33)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	2,50 (3,08)
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	3,44 (4,23)
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	2,29 (2,82)



PORCELANA DLA DZIECI

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


1

2

3

4

5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	11,55	(14,21)
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	13,65	(16,79)
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	16,28	(20,02)
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	13,65	(16,79)
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	-	6	15,74	(19,36)
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	12,60	(15,50)

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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



Ergonomiczna
rękojeść wykonana
z tworzywa


1
2
3

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

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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



Konstrukcja rękojeści
uniemożliwia
gromadzenie się
resztek w miejscach
łączy


1
2
3

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	298111	Nóż do steków i pizzy	110	17,00	(20,91)
2.	298116	Nóż do steków i pizzy	115	27,00	(33,21)
3.	298121	Nóż do steków Jumbo	120	16,50	(20,30)

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	33,00 (40,59)
396102	305	35	1	50,00 (61,50)

TALERZ GŁĘBOKI

- gładki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396103	230	55	180	1	34,00 (41,82)
396104	305	65	450	1	60,00 (73,80)

TALERZ PŁYTKI

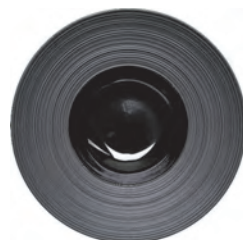
- żebrowany rant talerza



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396111	255	30	1	43,50 (53,51)
396112	305	40	1	69,00 (84,87)

TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396113	265	60	320	1	55,00 (67,65)
396114	305	70	500	1	77,00 (94,71)

KOLOROWA PORCELANA

- wytrzymała powłoka szkliva
- 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	10,00	(12,30)
2.	396162	200	30	10,00	(12,30)

TALERZ PŁYTKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	396153	260	35	17,00	(20,91)
2.	396163	260	35	17,00	(20,91)

SALATERKA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	396151	135	75	0,600	9,00	(11,07)
2.	396161	135	75	0,600	9,00	(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

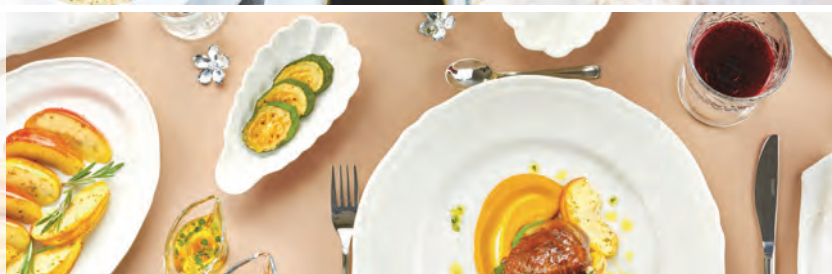
APULIA str. 133 - 141



PRATO str. 142 - 145



TARANTO str. 146 - 148



LIGURIA str. 149 - 154



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	8,07 (9,93)
395303	270	20	6	12,46 (15,33)
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	10,31 (12,68)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395321	280	150	3,3	1	61,67 (75,85)

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)
395317	130	65	0,55	6	5,56 (6,84)
395318	160	70	0,90	6	8,04 (9,89)
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	13,48 (16,58)
395314	310	220	27	6	21,61 (26,58)
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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395323	160	110	0,45	6	18,00 (22,14)

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395327	200	65	0,4	6	14,48 (17,81)

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395331	35	145	0,185	6	12,91 (15,88)

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395350	Filiżanka	70	45	0,10	6	3,02 (3,71)
7.	395341	Spodek	110	-	-	6	2,70 (3,32)
7.	395351	Filiżanka	80	60	0,21	6	6,20 (7,63)
8.	395342	Spodek	145	-	-	6	4,10 (5,04)
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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395310	80	100	0,28	6	13,13 (16,15)

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395330	47	43	0,043	6	2,38 (2,93)

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395334	47	45	0,045	6	2,38 (2,93)

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	395328	Solniczka	60	6	3,41 (4,19)
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	3,24 (3,99)

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
14.	395333	58	30	0,046	6	2,38 (2,93)
15.	395335	70	20	0,032	6	2,36 (2,90)
16.	395332	55	18	0,013	6	2,27 (2,79)


Apulia B
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394117	180	180	20	6	13,95 (17,17)
394118	210	210	20	6	14,80 (18,20)
394119	250	250	25	6	22,00 (27,06)
394120	270	270	25	6	23,10 (28,41)

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	16,80 (20,66)

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	38,08 (46,84)

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 PÓŁMISEK

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	12,08 (14,86)

9 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394133	220	175	20	6	15,75 (19,37)
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	12,08 (14,86)
12.	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	12,60 (15,50)

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	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	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3	394153	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	11,55 (14,21)
5	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	8,60 (10,58)
4	394154	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6	10,70 (13,16)
	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6	8,60 (10,58)
5	394155	Filiżanka	110	-	-	65	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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395911	240	90	1,6	6	37,93 (46,65)

2 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	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 litr	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 ltry	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 ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395212	130	40	0,25	6	5,15 (6,33)
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 ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395217	300	215	3,4	1	64,05 (78,78)

5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395216	Sosjanka	215	80	0,37	6	14,48 (17,81)
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	9,71 (11,94)

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395205	70	135	0,24	6	11,80 (14,51)

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	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	6,27 (7,71)
	395241	Spodek	135	-	-	6	3,80 (4,67)

10 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	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	22,94 (28,22)

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 ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394022	350	190	3,5	1	63,00 (77,49)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394018	120	60	0,38	6	5,04 (6,20)
394019	190	85	1,50	6	7,88 (9,69)
394020	210	95	1,80	6	12,18 (14,98)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394000	160	20	6	5,97 (7,34)
394001	190	20	6	6,10 (7,50)
394002	210	20	6	7,47 (9,19)
394003	270	20	6	12,18 (14,98)
394017	320	25	6	17,80 (21,89)

4 TALERZ GŁĘBOKI

5 - 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	394004	225	35	0,3	6	9,37 (11,53)
5.	394005	230	40	0,7	6	10,92 (13,43)
6.	394006	270	55	1,2	6	22,05 (27,12)

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	6,82 (8,39)
394040	Spodek	150	-	-	6	4,11 (5,06)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394014	240	175	20	6	13,96 (17,17)
394015	310	220	25	6	23,42 (28,81)
394016	360	265	30	6	29,93 (36,81)

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 litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	394013	250	200	1,35	1	29,00 (35,67)
2.	394012	270	150	1,36	1	27,00 (33,21)

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394011	125	85	0,22	6	9,66 (11,88)

4 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394021	180	77	0,5	6	15,23 (18,73)

5 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	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 litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	6,16 (7,58)
394042	Spodek	145	-	-	6	4,11 (5,06)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394023	85	100	0,34	6	8,01 (9,85)

Apulia F

1 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395607	225	195	1,56	1	34,13 (41,98)
2.	395606	245	155	1,50	1	35,60 (43,79)

3 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	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 litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395603	120	105	0,32	6	9,41 (11,57)
395604	140	143	0,59	6	18,38 (22,61)
395605	175	183	1,10	6	24,93 (30,66)

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	6,77 (8,33)
395641	Spodek	160	-	-	6	6,16 (7,58)

6 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	3,41 (4,19)
395640	Spodek	115	-	-	6	3,06 (3,76)



1



2



3



4

Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394403	320	85	1	40,43 (49,73)

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394405	265	200	45	1	28,35 (34,87)
394406	360	250	45	1	43,00 (52,89)

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) 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	67,06 (82,48)

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	14,18 (17,44)

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	394400	190	100	35	0,32	6	16,80 (20,66)
7.	394401	210	110	25	0,2	6	16,28 (20,02)

8 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394407	360	250	25	1	46,18 (56,80)

9 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)

10 SALATERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,45 (10,39)

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

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

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	394409	80	40	0,14	6	5,11 (6,29)
13.	394408	60	45	0,14	6	5,84 (7,18)



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





Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395012	330	200	4	1	64,05 (78,78)

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395000	190	20	6	6,77 (8,33)
395001	210	27	6	8,07 (9,93)
395002	265	25	6	13,13 (16,15)
395023	320	30	6	18,83 (23,16)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395003	235	40	0,7	6	11,55 (14,21)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	8,64 (10,63)
395040	Spodek	160	-	-	6	6,16 (7,58)

5 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	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	16,55 (20,36)

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	15,23 (18,73)
395020	280	205	30	6	18,90 (23,25)
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)





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	12,91 (15,88)

4 SOSJERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
395024	225	70	0,38	6	13,84 (17,02)

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	12,60 (15,50)

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	4,44 (5,46)
9.	395051	Filiżanka	93	56	0,22	6	5,96 (7,33)
	395042	Spodek	150	-	-	6	4,44 (5,46)



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395700	190	20	6	6,57 (8,08)
395701	250	25	6	12,46 (15,33)
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	10,49 (12,90)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395721	310	220	3,5	1	60,90 (74,91)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	6,57 (8,08)
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	7,68 (9,45)

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	5,96 (7,33)
	395740	Spodek	150	-	-	6	4,09 (5,03)
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	6,43 (7,91)
	395740	Spodek	150	-	-	6	4,09 (5,03)

8 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)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395715	320	32	6	15,00 (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	V mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395400	170	22	6	6	9,89 (12,16)
395401	190	22	6	6	11,75 (14,45)
395402	210	25	6	6	12,83 (15,78)
395403	265	25	6	6	18,54 (22,80)
395428	320	35	6	6	30,86 (37,96)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395404	235	42	0,7	6	18,22 (22,41)

3 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	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	15,58 (19,16)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)

5 PÓŁMISEK

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

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395430	170	50	0,50	6	12,98 (15,97)

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395425	290	205	30	6	26,90 (33,09)
395427	355	270	30	6	42,00 (51,66)

8 PÓŁMISEK

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



1



2



5



7



4



6



9



8



3

Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395418	145	125	0,56	6	19,00 (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 SERWETNIK

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

4 FILIZANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	395450	Filizanka	67	48	0,10	6	6,00 (7,38)
	395443	Spodek	130	-	-	6	6,00 (7,38)
5.	395452	Filizanka	100	60	0,27	6	11,00 (13,53)
	395442	Spodek	160	-	-	6	9,00 (11,07)

6 FILIZANKA

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

8 FILIZANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
11.	395454	Filizanka	70	50	0,1	6	5,00 (6,15)
	395443	Spodek	130	-	-	6	6,00 (7,38)
12.	395456	Filizanka	75	82	0,21	6	9,85 (12,12)
	395444	Spodek	150	-	-	6	7,87 (9,68)

LIGURIA

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




Liguria A
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (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	25,53 (31,40)

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	15,00 (18,45)

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395828	105	80	6	19,01 (23,38)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395827	85	95	0,32	6	14,70 (18,08)

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	V 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)	
395520	230	60	1,40	6	25,75	(31,67)

5 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)

7 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)

8 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
395526	55	30	0,05	6	2,88	(3,54)

9 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	13,13 (16,15)
394202	270	20	6	18,90 (23,25)
394205	320	23	6	31,50 (38,75)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394203	230	40	0,6	6	16,00 (19,68)

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394204	270	53	1	6	24,00 (29,52)

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	15,50 (19,07)
394240	Spodek	180	-	-	6	10,19 (12,53)

6 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V litr	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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	8,98 (11,05)
	394242	Spodek	145	-	-	6	7,25 (8,92)

9 CUKIERNICA

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

10 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)

11 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)

13 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394205	320	23	6	31,50 (38,75)



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	21,00 (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	80,00 (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	13,13 (16,15)
	395141	Spodek	160	-	-	6	10,48 (12,89)
7.	395152	Filiżanka	90	65	0,26	6	11,85 (14,58)
	395141	Spodek	160	-	-	6	10,48 (12,89)

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	29,00 (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 litry	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 litry	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 litry	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 litry	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 litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395854	185	185	0,3	6	17,00 (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	18,99 (23,36)

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	39,00 (47,97)

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 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395526	55	30	0,05	6	2,88 (3,54)

5 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	29,00 (35,67)





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	67,06 (82,48)

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	16,28 (20,02)
4.	394400	190	100	35	0,32	6	16,80 (20,66)

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394113	230	115	10	6	12,08 (14,86)

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	12,08 (14,86)

7 SALATERKA FAŁA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	14,18 (17,44)

8 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)

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,45 (10,39)

10 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)

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	395332	55	18	0,013	6	2,27 (2,79)
13.	395333	58	30	0,046	6	2,38 (2,93)
14.	394408	60	45	0,14	6	5,84 (7,18)
15.	395335	70	20	0,032	6	2,36 (2,90)
16.	394409	80	40	0,14	6	5,11 (6,29)

PORCELANA ELEGANTIA



- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusty 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 szkliwa oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Elegancia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397130	180	16	6	6,55 (8,06)
397002	205	18	6	5,50 (6,77)
397003	232	20	4	9,07 (11,16)
397004	255	25	3	9,60 (11,81)
397005	280	25	3	14,00 (17,22)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397029	230	39	0,74	4	11,00 (13,53)

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	12,53 (15,41)
397023	285	210	25	0,40	2	16,48 (20,27)

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397017	150	150	20	6	10,16 (12,50)
397018	200	200	28	4	16,16 (19,88)
397019	250	250	30	2	19,20 (23,62)
397020	300	300	30	2	29,00 (35,67)

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	29,00 (35,67)

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397013	212	212	24	4	22,42 (27,58)
397014	235	235	30	4	22,40 (27,55)
397015	270	270	30	3	30,32 (37,29)

7 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397021	310	50	1,6	3	25,60 (31,49)



Elegantia

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397425	130	65	0,42	4	6,00 (7,38)

2 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397041	150	55	0,45	6	5,36 (6,59)
397140	175	56	0,57	4	9,60 (11,81)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397141	155	47	0,37	4	7,20 (8,86)

4 FILIŻANKA DO CAPPUCINO

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397057	Filiżanka	105	54	0,3	4	8,40 (10,33)
397058	Spodek	155	23	-	4	6,54 (8,04)

5 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	397071	77	97	0,26	6	6,99 (8,60)
6.	397072	82	107	0,31	6	8,40 (10,33)



Elegantia

1 SOSJERKA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397133	Spodek	195	93	20	-	6	5,08 (6,25)
397134	Spodek	210	107	23	-	6	5,36 (6,59)

2 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	18,99 (23,36)

3 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	39,00 (47,97)

4 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	29,00 (35,67)

7 MISKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397107	230	130	80	0,31	4	21,84 (26,86)

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	3,65 (4,49)
388102	180	22	6	5,30 (6,52)
388103	200	23	6	6,24 (7,68)
388104	230	23	6	8,48 (10,43)
388105	240	23	4	8,83 (10,86)
388106	250	25	4	9,99 (12,29)
388107	270	25	4	10,48 (12,89)
388108	280	33	3	15,89 (19,54)
388109	310	30	3	19,90 (24,48)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388152	145	39	0,220	12	5,89 (7,24)
388153	170	43	0,350	5	6,60 (8,12)
388154	220	40	0,500	6	7,99 (9,83)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388122	180	34	0,150	6	3,99 (4,91)
388123	200	40	0,210	6	7,66 (9,42)
388124	230	40	0,300	4	9,66 (11,88)
388125	250	45	0,350	4	16,01 (19,69)
388126	305	45	0,550	3	19,99 (24,59)

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388150	40	80	24	3,42 (4,21)

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388140	40	80	24	3,42 (4,21)

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	388234	75	28	0,065	12	3,30 (4,06)
7.	388233	50	18	0,030	24	2,12 (2,61)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,95 (6,09)
388240	Spodek	145	20	-	12	2,95 (3,63)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,95 (6,09)
388238	Spodek	140	20	-	12	2,71 (3,33)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	3,42 (4,21)
388236	Spodek	120	18	-	12	1,89 (2,32)

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	6,95 (8,55)
388166	Spodek	140	20	-	12	4,01 (4,93)
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	8,13 (10,00)
388168	Spodek	140	25	-	12	5,18 (6,37)

12 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388145	295	210	20	3	15,19 (18,68)
388146	350	250	25	3	19,78 (24,33)
388147	400	290	30	3	30,61 (37,65)
388148	450	330	30	3	49,99 (61,49)

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388170	300	175	3,500	1	59,80 (73,55)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388161	100	48	0,200	12	4,95 (6,09)
388162	125	60	0,380	6	6,13 (7,54)
388163	150	70	0,700	12	7,66 (9,42)

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388160	120	60	92	12	13,31 (16,37)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388219	200	45	0,650	6	10,36 (12,74)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388211	150	17	12	3,42 (4,21)
388212	180	21	6	4,48 (5,51)
388213	200	26	6	6,24 (7,68)
388214	230	26	4	8,48 (10,43)
388215	250	29	4	11,19 (13,76)
388216	300	35	4	25,43 (31,28)
388217	360	35	3	32,00 (39,36)
388218	410	42	3	49,99 (61,49)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388138	80	92	0,300	12	5,07 (6,24)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388139	80	85	0,280	12	6,60 (8,12)

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388182	160	98	0,400	2	18,60 (22,88)
388184	170	120	0,640	2	12,95 (15,93)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	3,42 (4,21)
388192	Spodek	120	-	-	12	1,89 (2,32)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	4,95 (6,09)
388194	Spodek	155	24	-	12	2,71 (3,33)
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	6,60 (8,12)
388196	Spodek	160	24	-	12	3,89 (4,78)

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388183	96	101	0,320	6	8,01 (9,85)

12 PÓLMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388241	310	240	30	4	15,19 (18,68)
388242	360	260	26	3	14,99 (18,44)
388243	410	290	29	3	23,00 (28,29)
388244	470	330	34	3	49,00 (60,27)





1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388135	120	120	70	0,400	6	5,99 (7,37)
388136	150	150	65	0,550	4	9,99 (12,29)
388137	200	200	90	1,700	4	15,99 (19,67)

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388181	170	135	0,350	1	29,90 (36,78)

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388149	85	95	0,350	12	5,65 (6,95)

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388175	80	85	0,100	6	5,30 (6,52)
388176	115	110	0,290	6	10,83 (13,32)
388177	130	125	0,450	6	22,00 (27,06)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
388132	140	140	15	6	5,42	(6,67)
388133	175	175	20	6	7,99	(9,83)
388134	235	235	25	4	24,13	(29,68)

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388171	175	55	105	0,160	6	7,89 (9,70)
388172	230	95	135	0,500	6	23,54 (28,95)

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388174	140	0,130	6	7,66 (9,42)

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388127	270	42	0,300	4	36,02 (44,30)

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388155	110	45	0,230	6	4,29 (5,28)
388156	130	55	0,400	12	7,66 (9,42)
388157	145	65	0,550	12	9,89 (12,16)

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
10.	388254	80	80	20	-	24	4,12 (5,07)
11.	388253	75	75	50	0,125	24	3,54 (4,35)

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388185	70	32	0,060	24	2,36 (2,90)
388186	80	35	0,100	24	2,59 (3,19)
388187	90	40	0,130	12	3,30 (4,06)
388188	100	50	0,300	12	4,48 (5,51)
388189	135	53	0,480	12	5,29 (6,51)

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388120	330	15	4	36,02 (44,30)

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	3,90 (4,80)
388602	250	23	6	4,60 (5,66)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388603	240	36	0,6	6	4,60 (5,66)

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388607	175	45	0,6	6	5,67 (6,97)

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	6,08 (7,48)
388605	Spodek	145	18	-	6	4,76 (5,85)

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388606	190	80	1,4	6	13,00 (15,99)

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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388608	81	107	0,32	6	6,56 (8,07)

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	388610	74	90	0,25	24	6,10 (7,50)
9.	388611	80	99	0,34	12	6,52 (8,02)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	8,29 (10,20)

Linia Performa
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388661	155	16	6	3,60 (4,43)
388662	195	18	6	4,37 (5,38)
388663	235	20	6	5,75 (7,07)
388664	260	21	6	6,76 (8,31)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388665	225	30	0,350	6	5,89 (7,24)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388671	170	51	0,500	6	5,79 (7,12)

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388668	100	41	0,170	6	5,02 (6,17)
388669	140	57	0,500	6	7,33 (9,02)
388670	170	69	0,920	6	11,00 (13,53)

Linia Performa
1 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388672	220	143	6	9,66 (11,88)
388673	300	218	6	9,18 (11,29)

2 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
2.	388674	Filiżanka	75	51	0,13	6	6,76 (8,31)
3.	388677	Spodek	123	15		6	4,37 (5,38)
3.	388675	Filiżanka	85	59	0,22	6	7,10 (8,73)
	388678	Spodek	160	18		6	3,50 (4,31)
4.	388676	Filiżanka	93	64	0,28	6	9,72 (11,96)
	388678	Spodek	160	18		6	3,50 (4,31)

Linia Parma
1 TALERZ PŁYTKI

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

Linia Ebro
1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388651	200	18	6	3,90 (4,80)
388652	255	22	6	4,90 (6,03)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388653	235	36	0,6	6	4,80 (5,90)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388654	135	70	0,5	4	6,60 (8,12)

4 MISKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	388656	125	53	0,35	6	6,50 (8,00)
5.	388657	230	98	2	3	18,00 (22,14)

6 PÓLMISEK OWALNY

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

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388655	81	76	0,25	6	10,50 (12,92)

8 PÓLMISEK OKRĄGLY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388660	320	26	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	13,50 (16,61)
547003	240	20	14,40 (17,71)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547004	220	45	18,00 (22,14)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547005	160	65	0,650	12,60 (15,50)

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547006	180	130	40	0,420	18,00 (22,14)
547007	200	145	43	0,500	20,70 (25,46)
547008	220	170	47	0,750	24,30 (29,89)

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547001	90	90	0,300	14,40 (17,71)

6 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
6.	547010	80	80	0,400	10,80 (13,28)
7.	547011	90	90	0,570	14,40 (17,71)

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547009	50	50	0,100	8,10 (9,96)



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	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045000	120	40	0,27	6	4,50 (5,54)
045002	160	55	0,65	6	8,00 (9,84)
045003	180	62	0,90	6	11,00 (13,53)

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- owalne

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045004	143	98	43	0,23	6	5,00 (6,15)
045005	154	112	50	0,35	6	5,50 (6,77)
045006	176	127	60	0,50	6	9,00 (11,07)
045007	193	140	64	0,70	6	9,00 (11,07)

3 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045009	76	45	0,10	6	4,00 (4,92)
045008	93	53	0,20	6	5,00 (6,15)

4 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045012	100	24	0,10	6	3,64 (4,48)
045013	132	35	0,26	6	7,00 (8,61)

5 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- okrągłe

Nr kat.	Ø	H	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045011	127	25	156	0,16	6	14,00 (17,22)

6 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Z UCHWYTEM

- owalne

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
mm	mm	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
045010	200	115	29	0,23	6	9,00 (11,07)



SZKŁO BORMIOLI ROCCO



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

SZKŁANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400611	Kielisek do wódki	51	64	0,070	6	1,79 (2,20)
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	2,80 (3,44)
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	3,07 (3,78)
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	3,63 (4,46)
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	3,53 (4,34)
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	3,74 (4,60)
7.	400617	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	4,15 (5,10)
8.	400618	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	4,57 (5,62)
9.	400619	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	6,55 (8,06)

SZKŁO LINIA RESTAURANT

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



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	8,99 (11,06)
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	8,99 (11,06)
3.	400567	Kieliszek do szampana	75	215	0,240	4	11,00 (13,53)
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	6,90 (8,49)
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	49,99 (61,49)

SZKŁO CECHOWANE

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



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400533	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	6,99 (8,60)
2.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	8,90 (10,95)
3.	400531	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	7,99 (9,83)
4.	400562	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	6,99 (8,60)
5.	400563	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	6,99 (8,60)
6.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,76 (3,39)
7.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	3,06 (3,76)
8.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	6,12 (7,53)
9.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	4,25 (5,23)
10.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	9,50 (11,69)
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	8,47 (10,42)



SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400581	64	116	0,200	12	2,25 (2,77)
400582	73	155	0,400	12	4,78 (5,88)



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400591	86	93	0,250	12	4,73 (5,82)
400592	90	136	0,500	12	3,44 (4,23)



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) 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 zakrętki



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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400585	78	136	0,415	12	9,01 (11,08)
400586	96	146	0,750	8	13,00 (15,99)

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,56 (1,92)
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,25 (1,54)

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	6,24 (7,68)
400355	31-74	308	1,00	12	13,00 (15,99)

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	6,64 (8,17)
2.	400596	116	125	0,300	6	9,86 (12,13)
3.	400597	130	90	0,375	12	6,33 (7,79)



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	7,69 (9,46)
2.	400599	115	99	0,360	6	13,00 (15,99)
3.	400621	104	94	0,260	6	4,88 (6,00)

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	400622	100	166	0,280	6	12,00 (14,76)
5.	400623	125	180	0,300	6	14,00 (17,22)
6.	400624	110	140	0,345	6	16,00 (19,68)

SZKŁO PASABAHCE

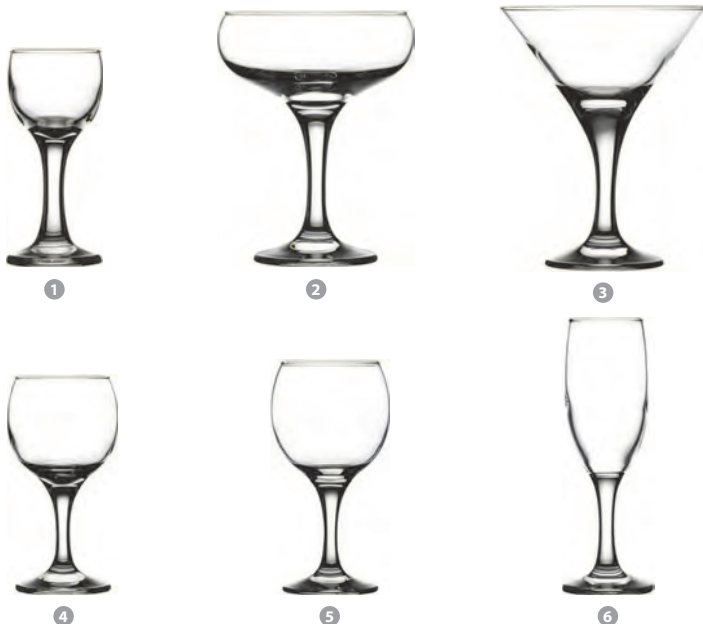
Pasabahce
PROFESSIONAL

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



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- 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	3,71	(4,56)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	5,06	(6,22)
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	4,48	(5,51)
5.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	4,27	(5,25)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	4,04	(4,97)

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	3,98	(4,90)
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	4,41	(5,42)
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	4,97	(6,11)
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	4,15	(5,10)

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	6,89	(8,47)

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	6,20	(7,63)
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	6,75	(8,30)
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	7,89	(9,70)
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	7,31	(8,99)
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	7,24	(8,91)
6.	400043	Kieliszek do szampa	43-64	205	0,165	12	6,67	(8,20)

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	4,10	(5,04)
2.	400251	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	4,24	(5,22)
3.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	7,74	(9,52)
4.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	8,14	(10,01)
5.	400254	Kieliszek do szampa	45	226	0,195	6	7,24	(8,91)

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	3,95	(4,86)
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	4,73	(5,82)
3.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	3,44	(4,23)
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 szampa	55-68	210	0,210	6	8,30	(10,21)
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	4,90	(6,03)

KIELISZKI I SZKLANKI TIMELESS

Paşabahçe
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



1



2



3

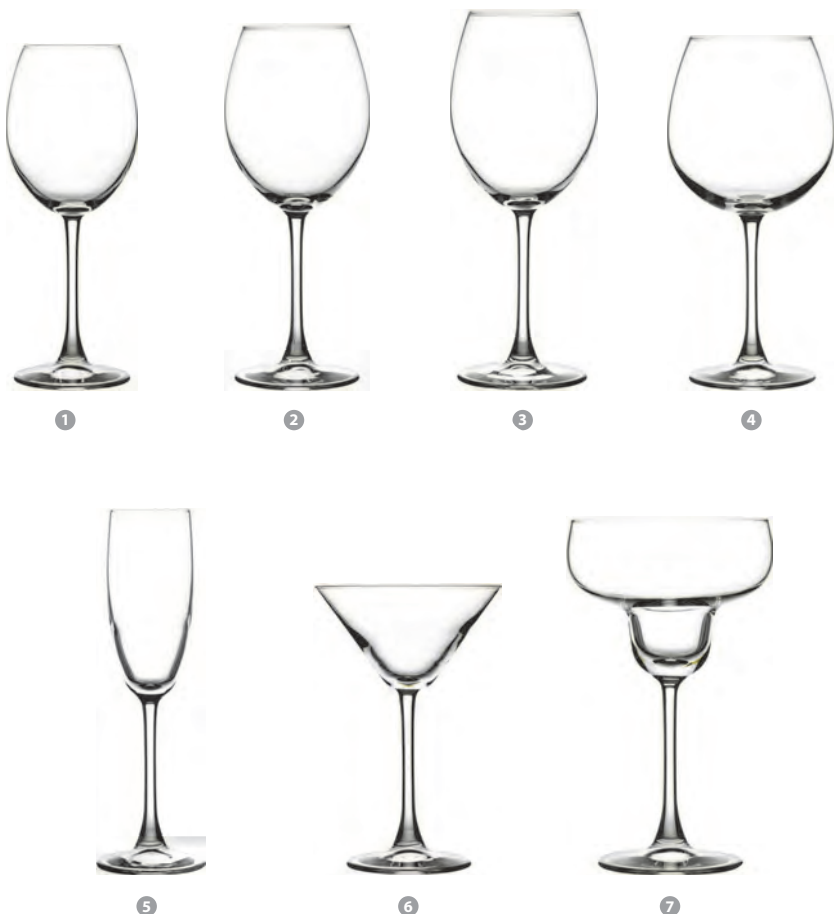


4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
							netto	brutto
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	4	3,12	(3,84)
2.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	8,01	(9,85)
3.	400323	Kieliszek do szampa	110-82	157	0,255	4	7,08	(8,71)
4.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	9,78	(12,03)
5.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	5,41	(6,65)
6.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	6,24	(7,68)
7.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	7,08	(8,71)
8.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	7,80	(9,59)

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 litr	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	9,57	(11,77)
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	11,00	(13,53)
5.	400144	Kieliszek do szampana	52-70	225	0,170	6	9,51	(11,70)
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	11,00	(13,53)
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	11,00	(13,53)

KIELISZKI DO WÓDKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	400044	44-35	71	0,040	12	2,77	(3,41)
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,34	(2,88)
3.	400181	50-35	60	0,040	12	2,68	(3,30)
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,75	(4,61)
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,63	(3,23)

KIELISZKI DO KOKTAJLI



1



2



3



4



5



6



7

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	6,18	(7,60)
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	4,97	(6,11)
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	6,00	(7,38)
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	6,05	(7,44)

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	3,49 (4,29)
2.	400214	Szklanka wysoka	70-54	132	0,320	12	4,46 (5,49)

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	3,27 (4,02)

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	3,36 (4,13)
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	3,15 (3,87)
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	4,30 (5,29)
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	3,06 (3,76)
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	3,62 (4,45)
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	3,63 (4,46)
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	2,18	(2,68)
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	2,56	(3,15)
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,41	(2,96)
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	3,25	(4,00)
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	4,06	(4,99)
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	4,94	(6,08)
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	4,31	(5,30)
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	2,60	(3,20)
2.	400222	Szklanka	72-62	100	0,250	6	2,29	(2,82)
3.	400223	Szklanka	72-55	146	0,330	6	2,81	(3,46)

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 MONTE CARLO



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
1.	400311	Szklanka niska	69	109	0,39	6	3,56	(4,38)
2.	400312	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	3,66	(4,50)

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	1,56	(1,92)
2.	400126	Szklanka	75-43	105	0,230	6	1,88	(2,31)
3.	400127	Szklanka	90-56	92	0,300	6	2,81	(3,46)
4.	400128	Szklanka	80-50	138	0,365	3	2,81	(3,46)

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)



1



SZKLANKI CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbane 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



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	1,92 (2,36)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,60 (3,20)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,89 (3,55)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	3,00 (3,69)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,66 (4,50)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	3,44 (4,23)
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,66 (4,50)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	3,38 (4,16)
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	6,47 (7,96)
13.	400009	Dzbane	210-80	195	1,300	6	23,00 (28,29)

FILIŻANKA CAPPUCCINO
/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400256	91-40	64	0,238	6	7,21 (8,87)
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	7,34 (9,03)

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,91 (7,27)
400196	84-75	162	0,360	6	6,05 (7,44)
400197	91-75	175	0,455	6	7,76 (9,54)



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400100	78	94	0,25	12	4,04 (4,97)

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

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



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (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	3,79 (4,66)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	6,06 (7,45)

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	5,10 (6,27)
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	5,62 (6,91)
2.	400310	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	8,43 (10,37)

SZKLANKA DO PIWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
						netto (brutto)	
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,83	(4,71)
2.	400390	80	210	0,55	12	5,64	(6,94)

KUFLE DO PIWA



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	8,53	(10,49)
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	6,00	(7,38)
2.	400191	75-70	220	0,510	6	6,10	(7,50)
3.	400192	80-73	235	0,660	6	6,21	(7,64)

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)

KUFEL 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	8,47	(10,42)


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	5,28 (6,49)
	400177	78-60	153	0,500	6	7,01 (8,62)
	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	15,00 (18,45)

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	2,44 (3,00)
	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	12,00 (14,76)
	6.	400093	230	101	2,50	6	13,00 (15,99)
	7.	400094	262	113	3,70	6	17,00 (20,91)

BARSZCZÓWKA

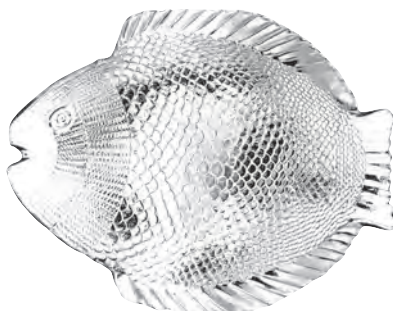
- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400243	106	83	0,485	12	7,70 (9,47)


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)

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	12,00 (14,76)

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	6,29 (7,74)
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	4,02 (4,94)

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

Pasabahce
PODROZUMIENIE



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	4,88 (6,00)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,86 (7,21)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,62 (9,37)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	8,01 (9,85)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,83 (7,17)
	400258	116-70	133	0,17	6	6,12 (7,53)

SZKLANKI 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 SZKLANKA DO PIWA STOUT

- uwypukla 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	18,00 (22,14)

2 SZKLANKA 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	19,00 (23,37)

3 SZKLANKA 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	19,00 (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	19,00 (23,37)

5 SZKLANKA 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	20,00 (24,60)

6 SZKLANKA DO PIWA
PSZENICZNEGO

- obszerna górna część i szeroka krawędź szklanki uwypukla delikatny aromat piwa pszenicznego

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
400551	102	188	0,78	6	19,00 (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	469,00	(576,87)
2.	651001	330	180	120	599,00	(736,77)
3.	651002	650	220	25	1099,00	(1351,77)



SZKŁO TERMICZNE

- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	29,00	(35,67)
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	33,00	(40,59)
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	37,00	(45,51)

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

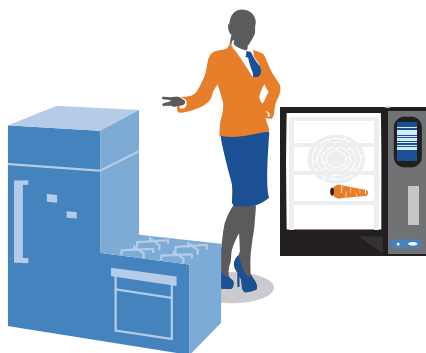
- cena za sztukę
- sprzedwane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita

próżnia
ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
							netto (brutto)	
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	37,00	(45,51)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,00	(34,44)
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	32,00	(39,36)

Nowe technologie

Poszukujesz informacji o najnowszych technologiach i trendach w świecie profesjonalnej gastronomii? Przygotowaliśmy praktyczne porady i przepisy ekspertów.



Odwiedź naszą stronę!



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



CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę

Pasabahçe



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400089	55-66	152	0,24	12	6,73 (8,28)

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486025	120	43	37	6,00 (7,38)

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	29,00 (35,67)

CUKIERNICA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	23,00 (28,29)

DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę

Pasabahçe



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)

SOLNICKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę




Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400087	94	24	3,17 (3,90)
2.	400082	120	24	2,49 (3,06)

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	47,00 (57,81)
362402	300	75,00 (92,25)


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	55,00 (67,65)

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	61,00 (75,03)
362413	300	92,00 (113,16)
362414	400	118,00 (145,14)

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	26,00 (31,98)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362320	115	28,00 (34,44)

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362141	160	41,00 (50,43)

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362030	155	36,00 (44,28)

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362021	140	30,00 (36,90)

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	33,00 (40,59)

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	58,00 (71,34)

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	86,00 (105,78)

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	5,72 (7,04)
2.	362904	Karafka na przyprawy płynne	6,97 (8,57)



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	13,00 (15,99)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	17,00 (20,91)

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362003	180	23,00 (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	34,00 (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 przyprawę z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362006	115	18,00 (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	35,00 (43,05)

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	23,00 (28,29)



KOSZYK DO PIECZYWA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	360230	250	180	45		28,00 (34,44)
	360300	300	240	50		38,00 (46,74)
2.	360251	-	250	55	250	28,00 (34,44)



INOX



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	6,76 (8,31)
	361371	-	375	150	70	11,00 (13,53)
5.	361241	240	-	-	50	9,36 (11,51)



PP



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 277



PP

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	60,00 (73,80)
7.	361380	owalny	380	270	90	45,00 (55,35)
8.	361235	owalny	235	150	70	19,00 (23,37)



KOSZYK DO PIECZYWA

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



PP



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	68,00 (83,64)
	361202	GN 1/2	325	265	80	46,00 (56,58)
	361203	GN 1/3	325	175	80	35,00 (43,05)
	361204	GN 1/4	265	160	80	31,00 (38,13)
	361206	GN 1/6	175	160	80	21,00 (25,83)
	361205	GN 2/3	325	355	80	54,00 (66,42)
2.	361301	GN1/1	530	325	80	73,00 (89,79)
	361302	GN1/2	325	265	80	44,00 (54,12)

Krawędź
wzmocniona
drutem



WOREK NA PIECZYWO

- okrągły
- prac w temperaturze do 30°C
- materiał zewnętrzny 100% bawełna



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361001	170	80	15,00 (18,45)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361002	200	150	70	10,00 (12,30)

KOSZYK NA SZTUFCĘ



PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	22,00 (27,06)

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	86,00 (105,78)

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
419001	530	325	159,00 (195,57)

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
419202	395	129,00 (158,67)

SERWETNIKI



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364101	-	-	80	13,00 (15,99)
2.	364100	-	-	80	20,00 (24,60)
3.	364203	195	195	65	32,00 (39,36)
	364204	195	195	190	37,00 (45,51)
4.	364111	-	-	75	17,00 (20,91)

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	19,00 (23,37)

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	6,29 (7,74)
400085	94	0,170	12	10,40 (12,79)



SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
369150	0,15	13,00 (15,99)
369250	0,25	19,00 (23,37)
369450	0,45	23,00 (28,29)

WAZA DO ZUPY

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



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	93,00 (114,39)
2. 365011	Chochla	80	330	-	0,09	24,00 (29,52)
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	49,00 (60,27)

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	123,00 (151,29)
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	19,00 (23,37)



PRZECZOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSTCI

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.....	207-225
Termosy transportowe	233-241
Wózki transportowe i kelnerskie.....	242-244
Regały.....	245-247

Pojemniki transportowe	227
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	228-232
Torba do pizzy.....	241
Dystrybutor grzewczy do talerzy	242

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



INOX

- 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. 210v

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

- zamrażarki oraz stoły i szafy mroźnicze
- schładzarki szokowe
- witryny i lody chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemały
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodziarach i mroźniach



Łagodne
krawędzie



Zaokrąglone
rogi



Rozmiary



Wysokość





1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
117020	20	4,4	93,00 (114,39)
117040	40	9,0	93,00 (114,39)
117060	65	18,0	114,00 (140,22)
117100	100	30,0	131,00 (161,13)
117150	150	42,0	160,00 (196,80)
117200	200	58,0	252,00 (309,96)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111020	20	2,2	42,00 (51,66)
111040	40	5,0	46,00 (56,58)
111060	65	8,0	52,00 (63,96)
111100	100	14,0	62,00 (76,26)
111150	150	19,0	96,00 (118,08)
111200	200	26,0	104,00 (127,92)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
115020	20	1,5	36,00 (44,28)
115040	40	3,5	38,00 (46,74)
115060	65	5,5	38,00 (46,74)
115100	100	8,0	54,00 (66,42)
115150	150	12,0	75,00 (92,25)
115200	200	18,0	103,00 (126,69)

4 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112020	20	1,2	24,50 (30,14)
112040	40	2,0	28,00 (34,44)
112060	65	3,5	30,00 (36,90)
112100	100	6,0	38,00 (46,74)
112150	150	8,5	60,00 (73,80)
112200	200	11,5	76,00 (93,48)

5 POJEMNIK GN 2/4
- 162 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
118040	40	1,75	37,00 (45,51)
118060	65	3,50	36,00 (44,28)
118100	100	5,50	42,00 (51,66)
118150	150	8,50	61,00 (75,03)

6 POKRYWA SZCZELNA
- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111014	GN 1/1	127,00 (156,21)
115014	GN 2/3	102,00 (125,46)
112014	GN 1/2	90,00 (110,70)
113014	GN 1/3	65,00 (79,95)
114014	GN 1/4	62,00 (76,26)
116014	GN 1/6	54,00 (66,42)



1 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
113020	20	0,7	20,00	(24,60)
113040	40	1,5	24,00	(29,52)
113060	65	2,5	26,00	(31,98)
113100	100	3,7	32,00	(39,36)
113150	150	5,7	47,00	(57,81)
113200	200	7,3	52,00	(63,96)

2 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
114020	20	0,4	15,00	(18,45)
114040	40	1,0	21,00	(25,83)
114060	65	1,7	24,00	(29,52)
114100	100	2,8	27,00	(33,21)
114150	150	3,6	42,00	(51,66)
114200	200	5,0	52,00	(63,96)

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	22,00	(27,06)
116150	150	2,0	30,00	(36,90)
116200	200	2,8	42,00	(51,66)

4 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
119060	65	0,5	13,00	(15,99)
119100	100	0,8	20,50	(25,22)
119150	150	1,4	26,00	(31,98)

5 POJEMNIK GN 1/12
- 132 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	brutto
110100	100	0,5	21,00	(25,83)

6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	brutto
117000	GN 2/1	103,00	(126,69)
111000	GN 1/1	41,00	(50,43)
115000	GN 2/3	35,00	(43,05)
112000	GN 1/2	26,00	(31,98)
118000	GN 2/4	24,00	(29,52)
113000	GN 1/3	20,00	(24,60)
114000	GN 1/4	17,00	(20,91)
116000	GN 1/6	13,00	(15,99)
119000	GN 1/9	10,50	(12,92)

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



2



3



4

1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
121024	20	2,2	51,00	(62,73)
121044	40	5,0	54,00	(66,42)
121064	65	8,0	62,00	(76,26)
121104	100	14,0	68,00	(83,64)
121154	150	19,0	109,00	(134,07)
121204	200	26,0	129,00	(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	53,00	(65,19)
125104	100	8,0	69,00	(84,87)

3 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
122064	65	3,5	38,00	(46,74)
122104	100	6,0	50,00	(61,50)
122154	150	8,5	84,00	(103,32)

4 LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, barmach, termosach, itp.

Nr kat.	L mm	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
100321	325	9,50	(11,69)
100531	530	12,00	(14,76)



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 lamy chłodnicze
- piece konwekcyjno-parowe
- bemy
- termosy transportowe
- przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach

super cena! OD:

12⁰⁰

2

super cena! OD:

21⁵⁰

1

super cena! OD:

11⁵⁰

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 beczarów 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
podniesionyUchwyt
schowany

1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
131104	100	14,0	76,00 (93,48)
131154	150	19,0	89,00 (109,47)
131204	200	26,0	103,00 (126,69)

2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
135104	100	8,0	58,00 (71,34)
135154	150	12,0	78,00 (95,94)
135204	200	18,0	89,00 (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	50,00 (61,50)
132154	150	8,5	59,00 (72,57)
132204	200	11,5	69,00 (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	45,00 (55,35)
133154	150	5,7	49,00 (60,27)
133204	200	7,3	59,00 (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	35,00 (43,05)
134154	150	3,6	48,00 (59,04)
134204	200	5,0	61,00 (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	30,00 (36,90)
136154	150	2,0	37,00 (45,51)
136204	200	2,8	48,00 (59,04)

7 POKRYWA GN Z WYCIĘCIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
131000	GN 1/1	39,00 (47,97)
132000	GN 1/2	28,00 (34,44)
133000	GN 1/3	19,00 (23,37)
134000	GN 1/4	22,00 (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

Łagodne
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	69,00 (84,87)
111042	40	5,0	81,00 (99,63)
111062	65	8,8	82,00 (100,86)
111102	100	13,7	114,00 (140,22)
111152	150	20,0	148,00 (182,04)
111202	200	27,8	175,00 (215,25)

2 POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm - perforowany

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121022	20	2,5	85,00 (104,55)
121042	40	5,0	87,00 (107,01)
121062	65	8,8	97,00 (119,31)
121102	100	13,7	128,00 (157,44)
121152	150	20,0	216,00 (265,68)
121202	200	27,8	237,00 (291,51)

3 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111002	GN 1/1	75,00 (92,25)

4 POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111012	GN 1/1	218,00 (268,14)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło
- pojemności GN przybliżone

Gładka
powłoka



Zaokrąglone
rogi



1



3



2



1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
107021	20	4,4	114,00 (140,22)
107061	65	18,0	127,00 (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	61,00 (75,03)
101041	40	5,0	70,00 (86,10)
101061	65	8,0	79,00 (97,17)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
105041	40	3,5	47,00 (57,81)

**4 POJEMNIK GN 1/1
NIEPRZYWIERAJĄCY**
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
171020	20	2,5	111,00 (136,53)
171040	40	5,5	120,00 (147,60)
171060	65	9,0	141,00 (173,43)



4

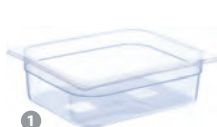


POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- 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	18,00 (22,14)
162101	100	6,1	19,00 (23,37)
162151	150	9,0	22,00 (27,06)
162201	200	11,9	25,00 (30,75)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161061	65	9,0	34,00 (41,82)
161101	100	13,3	35,00 (43,05)
161151	150	20,0	39,00 (47,97)
161201	200	26,4	47,00 (57,81)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163061	65	2,5	16,00 (19,68)
163101	100	3,8	19,00 (23,37)
163151	150	5,5	20,00 (24,60)
163201	200	7,1	24,00 (29,52)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164061	65	1,7	13,00 (15,99)
164101	100	2,6	15,00 (18,45)
164151	150	3,8	19,00 (23,37)
164201	200	4,8	21,00 (25,83)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166061	65	1,0	10,00 (12,30)
166101	100	1,6	12,00 (14,76)
166151	150	2,3	15,00 (18,45)
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	8,50 (10,46)
169101	100	0,9	10,00 (12,30)

7 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161014	GN 1/1	19,00 (23,37)
162014	GN 1/2	12,00 (14,76)
163014	GN 1/3	8,00 (9,84)
164014	GN 1/4	7,50 (9,23)
166014	GN 1/6	6,50 (8,00)
169014	GN 1/9	8,00 (9,84)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU



- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bazarach 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)
141062	65	8,0	42,00 (51,66)
141102	100	14,0	52,00 (63,96)
141152	150	19,0	62,00 (76,26)
141202	200	26,0	81,00 (99,63)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142062	65	3,5	23,00 (28,29)
142102	100	6,0	26,00 (31,98)
142152	150	8,5	36,00 (44,28)
142202	200	11,5	40,00 (49,20)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143062	65	2,5	18,00 (22,14)
143102	100	3,7	21,00 (25,83)
143152	150	5,7	29,00 (35,67)
143202	200	7,3	34,00 (41,82)



4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
144062	65	1,7	15,00	(18,45)
144102	100	2,8	17,00	(20,91)
144152	150	3,6	20,50	(25,22)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
146062	65	1,0	9,50	(11,69)
146102	100	1,6	14,00	(17,22)
146152	150	2,0	17,00	(20,91)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
149062	65	0,5	8,50	(10,46)
149102	100	0,8	10,00	(12,30)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto (brutto)	
141002	GN 1/1	30,00	(36,90)
142002	GN 1/2	18,00	(22,14)
143002	GN 1/3	12,00	(14,76)
144002	GN 1/4	11,00	(13,53)
146002	GN 1/6	9,00	(11,07)
149002	GN 1/9	6,76	(8,31)

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	16,00	(19,68)
143011	GN 1/3	12,00	(14,76)
144011	GN 1/4	8,50	(10,46)
146011	GN 1/6	6,76	(8,31)

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	16,00	(19,68)
143019	GN 1/3	9,50	(11,69)
144019	GN 1/4	9,00	(11,07)
146019	GN 1/6	6,50	(8,00)

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	49,00 (60,27)
141101	100	13,3	59,00 (72,57)
141151	150	20,0	69,00 (84,87)
141201	200	26,4	91,00 (111,93)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142061	65	4,0	25,00 (30,75)
142101	100	6,1	31,00 (38,13)
142151	150	9,0	42,00 (51,66)
142201	200	11,9	45,00 (55,35)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143061	65	2,5	21,00 (25,83)
143101	100	3,8	23,00 (28,29)
143151	150	5,5	31,00 (38,13)
143201	200	7,1	39,00 (47,97)



4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144061	65	1,7	17,00 (20,91)
144101	100	2,6	20,00 (24,60)
144151	150	3,8	23,00 (28,29)
144201	200	4,8	28,00 (34,44)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146061	65	1,0	11,00 (13,53)
146101	100	1,6	16,00 (19,68)
146151	150	2,3	19,00 (23,37)
146201	200	2,8	23,00 (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	9,00 (11,07)
149101	100	0,9	12,00 (14,76)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141001	GN 1/1	36,00 (44,28)
142001	GN 1/2	21,00 (25,83)
143001	GN 1/3	14,00 (17,22)
144001	GN 1/4	12,00 (14,76)
146001	GN 1/6	11,00 (13,53)
149001	GN 1/9	8,00 (9,84)

8 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141014	GN 1/1	31,00 (38,13)
142014	GN 1/2	18,00 (22,14)
143014	GN 1/3	13,00 (15,99)
144014	GN 1/4	12,00 (14,76)
146014	GN 1/6	9,50 (11,69)
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	23,00 (28,29)
142018	GN 1/2	13,00 (15,99)

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 bębenkach 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)
151062	65	8,0	47,00 (57,81)
151102	100	14,0	65,00 (79,95)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152062	65	3,5	23,00 (28,29)
152102	100	6,0	26,00 (31,98)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153062	65	2,5	18,00 (22,14)
153102	100	3,7	21,00 (25,83)
153152	150	5,7	32,00 (39,36)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154062	65	1,7	13,50 (16,61)
154102	100	2,8	17,00 (20,91)
154152	150	3,6	27,00 (33,21)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156062	65	1,0	12,00 (14,76)
156102	100	1,6	14,00 (17,22)
156152	150	2,0	19,00 (23,37)

6 POKRYWA GN SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	25,00 (30,75)
142011	GN 1/2	16,00 (19,68)
143011	GN 1/3	12,00 (14,76)
144011	GN 1/4	8,50 (10,46)
146011	GN 1/6	6,76 (8,31)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151002	GN 1/1	35,00 (43,05)
152002	GN 1/2	17,00 (20,91)
153002	GN 1/3	18,00 (22,14)
154002	GN 1/4	17,00 (20,91)
156002	GN 1/6	9,00 (11,07)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z czarnego poliwęglanu nieabsorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bimarach 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	57,00 (70,11)
151101	100	13,3	68,00 (83,64)
151151	150	20,0	83,00 (102,09)
151201	200	26,4	99,00 (121,77)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152061	65	4,0	25,00 (30,75)
152101	100	6,1	27,00 (33,21)
152151	150	9,0	41,00 (50,43)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153061	65	2,5	20,00 (24,60)
153101	100	3,8	22,00 (27,06)
153151	150	5,5	35,00 (43,05)
153201	200	7,1	42,00 (51,66)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154061	65	1,7	15,00 (18,45)
154101	100	2,6	18,00 (22,14)
154151	150	3,8	28,00 (34,44)
154201	200	4,8	28,00 (34,44)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156061	65	1,0	12,00 (14,76)
156101	100	1,6	15,00 (18,45)
156151	150	2,3	21,00 (25,83)
156201	200	2,8	26,00 (31,98)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
159101	100	0,9	12,00 (14,76)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151001	GN 1/1	37,00 (45,51)
152001	GN 1/2	19,00 (23,37)
153001	GN 1/3	19,00 (23,37)
154001	GN 1/4	18,00 (22,14)
159001	GN 1/9	6,50 (8,00)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151018	GN 1/1	20,00 (24,60)
152018	GN 1/2	15,00 (18,45)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE

- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- wykonane z materiału nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bazarach i piecach konwekcyjno parowych
- pojemność GN przeliczona



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
181062	65	8	47,00 (57,81)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182062	65	3,5	22,00 (27,06)
182102	100	6,0	30,00 (36,90)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183062	65	2,5	16,00 (19,68)
183102	100	3,7	20,00 (24,60)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 256x164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184062	65	1,7	17,00 (20,91)
184102	100	2,8	20,00 (24,60)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176x108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186062	65	1,0	11,50 (14,15)
186102	100	1,6	12,00 (14,76)
186152	150	2,0	19,00 (23,37)

6 POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181002	GN 1/1	29,00 (35,67)
182002	GN 1/2	16,00 (19,68)
183002	GN 1/3	12,00 (14,76)
184002	GN 1/4	11,00 (13,53)
186002	GN 1/6	8,50 (10,46)

7 POKRYWKA 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	16,00 (19,68)
143011	GN 1/3	12,00 (14,76)
144011	GN 1/4	8,50 (10,46)
146011	GN 1/6	6,76 (8,31)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE



- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z białego poliwęglanu nieabsorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach 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	49,00 (60,27)
181101	100	13,3	59,00 (72,57)
181151	150	20,0	69,00 (84,87)
181201	200	26,4	93,00 (114,39)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182061	65	4,0	23,00 (28,29)
182151	150	9,0	35,00 (43,05)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183061	65	2,5	18,00 (22,14)
183101	100	3,8	21,00 (25,83)
183201	200	7,1	34,00 (41,82)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184101	100	2,6	14,00 (17,22)
184151	150	3,8	22,00 (27,06)
184201	200	4,8	25,00 (30,75)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186061	65	1,0	12,00 (14,76)
186101	100	1,6	12,00 (14,76)
186151	150	2,3	20,00 (24,60)
186201	200	2,8	20,00 (24,60)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
189061	65	0,6	8,00 (9,84)
189101	100	0,9	9,50 (11,69)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181001	GN 1/1	31,00 (38,13)
183001	GN 1/3	13,00 (15,99)
184001	GN 1/4	11,00 (13,53)
186001	GN 1/6	9,00 (11,07)
189001	GN 1/9	7,00 (8,61)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181018	GN 1/1	16,00 (19,68)
182018	GN 1/2	12,00 (14,76)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur -5°C +70°C
- wykonane z materiału nieabsorbującego 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)	
161062	65	8,0	25,00	(30,75)
161102	100	14,0	29,00	(35,67)
161152	150	19,0	34,00	(41,82)
161202	200	26,0	42,00	(51,66)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
162062	65	3,5	14,00	(17,22)
162102	100	6,0	16,00	(19,68)
162152	150	8,5	19,00	(23,37)
162202	200	11,5	22,00	(27,06)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
163062	65	2,5	13,00	(15,99)
163102	100	3,7	15,00	(18,45)
163152	150	5,7	17,00	(20,91)
163202	200	7,3	19,00	(23,37)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
164062	65	1,7	9,00	(11,07)
164102	100	2,8	11,00	(13,53)
164152	150	3,6	16,00	(19,68)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
166062	65	1,0	8,00	(9,84)
166102	100	1,6	9,00	(11,07)
166152	150	2,0	13,00	(15,99)

6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto (brutto)	
161002	GN 1/1	16,00	(19,68)
162002	GN 1/2	9,00	(11,07)
163002	GN 1/3	7,00	(8,61)
164002	GN 1/4	6,00	(7,38)
166002	GN 1/6	5,00	(6,15)



HACCP



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOSCI

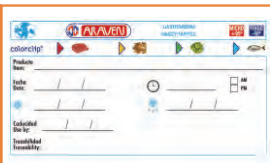
POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

PP



- 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 białym i piecach

Etykieta



System ColorClip



1



2



3



4



5

1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161155	150	21,0	114,00 (140,22)
161205	200	28,0	119,00 (146,37)



6



7

2 POJEMNIK GN 2/3

- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
165155	150	13,5	99,00 (121,77)
165205	200	19,0	110,00 (135,30)

3 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162105	100	6,5	75,00 (92,25)
162155	150	10,0	88,00 (108,24)
162205	200	12,5	94,00 (115,62)

4 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163105	100	4,0	52,00 (63,96)
163155	150	6,0	58,00 (71,34)

5 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164105	100	2,8	36,00 (44,28)
164155	150	4,3	37,00 (45,51)

6 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166105	100	1,7	30,00 (36,90)
166155	150	2,6	30,00 (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	21,00 (25,83)
169105	100	1,0	24,00 (29,52)
169155	150	1,5	29,00 (35,67)

stalga
ekspert gastronomiczny

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	52,00 (63,96)
061110	300	300	220	11,4	91,00 (111,93)
061200	300	300	400	20,8	152,00 (186,96)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	15,00 (18,45)
061420	Pokrywa		292	292	21,00 (25,83)

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	31,00 (38,13)
067107	220	270	7,5	34,00 (41,82)
067110	310	210	10,0	41,00 (50,43)
067115	310	300	15,0	51,00 (62,73)
067120	310	375	20,0	60,00 (73,80)


POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	125	8,00 (9,84)
067192	Pokrywa	180	11,50 (14,15)
067193	Pokrywa	220	18,00 (22,14)
067194	Pokrywa	310	25,00 (30,75)

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 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim

Wyprofilowane
uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531		710	440	270	53	119,00 (146,37)
	062761		710	440	380	79	149,00 (183,27)
2.	062532		710	440	270	53	119,00 (146,37)
	062762		710	440	380	79	149,00 (183,27)

NOWOŚĆ



araven

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadownicza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	93,00 (114,39)
064101	415	340	200	16,0	73,00 (89,79)
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	136,00 (167,28)



araven

PAKOWARKA DO PŁYNÓW

- urządzenie do pakowania próżniowego schłodzonych płynów oraz wszelkich produktów spożywczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwiczki wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- ergonomiczny uchwyt drzwi
- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 254 mm
- listwa zgrzewająca wraz z wieszakami na worki
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- możliwość powieszenia na ścianie
- antypoślizgowe nóżki
- dedykowane worki do pakowania płynów i produktów spożywczych patrz str. 232

Możliwość pakowania płynów



super cena!

1899⁰⁰

NOWOŚĆ



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691312	315x30x261	346	249	421	14,5	0,4	230	1899,00 (2335,77)

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



super cena! 00:

2699⁰⁰

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- max szerokość zgrzewu:
691313 - 260 mm
691314 - 300 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- komora wykonana ze stali nierdzewnej
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- automatyczne otwieranie pokrywy

NOWOŚĆ



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	2699,00 (3319,77)
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	3099,00 (3811,77)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- maks. 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!

2499⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	360	430	378	23	300x290x100	0,63	230	2499,00 (3073,77)



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- maks. 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

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)
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	2699,00 (3319,77)



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	10535,00 (12958,05)
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	7999,00 (9838,77)



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

super cena!

959⁰⁰



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	959,00 (1179,57)

super cena!

759⁰⁰



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	759,00 (933,57)

super cena!

899⁰⁰

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- mas. 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	899,00 (1105,77)

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	49,00 (60,27)

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	15,00 (18,45)

super cena!

15⁰⁰



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	29,00 (35,67)

super cena!

29⁰⁰



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



super cena!

13⁰⁰



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
475960	30	60	13,00 (15,99)

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960 oraz pojemników 691931, 691932
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302



super cena!

3⁵⁰

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691933	600	3,50 (4,31)





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	33,00 (40,59)
691922	200	300	do 120	100	51,00 (62,73)
691923	250	350	do 120	100	76,00 (93,48)

super cena! OD:

33⁰⁰

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	12,00 (14,76)
691915	200	300	-18 do 99	100	19,00 (23,37)
691916	250	350	-18 do 99	100	26,00 (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	26,00 (31,98)
691908	200	300	-18 do 99	100	45,00 (55,35)
691909	250	350	-18 do 99	100	66,00 (81,18)

super cena! OD:

26⁰⁰

WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) sztuk.

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691924	140	230	55	0,9	-18 do 99	100	46,00 (56,58)
691925	200	300	55	2,3	-18 do 99	100	69,00 (84,87)
691926	250	300	55	3,0	-18 do 99	100	84,00 (103,32)

super cena! OD:

46⁰⁰

NOWOŚĆ



TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna
pokrywa
z silikonową
uszczelką
odporną
na ścieranie



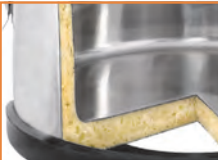
Sześć
zatrzasków
trzymających
pokrywę



Ergonomiczne
uchwyty
transportowe



Podwójne
ścianki
i pokrywa
izolowane
specjalną pianką
utrzymują
ciepło
do 8 godzin



Termosy
do napojów
z kranem





TERMOS

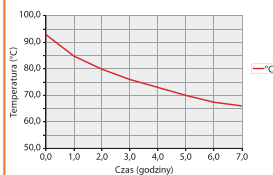
super cena! 00:
357⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
051104	330	235	10	357,00 (439,11)
051154	330	295	15	387,00 (476,01)
051204	330	365	20	434,00 (533,82)
051254	330	440	25	487,00 (599,01)
051304	330	475	30	529,00 (650,67)
051354	330	585	35	547,00 (672,81)
051504	480	400	50	647,00 (795,81)


Rozkład temperatury potraw
w termosach stalowych
w warunkach:

- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

super cena! 00:
397⁰⁰

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
052104	330	235	10	397,00 (488,31)
052154	330	295	15	447,00 (549,81)
052204	330	365	20	497,00 (611,31)
052254	330	585	25	547,00 (672,81)
052504	480	400	50	747,00 (918,81)



TERMOSY STALOWE BASIC LINE

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



super cena! OD:

299⁰⁰

TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
051101	330	210	10	299,00	(367,77)
051151	330	270	15	339,00	(416,97)
051201	330	365	20	389,00	(478,47)
051251	330	390	25	449,00	(552,27)
051301	330	450	30	489,00	(601,47)
051351	330	560	35	509,00	(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

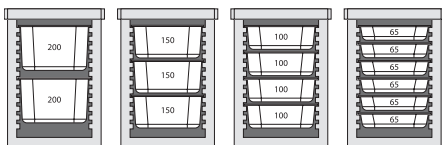


Zawór odpowietrzający



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

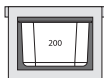


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
053870	650	450	625	86	999,00 (1228,77)



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	748,00 (920,04)

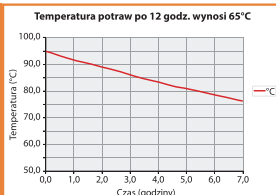
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

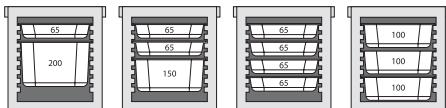
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

- 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

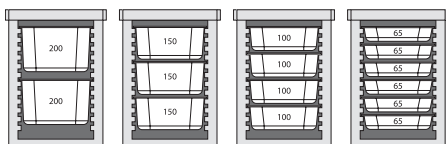


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	645	445	475	65	821,00 (1009,83)



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	1030,00 (1266,90)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

super cena!

74⁰⁰

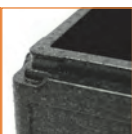


Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	74,00 (91,02)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



1

Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	056150		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	236,00 (290,28)
	056200		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	244,00 (300,12)
	056250		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	281,00 (345,63)
2.	056151		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	166,00 (204,18)
	056201		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	187,00 (230,01)
	056251		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	203,00 (249,69)
	056301		GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	257,00 (316,11)



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	czarna	675	400	290	37	249,00 (306,27)
	058251	czarna	675	400	335	45	291,00 (357,93)
2.	058200	niebieska	675	400	290	37	407,00 (500,61)
	058250	niebieska	675	400	335	45	422,00 (519,06)

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	145,00 (178,35)
054311	410	330	390	31	249,00 (306,27)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO ŁODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054030	600	400	270	3x8	257,00 (316,11)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056203	685	485	260	53	259,00 (318,57)
056303	685	485	360	80	332,00 (408,36)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- nieregularna struktura dna zapewnia lepszą cyrkulację
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057231	415	400	265	27	109,00 (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	187,00 (230,01)
057351	410	410	390	40	207,00 (254,61)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne

NOWOŚĆ



Przezroczysta
kieszonka
165x120 mm



Rzep



Otwory
wentylacyjne
do
odprowadzania
nadmiaru
wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563453	500	500	300	480	480	285	79,00 (97,17)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta
kieszonka
120x180 mm



Otwory
wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	550	500	200	510	500	200	92,00 (113,16)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
059001	740	480	870	777,00 (955,71)

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	480	890	299,00 (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	2140,00 (2632,20)

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! 00:

249⁰⁰

Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	249,00	(306,27)
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	295,00	(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	355,00	(436,65)
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	425,00	(522,75)

WÓZEK TRANSPORTOWY DO POJEMNIKÓW GN

- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skretne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1



INOX

WÓZEK TRANSPORTOWY DO BLACH PIEKARNICZYCH

- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skretne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm



INOX

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	499,00 (613,77)
662211	590	670	1735	799,00 (982,77)

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662461	470	620	1735	599,00 (736,77)



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni vgastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	brutto
680062	610	455	1800	408,00	(501,84)
680092	910	455	1800	460,00	(565,80)
680122	1220	455	1800	572,00	(703,56)
680152	1525	455	1800	712,00	(875,76)
681062	610	610	1800	480,00	(590,40)
681092	910	610	1800	560,00	(688,80)
681102	1060	610	1800	668,00	(821,64)
681122	1220	610	1800	692,00	(851,16)
681152	1525	610	1800	812,00	(998,76)
681182	1825	610	1800	932,00	(1146,36)

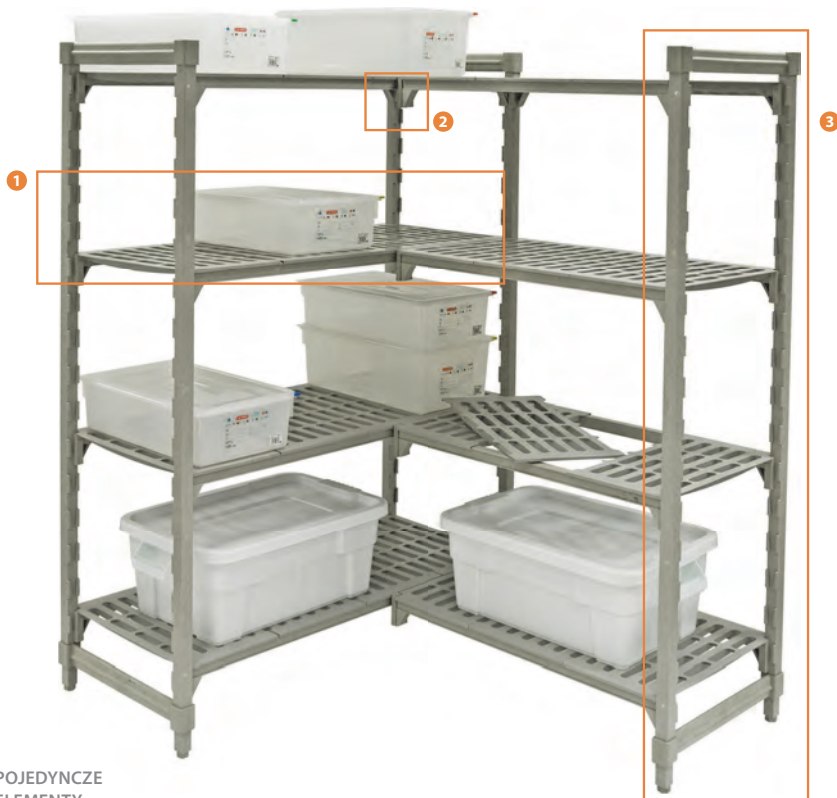


REGAŁY Z POLIPROPYLENU



PP

- do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienia 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	-	139,00 (170,97)
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	159,00 (195,57)
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	197,00 (242,31)
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	193,00 (237,39)
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	228,00 (280,44)
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	255,00 (313,65)
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	21,00 (25,83)
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	109,00 (134,07)
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	109,00 (134,07)
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	109,00 (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	830,00 (1020,90)
683002	1220	455	1800	1060,00 (1303,80)
683003	1820	455	1800	1545,00 (1900,35)
683004	2130	455	1800	1775,00 (2183,25)
683005	2440	455	1800	2005,00 (2466,15)
683006	2730	455	1800	2255,00 (2773,65)
683007	3040	455	1800	2485,00 (3056,55)
683008	3350	455	1800	2720,00 (3345,60)
683009	3660	455	1800	2950,00 (3628,50)
683010	910	530	1800	916,00 (1126,68)
683011	1220	530	1800	1175,00 (1445,25)
683012	1820	530	1800	1715,00 (2109,45)
683013	2130	530	1800	1970,00 (2423,10)
683014	2440	530	1800	2230,00 (2742,90)
683015	2730	530	1800	2510,00 (3087,30)
683016	3040	530	1800	2770,00 (3407,10)
683017	3350	530	1800	3025,00 (3720,75)
683018	3660	530	1800	3285,00 (4040,55)
683019	910	610	1800	1045,00 (1285,35)
683020	1220	610	1800	1285,00 (1580,55)
683021	1820	610	1800	1970,00 (2423,10)
683022	2130	610	1800	2210,00 (2718,30)
683023	2440	610	1800	2455,00 (3019,65)
683024	2730	610	1800	2900,00 (3567,00)
683025	3040	610	1800	3140,00 (3862,20)
683026	3350	610	1800	3380,00 (4157,40)
683027	3660	610	1800	3620,00 (4452,60)

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	803,00 (987,69)
683051	1220	455	1800	1035,00 (1273,05)
683052	1820	455	1800	1520,00 (1869,60)
683053	2130	455	1800	1745,00 (2146,35)
683054	2440	455	1800	1980,00 (2435,40)
683055	2730	455	1800	2230,00 (2742,90)
683056	3040	455	1800	2460,00 (3025,80)
683057	3350	455	1800	2695,00 (3314,85)
683058	3660	455	1800	2920,00 (3591,60)
683059	910	530	1800	889,00 (1093,47)
683060	1220	530	1800	1150,00 (1414,50)
683061	1820	530	1800	1690,00 (2078,70)
683062	2130	530	1800	1945,00 (2392,35)
683063	2440	530	1800	2205,00 (2712,15)
683064	2730	530	1800	2485,00 (3056,55)
683065	3040	530	1800	2745,00 (3376,35)
683066	3350	530	1800	3000,00 (3690,00)
683067	3660	530	1800	3260,00 (4009,80)
683068	910	610	1800	1015,00 (1248,45)
683069	1220	610	1800	1260,00 (1549,80)
683070	1820	610	1800	1945,00 (2392,35)
683071	2130	610	1800	2185,00 (2687,55)
683072	2440	610	1800	2425,00 (2982,75)
683073	2730	610	1800	2870,00 (3530,10)
683074	3040	610	1800	3115,00 (3831,45)
683075	3350	610	1800	3355,00 (4126,65)
683076	3660	610	1800	3595,00 (4421,85)





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	250-255
Warniki, kociołki do zup	258-261
Szczypce	272-273
Dzbanki, termosy stołowe	263-265
Tace	268-269, 274-276
Lampy grzewcze do potraw	249

Półmiski	269-270
Naczynia do finger food	278-285
Płyty do finger food z łupka	282
Kolumny bufetowe	286-287
Urządzenie do schładzania napojów, granitor	267

LAMPY GRZEWcze DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w ciepłe potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast foodów

LAMPA GRZEWcza DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- ruchoma szyba



Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692400	Pojedyncza	270	700	0,25	230	395,00 (485,85)



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	447,00 (549,81)



LAMPA GRZEWcza DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłe
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



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	czarna	173	0,25	230	359,00 (441,57)
692601	czarna	173	0,25	230	359,00 (441,57)
692602	brązowa	173	0,25	230	359,00 (441,57)

Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692610	czarna	290	0,25	230	403,00 (495,69)
692611	czarna	290	0,25	230	390,00 (479,70)
692612	brązowa	290	0,25	230	428,00 (526,44)

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 zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	159,00 (195,57)
431750	420	320	7,5	199,00 (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	99,00 (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	469,00 (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	299,00 (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	449,00 (552,27)
437042	GN1/2	370	350	345	379,00 (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	399,00 (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	499,00 (613,77)

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	539,00 (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	429,00 (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	499,00 (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	768,00 (944,64)



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	809,00 (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)
435130	620	480	300	13	2,0	230	579,00 (712,17)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	690,00 (848,70)

PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

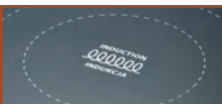
- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszkłone 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	1499,00 (1843,77)

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 puszek zabezpieczający przed wyciekiem paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przeniesienie i magazynowanie używanej puszki

Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430001	75	4,49 (5,52)



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 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	3,35 (4,12)
2.	430003	Żel w butelce	1,0	11,00 (13,53)
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	50,00 (61,50)

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
430010	60	18,00 (22,14)

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	59,00 (72,57)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób
montażu

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,35	230	166,00 (204,18)



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	205,00 (252,15)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symstatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Pokrętko
sterowaniaŁatwy
montaż do
podgrzewaczy

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430700	250	200	0,70	230	246,00 (302,58)

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	6,00 (7,38)
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	6,00 (7,38)
3.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	6,00 (7,38)

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	129,00 (158,67)

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	267,00 (328,41)

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



Pokrywka 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	375,00 (461,25)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

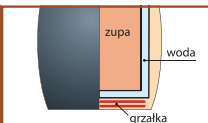
- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



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 mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	189,00 (232,47)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
432190	245	255	10	118,00 (145,14)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432101	350	360	10	0,4	230	539,00 (662,97)

WARNIK GREDIL

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

GREDIL**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	185,00 (227,55)
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	219,00 (269,37)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	51,00 (62,73)

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	319,00 (392,37)
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	419,00 (515,37)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	51,00 (62,73)



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

super cena! OD:

219⁰⁰**GREDIL**

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751106	230	500	10	1,5	230	219,00 (269,37)
751186	290	498	18	2,5	230	259,00 (318,57)

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	539,00 (662,97)
751220	288	602	18	2,4	230	699,00 (859,77)

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	379,00 (466,17)
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	529,00 (650,67)
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	569,00 (699,87)
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	51,00 (62,73)

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Taca ociekowa


 Panel
sterowania


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
753060	241	480	6	1,5	230	535,00 (658,05)
753150	288	602	16	1,5	230	771,00 (948,33)

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382150	1,5	51,00 (62,73)
382200	2,0	55,00 (67,65)

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	45,00 (55,35)
382151	245	1,5	48,00 (59,04)
382201	285	2,0	56,00 (68,88)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383190	Termos	-	330	1,9	80,00 (98,40)
	383250	Termos	-	370	2,5	89,00 (109,47)
2.	383140	Taca ociekowa	140	-	-	20,00 (24,60)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana
pokrywa
z blokadą
przycisku
pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383351	Termos	-	360	3,5	106,00 (130,38)
	383500	Termos	-	450	5,0	149,00 (183,27)
2.	383140	Taca ociekowa	140	-	-	20,00 (24,60)

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	189,00	(232,47)
	385140	Termos	-	14,0	269,00	(330,87)
2.	383140	Taca ociekowa	140	-	20,00	(24,60)

1



2

TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	
386100	235	1,00	118,00	(145,14)
386150	250	1,50	123,00	(151,29)
386200	295	2,00	129,00	(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	63,00	(77,49)
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	31,00	(38,13)

DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	
372035	0,35	22,00	(27,06)
372060	0,60	28,00	(34,44)
372100	1,00	31,00	(38,13)
372150	1,50	60,00	(73,80)
372200	2,00	63,00	(77,49)

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
371200	2,0	67,00 (82,41)

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	5,28 (6,49)
400177	78-60	153	0,50	6	7,01 (8,62)
400008	97-72	201	1,00	6	8,55 (10,52)
400175	112-86	240	1,85	6	14,10 (17,34)

DZBANEK

- wykonany z akrylu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377020	2,0	39,00 (47,97)

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	25,00 (30,75)

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	15,00 (18,45)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377010	2,0	96,00 (118,08)

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)	
468001	265	350	560	8	349,00	(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)	
468002	220	280	510	5	379,00	(466,17)


**DOZOWNIK DO PŁATKÓW
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)	
467000	250	350	690	9,5	697,00	(857,31)


DOZOWNIK DO PŁATKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
467001	185	240	600	4	299,00	(367,77)





URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	2999,00 (3688,77)

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień / noc)
- czynniki chłodzące: R404a
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8399,00 (10330,77)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rątem 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 rątem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	(brutto)
405394	530	325	21	27,00	(33,21)

TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	(brutto)
406250	270	210	25	36,00	(44,28)
406280	280	220	25	42,00	(51,66)
406310	310	240	25	49,00	(60,27)
406340	340	260	25	64,00	(78,72)
406400	400	280	25	69,00	(84,87)
406460	460	320	25	95,00	(116,85)
406550	550	370	25	161,00	(198,03)
406640	640	410	25	218,00	(268,14)

TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	(brutto)
406100	1/1	530	325	16	176,00	(216,48)
406120	1/2	265	325	16	107,00	(131,61)

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	185,00	(227,55)

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	32,00 (39,36)
407411	410	20	40,00 (49,20)

TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła
- trzy poziomy

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402480	480	44	213,00 (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	212,00 (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	16,00 (19,68)
401352	348	233	17,00 (20,91)
401402	392	262	26,00 (31,98)
401452	448	300	31,00 (38,13)
401502	498	346	39,00 (47,97)
401552	545	380	48,00 (59,04)
401602	599	413	60,00 (73,80)

PÓŁMISEK

- głęboki

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
402350	350	165	60	33,00	(40,59)

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę




Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
400081	260	210	12	5,56	(6,84)

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
409250	250	110	60,00	(73,80)

PÓŁMISEK POD TALERZ

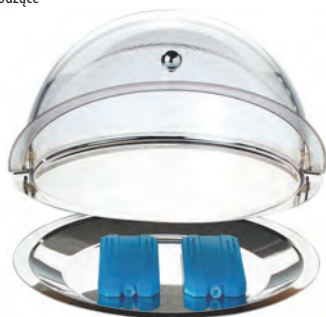
- okrągły



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł)	
		netto (brutto)	
408301	300	48,00	(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 Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
 - pokrywa Roll-Top
 - 2 tace stalowe
 - 2 wkłady chłodzące



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419201	380	240	289,00 (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	288,00 (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	257,00 (316,11)

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
 - pojemniki GN 1/2
 - taca ekspozycyjna 406120
 - półmisek 401352
 - łupki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419020	185	235	195	39,00 (47,97)

SZCZYPCE



INOX

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	18,00 (22,14)
423283	280	17,00 (20,91)

SZCZYPCE GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	14,00 (17,22)
423284	280	17,00 (20,91)

SZCZYPCE DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	19,00 (23,37)

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU

PC



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110		230	11,00 (13,53)
425130		300	12,00 (14,76)
425410	przezroczysty	230	9,80 (12,05)
425430	przezroczysty	300	11,00 (13,53)

SZCZYPCE UNIERSALNE

- uchwyt i blokada pokryta silikonem
- nie absorbują zapachów i kolorów
- odporne na wysoką temperaturę
- blokada otwarcia

NOWOŚĆ



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422243	230	13,00 (15,99)
422303	300	15,00 (18,45)

SZCZYPCE UNIERSALNE

Solidna
wzmocniona
konstrukcja



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	9,00 (11,07)
422301	300	10,00 (12,30)
422401	400	16,00 (19,68)



PESETA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	13,00 (15,99)
422311	300	20,00 (24,60)



PRZYBORY DO SERWOWANIA

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



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	-	23,00 (28,29)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	26,00 (31,98)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	24,00 (29,52)
5.	420052	Chochla	310	0,08	33,00 (40,59)

TACE FAST FOOD

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



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413251	red	250	350	9,00 (11,07)
413252	green	250	350	9,00 (11,07)
413253	black	250	350	9,00 (11,07)
413254	blue	250	350	9,00 (11,07)
413255	grey	250	350	9,00 (11,07)
413256	brown	250	350	9,00 (11,07)

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413301	red	300	400	11,00 (13,53)
413302	green	300	400	11,00 (13,53)
413303	black	300	400	11,00 (13,53)
413304	blue	300	400	11,00 (13,53)
413305	grey	300	400	11,00 (13,53)
413306	brown	300	400	11,00 (13,53)

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413351	red	350	450	14,00 (17,22)
413352	green	350	450	14,00 (17,22)
413353	black	350	450	14,00 (17,22)
413354	blue	350	450	14,00 (17,22)
413355	grey	350	450	14,00 (17,22)
413356	brown	350	450	14,00 (17,22)

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe ножki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr

Nylonowe
pasy



Plastikowe
nożyki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415000	470	480	780	179,00 (220,17)

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	39,00 (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	29,00 (35,67)

8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brązowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414010	530	325	77,00 (94,71)

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	91,00 (111,93)

7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brązowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414000	530	325	60,00 (73,80)

9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	38,00 (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	32,00 (39,36)

2 TACA

- wymiar wew. 412x312 mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413033	456	356	21,00 (25,83)

3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast foodów
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413032	415	305	17,00 (20,91)

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	51,00 (62,73)

2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412350	355	25	25,00 (30,75)
412400	405	25	40,00 (49,20)

3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	83,00 (102,09)
415600	600	735	25	123,00 (151,29)

4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	405	305	39,00 (47,97)
411500	460	360	58,00 (71,34)
411560	560	400	81,00 (99,63)
411650	650	450	99,00 (121,77)

5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
410450	450	340	46,00 (56,58)
410500	500	360	56,00 (68,88)
410550	550	400	61,00 (75,03)
410600	600	450	78,00 (95,94)

6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytyami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	17,00 (20,91)

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	127,00	(156,21)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	299,00	(367,77)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	22,00	(27,06)



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	127,00	(156,21)
414000	Taca GN 1/1 brązowa gładka	530	325	-	60,00	(73,80)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	38,00	(46,74)
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	39,00	(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	-	-	-	127,00	(156,21)
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	429,00	(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	127,00	(156,21)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	52,00	(63,96)



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 litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	12,08 (14,86)

SALATERKA

- linia Apulia B



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)

SALATERKA KROPLA

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	8,45 (10,39)

SALATERKA FALA

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	W mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,30	6	14,18 (17,44)

DIP

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litr	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394409	80	40	0,14	6	5,11 (6,29)

TACA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394113	230	115	10	6	12,08 (14,86)

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	2,27	(2,79)
2.	395333	58	30	0,050	6	2,38	(2,93)

DIP

- linia Apulia A



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
395335	70	20	0,032	6	2,36	(2,90)

DIP

- zestaw uzupełniający Apulia



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
394408	60	45	0,09	6	5,84	(7,18)

PÓŁMISEK

- 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	16,80	(20,66)

PÓŁMISEK

- 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	16,28	(20,02)

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	67,06	(82,48)

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395526	55	30	0,05	6	2,88 (3,54)

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)

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	18,99 (23,36)

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	39,00 (47,97)

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	29,00 (35,67)



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

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400281	Miseczka finger food	-	-	120	-	6	3,00 (3,69)
2.	400282	Miseczka finger food	96	-	-	-	6	2,90 (3,57)
3.	400283	Miseczka finger food	110	-	-	-	6	2,90 (3,57)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	400284	Miseczka finger food	96	-	-	6	2,50 (3,08)
5.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	1,75 (2,15)
6.	400261	Salaterka szklana	130	-	0,430	6	6,99 (8,60)

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399111	GN 1/1	530	325	5	1	51,00 (62,73)
399112	GN 1/2	325	265	5	1	30,00 (36,90)
399113	GN 1/3	325	175	5	1	22,00 (27,06)
399114	GN 1/4	265	160	5	1	18,00 (22,14)

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	1	11,00 (13,53)
399103	300	300	5	1	22,00 (27,06)
399117	100	100	5	4	13,00 (15,99)

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399121	GN 1/1	530	325	5	1	52,00 (63,96)
399122	GN 1/2	325	265	5	1	35,00 (43,05)



PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399102	200	100	5	1	6,50 (8,00)
399104	300	200	5	1	13,00 (15,99)
399115	400	250	5	1	24,00 (29,52)
399116	400	120	5	1	14,00 (17,22)

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399118	300	5	1	39,00 (47,97)
399119	300	5	1	20,00 (24,60)
399120	330	5	1	25,00 (30,75)

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX

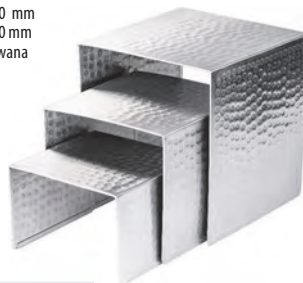


Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
357300	143	12	8,20	(10,09)

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto (brutto)	
546008	114,00	(140,22)

MINI DIP

- stal gładka

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
1.	546042	67	30	0,06	3,23	(3,97)
2.	546043	72	48	0,12	4,29	(5,28)

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
1.	546044	57	45	0,075	3,77	(4,64)
2.	546045	72	48	0,12	4,68	(5,76)

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
546022	88	110	0,3	14,00	(17,22)

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
1.	546024	88	85	0,41	8,60	(10,58)
2.	546025	88	85	0,41	13,00	(15,99)

MINI PATELNIJA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546001	115	35	19,00 (23,37)

MINI RONDELEK

INOX

INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	546009	68	43	0,13	21,00 (25,83)
2.	546010	110	60	0,38	41,00 (50,43)

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX

INOX



MINI NACZYNIE NA MLEKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	13,00 (15,99)
546015	77	125	0,600	21,00 (25,83)

MINI WIADERKO



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	12,00 (14,76)
546034	95	95	0,400	14,00 (17,22)
546035	120	120	0,900	21,00 (25,83)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



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)
546058	145	95	45	0,48	24,00 (29,52)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546007	130	130	50	0,8	20,00 (24,60)

STOJAK
NA FRYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
319041	100	150	11,00	(13,53)

STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
319042	220	145	215	13,00	(15,99)

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK



INOX

KOSZYK KWADRATOWY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł)	
1.	319010	Papier do frytek	420	270	-	500	-	148,00	(182,04)
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	53,00	(65,19)
3.	319030	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	64,00	(78,72)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
546014	95	95	60	29,00	(35,67)

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
546012	80	80	45,00	(55,35)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
546002	80	80	32,00	(39,36)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
546004	100	90	60	28,00	(34,44)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek
lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
546005	100	90	60	35,00	(43,05)



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, 80 cm, 110 cm), 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	135,00 (166,05)

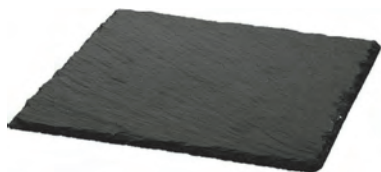
PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815710	Czasza	250	250	15	133,00 (163,59)
815880	Półka	250	250	15	93,00 (114,39)
815850	Półka	500	250	15	133,00 (163,59)
815860	Półka	800	250	15	140,00 (172,20)
815870	Półka	1100	250	15	156,00 (191,88)

PŁYTA 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	13,00 (15,99)

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
816830	250	250	8	61,00 (75,03)
816800	500	250	8	103,00 (126,69)
816810	800	250	8	139,00 (170,97)

KOLUMNA BUFETOWA PROSTA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815600	Wysoka	150	150	570	259,00 (318,57)
815620	Niska	150	150	355	171,00 (210,33)

KOLUMNA BUFETOWA KĄTOWA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815610	Wysoka - lewa	150	150	570	259,00 (318,57)
815611	Wysoka - prawa	150	150	570	259,00 (318,57)
815630	Niska - lewa	150	150	355	171,00 (210,33)
815631	Niska - prawa	150	150	355	171,00 (210,33)



SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
689010	310	1250	249,00	(306,27)

SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

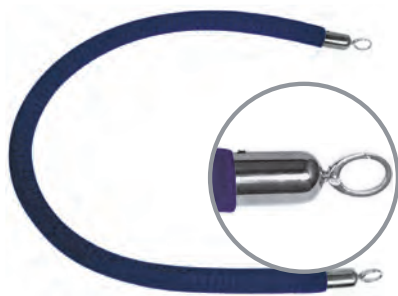


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
689001	310	1010	169,00	(207,87)

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
689002		1500	59,00	(72,57)
689003		1500	59,00	(72,57)





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszechstronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lampy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy	290
Wiszące lampy grzewcze	291-292
Stolik barowy.....	293

Mebłe Cateringowe	295
Krzeselko 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

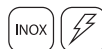
INOX



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
1.	692300	750	2050	13,3	2,1	230	729,00	(896,67)
2.	692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	811,00	(997,53)

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol
z zamontowa-
nym systemem
grzania



Pilot w
standardzie w
modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692310	585	300	3,2	2,1	230	577,00 (709,12)

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZA

- 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	462,00 (568,26)

3 LAMPY GRZEWCZA PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692312	1000	850	3,6	2,0	230	444,00 (546,12)

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)	
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	419,00	(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)	
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	894,00	(1099,62)



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)
- wyjmowany 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	529,00 (650,67)

2 LAMPA GRZEWCZA

- 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	979,00 (1204,17)

3 LAMPA GRZEWCZA

- 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	359,00 (441,57)



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	999,00 (1228,77)



KRZESIELKO 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)
- krzesielko 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.



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067073	636	583	768	499,00 (613,77)

TACA DO KRZESIELKA

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



Rant zabezpieczający



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067074	424	300	855	139,00 (170,97)

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	817,00 (1004,91)

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	201,00 (247,23)

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	278,00 (341,94)

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu (ØxH): 950131: 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950131	1150	740	13,6	282,00 (346,86)

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH): 950121: 465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950121	465	530	900	5,88	96,00 (118,08)

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu (WxDxH): 950120: 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950120	1820	250	435	10,6	177,00 (217,71)

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950141	800	1100	9,3	185,00 (227,55)



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 297-303, 318-320
Kruszarki do lodu 314
Wyciskacze do cytrusów 307, 313
Shakery, otwieracze kelnerskie 305, 306

Miarki i dozowniki 307
Syfon do wody sodowej 310
Chłodziwo barowe 320 -321

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 dzbanek
- 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	799,00 (982,77)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	449,00 (552,27)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	399,00 (490,77)



BPA
free

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	999,00 (1228,77)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	449,00 (552,27)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	399,00 (490,77)



BPA
free

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- 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

BPA
free

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	1399,00 (1720,77)
2.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	399,00 (490,77)

DZBANEK

BPA
free


Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484250	2	449,00 (552,27)

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków


BPA
free


Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484255	1,5	399,00 (490,77)

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 mięsz i skórka owoców został rozdrobniony, 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 Czapla



Pełna oferta szkła na str. 172-196



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400108	Szklanka	4,73 (5,82)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400004	Kieliszek	4,27 (5,25)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400062	Kieliszek	6,18 (7,60)



2 lata gwarancji*

BLENDER BAR



482155

BLENDER BLADE



482300, 482340

BLENDER TORQ



482145, 482160

BLENDER XTREME



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

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	599,00 (736,77)

super cena!

599⁰⁰



BPA
free

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

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	1199,00 (1474,77)
482340	195	215	410	1,4	0,75	230	1259,00 (1548,57)

super cena! OD:

1199⁰⁰



BPA
free

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”

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	1499,00 (1843,77)
482160	190	205	450	1,4	1,5	230	1559,00 (1917,57)

super cena! OD:

1499⁰⁰



BPA
free

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



super cena!

2199⁰⁰

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	2199,00 (2704,77)
2.	484005	Dzbaneł	-	-	-	-	-	1,4	599,00 (736,77)
	484001	Dzbaneł	-	-	-	-	-	2	659,00 (810,57)



2



1

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość pietrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr./min

BPA free

Płynna regulacja obrotów



super cena!

2599⁰⁰

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	2599,00 (3196,77)
2.	484005	Dzbaneł	-	-	-	-	-	1,4	599,00 (736,77)
	484001	Dzbaneł	-	-	-	-	-	2	659,00 (810,57)



2



1

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliweglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu

BPA
free

Panel
sterowania

super cena!
2869⁰⁰

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	2869,00 (3528,87)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,00 (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,00 (810,57)



2



1

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliweglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min

BPA
free


1



2

Panel
sterowania

super cena!
3299⁰⁰

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	3299,00 (4057,77)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	599,00 (736,77)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	659,00 (810,57)

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
1.	475971	niebieski	65	12	2,08	(2,56)
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	2,15	(2,64)

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	2,00	(2,46)
2.	475980	103	1	7,00	(8,61)

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
472030	35	55	17,00	(20,91)

ŁYŻECZKA BARMANSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
1.	472010	200	1	14,00	(17,22)
2.	472011	285	1	10,00	(12,30)
3.	472012	202	12	3,30	(4,06)
4.	472020	210	1	12,50	(15,38)
5.	472013	280	1	7,00	(8,61)

NOWOŚĆ



1



2

NOWOŚĆ



3



4



5



6



7



8

1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	472092	200	17,00 (20,91)
2.	472090	130	12,00 (14,76)

3 4 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	472999	120	19,00 (23,37)
4.	472140	110	8,50 (10,46)

5 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472200	210	19,00 (23,37)

6 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472201	210	20,00 (24,60)

7 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472100	127	9,50 (11,69)

8 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472101	180	6,76 (8,31)

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	15,00 (18,45)
2	476003	90	290	0,9	22,00 (27,06)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	476050	0,5	49,00 (60,27)
	476070	0,7	54,00 (66,42)
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	22,00 (27,06)
476001	90	290	0,9	31,00 (38,13)

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	12,00 (14,76)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474251	0,25	20,00 (24,60)

WYCISKACZ DO PŁASTERKÓW
CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	5,20 (6,40)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	62,00 (76,26)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego
aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	26,00 (31,98)

DYSPENSER BARMĄSKI

- do dozowania i magazynowania

PE



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473811	red	90	330	1,0	13,00 (15,99)
473812	orange	90	330	1,0	14,00 (17,22)
473813	blue	90	330	1,0	13,00 (15,99)
473814	green	90	330	1,0	13,00 (15,99)
473815	yellow	90	330	1,0	14,00 (17,22)

POJEMNIK BARMĄSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	35,00 (43,05)

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub oplukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto (brutto)	
1.	473900	590	80	16	36,00	(44,28)
2.	473910	450	300	10	52,00	(63,96)

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
477100	240	150	105	35,00	(43,05)

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
477280	272	204	194	54,00	(66,42)

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
477000	200	160	70	32,00	(39,36)

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
473500	500	160	90	86,00	(105,78)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna
Ø=100 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
477012	120	230	45,00	(55,35)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu
w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
479200	150	220	2	128,00 (157,44)
479330	170	230	3	243,00 (298,89)
479500	200	250	5	249,00 (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



2



3



4

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478610	600	133,00 (163,59)

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478680	680	172,00 (211,56)

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 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	34,00 (41,82)

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



2 lata gwarancji*

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500500	1	246,00 (302,58)

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkrópełkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500505	1	259,00 (318,57)

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500010	Naboje SODA	10	19,00 (23,37)

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	145,00 (178,35)

POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
474310	550	100	150	83,00 (102,09)

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	29,00 (35,67)
478030	295	255	355	70	42,00 (51,66)
478050	480	450	355	70	67,00 (82,41)

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 umożliwia 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



1



2

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	6115,00 (7521,45)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7930,00 (9753,90)

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	197,00 (242,31)

WYCISKARKA DO OWOCÓW

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej



Pojemnik,
docisk
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	1299,00 (1597,77)

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sito wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki
wyciskające
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	569,00 (699,87)



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

WARNING
COMMERCIAL



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
485020	190	220	465	0,11	230	1649,00 (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	119,00 (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	3289,00 (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	896,00 (1102,08)

KOSTKARKA
DO KRUSZONEGO
LODU

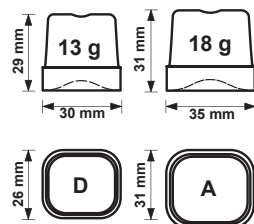
- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane 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 kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	10300,00 (12669,00)

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



Wzór
kostki



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem **(zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego)**
- **mniej 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



1

21 kg/24h



2

21 kg/24h



5

46 kg/24h



8

155 kg/24h

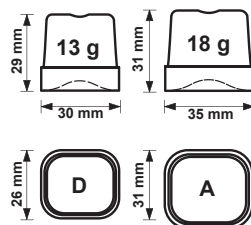
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3402,00 (4184,46)
2.	872213	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	4035,00 (4963,05)
3.	872281	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	5025,00 (6180,75)
4.	872331	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	5900,00 (7257,00)
	872421	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	5870,00 (7220,10)
5.	872461	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	6183,00 (7605,09)
6.	872651	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	7645,00 (9403,35)
	872801	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	8255,00 (10153,65)
	872901	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	8835,00 (10867,05)
7.	872131	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	11670,00 (14354,10)
8.	872151	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	12360,00 (15202,80)

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

Wzór
kostki



4

do 42 kg/24h



6

do 90 kg/24h



7

130 kg/24h

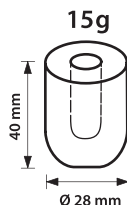
Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872212	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3500,00 (4305,00)
2.	872214	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3799,00 (4672,77)
3.	872282	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	4880,00 (6002,40)
4.	872332	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	5399,00 (6640,77)
	872422	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	5868,00 (7217,64)
5.	872462	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	5999,00 (7378,77)
6.	872652	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	7645,00 (9403,35)
	872802	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	8510,00 (10467,30)
	872902	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	8580,00 (10553,40)
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	12025,00 (14790,75)
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	12730,00 (15657,90)



do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu

Wzór
kostki

Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2499,00 (3073,77)
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2925,00 (3597,75)

ŁUSKARKA DO LODU

Wzór
łuski

- 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



1

do 90 kg/24h

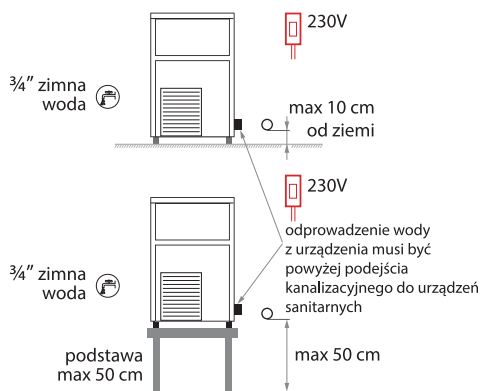


2

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	10875,00 (13376,25)
	873902	Wodą	do 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	10560,00 (12988,80)
2.	873151	Powietrzem	do 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	12105,00 (14889,15)
	873152	Wodą	do 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	12105,00 (14889,15)

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKZCZACZ 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. 503



1

882161 drzwi suwane



2

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	2225,00	(2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	2805,00	(3450,15)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	3050,00	(3751,50)

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. 503



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	5139,00	(6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6590,00	(8105,70)

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. 503



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	3945,00	(4852,35)
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	5490,00	(6752,70)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5005,00	(6156,15)

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. 503



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	3930,00	(4833,90)



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	323-327
Młynki do mielenia kawy	328
Zaparzacz przelewowy	328
Lodówka na mleko do kawy	325

Stół pod ekspres do kawy	329
Wybijak do fusów	332
Szkoło do kawiarni	330-331
Chemia do ekspresów	333

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. 545-547

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Niezależny system
spienia mleka
i przygotowywania
kaw mlecznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486960	240	440	520	16	1,35	230	2999,00 (3688,77)

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek 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= 75-115mm
- 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	2859,00 (3516,57)



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy



EKSPPRES 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	2299,00 (2827,77)

ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stornach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

Kompatybilna z większością
ekspresów do kawy



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	989,00 (1216,47)

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	4885,00 (6008,55)


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	7599,00 (9346,77)

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYŃKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486400	460	590	630	6	2,8	230	9499,00 (11683,77)



EKSPPRES 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	480	11,5	2,5	230	8499,00 (10453,77)



EKSPPRES 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	9670,00 (11894,10)

EKSPPRES 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	14420,00 (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	2140,00 (2632,20)

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	1279,00 (1573,17)

1



2



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



2 lata gwarancji

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



Lp.	Nr kat.	Produkt	W	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	581,00 (714,63)
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	42,00 (51,66)

Nr kat.	V	Cena (zł)
	litry	netto (brutto)
500410	1	762,00 (937,26)

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX

Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486700	1000	700	1000	2090,00 (2570,70)



STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX

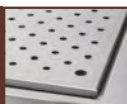


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486710	1500	700	1000	2805,00 (3450,15)

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



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. 130-171

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	3,79 (4,66)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	6,06 (7,45)



SZKŁANKA DO IRISH COFFEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	7,34 (9,03)

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,91 (7,27)
400196	84-75	162	0,360	6	6,05 (7,44)
400197	91-75	175	0,455	6	7,76 (9,54)

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	7,21 (8,87)
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	2,60 (3,20)



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.
- sprzedwane 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	29,00 (35,67)
2.	400902	Filizanka do cappuccino	82	73	0,165	2	33,00 (40,59)
3.	400903	Filizanka uniwersalna	98	88	0,3	2	37,00 (45,51)



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedwane 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	37,00 (45,51)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	28,00 (34,44)
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	32,00 (39,36)

Próżnia ścianek



FILIŻANKI



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

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	Filizanka do espresso ze spodem	58-29	59	0,072	6	5,62 (6,91)
2.	400310	Filizanka ze spodem	82-42	82	0,215	6	8,43 (10,37)



1



2

DZBANEK

- do spieniania mleka



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	22,00 (27,06)
372060	0,60	28,00 (34,44)
372100	1,00	31,00 (38,13)
372150	1,50	60,00 (73,80)
372200	2,00	63,00 (77,49)

INOX
**MINI NACZYNNIE NA
MLEKO**


Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	13,00 (15,99)
546015	77	125	0,600	21,00 (25,83)

INOX
TAMPER


Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
486012	57	94	0,4	83,00 (102,09)



2 lata gwarancji*

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 sek.
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- możliwość sztaplowania
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- wielokrotne tarowanie



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	197,00 (242,31)

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486014	265	162	102	59,00 (72,57)

INOX
DISPENSER DO PRZYPRAW
INOX


1

2

3

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	23,00 (28,29)
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	28,00 (34,44)
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	25,00 (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	16,00 (19,68)



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	21,00 (25,83)

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	17,00 (20,91)
648050	5	59,00 (72,57)
648100	10	102,00 (125,46)



SZCZOTECZKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
486011	10	145	51,00 (62,73)

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	35,00 (43,05)





WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....	335-339
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów	340-341
Worki, końcówki do wyciskania	342-343
Patery do tortów i owoców.....	348-349

Miesiarki planetarne.....	351
Urządzenie do gorącej czekolady	350
Palnik, foremki do creme brulee.....	350
Noże cukiernicze.....	347

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
- uwytłaczają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy iSi;
- używanie innych nabojów 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	290,00 (356,70)
500101	1,0	336,00 (413,28)

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitych 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	367,00 (451,41)
500210	1,0	477,00 (586,71)



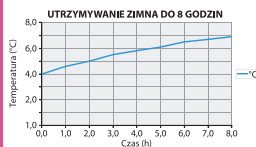
SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitych 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

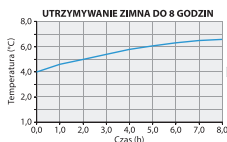


Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500305	0,5	452,00 (555,96)





Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C
- temp. otoczenia 24°C



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	762,00 (937,26)



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	155,00 (190,65)
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	166,00 (204,18)

NABOJE DO SYFONÓW

- ISI Cream - każdy nabój zawiera 8g czystego N_2O
- 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	16,00 (19,68)
500003	Naboje CREAM	24	36,00 (44,28)
500005	Naboje CREAM	50	74,00 (91,02)

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500001	22,00 (27,06)

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500002	21,00 (25,83)

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500006	71,00 (87,33)

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
B2011201	8,00 (9,84)

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500007	88,00 (108,24)

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	84,00 (103,32)

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500009	135,00 (166,05)



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle

PRODUKT POLSKI
Stalgast Rądom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
536004	95	270	90	77,00 (94,71)

KUWETA DO LODÓW



2

1

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
533260	przeźroczysty	260	20,00 (24,60)
533261		260	22,00 (27,06)

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535014	360	165	120	5	46,00 (56,58)
2.	535017	360	250	80	5	58,00 (71,34)

PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium

Al

2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej

INOX

Wygodny
uchwytWysoka jakość
mechanizmuWysoka jakość
mechanizmu

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	129,00 (158,67)
530400	1/40, porcja ~17 g	129,00 (158,67)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
531300	1/30, porcja ~23 g	146,00 (179,58)
531360	1/36, porcja ~19 g	140,00 (172,20)
531400	1/40, porcja ~17 g	146,00 (179,58)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
532300	1/30, porcja ~23 g	146,00 (179,58)
532360	1/36, porcja ~19 g	140,00 (172,20)
532400	1/40, porcja ~17 g	146,00 (179,58)

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	6,64 (8,17)
2.	400596	116	125	0,300	6	9,86 (12,13)
3.	400597	130	90	0,375	12	6,33 (7,79)
4.	400598	110	60	0,225	12	7,69 (9,46)
5.	400599	115	99	0,360	6	13,00 (15,99)

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	400621	104	94	0,260	6	4,88 (6,00)
7.	400622	100	166	0,280	6	12,00 (14,76)
8.	400623	125	180	0,300	6	14,00 (17,22)
9.	400624	110	140	0,345	6	16,00 (19,68)

Paşabahçe
PROFESJONALNE



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,88 (6,00)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,86 (7,21)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	7,62 (9,37)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	8,01 (9,85)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,83 (7,17)
	400258	116-70	133	0,17	6	6,12 (7,53)



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	7,00 (8,61)
515030	3	7,00 (8,61)
515040	4	7,00 (8,61)
515050	5	7,00 (8,61)
515060	6	7,00 (8,61)
515070	7	7,00 (8,61)
515080	8	7,00 (8,61)
515100	10	7,00 (8,61)
515110	11	7,00 (8,61)
515120	12	7,00 (8,61)
515130	13	7,00 (8,61)
515140	14	7,00 (8,61)
515150	15	7,00 (8,61)
515180	18	9,00 (11,07)

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
514040	4	7,00 (8,61)
514060	6	7,00 (8,61)
514100	10	7,00 (8,61)

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	9,00 (11,07)
516060	6	9,00 (11,07)
516080	8	7,00 (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

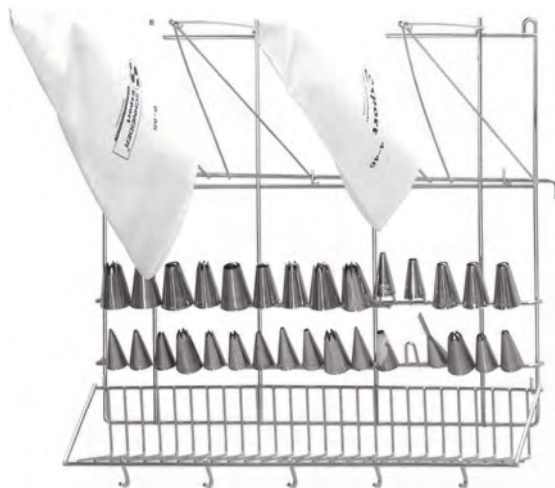
Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	13,00 (15,99)

8 KOMPLET KOŃCÓWEK
DEKORACYJNYCH

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	89,00 (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	197,00 (242,31)

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511252	250	16,00 (19,68)
511302	300	18,00 (22,14)
511352	350	19,00 (23,37)
511402	400	22,00 (27,06)
511452	450	24,00 (29,52)
511532	530	26,00 (31,98)

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	59,00 (72,57)
510011	460	100	82,00 (100,86)

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	29,00 (35,67)
074450	120	130	32,00 (39,36)

ROLKA DZIURKUJĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504010	60	210	21,00 (25,83)

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
504020	60	210	15,00 (18,45)

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



1



2



3



4



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



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528010	20-110	30	83,00 (102,09)

FORMA
DO MODELOWANIA

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528050	80	80	45	13,00 (15,99)

PIERŚCIEŃ
CUKIERNICZO-KUCHARSKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528034	80	45	13,00 (15,99)
528035	100	45	17,00 (20,91)
528036	120	45	19,00 (23,37)

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	60,00 (73,80)
521640	585	385	66,00 (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	246,00 (302,58)

1



2



1 ZNACZNIK ROZSTAWNY - jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	199,00 (244,77)
527170	7 noży	291,00 (357,93)

2 ZNACZNIK ROZSTAWNY - dwustronny (karbowany/ gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	259,00 (318,57)
527270	7 noży	309,00 (380,07)

WYBIERAK DO CIAST



2



1

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	525252	250	16,00 (19,68)
	525362	360	30,00 (36,90)
	525402	400	31,00 (38,13)
2.	525253	250	20,00 (24,60)
	525363	360	32,00 (39,36)
	525403	400	33,00 (40,59)

UBIĄK PIANY - 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	17,00 (20,91)
313301	300	17,00 (20,91)
313401	400	22,00 (27,06)



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	209,00 (257,07)

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
522040	40	240	14,00 (17,22)
522080	50	280	19,00 (23,37)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	8,00 (9,84)
523080	80	23,00 (28,29)

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	93,00 (114,39)
2.	252360	Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	114,00 (140,22)
3.	252361	Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	130,00 (159,90)
4.	253352	Nóż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	79,00 (97,17)
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	41,00 (50,43)
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	47,00 (57,81)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	51,00 (62,73)
6.	263260	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	250	47,00 (57,81)
	263310	Łopatką kątową (ostrze gładkie)	300	51,00 (62,73)
7.	334218	Nóż łopatką do tortów	160	41,00 (50,43)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm
- B = 85 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	58,00 (71,34)

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
502120	120	240	25,00 (30,75)

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	68,00 (83,64)

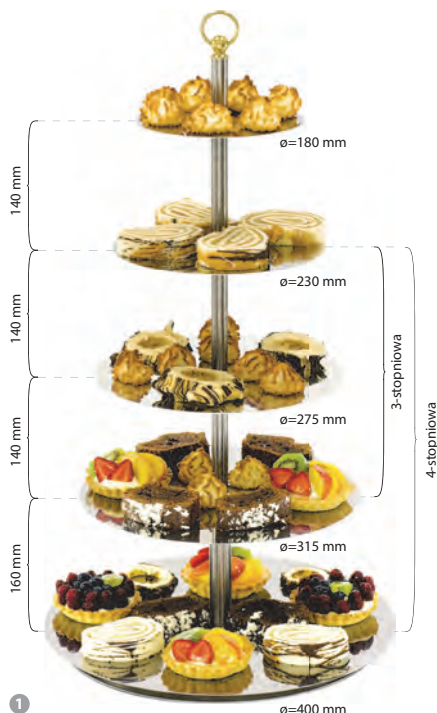
SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503220	100	220	17,00 (20,91)

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	438,00 (538,74)
542040	4-stopniowa	600	555,00 (682,65)

2 PATERA DO TORTU

- 3-stopniowa
- talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	234,00 (287,82)

3 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	90,00 (110,70)

4 PATERA DO TORTU

- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	138,00 (169,74)

5 PATERA DO TORTU

- wykonana ze szkła
- podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	135,00 (166,05)

6 PATERA SZKLANA

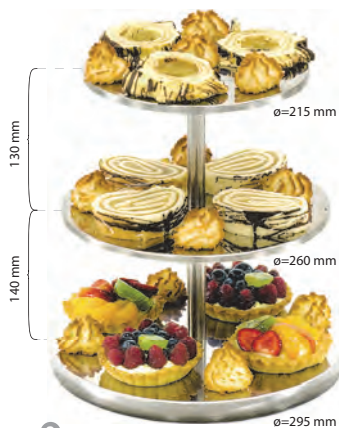
- gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
545013	280	27,00 (33,21)

7 ŁOPATKA DO TORTU

- gładka powierzchnia

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
355440	235	25,00 (30,75)



2

3

4

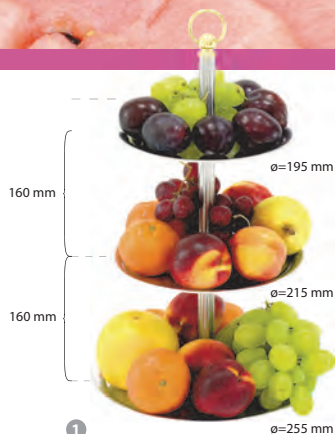
5

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	223,00 (274,29)



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544032	500	225,00 (276,75)



3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	180,00 (221,40)

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
545014	320	262	1	56,00 (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

Paşabahçe



- 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	96,00 (118,08)
2.	500700	153	74	179	0,045	118,00 (145,14)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	3,24 (3,99)



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- tacka ociekowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469105	410	280	460	5	65-85	7	1	230	1699,00 (2089,77)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- model 783050 w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071 w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów

3 końcówki
w komplecie

Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	2040,00	(2509,20)
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2299,00	(2827,77)

NOWOŚĆ

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 wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3499,00	(4303,77)



Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł)
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	207,00 (254,61)
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	187,00 (230,01)
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	187,00 (230,01)
4.	785214	Dzieża	311,00 (382,53)





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....	353-360
Miksery spiralne	362-363
Blachy, siatki do pizzy.....	366

Torby, pojemniki termoizolacyjne	366-367
Stoły chłodnicze.....	368
Łopaty, łopatki do pizzy.....	364-365

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: 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 szamotowa 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	2380,00 (2927,40)	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4470,00 (5498,10)	

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



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	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	3099,00 (3811,77)	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	4850,00 (5965,50)	



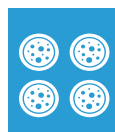
UKŁAD KOMORY PIECA:



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 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)		Układ
											netto	brutto	
781401	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	3699,00	(4549,77)	Blue
781402	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	6000,00	(7380,00)	
781412	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	6559,00	(8067,57)	Purple
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4050,00	(4981,50)	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	6550,00	(8056,50)	Blue
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7799,00	(9592,77)	

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

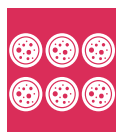
UKŁAD KOMORY PIECA:



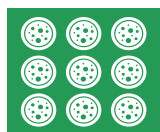
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

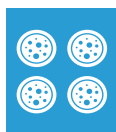
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



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	4465,00 (5491,95)	4x
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7865,00 (9673,95)	
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	9415,00 (11580,45)	6x
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	6325,00 (7779,75)	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	11230,00 (13812,90)	6x
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	8460,00 (10405,80)	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	13690,00 (16838,70)	9x



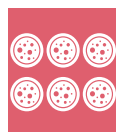
UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- 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
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	5600,00 (6888,00)	
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8820,00 (10848,60)	
781612	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	10775,00 (13253,25)	
781701	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	7710,00 (9483,30)	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	12925,00 (15897,75)	
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	16555,00 (20362,65)	

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



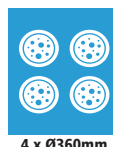
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781014	Piec jednokomorowy	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	3325,00 (4089,75)	
781024	Piec dwukomorowy	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	5599,00 (6886,77)	

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30



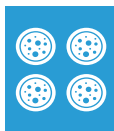
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781040	1000	840	470	620	620	155	112	13,9	G20	9999,00 (12298,77)	
781045	1095	940	472	720	720	155	132	17,0	G20	11999,00 (14758,77)	

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: 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
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



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	6645,00 (8173,35)	4x
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	10999,00 (13528,77)	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	14310,00 (17601,30)	6x
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	9055,00 (11137,65)	6x
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	15694,00 (19303,62)	
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	20540,00 (25264,20)	9x



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	866,00 (1065,18)
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	915,00 (1125,45)
782011	Podstawa do pieca 781401, 781402, 781501, 781502	910	745	1000	915,00 (1125,45)
782012	Podstawa do pieca 781411, 781412, 781511, 781512	910	1030	1000	831,00 (1022,13)
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	852,00 (1047,96)
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	1020	1220	1000	915,00 (1125,45)
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	831,00 (1022,13)
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	915,00 (1125,45)
782017	Podstawa do pieca 781701, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	915,00 (1125,45)
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	1040,00 (1279,20)
782019	Podstawa do pieca 782045	1095	940	1000	999,00 (1228,77)

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	3710,00 (4563,30)

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



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	3170,00 (3899,10)
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4245,00 (5221,35)
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	5200,00 (6396,00)



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	3330,00 (4095,90)
786202	400	690	630	82	0,9	230	4500,00 (5535,00)
786302	440	830	720	110	1,3	230	4950,00 (6088,50)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 2 prędkości
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786402	400	690	630	100	0,9	400	7285,00 (8960,55)
786502	440	830	720	128	1,3	400	8295,00 (10202,85)



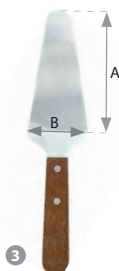
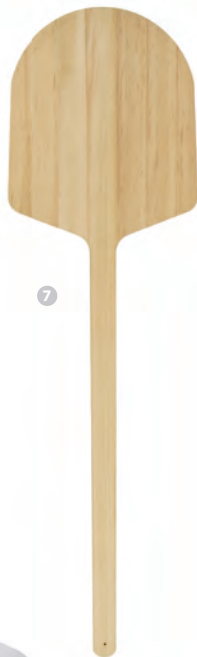
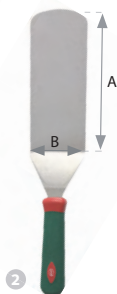
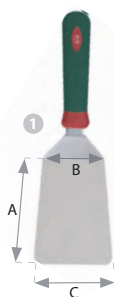
MIKSER SPIRALNY

- 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	5345,00 (6574,35)
786500	440	830	720	128	1,3	230	7285,00 (8960,55)





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	144,00 (177,12)

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	182,00 (223,86)

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	18,00 (22,14)

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503250	540	44,00 (54,12)

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	15,00 (18,45)

NOWOŚĆ

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564022	260	300	200	39,00 (47,97)
564052	300	300	500	87,00 (107,01)
564102	300	300	1000	103,00 (126,69)

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564030	350	300	1100	86,00 (105,78)
564040	350	350	1100	119,00 (146,37)

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
564412	320	300	1200	146,00 (179,58)

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564413	200	1500	146,00 (179,58)

SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564411	1500	193,00 (237,39)

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564401	1100	332,00 (408,36)



1



2



3

1 POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



2 POKRYWA DO POJEMNIKA NA CIASTO



3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563407	600	400	70	50,00 (61,50)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563408	600	400	20	34,00 (41,82)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
563409	229,00 (281,67)

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	8,29	(10,20)

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	11,00	(13,53)
560201	200	25	12,00	(14,76)
560221	220	25	13,00	(15,99)
560241	240	25	14,00	(17,22)
560261	260	25	13,50	(16,61)
560281	280	25	13,50	(16,61)
560301	300	25	17,00	(20,91)
560321	320	25	19,00	(23,37)
560361	360	25	25,00	(30,75)
560401	400	25	33,00	(40,59)
560451	450	30	43,00	(52,89)
560501	450	30	48,00	(59,04)

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł)	
							netto	(brutto)
563452	550	500	200	510	500	200	92,00	(113,16)

TALERZ DO PIZZY APULIA

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 132-171



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł)	
				netto	(brutto)
394419	315	20	6	21,50	(26,45)

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
562231	200	230	12,00	(14,76)
562281	250	280	13,50	(16,61)
562311	280	300	17,00	(20,91)
562330	310	330	18,00	(22,14)
562361	350	380	22,00	(27,06)
562400	380	400	25,00	(30,75)
562460	430	460	25,00	(30,75)
562500	480	500	35,00	(43,05)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł)	
							netto	(brutto)
563453	500	500	300	480	480	285	79,00	(97,17)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoisolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	187,00 (230,01)
057351	410	410	390	40	207,00 (254,61)

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	109,00 (134,07)

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505020	do 100	128,00 (157,44)

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	61,00 (75,03)

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	123,00 (151,29)

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505013	430	do 230	38,00 (46,74)



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. 503

Ergonomiczne uchwyty



super cena!

2099⁰⁰

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	2099,00 (2581,77)

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. 503



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	7030,00 (8646,90)



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	371-373
Obieraczka do ziemniaków	370

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

INOX

super cena! OD:

3259⁰⁰



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	3259,00 (4008,57)
1.	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	3659,00 (4500,57)
2.	789003	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	429,00 (527,67)

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 nieprzystwierającą 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	1665,00	(2047,95)
722221	220	380	440	340	14	0,15	230	1505,00	(1851,15)

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	1515,00	(1863,45)

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	3120,00 (3837,60)

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	4680,00 (5756,40)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzystającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzystającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm



NOWOŚĆ



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	5999,00 (7378,77)

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	6045,00 (7435,35)


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



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	3999,00 (4918,77)

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatacia
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczki
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721581	1599,00 (1966,77)



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	3190,00 (3923,70)

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721571	623,00 (766,29)



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	1765,00 (2170,95)

super cena!

699⁰⁰

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe noży
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721129	410	190	350	85	0,25	230	699,00 (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 noży
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



INOX



1



2

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	1739,00 (2138,97)
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2199,00 (2704,77)

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadunkowy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewów żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



super cena! OD:
1399⁰⁰

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	1399,00 (1720,77)
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	1899,00 (2335,77)

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

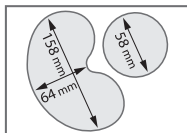
- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	84,00 (103,32)
	721020	-	721221, 721224	92,00 (113,16)
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	224,00 (275,52)
	721012	3	721121, 721124, 721129	187,00 (230,01)
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	171,00 (210,33)
	721016	10	721121, 721124, 721129	171,00 (210,33)



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, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm
- 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



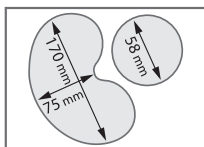
tarte ziemniaki



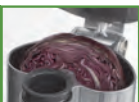
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatownik do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	2955,00 (3634,65)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,00 (1107,00)

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

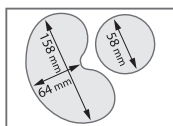


Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę

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	5050,00 (6211,50)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5205,00 (6402,15)
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1145,00 (1408,35)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (2878,20)


1

2

**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTROT 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

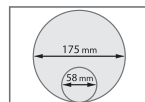
 Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

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	4420,00 (5436,60)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistrot	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3630,00 (4464,90)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,00 (1107,00)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 387-388

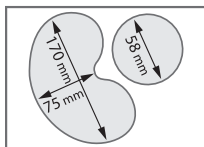
 Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główek kapusty

 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	8710,00 (10713,30)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	8710,00 (10713,30)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	9580,00 (11783,40)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1145,00 (1408,35)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (2878,20)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

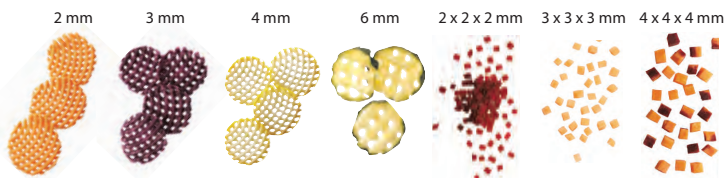
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu 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



7 nowych
rodzajów
krojenia



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	8035,00 (9883,05)

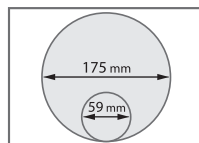
SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- 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

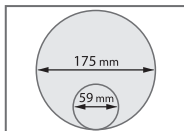


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713550	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	15180,00 (18671,40)
713551	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	15180,00 (18671,40)
713553	Szatkowica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	20450,00 (25153,50)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1145,00 (1408,35)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (2878,20)

SZATKOWNICA DO WARZYZW 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**
warzywa 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	Szatownik do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	31110,00 (38265,30)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1145,00 (1408,35)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (2878,20)

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 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



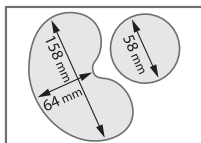
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	3875,00 (4766,25)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,00 (1107,00)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	-	375/750	-	-	1110,00 (1365,30)
712992	Wyciskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	-	655,00 (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



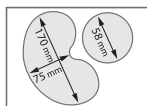
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



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	8525,00 (10485,75)
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	8525,00 (10485,75)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	900,00 (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 1,5mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

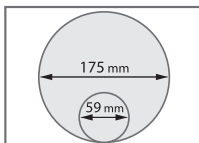


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	11035,00 (13573,05)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (2878,20)

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 stali 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



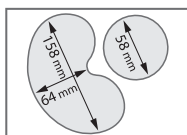
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



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	12665,00 (15577,95)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2340,00 (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/parmizan
- 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	4555,00 (5602,65)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5600,00 (6888,00)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	900,00 (1107,00)

TARCZA PLAstry

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714111	1 mm	340,00 (418,20)
714112	2 mm	340,00 (418,20)
714113	3 mm	340,00 (418,20)
714114	4 mm	340,00 (418,20)
714115	5 mm	340,00 (418,20)
714118	6 mm	340,00 (418,20)
714186	Ziemiaki gotowane 6 mm	1355,00 (1666,65)

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	180,00 (221,40)
714012	2 mm	180,00 (221,40)
714013	3 mm	180,00 (221,40)
714014	4 mm	180,00 (221,40)
714015	5 mm	180,00 (221,40)
714016	6 mm	180,00 (221,40)



TARCZA WIÓRKI

- 1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	180,00 (221,40)
714022	2 mm	180,00 (221,40)
714023	3 mm	180,00 (221,40)
714026	6 mm	180,00 (221,40)
714029	9 mm	180,00 (221,40)
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	220,00 (270,60)

- 2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	340,00 (418,20)
714122	2 mm	340,00 (418,20)
714123	3 mm	340,00 (418,20)
714124	4 mm	340,00 (418,20)
714125	5 mm	340,00 (418,20)
714127	7 mm	340,00 (418,20)
714131	Parmezan	340,00 (418,20)
714170	Marchew	610,00 (750,30)
714171	Chrzan	545,00 (670,35)
714132	Ziemiaki	545,00 (670,35)



TARCZA PLAstry FALISTE

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	510,00 (627,30)
714193	3 mm	510,00 (627,30)
714195	5 mm	510,00 (627,30)

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	180,00 (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	695,00 (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	935,00 (1150,05)
714169	10 x 10 mm	935,00 (1150,05)
714160	10 x 16 mm	935,00 (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	520,00 (639,60)
714141	1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab	970,00 (1193,10)
714142	2 x 2 mm	520,00 (639,60)
714145	2 x 4 mm	520,00 (639,60)
714147	2 x 6 mm	520,00 (639,60)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	520,00 (639,60)
714143	3 x 3 mm	520,00 (639,60)
714144	4 x 4 mm	520,00 (639,60)
714146	6 x 6 mm	520,00 (639,60)
714148	8 x 8 mm	520,00 (639,60)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714042	2 x 2 mm	225,00 (276,75)
714043	2 x 4 mm	225,00 (276,75)
714045	2 x 6 mm	225,00 (276,75)
714044	4 x 4 mm	225,00 (276,75)
714046	6 x 6 mm	225,00 (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	800,00 (984,00)
714059	10 x 10 x 10 mm	800,00 (984,00)
714050	12 x 12 x 12 mm	800,00 (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	885,00 (1088,55)
714157	8 x 8 x 8 mm	800,00 (984,00)
714159	10 x 10 x 10 mm	800,00 (984,00)
714151	14 x 14 x 14 mm	800,00 (984,00)
714153	14 x 14 x 10 mm	800,00 (984,00)
714154	20 x 20 x 20 mm	800,00 (984,00)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1310,00 (1611,30)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	340,00 (418,20)

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714108	3x3x3 mm	630,00 (774,90)
714109	4x4x4 mm	630,00 (774,90)

TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	340,00 (418,20)
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	130,00 (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 pokrywę



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Pokrywa
z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



- 1 Ilość porcji:
1 porcja 0,2 kg wsadu
- 2 Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu
- 3 Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu
- 4 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	5270,00 (6482,10)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5710,00 (7023,30)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7005,00 (8616,15)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	9920,00 (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 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywę
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	11200,00 (13776,00)



CUTTER-WILK R2

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	4015,00 (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	6790,00 (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	8230,00 (10122,90)
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	8660,00 (10651,80)
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	9710,00 (11943,30)
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	14620,00 (17982,60)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	18800,00 (23124,00)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	22485,00 (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, przeciera warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność

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 przyrządzania 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



711455
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
- 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	1070,00 (1316,10)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1320,00 (1623,60)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1570,00 (1931,10)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1980,00 (2435,40)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2235,00 (2749,05)
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	695,00 (854,85)

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon
łatwe w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr./min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,22	230	1635,00 (2011,05)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1765,00 (2170,95)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	1910,00 (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	325,00 (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



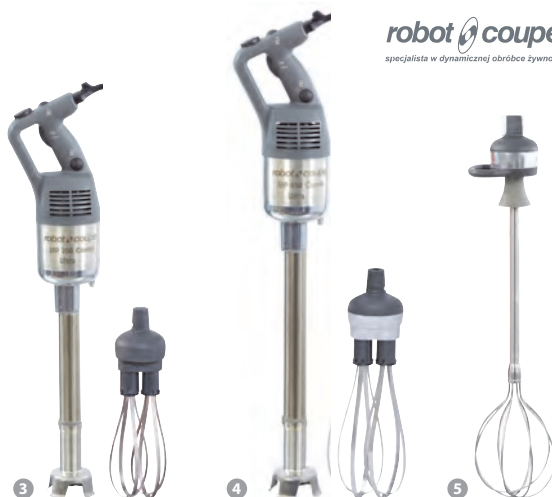
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr./min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2285,00 (2810,55)
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2535,00 (3118,05)
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2070,00 (2546,10)
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2310,00 (2841,30)
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3430,00 (4218,90)
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4240,00 (5215,20)
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5075,00 (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 (trzepaczka)	S litry	P kW	U V	Cena (zł)	
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	do 15	0,27	230	2295,00	(2822,85)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 30	0,30	230	2450,00	(3013,50)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	3255,00	(4003,65)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 100	0,45	230	3490,00	(4292,70)
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	1820,00	(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)	
710200	180	0,20	230	878,00	(1079,94)
710350	280	0,35	230	1505,00	(1851,15)

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

super cena!

279⁰⁰

WARING
COMMERCIAL



Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł)	
710930	158	0,18	230	279,00	(343,17)

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 lecytyny sojowej.



Polecam: **Adam Michalski**

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie

Specjalna
końcówka do
przygotowywania
napowietrzonej
emulsji o dużej
objętości



Końcówka do
przygotowywania
zup i sosów



Napowietrzona
emulsja o dużej
objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711151	165	1500/14000	22	230	930,00 (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 umożliwiającą ciągłe 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
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	6115,00 (7521,45)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	7930,00 (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, 406-410, 423
Rolkowy podgrzewacz do parówek.....	403, 414
Gofrownice, naleśnikarki	404, 410, 411, 416
Płyty grillowane, gyrosoy	405, 408, 415, 421-422
Kuchenki mikrofalowe	430-434

Bemary nastawne	411
Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander.....	404, 417-420
Kuchenka indukcyjna	426-427
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	428-429



1

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

Ryflowana
powierzchnia



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	669,00 (822,87)
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	852,00 (1047,96)
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	1180,00 (1451,40)

FRYTOWNICE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką


1

4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	363,00 (446,49)
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	426,00 (523,98)
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	728,00 (895,44)
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	878,00 (1079,94)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770100	11	550	475	175	1,1	230	1599,00 (1966,77)

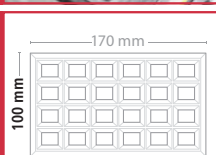
GOFROWNICA

- 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	1040,00 (1279,20)

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	1145,00 (1408,35)

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)	
743000	640	320	300	15	2,0	230	854,00	(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
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany
ze stali
chromowej

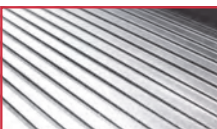


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
744020	450	480	530	38	2,8	230	2220,00	(2730,60)
744000	600	480	530	48	4,0	400	2765,00	(3400,95)

PŁYTA GRILLLOWA

- 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)	
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	900,00	(1107,00)
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	964,00	(1185,72)

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)	
920010	331	458	176	10	1,6	230	2280,00	netto (brutto) (2804,40)

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)	
920110	331	458	176	10	1,6	230	2700,00	netto (brutto) (3321,00)

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
- wanieńka 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	842,00	(1035,66)
742012	300	390	270	1,8	230	946,00	(1163,58)

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	1040,00	(1279,20)
742032	390	390	270	2,2	230	1175,00	(1445,25)

KONTAKT GRILL

- podwójny



Ryflowana
powierzchnia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742021	610	390	195	3,6	230	1455,00 (1789,65)

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	1840,00 (2263,20)
745101	Gładka / ryflowana	605	450	175	3,3	230	1840,00 (2263,20)
745102	Ryflowana	605	450	175	3,3	230	1840,00 (2263,20)

FRYTOWNICE

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- kosze ze składanymi rączkami

Płynna regulacja temperatury



Zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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	551,00 (677,73)
746034	Frytownica podwójna	365	410	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	987,00 (1214,01)

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- tłoczony zbiornik na olej
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwytu
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywę
- obracany panel sterujący z blokadą
- łatwość utrzymania w czystości
- zimna strefa
- panel sterowania grawerowany laserowo



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746065	Frytownica pojedyncza	282	455	290	5	6	3,2	230	699,00 (859,77)
2.	746094	Frytownica pojedyncza z kranem	282	536	380	8	8	3,2	230	799,00 (982,77)
3.	746066	Frytownica podwójna	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	1299,00 (1597,77)
4.	746095	Frytownica podwójna z kranem	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	1399,00 (1720,77)
5.	746364	Frytownica podwójna	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	1179,00 (1450,17)

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 Radość



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	777,00 (955,71)
2.	746204	Frytownica do ryb GN 1/1 z kranem	325	626	361	11	6,0	400	1405,00 (1728,15)

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	1350,00 (1660,50)
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	39,00 (47,97)

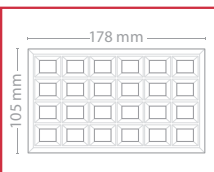


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

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	1455,00 (1789,65)
772324	275	420	275	1,9	230	1820,00 (2238,60)



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

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	399,00 (490,77)
741156	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷85	1,2	230	479,00 (589,17)
741205	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0÷85	1,2	230	529,00 (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	582,00 (715,86)
741153	Bemar nastawny z kranem	590	340	242	0÷85	0,8	230	665,00 (817,95)
741203	Bemar nastawny z kranem	590	340	280	0÷85	0,8	230	769,00 (945,87)



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

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)	
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2760,00	(3394,80)

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)	
777213	330	385	220	18	2	230	2155,00	(2650,65)

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)	
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3425,00	(4212,75)

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	871,00	(1071,33)
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1605,00	(1974,15)
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	2090,00	(2570,70)

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	1850,00	(2275,50)
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	3000,00	(3690,00)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2740,00	(3370,20)
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	3455,00	(4249,65)
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3749,00	(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)	
777290	440	300	400	9	0,65	230	1715,00	(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)	
777304	545	460	220	17	0,7	230	2070,00	(2546,10)

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2360,00 (2902,80)

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1910,00 (2349,30)
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2915,00 (3585,45)

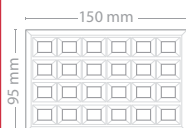
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	3000,00 (3690,00)
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2759,00 (3393,57)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

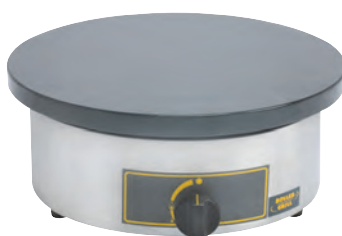
Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777242	400	190	14,0	3,6	230	1540,00 (1894,20)



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wypływowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1500,00 (1845,00)



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów / h
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm


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-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	1030,00	(1266,90)
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1440,00	(1771,20)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wyjmowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
777107	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	2705,00	(3327,15)

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekanek
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3869,00	(4758,87)

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada
na okruszki



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena (zł)	
1.	779040	300	225	215	1,8	230	415,00	(510,45)
2.	779060	430	225	215	2,5	230	509,00	(626,07)

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyty sprzedawane 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 mm	U V	Cena (zł)	
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	638,00	(784,74)
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	810,00	(996,30)
3.	779198	Uchwyty na kanapki	340	95	-	-	-	21,00	(25,83)



3

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm


1

2

3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2565,00	(3154,95)
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2805,00	(3450,15)
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	3225,00	(3966,75)



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)	
777351	600	510	550	44	3,0	230	6650,00	(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)	
777195	600	630	425	30	14	gaz	2605,00	(3204,15)

GYROS

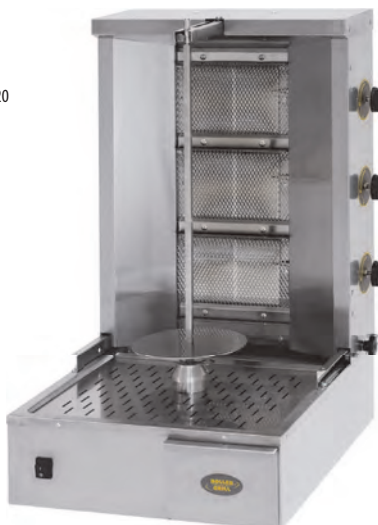
- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
- 777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


1

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	3845,00	(4729,35)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	3999,00	(4918,77)

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
- 777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł)	
									netto (brutto)	
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	4650,00	(5719,50)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	5000,00	(6150,00)

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w zestawie dysze do gazu propan-butan (G30)

NOWOŚĆ



super cena! OD:

2799⁰⁰

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	430	7,0	G30	2799,00	(3442,77)
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	450	10,5	G30	2999,00	(3688,77)
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	630	14,0	G30	3259,00	(4008,57)
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	810	17,5	G30	4959,00	(6099,57)

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



super cena! OD:

3599⁰⁰

Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	460	6	400	3599,00	(4426,77)
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	700	9	400	3999,00	(4918,77)



NOWOŚĆ

OBRÓBKA TERMICZNA



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



super cena!

2159⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2159,00 (2655,57)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



super cena!

2799⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	2799,00 (3442,77)



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- funkcja mycia
- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



super cena!

3199⁰⁰

Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3199,00 (3934,77)

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

super cena!

1159⁰⁰



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1159,00 (1425,57)



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	619,00	(761,37)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

super cena!

299⁰⁰



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	299,00	(367,77)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzylegający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wyjmowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	674,00	(829,02)



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	2325,00	(2859,75)

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiowy 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	2190,00	(2693,70)

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!

569⁰⁰

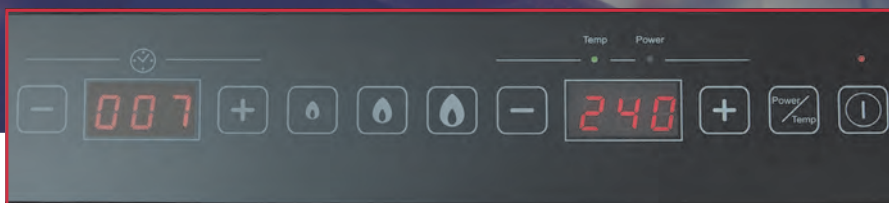
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



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:
 - a) 1/10/20 dla trybu moc lub
 - b) 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	330	415	110	3,5	230	569,00 (699,87)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Rondel emaliowany



Czajnik żelazny
lub emaliowany



Rondel żelazny



Garnek z żelaza



Garnek
ze stali nierdzewnej



Brytwanka z żelaza

Filtr
przeciw tłuszczowy
gwarantuje długą
i niezawodną pracę
urządzenia



Rant
zabezpie-
czający



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jednności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 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 pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt
mocujący



1200
W

super cena!

459⁰⁰

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	459,00 (564,57)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągle

super cena!

1199⁰⁰



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	1199,00 (1474,77)
141202	Pojemnik GN 1/1 poliweglan	530	325	200	26	-	-	-	81,00 (99,63)
142202	Pojemnik GN 1/2 poliweglan	325	265	200	11,5	-	-	-	40,00 (49,20)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- elektroniczny panel sterowania
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych



super cena!

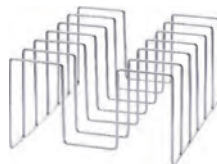
1499⁰⁰

Stojak na worki
w komplecie



STOJAK NA DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



super cena!

99⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	1499,00 (1843,77)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
691251	99,00 (121,77)

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	23,00 (28,29)
422302	300	25,00 (30,75)
422402	400	29,00 (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	49,00 (60,27)



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]

super cena!

399⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	399,00 (490,77)

Talerz
obrotowyPanel
sterowania

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]

super cena!

859⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775010	520	442	312	1000	230	859,00 (1056,57)

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]

super cena!

1699⁰⁰

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	490	637	405	1800	230	1699,00 (2089,77)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA MEDIUM DUTY 1050W

- przeznaczona do podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych lokali gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu

SAMSUNG

2

2 lata gwarancji

INOX

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
WKOMORA
[26l]

1

super cena! OD:

999⁰⁰

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	999,00 (1228,77)
2.	775412	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	1199,00 (1474,77)

Ceramiczne,
idealnie gładkie
dno bez talerza
obrotowego



Idealny
powtarzalny
efekt kulinarny



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA HEAVY DUTY 1500W

SAMSUNG

2

2 lata gwarancji

INOX

- 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

super cena!

2399⁰⁰1500
WKOMORA
[26l]

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



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	2399,00 (2950,77)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA SUPER HEAVY DUTY 1850W

- przeznaczona do bardzo szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do obiektów gastronomicznych o bardzo dużym natężeniu ruchu

SAMSUNG

2

INOX

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetrony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm

super cena!

2749⁰⁰KOMORA
[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	2749,00 (3381,27)

* 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™	448-449
BAKERTOP MIND.Maps™	451-454

BAKERLUX SHOP.Pro™	458-466
LINEMICRO™	471-473
SPIDOCOOK™	475-477

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™

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 sprawdzają się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.

spidocook™
PROFESSIONAL BY DESIGN



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™.



lata gwarancji

na piece UNOX CHEFTOP™, BAKERTOP
MIND.Maps™, BAKERLUX SHOP.Pro™
więcej informacji na:
www.stalgast.com



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 technienie doskonałości do swojego gotowania.

PROFESJONALNA OBRÓBKĄ. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje pieco 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.

MINIMUM WILGOTNOŚCI.
MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



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.**



JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



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
107950,00 (132778,50)	67185,00 (82637,55)	47455,00 (58369,65)

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: 1: 70 kW	G20: 33 kW / G25: 1: 33 kW / G30: 1: 35 kW	G20: 24 kW / G25: 1: 24 kW / G30: 1: 25 kW
882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
230 kg	190 kg	180 kg
118515,00 (145773,45)	73570,00 (90491,10)	54275,00 (66758,25)

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)	80275,00 (98738,25)

9002060

9001065

9000765

20 GN 1/1

10 GN 1/1

7 GN 1/1

67 mm

67 mm

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

18,5 kW

11,7 kW

750x773x1010

750x773x843

95 kg

85 kg

(53830,95)

(41192,70)

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)	87510,00 (107637,30)

9002062

9001062

9000762

20 GN 1/1

10 GN 1/1

7 GN 1/1

67 mm

67 mm

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

1 kW

1 kW

G20, G25.1, G30, G31: 22 kW / G25: 21 kW

G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW

750x773x1010

750x773x843

110 kg

100 kg

(58996,95)

(43640,40)

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)	59880,00 (73652,40)

9012060

9001060

9000760

20 GN 1/1

10 GN 1/1

7 GN 1/1

67 mm

67 mm

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

14 kW

9,9 kW

750x773x1010

750x773x843

95 kg

85 kg

(40221,00)

(32428,95)

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

23210,00 (28548,30)

9000562

5 GN 1/1
67 mm
230 V ~ 1N
0,6 kW
G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
750x773x675
85 kg

28205,00 (34692,15)

9001064

10 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
18,5 kW
535x862x984
90 kg

48300,00 (59409,00)

9000564

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,2 kW
535x862x649
65 kg

25290,00 (31106,70)

9000560

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
7 kW
750x773x675
70 kg

19895,00 (24470,85)

9000360

3 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
5 kW
750x773x538
50 kg

16845,00 (20719,35)

9000561

5 GN 2/3
67 mm
400V ~ 3N
5,2 kW
535x662x649
55 kg

18645,00 (22933,35)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.MapTM

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne



TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi TM 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi TM 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi TM 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi TM 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	□	□	□

ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Map TM : 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 program 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 TM : wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi TM : możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi TM : możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■

ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Maxi TM : bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi TM : obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi TM : obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi TM : połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking TM : identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking TM : zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking TM : czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	—

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja — Niedostępne



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 rozpraszania 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	□	□	□
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	■	■	■
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	■	■	■
Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna tacka 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



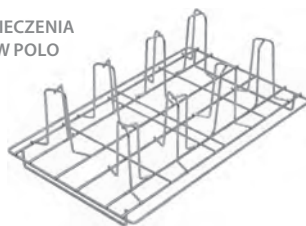
SZAFKA WYPIEKOWA

- 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	14610,00 (17970,30)



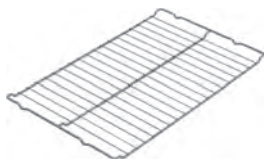
RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO



INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	139,00 (170,97)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

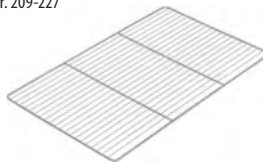


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	73,00 (89,79)

INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 209-227



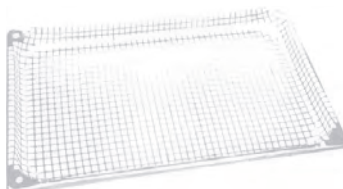
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	99,00 (121,77)

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

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	330,00 (405,90)



INOX

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

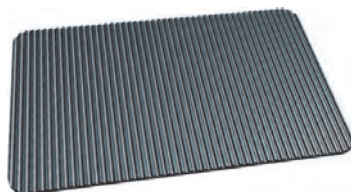


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917501	GN 1/1	530	325	593,00 (729,39)

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	770,00 (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	61,00 (75,03)

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	583,00 (717,09)

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	2235,00 (2749,05)



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	776,00 (954,48)
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	712,00 (875,76)
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	1060,00 (1303,80)
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	676,00 (831,48)
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	826,00 (1015,98)

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	8050,00 (9901,50)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	968,00 (1190,64)

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	7540,00 (9274,20)
907718	750	956	240	0,1	230	7230,00 (8892,90)
900268	868	1159	240	0,1	230	8235,00 (10129,05)
908719	535	1100	240	0,1	230	7540,00 (9274,20)
907728	868	1323	240	0,1	230	9965,00 (12256,95)

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	1260,00 (1549,80)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1530,00 (1881,90)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2360,00 (2902,80)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	3025,00 (3720,75)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	3235,00 (3979,05)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
908772	Pieców gazowych	1935,00 (2380,05)
908777	Pieców elektrycznych	1770,00 (2177,10)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto	brutto
651202	251,00	(308,73)

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	D	H	M	P	U	Cena (zł)	
	mm	mm	mm	kg	kW	V	netto	brutto
908238	230	540	445	16	0,23	230	6355,00	(7816,65)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto	brutto
908665	635,00	(781,05)

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	Cena (zł)	
		litry	netto	brutto
1.	908010	2 x 5l	415,00	(510,45)
2.	908011	5 l	128,00	(157,44)
3.	908012	10 x 1l	592,00	(728,16)



CHEFLUX™

PIECE COMBI CHEFLUX™



GN 1/1



ECO

Pojemność

Odstęp pomiędzy półkami

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł)- **netto** (brutto)



900890

12 GN 1/1

67 mm

400 V ~ 3N

15,8 kW

860x882x1250

112 Kg

19080,00

(23468,40)

900590

7 GN 1/1

67 mm

400 V ~ 3N

10,5 kW

860x882x930

80 Kg

13880,00

(17072,40)

900390

5 GN 1/1

67 mm

400 V ~ 3N

7,1 kW

750x773x772

67 Kg

9859,00

(12126,57)

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 TM: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31 —

Technologia Spido.GAS TM: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła —

Technologia Spido.GAS TM: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania —

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE TM: 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, wykonane z włókna węglowego zamki 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	1060,00 (1303,80)
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1425,00 (1752,75)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



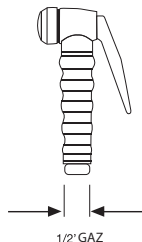
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	968,00 (1190,64)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	635,00 (781,05)

ZESTAW PRYSZNICA



1/2" GAZ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	251,00 (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	2235,00 (2749,05)

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



1

2



3

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	415,00 (510,45)
2.	908011	5 l	128,00 (157,44)
3.	908012	10 x 1l	592,00 (728,16)



BAKERTOP

MIND.Maps™

POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH. ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKI.

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



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Wymiary (WxDxH mm)
Waga
CENA (zł) - **netto** (brutto)

9021665	9021065	9020665	9020465
16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
82535,00 (101518,05)	47610,00 (58560,30)	33900,00 (41697,00)	24455,00 (30079,65)

PLUS



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Gaz
Wymiary (WxDxH mm)
Waga
CENA (zł) - **netto** (brutto)

9021662	9021062	9020662	
16 600x400	10 600x400	6 600x400	
80 mm	80 mm	80 mm	
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
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	
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
210 kg	145 kg	110 kg	
88815,00 (109242,45)	50810,00 (62496,30)	36535,00 (44938,05)	

ONE



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Wymiary (WxDxH mm)
Waga
CENA (zł) - **netto** (brutto)

9021660	9021060	9020660	9020460
16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
60735,00 (74704,05)	36145,00 (44458,35)	25290,00 (31106,70)	20660,00 (25411,80)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

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 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 zapamiętanych 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	☒	☒	☐
Technologia 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 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 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

■ ■ ■

Tacka ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte

■ ■ ■

Bardzo wydajna tacka 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	58,00	(71,34)
911102	600	400	81,00	(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	135,00	(166,05)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI

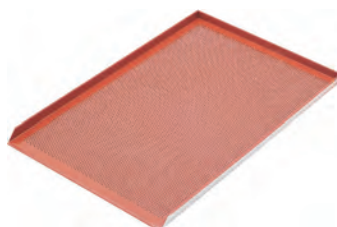


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
911201	600	400	53,00	(65,19)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

AI

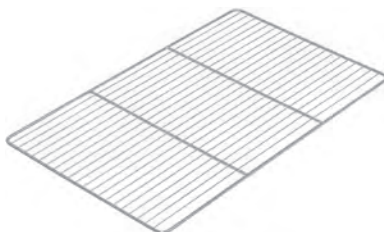


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
911211	600	400	96,00	(118,08)

RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
103644	600	400	105,00	(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	1115,00	(1371,45)
9051170	850	735	300	623,00	(766,29)

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	8890,00	(10934,70)
900265	862	890	623	42	2,4	230	9390,00	(11549,70)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWAŃ PIECÓW BAKERTOP



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł)	
		netto (brutto)	
900266	Pieców elektrycznych	1735,00	(2134,05)
900267	Pieców gazowych	1935,00	(2380,05)

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	8235,00	(10129,05)
900269	860	1145	240	0,1	230	7375,00	(9071,25)

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	6355,00	(7816,65)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto (brutto)	
908001	968,00	(1190,64)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ


Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	635,00 (781,05)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i SE



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	128,00 (157,44)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzaniu 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	592,00 (728,16)


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	1260,00 (1549,80)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1530,00 (1881,90)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2360,00 (2902,80)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	3025,00 (3720,75)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	3235,00 (3979,05)

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox Seria 5 i SE



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	415,00 (510,45)



BAKERLUX SHOP.Pro™



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.

INTELENTNE PIECZENIE. GWARANTOWANY REZULTAT

Otrzymywanie 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 jakość jest na pierwszym miejscu.**

SMART.PREHEATING INTELENTNE 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 znajdujących 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 odwrótej.

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

Przejsie 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 blasze umieszczonej w piecu.

BEZ
SMART.PREHEATING

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustawionej temp. nie biorąc pod uwagę w jaki sposób piec być 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

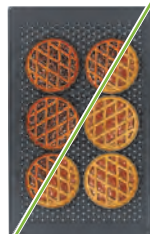
PRE 200°C

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

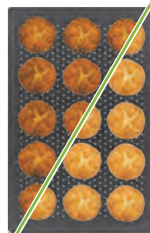
25 min

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

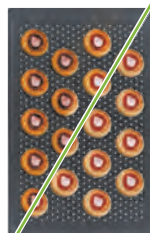
15 min

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

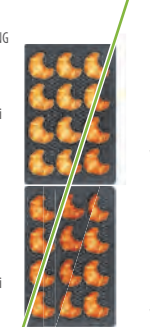
18 min

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

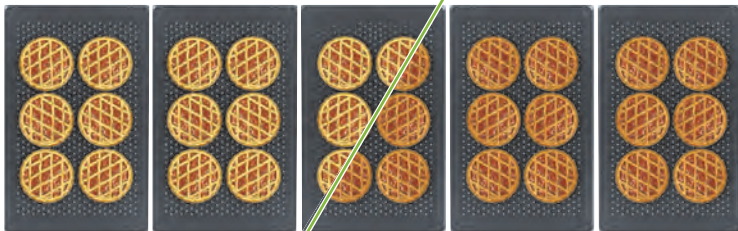

Z
SMART.PREHEATING

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

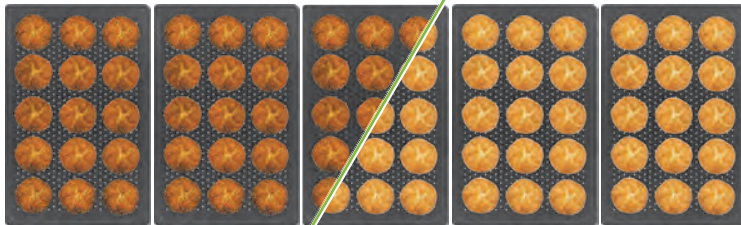


Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie
otwarcia drzwi
po zakończeniu
cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko

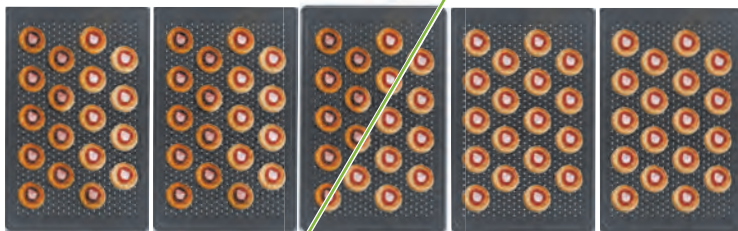


Z
AUTO.MATIC

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 nagrzanu:
100°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzanu:
190°C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
9 minut
Temperatura
komory pieca po
wstępnym nagrzanu:
165°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory
pieca po wstępnym
nagrzanu:
165°C

GO



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI
PIECZENIA0-inf
TIMER50-260°C
TEMPERATURA0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE
COOKING

AUTO.SOFT

SMART
PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKIE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW

STEROWANIE KOMORĄ
WZROSTOWĄPRECONFIG. WI-FI
& LAN

MULTITIME

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
PIECZENIA0-inf
TIMER50-260°C
TEMPERATURA0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE
COOKING

AUTO.SOFT

SMART
PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKIE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW

STEROWANIE KOMORĄ
WZROSTOWĄPRECONFIG. WI-FI
& LAN

MULTITIME

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
PIECZENIA0-inf
TIMER50-260°C
TEMPERATURA0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE
COOKING

AUTO.SOFT

SMART
PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKIE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW

STEROWANIE KOMORĄ
WZROSTOWĄPRECONFIG. WI-FI
& LAN

MULTITIME

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 szybko 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 i sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.

MASTER



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI
PIECZENIA0-inf
TIMER50-260°C
TEMPERATURA0-20-40-60-80-100%
WILGOTNOŚĆ2 PRĘDKOŚCI
WENTYLATORA

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE
COOKING

AUTO.SOFT

SMART
PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN
COOKING

SZYBKIE FUNKCJE



99 PROGRAMÓW

STEROWANIE KOMORĄ
WZROSTOWĄPRECONFIG. WI-FI
& LAN

MULTITIME

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 szybkie z 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 DOSKONAŁENIA.

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

ROSSELLA

ELENA

ARIANNA

STEFANIA

TOUCH



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)

10235,00 (12589,05)**8075,00** (9932,25)**6605,00** (8124,15)**5985,00** (7361,55)

LED



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)

9555,00 (11752,65)**7445,00** (9157,35)**5930,00** (7293,90)**5240,00** (6445,20)

GO



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)

8495,00 (10448,85)**6890,00** (8474,70)**4995,00** (6143,85)**4715,00** (5799,45)

3 600x400

4 460x330

3 460x330

MATIC



Automatycznie otwierane drzwi

ELENA.MATIC

ARIANNA.MATIC

STEFANIA.MATIC

MASTER



	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)	11330,00 (13935,90)	9230,00 (11352,90)	8285,00 (10190,55)

Automatycznie otwierane drzwi

ELENA.MATIC

ARIANNA.MATIC

STEFANIA.MATIC

TOUCH



	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)	9965,00 (12256,95)	8075,00 (9932,25)	7190,00 (8843,70)

10 600x400

6 600x400

4 600x400

MATIC



Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

MASTER



Typ otwierania	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne
Odstęp	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952
Waga	96kg
CENA (zł)- netto (brutto)	26765,00 (32920,95)

9041095

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

15,5 KW

800x811x952

96kg

26765,00 (32920,95)

9040695

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

10.3 KW

800x811x682

72kg

20360,00 (25042,80)

9041995

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

6.9 KW

800x811x502

57kg

13640,00 (16777,20)

Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

TOUCH



Typ otwierania	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne
Odstęp	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952
Waga	96kg
CENA (zł)- netto (brutto)	24245,00 (29821,35)

9041085

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

15,5 KW

800x811x952

96kg

24245,00 (29821,35)

9040685

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

10.3 KW

800x811x682

72kg

18365,00 (22588,95)

9041985

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

6.9 KW

800x811x502

57kg

12380,00 (15227,40)

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 mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
907580	800	863	276	0,2	230	5555,00 (6832,65)

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 mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
907560	600	731	276	0,2	230	4925,00 (6057,75)


OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

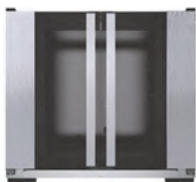
- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
907585	800	863	205	0,1	230	5195,00 (6389,85)

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
907565	600	731	205	0,1	230	4610,00 (5670,30)

GAROWNIK

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
908980	800	792	750	37	1,2	230	5555,00 (6832,65)

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
908990	800	792	750	37	1,2	230	4505,00 (5541,15)

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M mm	P mm	U mm	Cena (zł) netto (brutto)
908985	800	792	886	42	1,2	230	6080,00 (7478,40)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908810	1205,00 (1482,15)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908830	1145,00 (1408,35)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908820	1205,00 (1482,15)

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	2100,00 (2583,00)
908930	794	688	559	1995,00 (2453,85)
908940	794	688	150	839,00 (1031,97)

PODSTAWA DO PIECA

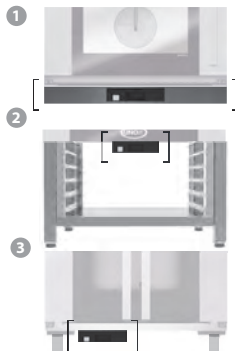
- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
908950	594	546	738	2100,00 (2583,00)
908960	594	546	559	1995,00 (2453,85)
908970	594	546	150	734,00 (902,82)

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	1145,00 (1408,35)
2.	908850	734,00 (902,82)
3.	908860	1050,00 (1291,50)

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	1050,00 (1291,50)
2.	908880	734,00 (902,82)
3.	908890	1050,00 (1291,50)

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)	1680,00 (2066,40)
908910	Wifi kit	2100,00 (2583,00)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908666	577,00 (709,71)

BLACHY



Nr strony
470

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

● 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 OBRÓBK				
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 POZIOMĄ WILGOTNOŚCIĄ 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

● Standard ○ Opcja — Niedostępne	MASTER	TOUCH	LED	GO
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 (piece z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej)	●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piece 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)

5185,00

(6377,55)

3025,00

(3720,75)

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

Odstęp między półkami

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł) - **netto** (brutto)

3 460x330

70 mm

230 V ~ 1N

2,7 kW

600x587x402

20 kg

2630,00

(3234,90)

3 342x242

70 mm

230 V ~ 1N

2,7 kW

480x523x402

16 kg

2440,00

(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

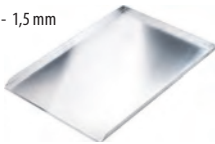
☐

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

☒

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
- 911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	58,00 (71,34)
911102	600	400	81,00 (99,63)

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

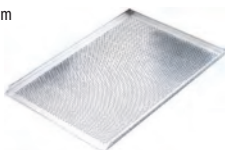


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	135,00 (166,05)

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

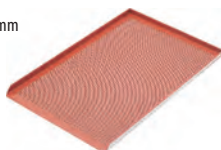


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	53,00 (65,19)

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	96,00 (118,08)

Al

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	104,00 (127,92)

Al

RUSZT



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	105,00 (129,15)

INOX

RUSZT CHROMOWANY



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914402	460	330	47,00 (57,81)

Cr

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	73,00 (89,79)

Al



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 piecze 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

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2700,00

(3321,00)

920010

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2280,00

(2804,40)

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne

METODA OBRÓBK

Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C, ■

SYSTEM GRZEW CZY 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	488-493
Stoły chłodnicze i mroźnicze	494-498
Witryny ekspozycyjne.....	479-483

Chłodnictwo 600 x 400	499-500
Zamrażarki skrzyniowe	501
Schładzarka szokowa	502

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

LED



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
1.	852173		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1680,00	(2066,40)
2.	852174		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1970,00	(2423,10)
3.	852175	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1799,00	(2212,77)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



2



1



3

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
1.	852170		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1575,00	(1937,25)
2.	852171		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1575,00	(1937,25)
3.	852172	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1705,00	(2097,15)

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)	
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1855,00	(2281,65)



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)	
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	3799,00	(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		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2615,00 (3216,45)
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2615,00 (3216,45)
3.	852105	srebrny	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2515,00 (3093,45)

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	2975,00 (3659,25)

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

Elektroniczny sterownik



Oświetlenie LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852111	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	5030,00 (6186,90)

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	3615,00	(4446,45)
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	4025,00	(4950,75)

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

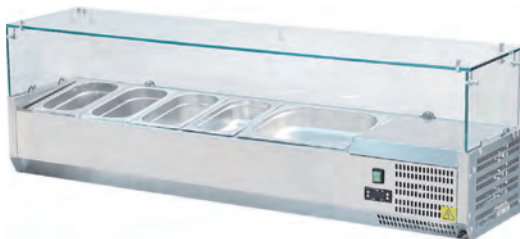
INOX



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto (brutto)	
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5250,00	(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. 207-225



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto (brutto)	
844540	5 x GN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	1885,00	(2318,55)
844641	6 x GN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	1999,00	(2458,77)
844741	7 x GN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2170,00	(2669,10)
844840	8 x GN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2475,00	(3044,25)

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	9750,00 (11992,50)

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. 503



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	2200,00 (2706,00)
2.	880402	600	600	1850	361	+2 / +8	0,11	230	3200,00 (3936,00)
3.	880604	775	695	1900	620	+2 / +8	0,19	230	4285,00 (5270,55)

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. 503



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	4785,00	(5885,55)
850011	680	700	1990	578	-18/-24	1,0	230	6210,00	(7638,30)



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. 503



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	6715,00	(8259,45)
850021	1370	700	1990	1079	-18/-24	1,10	230	10225,00	(12576,75)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odprowadzanie 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. 503



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	3945,00 (4852,35)
882171	2-drzwi (suwane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5490,00 (6752,70)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5005,00 (6156,15)

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	3930,00 (4833,90)

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. 503


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	2225,00	(2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2805,00	(3450,15)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	3050,00	(3751,50)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	5139,00	(6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6590,00	(8105,70)

ŁODÓWKA DO PRZECHOWYWANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI



- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 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 przedwczesnemu 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	1475,00 (1814,25)


SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
880173 - 505x365 mm
880174 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	1725,00 (2121,75)
880174	600	600	850	-10 ~-18	0,11	230	B	971	129	78	4	1935,00 (2380,05)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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 880175 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmrzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
880175 - 505x365 mm
880176 - 485x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	2120,00 (2607,60)
880176	600	600	850	-10 ~-18	0,11	230	B	971	129	78	4	2450,00 (3013,50)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 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
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	2740,00 (3370,20)
880401	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	3280,00 (4034,40)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane 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. 503



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	3165,00 (3892,95)
880406	600	600	1850	-10 ~-18	0,11	230	C	1340	361	258	4	3685,00 (4532,55)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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 (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 635x500 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503


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	3590,00 (4415,70)
880601	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	4210,00 (5178,30)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- 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 (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 635x500 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503


INOX

Elektroniczny sterownik

Wymuszony obieg powietrza

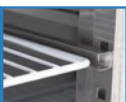

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	3769,00 (4635,87)
880603	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	4450,00 (5473,50)



SZAF A 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
- 21 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503

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	3945,00 (4852,35)
881400	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	5149,00 (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
- 21 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503

super cena!

2999⁰⁰

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	2999,00 (3688,77)

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
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



-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	6830,00 (8400,90)

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 szafie mroźniczej
- 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	4890,00 (6014,70)
840621	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	5959,00 (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 szafie mroźniczej
- 6 półek GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



Maksymalne
obciążenie
półki 60 kg



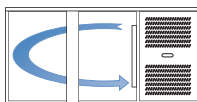
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	C	1041	1311	934	4	7205,00 (8862,15)
840145	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	8795,00 (10817,85)

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŻNICZY

- 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 przyglgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 11 poziomów na prowadnicę
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	4499,00 (5533,77)
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3014	314	205	4	5970,00 (7343,10)
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	977	465	358	4	5380,00 (6617,40)
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3706	465	358	4	6920,00 (8511,60)

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	1350,00 (1660,50)



STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- 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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503

super cena!

1950⁰⁰

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	1950,00 (2398,50)
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	3925,00 (4827,75)

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odprowadzanie skroplin
- 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	5090,00 (6260,70)

STÓŁ MROŻNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie


INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842045	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	3999,00 (4918,77)

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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503


INOX

**Elektroniczny
sterownik**

**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	3590,00 (4415,70)
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	5060,00 (6223,80)

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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	3375,00 (4151,25)

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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



Błat pomocniczy
z polietylenu



super cena!

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	1999,00 (2458,77)
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	4120,00 (5067,60)



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
- przewód elektryczny po prawej stronie stołu
- 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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503

super cena!

2099⁰⁰

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	2099,00 (2581,77)

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
- przewód elektryczny po prawej stronie stołu
- 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
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



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	7030,00 (8646,90)

SZAFA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przylgini w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+/- 45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840810	740	990	2010	+2 / +8	143	0,30	230	C	790	852	619	4	5899,00 (7255,77)
840811	740	990	2010	-18 / -22	152	0,70	230	D	3149	852	619	4	6999,00 (8608,77)

STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej
- komora w standardzie GN 1/1
- 841041 - 2x7 prowadnic pod blachy 600x400
- 841040 - 3x7 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+/- 45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
841040	3-drzwi 2020	800	860	860	-10 / -20	152	0,30	230	C	1330	625	444	4	5999,00 (7378,77)
841041	2-drzwi 1510	800	860	860	-10 / -20	140	0,30	230	B	709	477	290	4	4999,00 (6148,77)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600 X 400

INOX

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- 14 prowadnic pod blachy 600x400 (7 na każde drzwi)
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odprowadzanie kropli
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- regulowane nóżki (+/- 45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 503



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843300	1515	800	1000	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	7999,00 (9838,77)

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	2245,00	(2761,35)
883390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	2620,00	(3222,60)
883466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	3140,00	(3862,20)

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	1535,00	(1888,05)
883200	950	600	820	201	-20	0,14	230	2020,00	(2484,60)
883300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	2450,00	(3013,50)
883500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	3439,00	(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
- zaostrzone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600



2



2



1



3

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	7999,00 (9838,77)
2.	849053	750	740	850	5	0,98	230	9030,00 (11106,90)
	849073	750	740	1260	7	1,49	230	10270,00 (12632,10)
3.	849103	750	740	1260	10	1,63	230	11535,00 (14188,05)

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

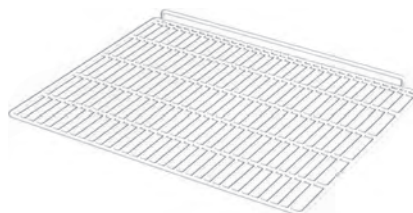
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	96,00 (118,08)
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	78,00 (95,94)
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	93,00 (114,39)

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe/plastyczne
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	60,00 (73,80)
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	59,00 (72,57)
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	62,00 (76,26)
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	62,00 (76,26)
840652	Półka do modeli 882170	515	335	78,00 (95,94)
840653	Półka do modeli 882171	400	360	156,00 (191,88)
840654	Półka do modeli 882172	400	335	78,00 (95,94)
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	166,00 (204,18)
840645	Półka do szaf GN 2/1	650	530	65,00 (79,95)
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	44,50 (54,74)
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	105,00 (129,15)

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	53,00 (65,19)

PŁYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	25,00 (30,75)



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, centralne..... 511, 516
Szafki, szafy, półki.....512-513

Stoły ze zlewem i basenem.....509-511, 517, 518
Umywalki509
Regały magazynowe..... 519

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 znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie www.stalgast.com

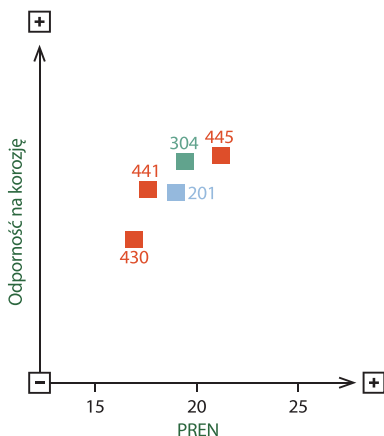
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa -nierdzewność a magnetyczność.

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.

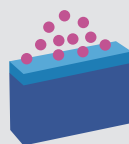
Oporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



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



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +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 puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/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



MEBLE SPAWANE



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 spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 509-513

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	343,00 (421,89)



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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610001	400	410	240	528,00 (649,44)



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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614066	600	600	850	919,00 (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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614306	1000	600	850	1210,00 (1488,30)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓLKĄ

- 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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614106	1000	600	850	1145,00 (1408,35)
614126	1200	600	850	1275,00 (1568,25)



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓLKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614706	1000	600	850	1405,00 (1728,15)
614707	1000	700	850	1530,00 (1881,90)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611466	600	600	850	999,00 (1228,77)
611486	800	600		1130,00 (1389,90)
611506	1000	600		1210,00 (1488,30)
611487	800	700		1160,00 (1426,80)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611686	800	600	850	1113,00 (1368,99)
611706	1000	600		1340,00 (1648,20)
611687	800	700		1166,00 (1434,18)
611707	1000	700		1355,00 (1666,65)



STÓŁ 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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
616306	1000	600	850	2140,00 (2632,20)



KOREK PRZELIWOWY 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	75,00 (92,25)
2.	651225	Korek	48	250	60,00 (73,80)
3.	651220	Korek	48	200	59,00 (72,57)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,00 (47,97)



INOX

STÓŁ 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			766,00 (942,18)
612326	1200	600	850	866,00 (1065,18)
612346	1400			904,00 (1111,92)
612307	1000			818,00 (1006,14)
612327	1200	700	850	964,00 (1185,72)
612347	1400			1070,00 (1316,10)



STÓŁ 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	1710,00 (2103,30)
616126	1200	600	850	1725,00 (2121,75)

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	1090,00 (1340,70)
615624	1200	400	600	1310,00 (1611,30)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610010	1200	300	400	290,00 (356,70)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610020	1200	300	660	567,00 (697,41)

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	3203,00 (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	2565,00 (3154,95)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWLAKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
617000	500	500	2000	1780,00 (2189,40)



MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



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

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 515-519

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	535,00	(658,05)
611086	800	600	850	589,00	(724,47)
611106	1000	600	850	686,00	(843,78)
611127	1200	700	850	762,00	(937,26)

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	611,00	(751,53)
611286	800	600	850	696,00	(856,08)
611306	1000	600	850	793,00	(975,39)
611326	1200	600	850	823,00	(1012,29)
611346	1400	600	850	904,00	(1111,92)
611386	1800	600	850	1150,00	(1414,50)
611307	1000	700	850	834,00	(1025,82)
611327	1200	700	850	910,00	(1119,30)
611357	1500	700	850	1070,00	(1316,10)
611387	1800	700	850	1105,00	(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. 550

24h
MEBLEZlew z otworem
o średnicy 52 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613466	600	600	850	831,00 (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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613306	1000	600	850	1145,00 (1408,35)



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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615106	1000	600	850	1200,00 (1476,00)



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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613706	1000	600	850	1445,00 (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. 550

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613726	1200	600	850	1545,00 (1900,35)
613746	1400	600	850	1670,00 (2054,10)





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	768,00 (944,64)
610084	800	400	1800	868,00 (1067,64)
610104	1000	400	1800	890,00 (1094,70)
610105	1000	500	1800	911,00 (1120,53)
610125	1200	500	1800	1070,00 (1316,10)
610106	1000	600	1800	1100,00 (1353,00)
610126	1200	600	1800	1150,00 (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	1090,00 (1340,70)
610307	1000	700	1800	1235,00 (1519,05)





HIGIENA

Wypożyczenie pomoce w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 527-528
Pojemniki na odpady 525-526

Odzież robocza 521-524
Chemia 530-532

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	czarny	373	32,00 (39,36)
634013	czarny	373	29,00 (35,67)

ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń 35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021	czarny	700	34,00 (41,82)
634022	czarny	700	24,00 (29,52)
634023	czarny	700	34,00 (41,82)
634025	czarny	700	35,00 (43,05)

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031	czarny	1000	46,00 (56,58)
634033	czarny	1000	35,00 (43,05)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634041		920	49,00 (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634042		920	49,00 (60,27)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043		960	47,00 (57,81)

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		800	49,00 (60,27)

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	64,00 (78,72)
634073	M	70,00 (86,10)
634074	L	70,00 (86,10)
634075	XL	63,00 (77,49)

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	70,00 (86,10)
634053	M	72,00 (88,56)
634054	L	76,00 (93,48)
634055	XL	69,00 (84,87)

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634062	S	75,00 (92,25)
634063	M	73,00 (89,79)
634064	L	73,00 (89,79)
634065	XL	78,00 (95,94)

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	169,00 (207,87)
634094	L	169,00 (207,87)
634095	XL	169,00 (207,87)
634096	XXL	169,00 (207,87)

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	61,00	(75,03)
634104	L	64,00	(78,72)
634105	XL	64,00	(78,72)

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	83,00	(102,09)
634084	L	83,00	(102,09)

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł)	
		netto (brutto)	
634803	M	77,00	(94,71)
634804	L	78,00	(95,94)
634805	XL	83,00	(102,09)

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	25,00	(30,75)

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizeolina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena (zł)	
			netto (brutto)	
507221	200	20	5,00	(6,15)
507251	250	20	4,68	(5,76)

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto (brutto)	
634003	22,00	(27,06)

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 pedałowyy 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	79,00 (97,17)
2	068202	polysk	300	440	20	86,00 (105,78)

KOSZ STOŁOWY

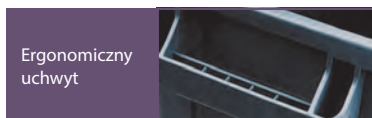
- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	29,00 (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	155,00 (190,65)
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	125,00 (153,75)

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	128,00 (157,44)
2	068212	satyna	200	700	15	141,00 (173,43)
3	068213	czarny	200	700	15	114,00 (140,22)

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	50,00 (61,50)
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	54,00 (66,42)

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	52,00 (63,96)
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	56,00 (68,88)

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	68,00 (83,64)
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	77,00 (94,71)

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	175,00 (215,25)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	253,00 (311,19)

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	123,00 (151,29)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	149,00 (183,27)

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

Nożny
przycisk
zaciskowy



Elastyczna
guma
podtrzymująca
worek



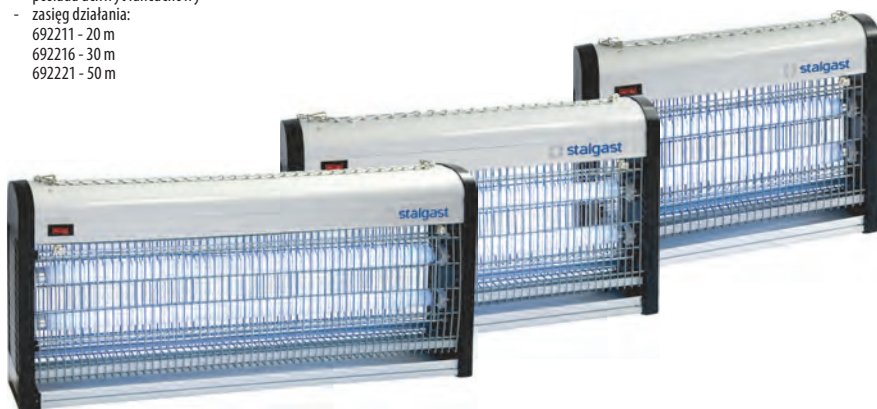
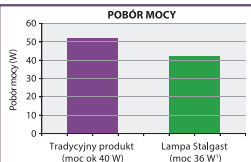
INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068000	420	580	960	369,00 (453,87)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydzielająca 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 łazienkowy
- zasięg działania:
 - 692211 - 20 m
 - 692216 - 30 m
 - 692221 - 50 m

Pobór mocy*

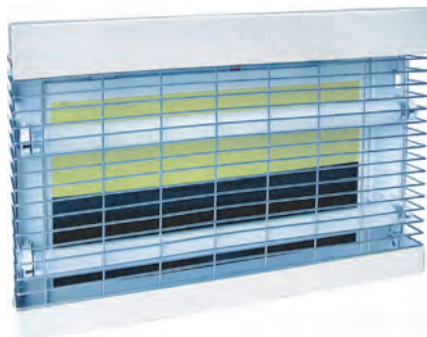


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ¹ W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	149,00 (183,27)
692216	500	95	320	2x15	230	172,00 (211,56)
692221	650	95	320	2x20	230	197,00 (242,31)

Nr kat.	Produkt	P W	Cena (zł) netto (brutto)
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	18,00 (22,14)
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	20,00 (24,60)
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	22,00 (27,06)

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	245,00	(301,35)
692002	Światłówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	35,00	(43,05)
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	13,00	(15,99)

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



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	1040,00	(1279,20)

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 (białe)
- automatyczne odszranianie

W komplecie do chłodziarki załączonych jest dziewięć kaset (każda oznaczona) z ośmioma pojemnikami o pojemności 220 ml w każdej z nich



PRÓBKŻYWNOŚĆI

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 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	1475,00 (1814,25)

CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczu gastronomicznym



PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641050	5	117,00 (143,91)
641100	10	155,00 (190,65)
641200	20	335,00 (412,05)

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)
641205	20	349,00 (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	97,00 (119,31)
642100	10	178,00 (218,94)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	33,00 (40,59)



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	11,00 (13,53)



PŁYN DO CZYSZCZENIA ŁODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	25,00 (30,75)



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	40,00 (49,20)



ODKAMINIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, garniki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzaniu
- skuteczny w niskich temperaturach

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	17,00 (20,91)
648050	5	59,00 (72,57)
648100	10	102,00 (125,46)



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	58,00 (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	20,00 (24,60)
647050	5	65,00 (79,95)



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	53,00 (65,19)



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	128,00 (157,44)



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	61,00 (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	16,00 (19,68)



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	21,00 (25,83)





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki	534-540
Kosze do zmywarek	542-543
Zmiękczacze do wody	545-547

Napełniacze i baterie.....	550-557
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	548-549
Kolumna wodna do linii 700.....	557

ZMYWARKI STALGAŝT

- Zmywarki podblatowe Stalgaŝt -
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



PRODUKT POLSKI
Stalgaŝt Radom

2 lata gwarancji

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabyluszczającego 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 osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgaŝt 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)
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,77	230	4140,00 (5092,20)
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,77	230	4345,00 (5344,35)
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,77	230	4795,00 (5897,85)
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,77	230	5120,00 (6297,60)
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	589,00 (724,47)

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górze/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	5440,00 (6691,20)
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5760,00 (7084,80)
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	6075,00 (7472,25)
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	6395,00 (7865,85)
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	6665,00 (8197,95)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	358,25 (440,65)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	623,00 (766,29)
801990	Filtr powierzchniowy	-	-	-	-	-	499,00 (613,77)

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- 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
- koszt 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 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)
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,65	400	6825,00 (8394,75)
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,65	400	7210,00 (8868,30)
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	7460,00 (9175,80)
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	7890,00 (9704,70)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	623,00 (766,29)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne w modelu 803020
- sterowanie elektroniczne 803025, 803026 i 803027
- przystosowana do mycia tac, szkl, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabyłszczającego
- 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 myjąco płuczących (górną/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
- regulowane nóżki (+/- 45°)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



1



2

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	10660,00	(13111,80)
2.	803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	2,77	400	12795,00	(15737,85)
	803026	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	2,77	400	13350,00	(16420,50)
	803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	2,77	400	14180,00	(17441,40)

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuściankowa z funkcją wyparzania
- 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

INOX


 60dB




Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	13990,00	(17207,70)
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody	600	635	855	6,6	400	14990,00	(18437,70)
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękczacem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	15990,00	(19667,70)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	623,00	(766,29)

EVO HY-NRG

INOX


**ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW
I TAC P67 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- 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 osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (+/- 45)
- 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	25575,00 (31457,25)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuosłankowa z funkcją wyparzania
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- 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
- 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
- regulowane nóżki (+/- 45)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

EVO HY-NRG

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803050	750	870	1500	6,75	400	20790,00 (25571,70)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka dwuosłankowa z funkcją wyparzania
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i talerzy
- 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
- 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
- regulowane nóżki (+/- 45)
- 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	24535,00 (30178,05)
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczacem wody	750	870	1500	11,42	400	25575,00 (31457,25)



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:

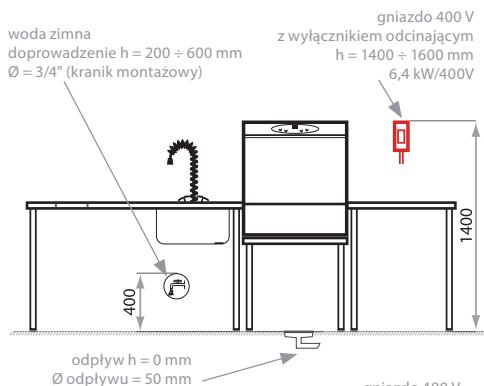
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpływ:

- 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:

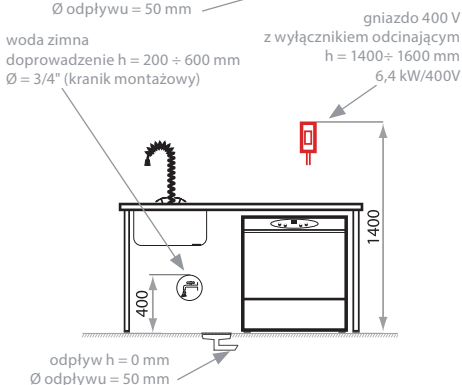
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wydładowczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpływ:

- 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 KAPITUROWA

Gniazdo 400V 32A

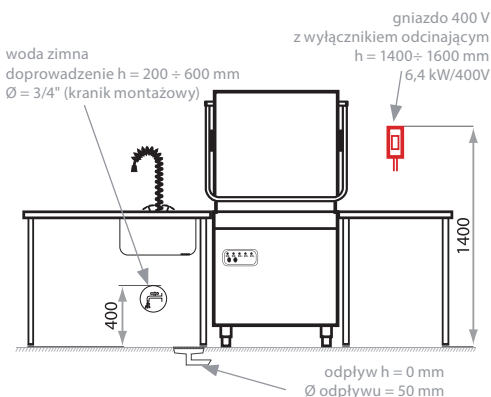
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm nad posadzką, nad stołem wydładowczym
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wydładowczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpływ

- 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

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	100	45,00 (55,35)

KOSZ DO TALERZY

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	100	43,00 (52,89)

KOSZ DO SZKŁA

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810501	500	500	100	45,00 (55,35)

KOSZ DO TAC GN 1/1

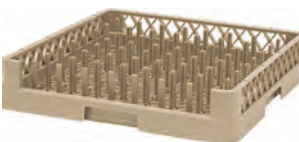
PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radoń

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810210	500	500	100	43,00 (52,89)

KOSZ DO TAC

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	100	45,00 (55,35)

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętne wszystkie koła



KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła

PP



KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła

PP



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
810350	350	350	82,00 (100,86)
810400	400	400	100,00 (123,00)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810000	540	540	960	393,00 (483,39)

NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810150	400	400	110	63,00 (77,49)

KOSZ DO SZKŁA

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	47,00 (57,81)
811600	16 elementów	500	500	104	55,00 (67,65)
812500	25 elementów	500	500	104	54,00 (66,42)
813600	36 elementów	500	500	104	55,00 (67,65)
814900	49 elementów	500	500	104	65,00 (79,95)

NADSTAWA DO KOSZA

PP



9el.



16el.



25el.



36el.



49el.

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810910	9 elementów	500	500	45	22,00 (27,06)
811610	16 elementów	500	500	45	22,00 (27,06)
812510	25 elementów	500	500	45	22,00 (27,06)
813610	36 elementów	500	500	45	22,00 (27,06)
814910	49 elementów	500	500	45	22,00 (27,06)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	25,00 (30,75)

KUBEK DO SZTUĆCÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	8,32 (10,23)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

PP



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	35,00 (43,05)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	128,00 (157,44)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815400	265	305	200	139,00 (170,97)

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	28,00 (34,44)

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	32,00 (39,36)

STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810401	340	100	80	31,00 (38,13)

STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810120	295	90	75	13,00 (15,99)

NOWOŚĆ

FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1



2



3

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"	155,00 (190,65)
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JG8	155,00 (190,65)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
822825	149	149	554	5889	738,00 (907,74)
822827	124	123	476	3464	474,00 (583,02)
822829	117	108	421	2086	322,00 (396,06)
822831	117	108	265	831	205,00 (252,15)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
823998	384,00 (472,32)

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	2525,00 (3105,75)
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	407,00 (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	1925,00 (2367,75)
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	492,00 (605,16)

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	3615,00 (4446,45)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	686,00 (843,78)



FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywiczy znajdujące się we wszelkich w zmiękczacach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 100 µm
- przezroczysty kloz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



NOWOŚĆ

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	59,00 (72,57)
820010	Wkład wymienny	-	-	2	-	14,00 (17,22)

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



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)
822998	200	360	510	230	1425,00 (1752,75)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822990	180	420	500	230	900,00 (1107,00)

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
820081	185	410	8	311,00 (382,53)
820121	185	510	12	369,00 (453,87)
820161	185	610	16	407,00 (500,61)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	33,00 (40,59)

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	75,00 (92,25)
2.	651225	Korek	48	250	60,00 (73,80)
3.	651220	Korek	48	200	59,00 (72,57)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	39,00 (47,97)



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- wbudowany włącznik pneumatyczny

in sink erator



2



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	3159,00 (3885,57)
2.	650003	210	370	15	0,4	230	4799,00 (5902,77)

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 kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650025	170	330	4000	0,56	230	623,00 (766,29)

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650090	160,00 (196,80)



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie



Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

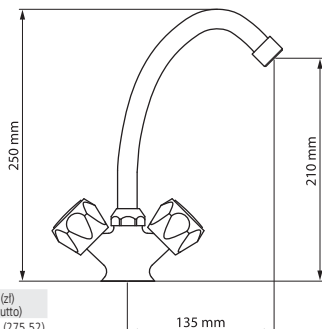


Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650022	174	387	4200	0,56	230	771,00 (948,33)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm

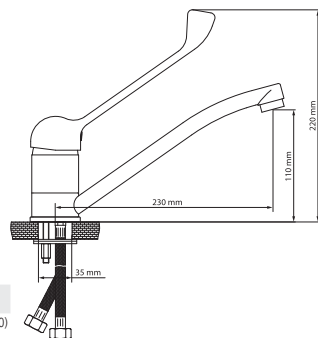


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651100	224,00 (275,52)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø33-35 mm



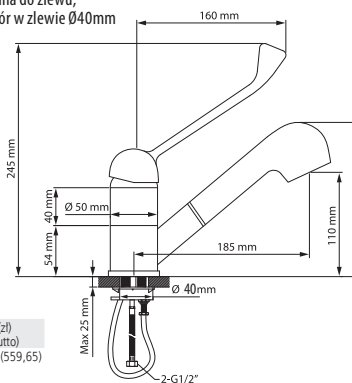
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651110	280,00 (344,40)



Przysnic
z przewodem
wyciąganym
na długość
500 mm

BATERIA UMYWALKOWA
Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym przysnierzem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie Ø40mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651111	455,00 (559,65)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651114	725,00 (891,75)

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

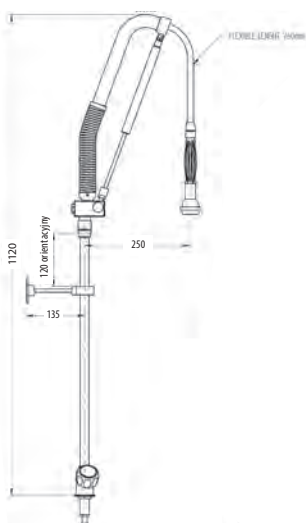


wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651115	985,00 (1211,55)

NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

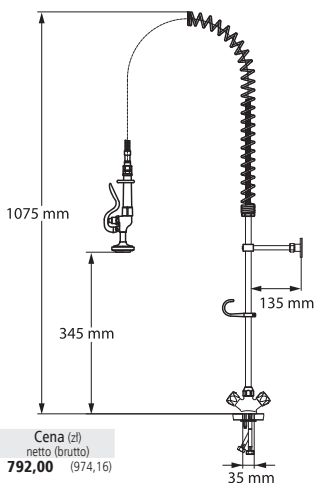
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651514	1699,00 (2089,77)

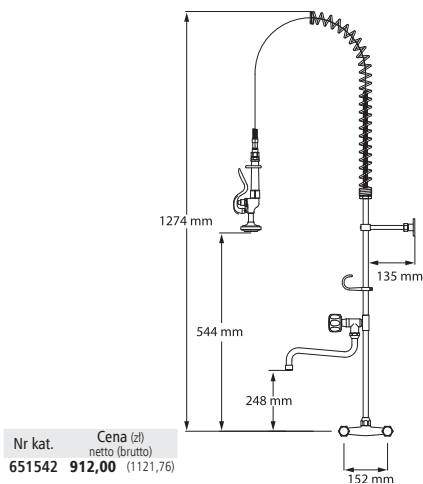
NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



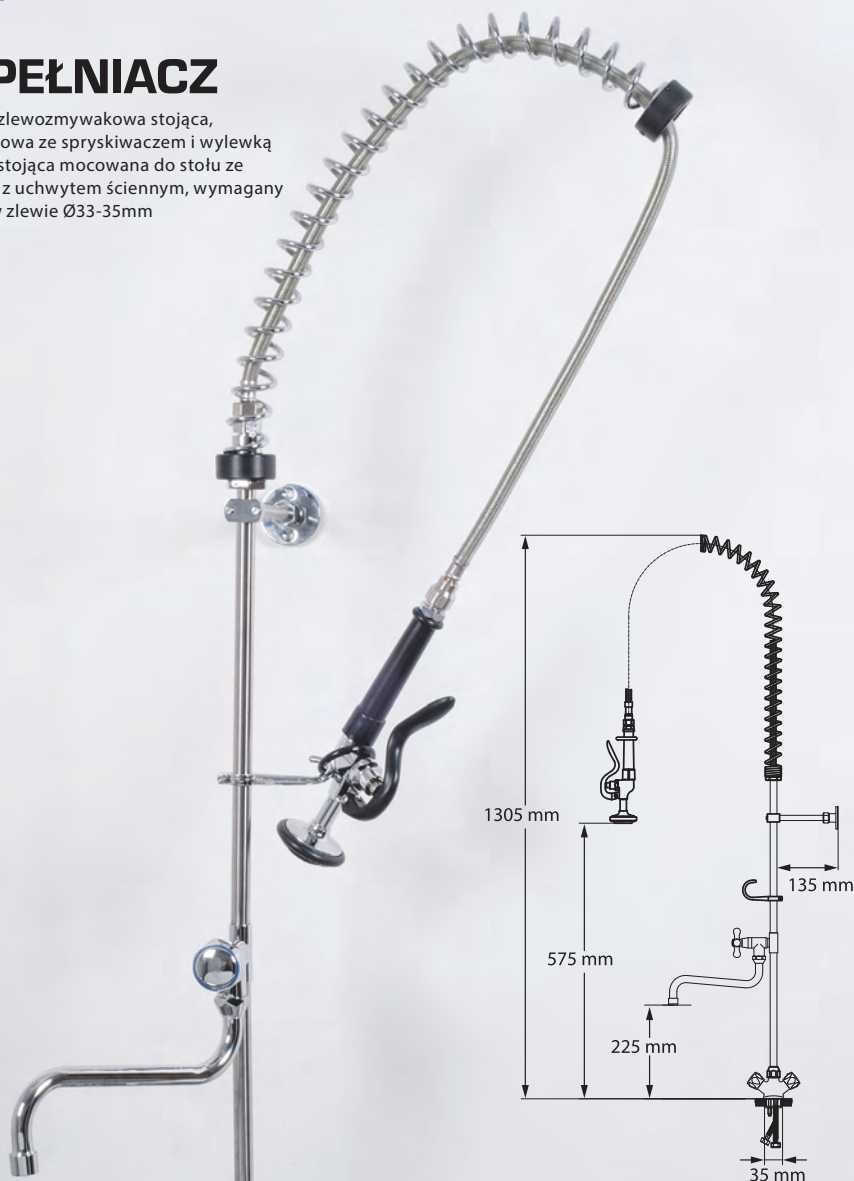
NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



NAPEŁNIACZ

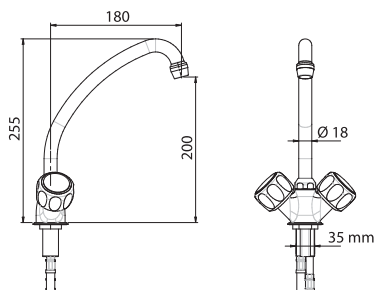
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)	
	netto (brutto)	
651522	799,00	(982,77)

BATERIA UMYWALKOWA

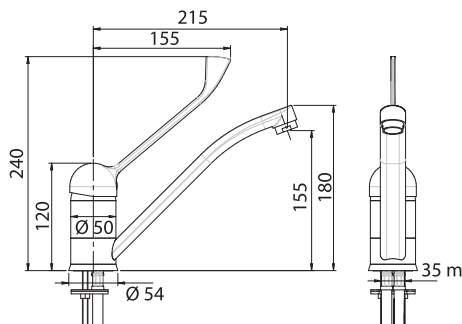
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)
	netto (brutto)
651102	278,00 (341,94)

BATERIA UMYWALKOWA

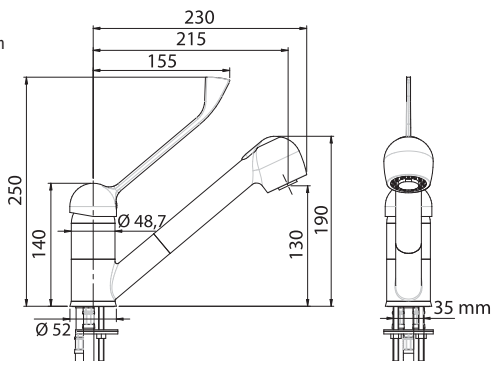
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)
	netto (brutto)
651112	321,00 (394,83)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



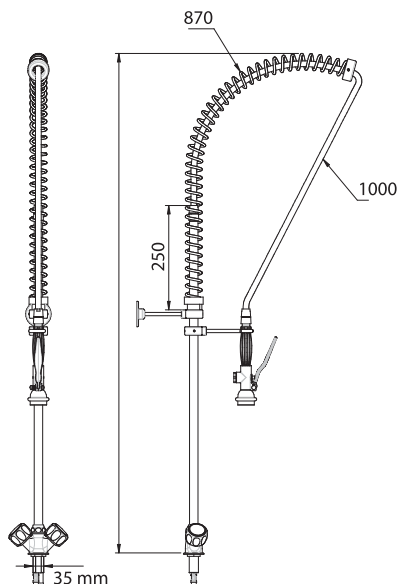
Nr kat.	Cena (zł)
	netto (brutto)
651113	545,00 (670,35)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)
	netto (brutto)
651513	801,00 (985,23)

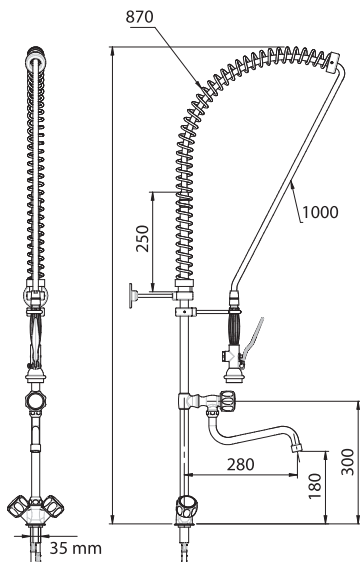


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł)
	netto (brutto)
651524	1100,00 (1353,00)

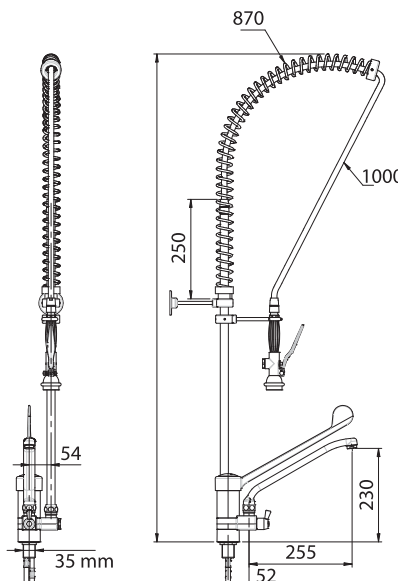


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651525	1370,00 (1685,10)

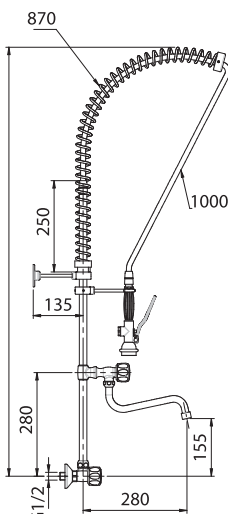


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651543	1040,00 (1279,20)



KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
651601	675	659,00 (810,57)



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



szkło hartowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane z polistyrenu



kryształ



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z aluminium



szkło cechowane



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane ze stali chromowanej



moc urządzenia



można myć w zmywarkach



wykonane ze spienionego polipropylenu



do samodzielnego montażu



nie można myć w zmywarkach



wykonane z poliwęglanu



maksymalne obciążenie



manualne nawilżanie komory



wykonane z polietylenu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



wentylator o zmiennym kierunku obrotów



wykonane z polipropylenu



oświetlenie LED



pojemność komory



biomaster Antibacterial



produkt ekologiczny/ energooszczędny

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:

Patelnie WOK	48	Ekspres do kawy	323
Patelnie nieprzywierające	48	Wybijak do fusów	332
Szczypce uniwersalne	73	Lodówka na mleko do kawy	325
Wyciskacz do czosnku	72	Urządzenie do gorącej czekolady	350
Krajacz do jaj	72	Miesiarka planetarna	351
Dozowniki do sosów FIFO	71	Łopata do pizzy	364
Linia noży Sanelli Skin	88	Torba do pizzy	366
Listwa magnetyczna	101	Piece do pizzy Profesjonal Gas Strong	359
Szatkwonica mandolina	79	Miksery spiralne	363
Szkło linia Restaurant	173	Krajalnica do wędlin i serów Ohaus	373
Mini salaterka szklana	281	Przystawka zgniatająca do Stekera	374
Kosze do pieczywa z pokrywą Roll-Top ...	203	Cyrkulator do gotowania sous-vide oraz akcesoria	429
Pakowarka do płynów oraz worki do pakowania próżniowego	228, 232	Gyrosy gazowe, elektryczne, noże elektryczne do kebaba oraz kontakt grill Potis	422-423
Pakowarki próżniowa komorowa	228	Rolkowy podgrzewacz do parówek	403
Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu	220, 222	Frytownice Caterina	409
Regały ze stali chromowanej	245	Stół mroźniczy	496
Pojemniki transportowe	227	Chłodnictwo w standardzie 600x400	499
Warniki dwuściankowe	261	Kosz do talerzy	542
Granitor	267	Stojak na spodki do kosza	544
Urządzenie do schładzania napojów	267	Filtr zgrubny do wody oraz wkład wymienny	535
Tace fast food	274	Kolumna wodna do linii 700	557
Sitko barmańskie	305		
Łyżeczka barmańska	304		

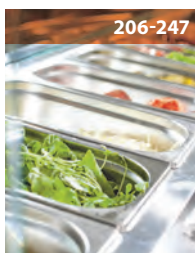
8-41	URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE
	Kuchnie gazowe, indukcyjne.....12-19 infrared, elektryczne.....20-22 Grille.....23 Frytownice.....24,25 Patelnie.....26,27 Makaroniarki.....28 Wok.....29 Bemary.....30 Elementy neutralne.....31 Podstawy i akcesoria.....32-41 Urządzenia uzupełniające linii 700.....32-41 Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne.....33-36 Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....37-39 Piec konwekcyjny.....40 Patelnia elektryczna.....41

42-53	NACZYNNIA 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 z powłoką nieprzypierającą.....49, 50 Patelnia WOK.....48 Naczynia żeliwne.....51-53

54-82	PRZYBORY KUCHENNE
	Wiadra.....55 Wirówka do sałaty.....56 Miski, wanny.....57 Sítka, cedzaki.....58-59 Przybory do serwowania.....60-63 Łopatki, różgi, targi.....64-67 Ubijaki do ziemniaków.....65 Szufelki, dzbanki miarki.....66-67 Ekspozytory, termometry.....69-70 Dozowniki, stojaki do sosów.....71 Pęsety, szczypce, otwieracze.....72-73 Noże i przybory dekoracyjne.....74-77 Wagi.....80-82

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 Ostrzaki i stalaki.....87, 91, 92, 104-105 Kłoc masarski.....111

114-205	AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA
	Sztuce.....115-129 Szkło i porcelana.....130-169 Zestawy do przypraw.....200-201 Sosjerki, serwetniki.....204 Koszyki do pieczywa.....202-203 Naczynia do zapiekania.....170-171 Naczynia emaliowane.....168-169

206-247	PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI
	Pojemniki GN.....207-225 Termosy transportowe.....233-241 Wózki transportowe i kelnerskie.....242-244 Regaly.....245-247 Pojemniki transportowe.....227 Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....228-232 Torba do pizzy.....241 Dystrybutor grzewczy do talerzy.....242

248-288	ZASTAWA BUFETOWA
	Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....250-255 Warniki, kociołki do zup.....258-261 Szczypce.....271-272 Dzbanki, termosy stołowe.....263-265 Tace.....268-269, 274-276 Lampy grzewcze do potraw.....249 Półmiski.....269-270 Naczynia do finger food.....278-285 Płyty do finger food z tępka.....282 Kolumny bufetowe.....286-287

289-295	CATERING
	Parasol grzewczy.....290 Wiszące lampy grzewcze.....291-292 Stolik barowy.....293 Meble cateringowe.....295 Krzesło i przewijak dla dziecka.....294

296-321	WYPOSAŻENIE BAROWE
	Kostkarki, blendery.....297-303, 318-320 Krusalki do lodu.....314 Wyciskacze do cytrusów.....307, 313 Shaker, otwieracze kelnerskie.....305, 306 Miarki i dozowniki.....307 Syfon do wody sodowej.....310 Chłodnictwo barowe.....320-321

322-333 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	323-327
Łodówki na mleko do kawy	325
Młynki do mielenia kawy	328
Zaparczacz przelewowe.....	328
Szkoło do kawiarni.....	330-331
Chemia do ekspresów.....	333

334-351 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboże i syfony	335-339
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	340-341
Worki, końcówki do wyciskania	342-343
Patery do tortów i owoców	348-349
Urządzenie do gorącej czekolady.....	350
Miesiarki planetarne	351
Palnik, foremki do creme brulee	350
Noże cukiernicze.....	347

352-368 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Pieco do pizzy.....	353-360
Miksery spiralne	362-363
Blachy, siatki do pizzy	366
Torby, pojemniki termoizolacyjne	366-367
Stoły chłodnicze	368
Łopatki, łopatki do pizzy	364-365

369-400 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszyny do mielenia mięsa	376-377
Kotletniarki i akcesoria	374-375
Krajalnice do wędlin	371-373
Obieraczka do ziemniaków	370
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne	378-386
Cutтеры i miksery ręczne	391-399
Sokowirówki	400

401-434 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille, frytownice	402-403, 406-410
Gofrownice, naleśnikarki	404, 410, 411, 416
Płyty grillowe, gyroso	405, 408, 415, 421-422
Kucharki mikrofalowe	430-434
Rolkowy podgrzewacz do parówek	403, 414
Bemary nastawne	411
Tostery, opiekacze kwarcowe, pieco konwekcyjne, salamander	404, 417-420
Kuchenska indukcyjna	426-427
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria	428-429

435-477 PIECE UNOX

CHEFTOP MIND.Maps™	435-443
CHEFLUX™	448-449
BAKERTOP MIND.Maps™	451-454
BAKERLUX SHOP.ProTM	458-466
LINEMICRO™	471-473
SPIDOCOOL™	475-477

478-503 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze	488-493
Stoły chłodnicze i mroźnicze	494-498
Witryny ekspozycyjne	479-483
Chłodnictwo w standardzie 600x400	499-500
Zamrażarki skrzyniowe	501
Schładzarka szokowa	502

504-519 MEBLE

Stoły przyściennie, centralne	511, 516
Szafki, szafy, półki	512-513
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki	509-511, 517-518
Regały magazynowe	519

520-532 HIGIENA

Nasświetlacz UV, lampy owadobójcze.....	527-528
Pojemniki na odpady	525-526
Odzież robocza	521-524
Chemia	530-532

533-557 ZMYWALNIA

Zmywarko Wyparzarki	534-540
Kosze do zmywarek	542-543
Filtrz kłączacze do wody	545-547
Filtrz zgrubny	529
Napelniacze i baterie.....	550-557
Rozdrabniacze odpadów organicznych.....	548-549

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@stalgastr.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 Kosmala, 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.



Konsultant technolog

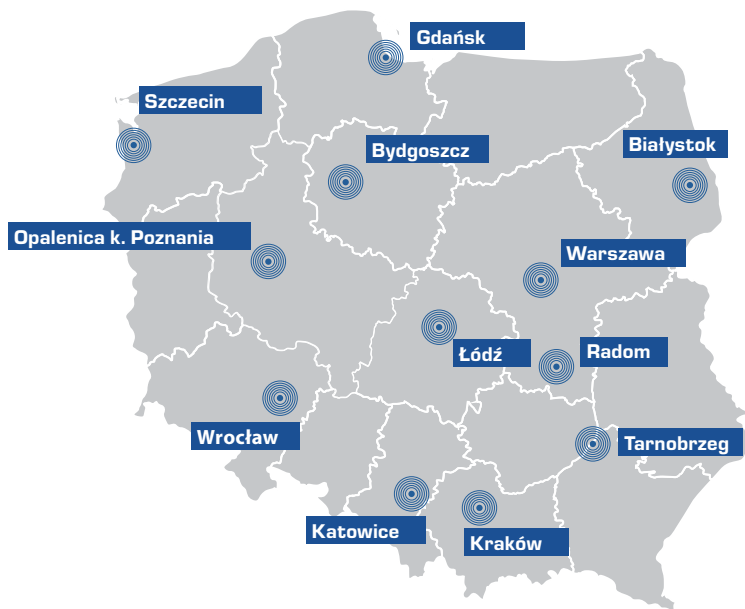
Piotr Galaszewski

Zapewnia doradztwo i opiekę nad inwestycją, od pomysłu przez projekt, do realizacji. Ocenia czy lokal spełnia wymogi do działalności gastronomicznej, przygotowuje koncepcje technologiczne, rysunki z rozmieszczeniem wyposażenia, a także dobiera sprzęt, mając na uwadze indywidualne potrzeby.



Serwis Stalgast gwarancją bezpieczeństwa

Bazy serwisowe na terenie całego kraju:



801 40 50 63

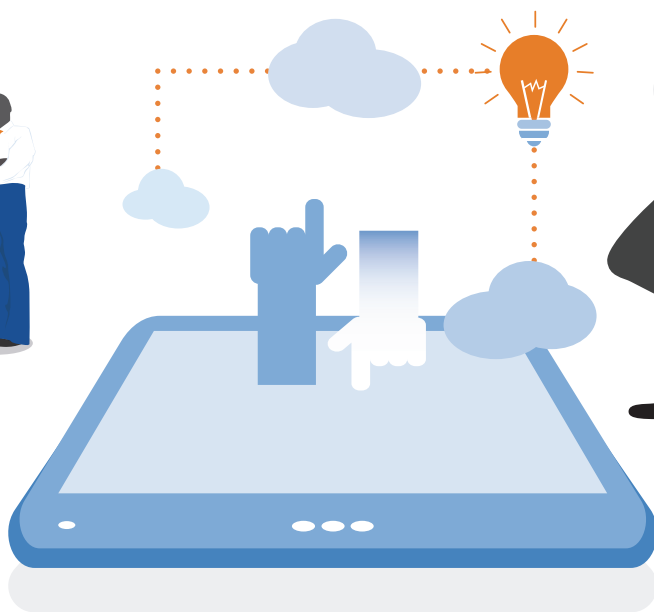
Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą usług i kontaktu z nami:

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.



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 **koncepty**
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	018280	48	051251	235	068120	526	093101	55	114151	211	141151	218
010505	46	019001	46	051254	234	068121	526	093103	55	114200	209	141152	216
010606	46	019164	45	051301	235	068122	526	093121	55	114201	211	141201	218
011162	44	019204	45	051304	234	068123	526	093123	55	115000	209	141202	216, 428
011202	44	019244	45	051351	235	068124	526	093151	55	115010	208	142001	219
011204	44	019284	45	051354	234	068201	525	093153	55	115024	208	142002	217
011242	44	019324	45	051304	234	068202	525	095450	46	115040	208	142011	217, 220, 222
011244	44	019364	45	052104	234	068203	198, 525	095460	46	115060	208	142014	219
011245	44	019404	45	052154	234	068211	525	098010	58	115100	208	142018	219
011282	44	019454	45	052204	234	068212	525	098020	58	115150	208	142019	217
011284	44	019504	45	052254	234	068213	525	098030	58	115200	208	142061	218
011285	43	020001	45	052504	234	071230	59	099102	68	116000	209	142062	216
011322	44	020320	46	053870	236	071260	59	099103	68	116001	211	142101	218
011324	44	021016	47	054030	240	071360	59	099104	68	116014	208	142102	216
011325	43	021020	47	054201	240	071410	59	099105	68	116060	209	142151	218
011342	44	021124	47	054300	236	072190	56	100321	210	116061	211	142152	216
011344	44	021128	47	054311	240	072283	59	100531	210	116100	209	142201	218
011345	43	021424	47	055056	237	072323	59	101021	214, 445	116101	211	142202	216, 428
011362	44	021428	47	055106	237	072363	59	101041	214	116150	209	143001	219
011364	44	021722	47	056150	238	072403	59	101061	214	116151	211	143002	217
011365	43	021920	47	056151	238	072452	59	103114	444	116200	209	143011	217, 220, 222
011402	44	021922	47	056200	238	072502	59	103115	444	116201	211	143014	219
011404	44	021928	47	056201	238	073200	58	103644	455, 474, 503	117000	209	143019	217
011405	43	031200	50	056203	240	073210	58	105041	214	117020	208	143061	218
011452	44	031240	50	056231	238	073250	58	107021	214	117040	208	143062	216
011454	44	031280	50	056250	238	073300	58	107061	214	117060	208	143101	218
011455	43	031320	50	056251	238	074300	59	110100	209	117100	208	143102	216
011502	44	031360	50	056301	238	074350	59	111000	209	117150	208	143151	218
011504	44	031400	50	056303	240	074400	344	111001	211	117200	208	143152	216
011505	43	032250	50	057231	240, 367	074450	344	111002	213	118000	209	143201	218
012162	44	032260	49	057301	240, 367	075200	58	111012	213	118040	208	143202	216
012164	44	032261	49	057351	240, 367	075201	58	111014	208	118060	208	144001	219
012202	44	032280	50	058200	239	075240	58	111020	208	118100	208	144002	217
012204	44	032300	49	058201	239	075241	58	111021	211	118150	208	144011	217, 220, 222
012242	44	032301	49	058250	239	076120	58	111022	213	119000	209	144014	219
012244	44	034240	48	058251	239	076150	58	111040	208	119001	211	144019	217
012282	44	034241	48	059001	242	076180	58	111041	211	119060	209	144061	219
012284	44	034280	48	059002	242	076200	58	111042	213	119061	211	144062	217
012285	43	034281	48	061050	226	077220	59	111060	208, 277	119100	209	144101	219
012322	44	034320	48	061110	226	077260	59	111061	211	119101	211	144102	217
012324	44	034380	50	061200	226	081150	57	111062	213	119150	209	144151	219
012325	43	035200	49	061410	226	081200	57	111100	208	121022	213	144152	217
012362	44	035201	49	061420	226	081250	57	111101	211	121024	210	144201	219
012364	44	035240	49	061500	227	081300	57	111102	213	121042	213	146001	219
012365	43	035241	49	062531	227	081360	57	111150	208	121044	210	146002	217
012402	44	035280	49	062532	227	081380	57	111151	211	121062	213	146011	217, 220, 222
012404	44	035281	49	062761	227	082161	57	111152	213	121064	210	146014	219
012405	43	035321	49	062762	227	082180	57	111200	208	121102	213	146019	219
012452	44	035361	49	063110	544	082200	57	111201	211	121104	210	146061	219
012454	44	035401	49	064100	227	082201	57	111202	213	121152	213	146062	217
012455	43	036200	50	064101	227	082221	57	112000	209	121154	210	146071	219
012502	44	036240	50	064102	227	082240	57	112001	211	121202	213	146072	219
012504	44	036280	50	065001	71	082251	57	112014	208	121204	210	146151	219
013202	44	037280	48	065002	71	082280	57	112020	208	122064	210	146152	217
013204	44	037400	28, 48	065003	71	082281	57	112021	211	122104	210	146201	219
013242	44	037401	28, 48	065004	71	082300	57	112040	208	122154	210	149001	219
013244	44	042280	51	065005	71	082311	57	112041	211	122504	210	149002	217
013282	44	043250	51	065100	71	082320	57	112060	208	125104	210	149014	219
013284	44	043280	51	065105	71	082341	57	112061	211	131000	212	149061	219
013322	44	044230	51	065166	71	082360	57	112100	208	131104	212	149062	217
013324	44	045000	171	065169	71	082371	57	112101	211	131154	212	149101	219
013362	44	045002	171	065351	71	082400	57	112150	208	131204	212	149102	217
013364	44	045003	171	065352	71	082550	57	112151	211	132000	212	151001	220
013402	44	045004	171	065353	71	082550	57	112200	208	132104	212	151002	220
013404	44	045005	171	065721	71	082600	57	112201	211	132154	212	151018	221
014203	48	045006	171	065722	71	082700	57	113000	209	132204	212	151061	221
014243	48	045007	171	065723	71	082800	57	113001	211	133000	212	151062	220
014244	48	045008	171	067060	525	082900	57	113014	208	133104	212	151101	221
014245	48	045009	171	067061	525	083400	57	113020	209	133154	212	151102	220
014283	48	045010	171	067071	294	083450	57	113021	211	133204	212	151151	221
014284	48	045011	171	067073	294	083500	57	113040	209	134000	212	151201	221
014285	48	045012	171	067074	294	086170	56	113041	211	134004	212	152001	221
014323	48	045013	171	067101	226	086210	56	113060	209	134154	212	152002	220
014324	48	046320	51	067102	226	086250	56	113061	211	134204	212	152018	221
014363	48	049002	52	067104	226	086310	56	113100	209	135104	212	152061	221
014403	48	049003	52	067106	226	086380	56	113101	211	135154	212	152062	220
015162	45	049004	52	067107	226	091061	55	113150	209	135204	212	152101	221
015164	45	049011	53	067110	226	091063	55	113151	211	136104	212	152102	220
015202	45	049012	53	067115	226	091101	55	113200	209	136154	212	152151	221
015204	45	049013	53	067120	226	091103	55	113201	211	136204	212	153001	221
015242	45	049014	53	067191	226	091121	55	114000	209	141001	219	153002	220
015244	45	049015	53	067192	226	091123	55	114001	211	141002	217	153061	221
015282	45	049016	53	067193	226	091151	55	114014	208	141011	217, 220, 222	153062	220
015284	45	049017	53	067194	226	091153	55	114020	209	141014	219	153101	221
016362	45	051101	234	068000	526	092101	55	114040	209	141018	219	152102	220
016364	45	051104	234	068080	526	092103	55	114060	209	141019	217	153151	221
017202	45	051151	235	068081	526	092121	55	114061	211	141061	218	153152	220
017242	45	051154	235	068082	526	092123	55	114100	209	141062	216	153201	221
018200	48	051201	235	068083	526	092151	55	114101	211	141101	218	154001	221
018240	48	051204	234	068084	526	092153	55	11415					

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
154061	221	181061	223	219240	86	283202	95	303220	72	324141	60	350260	121
154062	220	181062	223	219320	86	283203	95	304017	66	324160	60	350270	121
154101	221	181101	223	220320	86	283231	95, 104	304033	66	324161	60	350280	121
154102	220	181151	223	225314	97	283232	95, 104	304060	66	324201	60	350510	127
154151	221	181201	223	225330	86	283233	95, 104	304071	66	325010	63	350550	127
154152	220	182002	222	226090	86	283234	95, 104	304072	66	325030	63	350560	127
154201	221	182018	223	226161	87	283235	95, 104	304073	66	325040	63	350580	127
156002	220	182061	223	226180	87	283236	95, 104	304101	66	325070	63	350610	124
156061	221	182062	222	227180	113	283251	95	304102	66	325080	63	350650	124
156062	220	182102	222	227200	96, 113	283252	95	305020	66	325120	63	350660	124
156101	221	182151	223	227240	113	283253	95	305100	66	325130	63	350680	124
156102	220	183001	223	227250	113	283256	98	305200	66	323030	72	351010	126
156151	221	183002	222	227259	92, 113	283261	95	310160	65	323071	72	351011	118
156152	220	183061	223	229180	87	283262	95	310161	65	332991	72	351050	126
156201	221	183062	222	231360	87	283263	95	310200	65	333001	77	351051	118
159001	221	183101	223	240001	112	283264	95	310201	65	333002	77	351060	126
159101	221	183102	222	240004	112	283265	95	310241	65	334006	113	351061	118
161002	224	183201	223	242000	105	283266	95	310300	68	334011	72	351080	126
161014	215	184001	223	242001	105	283304	97	311100	61	334070	76	351081	118
161061	215	184002	222	247030	112	283306	98	311500	61	334080	76	351120	126
161062	224	184062	222	247040	112	283366	98	312340	61	334101	74	351140	126
161101	215	184101	223	247090	112	284151	96	313250	65	334102	74	353010	117
161102	224	184102	222	247500	104	284152	96	313251	346	334103	74	353051	117
161151	215	184151	223	247501	104	284153	96	313300	65	334105	74	353060	117
161152	224	184201	223	247510	112	284154	96	313301	346	334106	74	353081	117
161155	225	186001	223	247514	112	284155	96	313350	65	334107	75	354010	116
161201	215	186002	222	247519	112	284156	96	313400	65	334110	113	354050	116
161202	224	186061	223	249338	101	284181	96	313401	346	334111	75	354060	116
161205	225	186062	222	249448	101	284182	96	313450	65	334112	75	354080	116
162002	215	186101	224	249538	101	284183	96	313500	65	334113	77	354110	115
162014	215	186102	222	250012	100	284184	96	313550	65	334114	75	354150	115
162061	215	186151	223	251311	347	284185	96	313600	65	334115	75	354160	115
162062	224	186152	222	252360	347	284186	96	314075	65	334118	113	354180	115
162101	215	186201	223	252361	347	284205	100	314100	65	334119	113	355440	348
162102	224	189001	223	253352	347	284251	98	314125	65	334120	76, 113	355610	125
162105	225	189061	223	261260	347	284301	98	314130	65	334218	347	355640	125
162151	215	189101	223	261310	347	284303	100	314300	65	334311	64, 347	355650	125
162152	224	200006	90, 103	261360	347	284311	98	314460	65	334324	64, 347	355660	125
162155	225	200007	92, 102	262360	347	285081	100	314501	65	334406	76	355670	125
162201	215	200008	87, 103	263310	347	285082	100	314610	65	336003	79	355800	125
162202	224	200009	91, 102	264170	64, 87	285083	100	314801	65	340250	109	355710	122
162205	225	201000	101	270150	64, 87, 364	285092	100	319000	68	340300	109	355720	122
163002	224	201180	86	270260	64, 87, 364	285102	100	319010	285	340350	109	355740	122
163014	215	201220	86	281151	99	286062	88	319020	285	340440	109	355750	122
163061	215	202200	86	281152	99	286101	88	319030	285	340500	109	355760	122
163062	224	202240	86	281153	99	286102	88	319041	285	340600	109	355780	122
163101	215	203139	91	281154	99	286182	88	319042	285	341320	106	356610	123
163102	224	203180	86	281155	99	286200	88	320010	61	341321	107	356620	123
163105	225	203209	91	281156	99	286212	88	320020	61	341322	107	356640	123
163151	215	204189	91	281211	99	286222	88	320030	61	341323	107	356650	123
163152	224	204220	86	281212	99	286242	88	320040	61	341324	107	356660	123
163155	225	205280	86	281213	99	286243	88	320050	61	341325	107	356670	123
163201	215	206015	94	281214	99	286252	88	320060	61	341326	107	357010	119
163202	224	206100	94	281215	99	290200	90	320070	61	341327	108	357050	119
164002	224	206150	94	281216	99	290201	90	320080	61	341450	106	357060	119
164014	215	206200	94	281251	99	290250	90	321000	62	341451	106	357080	119
164061	215	207160	86	281252	99	291150	90	321010	62	341452	106	357120	119
164062	224	208160	86	281253	99	291230	90	321020	62	341453	106	357140	119
164101	215	209148	92	281254	99	292150	90	321030	62	341454	106	357300	283
164102	224	209159	91	281255	99	292151	90	321040	62	341455	106	357410	120
164105	225	209160	86	281256	99	293065	90	321050	62	341456	106	357450	120
164151	215	210208	92	282151	100	293090	90	321060	62	341457	108	357460	120
164152	224	210240	86	282154	100	293115	100	321070	62	341458	109	357480	120
164155	225	211158	92	283062	96	294230	90	321090	62	341531	107	358011	128
164201	215	211189	91	283091	96	294250	90	321100	62	341532	107	358051	128
165155	225	212220	87, 104	283092	96	295131	90	321110	62	341533	107	358061	128
165205	225	212257	90, 104	283093	96	295180	90	321120	62	341534	107	358081	128
166002	224	212259	91, 92, 104	283094	96	296180	90	321140	62	341535	107	358110	128
166014	215	212300	87, 104	283095	96	296181	90	321150	62	341536	107	358150	128
166061	215	212309	92, 104	283096	96	297160	90	321160	62	341537	108	358160	128
166062	224	213160	87	283101	97	298110	129	323061	60	341631	107	358180	128
166101	215	214100	87	283104	97	298111	129	323062	60	341632	107	360230	202
166102	224	214108	92	283105	97	298115	129	323081	60	341633	107	360251	202
166105	225	214109	91	283111	97	298116	129	323082	60	341634	107	360280	202
166151	215	214138	92	283114	97	298120	129	323092	60	341635	107	361001	203
166152	224	215120	87	283115	97	298121	129	323101	60	341636	107	361002	203
166155	225	216060	87	283121	97	298150	93	323102	60	341637	108	361201	203
166201	215	216088	92	283123	97	298165	93	323121	60	342250	110	361202	203
169014	215	216089	91	283125	97	298180	93	323122	60	342400	110	361203	203
169061	215	217139	91	283142	96	298210	93	323141	60	342500	110	361204	203
169065	225	218200	86	283156	98	298240	93	323142	60	343400	110, 203	361205	203
169101	215	218208	92	283181	96	300000	78	323161	60	344400	110	361206	203
169105	225	218209	91	283182	96	300010	78	323162	60	344500	110	361230	202
169155	225	218250	86	283183	96	300600	78	323182	60	344600	110	361235	202
171020	214	218258	96	283184	96	301131	67	323201	67	348030	71	361241	202
171040	214	218259	91	283185	96	301151	67	323202	67	348050	71	361242	202
171060	214	218300	86	283186	96	302160	66	324101	60	349060	106	361270	203
171601	223	218309	91	283191	97	302161	66	324120	60	350210	121	361301	203
181002	222	219208	92	283195	97	302190	67	324121	60	350240	121	361302	203
181018	223	219209	91	283201	95	303211	72	324140	60				

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
361380	202	388122	162	388612	166	394206	152	395212	138	395640	140	397141	159
361606	202	388123	162	388613	166	394207	152	395213	138	395641	140	397250	155, 160, 280
362001	201	388124	162	388614	166	394208	152	395214	138	395650	140	397251	155, 160, 280
362002	201	388125	162	388615	166, 366	394210	152	395215	138	395651	140	397252	155, 160, 280
362003	201	388126	162	388621	167	394212	152	395216	138	395700	145	397425	159
362004	201	388127	164	388622	167	394218	152	395217	138	395701	145	398000	68
362005	201	388132	164	388623	167	394219	152	395221	138	395702	145	398100	68
362006	201	388133	164	388651	167	394221	152	395240	138	395713	145	398150	68
362007	201	388134	164	388652	167	394222	152	395241	138	395714	145	399101	282, 286
362009	201	388135	164	388653	167	394240	152	395250	138	395715	145	399102	282, 286
362020	200	388136	164	388654	167	394242	152	395251	138	395716	145	399103	282, 286
362021	200	388137	164	388655	167	394252	152	395300	134	395717	145	399104	282, 286
362030	200	388138	163	388656	167	394254	152	395301	134	395721	145	399111	282
362140	200	388139	163	388657	167	394300	154	395302	134	395740	145	399112	282
362141	200	388140	162	388658	167	394301	154	395303	134	395751	145	399113	282
362150	200	388145	162	388659	167	394303	154	395304	134	395752	145	399114	282
362250	200	388146	162	388660	167	394304	154	395309	134	395753	145	399115	282
362320	200	388147	162	388661	166	394305	154	395310	135	395800	150	399116	282
362401	199	388148	162	388662	166	394306	154	395312	134	395801	150	399117	282
362402	199	388149	164	388663	166	394307	154	395313	134	395802	150	399118	282
362411	199	388150	162	388664	166	394308	154	395314	134	395803	150	399119	282
362412	199	388152	162	388665	166	394309	154	395315	134	395804	150	399120	282
362413	199	388153	162	388666	166	394400	141, 156, 279	395317	134	395805	150	399121	282
362414	199	388154	162	388669	166	394401	141, 156, 279	395318	134	395806	150	399122	282
362901	200	388155	164	388670	166	394402	141, 156, 279	395319	134	395811	150	400001	177
362904	200	388156	164	388671	166	394403	141	395320	134	395827	150	400002	177
363150	332	388157	164	388672	167	394404	141, 156, 279	395321	134	395828	150	400003	177
363200	332	388160	163	388673	167	394405	141	395323	135	395830	150	400004	177, 299
363300	332	388161	163	388674	167	394406	141	395325	135	395831	150	400005	177
364010	198	388162	163	388675	167	394407	141	395326	135	395832	150	400006	177
364100	204	388163	163	388676	167	394408	141, 156, 279	395327	135	395833	150	400007	193
364101	204	388165	162	388677	167	394409	141, 156, 278	395328	135	395840	150	400008	191, 265
364111	204	388166	162	388678	167	394411	141	395329	135	395841	150	400009	187
364203	204	388167	162	394000	139	394412	141, 156, 278	395330	135	395842	150	400010	187
364204	204	388168	162	394001	139	394414	141, 156, 278	395331	135	395851	154	400011	187
364241	204	388170	163	394002	139	394416	141, 156, 279	395332	135, 156, 279	395852	154	400012	187
365011	205	388171	164	394003	139	394419	366	395333	135, 156, 279	395853	154	400013	187
365241	205	388172	164	394004	139	394500	154	395334	135	395854	154	400014	187
365301	205	388174	164	394005	139	394501	154	395335	135, 156, 279	395900	137	400015	187
366050	205	388175	164	394006	139	395000	143	395336	135	395901	137	400016	187
366800	205	388176	164	394010	143	395001	143	395338	137	395902	137	400017	187
367280	271	388177	164	394011	140	395002	143	395340	134, 135	395911	137	400018	187, 330
368010	204	388181	164	394012	140	395003	143	395341	135	395913	137	400019	187
368020	204	388182	163	394013	140	395008	144	395342	135	395915	137	400020	178
368060	204	388183	163	394014	139	395009	144	395350	135	395950	129	400021	178
369150	204	388184	163	394015	139	395010	144	395351	135	395951	129	400022	178
369250	204	388185	164	394016	139	395011	144	395352	135	395952	129	400023	178
369450	204	388186	164	394017	139	395012	143	395353	134	395953	129	400024	180
370101	341	388187	164	394018	139	395014	143	395400	147	395954	129	400025	180
371200	265	388188	164	394019	139	395015	143	395401	147	395955	129	400031	184
372035	264, 332	388189	164	394020	139	395016	143	395402	147	396010	130	400032	184
372060	264	388191	163	394021	140	395018	147	395403	147	396012	130	400033	184
372100	264, 332	388192	163	394022	139	395019	143	395404	147	396013	130	400034	184
372150	264, 332	388193	163	394023	140	395020	143	395414	148	396014	130	400035	184
372200	264, 332	388194	163	394040	139	395021	143	395418	148	396111	130	400036	184
373051	264	388195	163	394042	140	395022	143	395423	147, 155, 280	396112	130	400037	184
373101	264	388196	163	394051	140	395023	143	395425	147	396113	130	400038	184
373151	264	388211	163	394052	139	395024	144	395427	147	396114	130	400039	190
373201	264	388212	163	394100	136	395025	144	395428	147	396151	131	400041	179
374010	264	388213	163	394102	136	395040	143	395430	147	396152	131	400042	179
374020	264	388214	163	394106	136	395041	144	395439	148	396153	131	400043	179
377010	265	388216	163	394107	136	395042	144	395442	147, 148	396161	131	400044	183
377020	265	388217	163	394108	136, 156, 278	395051	144	395443	148	396162	131	400045	185
377170	265	388217	163	394109	136, 156, 278	395051	144	395444	148	396163	131	400046	179
382101	263	388218	163	394110	136, 156, 278	395052	144	395450	148	397002	158	400047	179
382150	263	388219	163	394111	136	395053	143	395452	148	397003	158	400061	183
382151	263	388223	162	394113	136, 156, 278	395100	153	395453	148	397004	158	400062	183, 299
382200	263	388234	162	394114	136	395101	153	395454	148	397005	158	400063	188, 330
382201	263	388235	162	394117	136	395102	153	395455	148	397013	158	400064	185
383140	263, 264	388236	162	394118	136	395110	153	395456	148	397014	158	400065	185
383190	263	388237	162	394119	136	395111	153	395457	147	397015	158	400066	183
383250	263	388238	162	394120	136	395112	153	395458	147	397017	158	400067	183
383300	260, 262	388239	162	394131	136	395113	153	395500	151	397018	158	400068	185
383351	263	388240	162	394133	136	395115	153	395501	151	397019	158	400069	185
383500	263	388241	163	394134	136	395116	153	395502	151	397020	158	400080	193, 341
385140	264	388242	163	394135	136	395117	153	395508	151	397021	158	400081	191, 270
385951	264	388243	163	394136	136	395119	153	395515	151	397022	158	400082	199
386100	264	388244	163	394137	137	395140	153	395520	151	397023	158	400083	57, 191
386150	264	388253	164	394140	136, 137	395141	153	395522	151	397029	158	400084	193, 204
386200	264	388254	164	394142	137	395150	153	395526	151, 155, 280	397041	159	400085	193, 204
388101	162	388601	166	394150	136	395151	153	395541	151	397057	159	400086	193, 341
388102	162	388602	166	394153	137	395152	153	395542	151	397058	159	400087	199
388103	162	388603	166	394154	137	395200	138	395550	151	397071	159	400088	193, 350
388104	162	388604	166	394155	137	395201	138	395551	151	397072	159	400089	198
388105	162	394200	152	395202	138	395203	138	395602	140	397107	160	400090	57, 191
388106	162	388606	166	394201	152	395205	138	395603	140	397124	158	400091	57, 191</

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
400096	193, 341	400284	281	401502	269	422311	72, 273	475973	304	506000	350	528035	345
400097	193, 341	400300	189	401552	269	422401	73, 273	475975	304	500700	350	528036	345
400098	188, 330	400307	193, 341	401602	269	422402	73, 429	475977	304	501125	344	528050	345
400099	188, 330	400308	189	402350	270	423223	73, 272	475980	304	501155	344	530300	340
400100	188	400309	189, 331	402480	269	423224	73, 272	476000	306	501160	344	530400	340
400104	190	400310	189, 331	405389	268	423283	73, 272	476001	306	501195	344	531120	72
400105	190	400311	186	405394	268	423284	73, 272	476002	306	501210	347	531300	340
400106	190	400312	186	405395	268	423285	73, 272	476003	306	503200	346	531560	340
400107	180	400321	181	406100	268	425110	272	476050	306	503205	64	531400	340
400108	180, 299	400322	181	406111	269	425130	272	476051	306	503210	364	532300	340
400110	187	400323	181	406112	268	425410	272	476070	306	503220	347	532360	340
400115	174, 190	400324	181	406120	268	425430	272	476071	306	503230	64	532400	340
400116	174, 190	400325	181	406250	268	430001	255	477000	308	503235	64	532600	340
400125	186	400326	181	406280	268	430002	255	477003	271	503240	64	533261	340
400126	186	400327	181	406310	268	430003	255	477012	308	503250	364	535014	340
400127	186	400328	181	406340	268	430005	255	477100	308	504010	344	535017	340
400128	186	400331	180	406400	268	430010	255	477201	309	504020	344	536004	340
400130	185	400332	180	406460	268	430018	255	477280	308	505011	367	542030	348
400131	185	400333	180	406550	268	430300	256	477351	309	505013	367	542031	348
400132	185	400334	180	406640	268	430350	256	477771	309	505020	367	542040	348
400133	185	400335	180	407361	269	430700	256	478020	311	505021	367, 532	544030	349
400134	185	400350	175	407411	269	431400	250	478030	311	506010	67	544032	349
400135	185	400354	176	408301	270	431750	250	478050	311	506015	67	544100	349
400140	182	400355	176	409250	270	432100	259	478610	309	506052	67	545010	348
400141	182	400361	192, 309	410360	276	432101	259	478680	309	506053	67	545011	348
400142	182	400390	190	410450	276	432110	258	479200	309	506102	67	545012	348
400143	182	400400	189	410500	276	432115	258	479330	309	506103	67	545013	348
400144	182	400531	174	410550	276	432190	259	479500	309	506202	67	545014	349
400145	182	400533	174	410600	276	433240	250	480012	313	506203	67	546001	284
400146	182	400534	174	411450	276	433241	254	480021	313	506303	67	546002	285
400155	186	400535	174	411500	276	434090	251	482145	301	506503	67	546004	285
400156	186	400536	174	411560	276	434099	252	482155	301	507221	524	546005	285
400160	178	400537	174	411650	276	435090	252, 277	482160	301	507251	524	546007	284
400161	178	400542	174	412350	276	435130	254	482300	301	510000	343	546008	283
400162	178	400543	174	412400	276	436110	250	482340	301	510010	343	546009	284
400163	178	400551	194	413001	275, 277	437010	253	483030	390	510011	343	546010	284
400172	192	400552	194	413010	275	437011	252	483080	312, 400	510020	346	546012	285
400173	192	400553	194	413020	275	437020	253	483100	312, 400	511252	343	546014	285
400174	192	400554	194	413031	275	437021	251	484001	302, 303	511302	343	546015	284, 332
400175	191, 265	400555	194	413032	275	437030	253	484005	302, 303	511352	343	546017	284, 332
400176	191, 265	400556	194	413033	275	437041	251	484100	302	511402	343	546021	284
400177	191, 265	400562	174	413251	274	437042	251	484110	303	511452	343	546022	283
400178	191, 265	400563	174	413252	274	438010	254	484115	302	511532	343	546024	283
400179	198	400565	173	413253	274	467000	266	484150	303	514040	342	546025	283
400180	183	400566	173	413254	274	467001	266	484200	297	514060	342	546033	284
400181	183	400567	173	413255	274	468001	266	484210	297	514100	342	546034	284
400182	183	400568	173	413256	274	468002	266	484220	298	515020	342	546035	284
400183	183	400569	173	413301	274	469102	267	484250	297, 298	515030	342	546040	284
400184	183	400571	176	413302	274	469105	267	484255	297, 298	515040	342	546042	283
400185	183	400572	176	413303	274	469112	350	485020	314	515050	342	546043	283
400186	183	400575	175	413304	274	469110	314	486011	333	516000	342	546045	283
400190	190	400576	175	413305	274	471100	72	486012	332	515070	342	546046	284
400191	190	400577	175	413306	274	471101	73	486014	332	515080	342	546058	284
400192	190	400581	175	413351	274	471200	314	486021	257	515100	342	547001	169
400193	188, 330	400582	175	413352	274	472010	304	486022	257	515110	342	547002	169
400194	188, 330	400585	175	413353	274	472011	304	486025	198, 257	515120	342	547003	169
400195	188, 330	400586	175	413354	274	472012	304	486050	326	515130	342	547004	169
400196	188, 330	400588	175	413355	274	472013	304	486100	327	515140	342	547005	169
400197	188, 330	400589	175	413356	274	472020	304	486150	327	515150	342	547006	169
400201	192	400591	175	414000	275, 277	472030	304	486200	326	515180	342	547007	169
400209	192	400592	175	414010	275	472090	305	486300	327	516050	342	547008	169
400206	192	400595	176, 341	414020	275, 277	472092	305	486400	326	516060	342	547009	169
400207	192	400596	176, 341	414090	276	472100	305	486500	322	516080	342	547010	169
400208	192	400597	176, 341	415000	274	472101	305	486502	328	516950	342	547011	169
400210	184	400598	176, 341	415510	276	472140	305	486700	329	517010	342	560181	366
400211	184	400599	176, 341	415600	276	472200	305	486710	329	517011	342	560201	366
400213	184	400611	172	419000	277	472201	305	486900	325	517020	342	560221	366
400214	184	400612	172	419001	203	472999	305	486950	324	517021	342	560241	366
400220	187	400613	172	419020	271	473000	307	486960	323	517030	342	560261	366
400221	186	400614	172	419100	277	473012	313	500000	338	517031	342	560281	366
400222	186	400615	172	419112	277	473021	307	500001	339	518100	342	560301	366
400223	186	400616	172	419201	271	473500	308	500002	339	521110	345	560321	366
400230	184	400617	172	419202	203	473811	307	500003	338	521640	345	560361	366
400243	191	400618	172	420012	63, 273	473812	307	500005	338	522040	345	560401	366
400250	179	400619	172	420022	63, 273	473813	307	500006	339	522080	346	560451	366
400251	179	400621	176, 341	420032	63, 273	473814	307	500007	339	523040	346	560501	366
400252	179	400622	176, 341	420042	63, 273	473815	307	500009	339	523080	346	561101	364
400253	179	400623	176, 341	420052	63, 273	473900	308	500010	310	524390	345	562231	366
400254	179	400624	176, 341	421040	73	473910	308	500011	339	525252	346	562281	366
400256	188, 330	400901	196, 331	421050	73	474000	72, 307	500051	335	525253	346	562311	366
400257	188, 330	400902	196, 331	421060	73, 272	474101	307	500101	335	525362	346	562330	366
400258	193, 341	400903	196, 331	421070	72	474251	307	500125	337	525363	346	562361	366
400261	281	400904	196, 331	421080	72	474300	307	500150	337	525402	346	562400	366
400263	281	400905	196, 331	422211	72, 273	474301	307	500205	336	525403	346	562460	366
400277	186	400906	196, 331	422241	73, 273	474302	307	500305	336	527150	346	562500	366
400288	186	401252	269	422273	73, 429	474310	311	500325	336	527170	346	563407	365
400279	198												

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
564022	364	634043	522	681092	245	691309	229	712301	386	714195	387	753060	262
564030	364	634044	522	681102	245	691310	229	712402	384	714198	379, 380, 382	753150	262
564040	364	634052	523	681122	245	691311	229	712403	384	714201	379, 380, 382	770100	403
564052	364	634053	523	681152	245	691312	228	712502	385	721010	377	770351	427
564102	364	634054	523	681182	245	691313	228	712652	385	721011	377	771101	424
564401	365	634055	523	683000	246	691314	228	712990	384	721012	377	772281	404
564411	365	634062	523	683001	247	691350	229	712992	384	721013	377	772282	410
564412	365	634063	523	683002	247	691907	232	713200	378	721016	377	772389	410
564413	365	634064	523	683003	247	691908	232	713300	380	721020	377	772321	404
610000	509	634065	523	683004	247	691909	232	713400	380	721121	376	772323	411
610001	509	634072	523	683005	247	691914	232	713500	379	721124	377	772324	411
610010	512	634073	523	683006	247	691915	232	713501	379	721129	376	773000	33
610020	512	634074	523	683007	247	691916	232	713510	381	721221	376	773001	33
610064	519	634075	523	683008	247	691921	232	713520	380	721224	377	773003	33
610084	519	634083	524	683009	247	691922	232	713521	380	721570	375	773011	33
610104	519	634084	524	683010	247	691923	232	713522	380	721571	375	773013	33
610105	519	634093	523	683011	247	691924	232	713550	382	721580	374	773020	36
610106	519	634094	523	683012	247	691925	232	713551	382	721581	374	773025	35
610125	519	634095	523	683013	247	691926	232	713552	382	721590	375	773028	35
610126	519	634096	523	683014	247	691931	231	713600	383	722125	372	773045	34
610305	519	634103	524	683015	247	691932	231	714011	387	722130	372	773046	34
610307	519	634104	524	683016	247	691933	231	714012	387	722141	373	773050	34
611066	516	634105	524	683017	247	692001	528	714013	387	722221	371	773051	34
611086	516	634803	524	683018	247	692002	528	714014	387	722252	371	774901	424
611106	516	634804	524	683019	247	692010	527	714015	387	722255	371	774905	424
611127	516	634805	524	683020	247	692015	527	714016	387	730009	80, 332	775002	430
611266	516	641050	530	683021	247	692020	527	714021	387	730010	80	775010	431
611286	516	641100	530	683022	247	692115	528	714022	387	730030	80	775019	431
611306	516	641200	530	683023	247	692211	527	714023	387	730031	80	775313	432
611307	516	641205	530	683024	247	692216	527	714026	387	730060	80	775412	432
611326	516	642050	530	683025	247	692221	527	714029	387	730061	80	775415	433
611327	516	642100	530	683026	247	692300	290	714031	387	730065	82	775419	434
611346	516	643010	531	683027	247	692301	290	714042	388	730150	80	777101	417
611357	516	643050	531	683050	247	692310	291	714043	388	730151	80	777102	417
611386	516	643510	503, 531	683051	247	692311	291	714044	388	730155	82	777107	417
611387	516	645050	531	683052	247	692312	291	714045	388	730301	80	777122	425
611466	510	646010	531	683053	247	692321	292	714046	388	731152	81	777134	482
611486	510	647010	531	683054	247	692322	292	714050	388	731153	81	777171	415
611487	510	647050	531	683055	247	692330	293	714058	388	732061	82	777173	415
611506	510	648010	333, 531	683056	247	692331	293	714059	388	732151	82	777174	415
611686	510	648050	333, 531	683057	247	692332	293	714068	387	732351	82	777195	420
611687	510	648100	333, 531	683058	247	692333	293	714072	387	741152	411	777213	412
611706	510	648200	333, 532	683059	247	692400	249	714073	378, 380, 384	741153	411	777214	412
611707	510	648210	333, 532	683060	247	692500	249	714097	388	741155	411	777217	412
612006	511	649010	503, 531	683061	247	692600	249	714099	388	741156	411	777220	416
612306	511	650001	548	683062	247	692601	249	714102	388	741203	411	777221	416
612307	511	650003	548	683063	247	692602	249	714103	388	741205	411	777242	416
612326	511	650022	549	683064	247	692610	249	714104	388	742010	402	777243	416
612327	511	650025	549	683065	247	692611	249	714106	388	742011	407	777264	419
612346	511	650090	549	683066	247	692612	249	714108	388	742012	407	777265	419
612347	511	651000	195	683067	247	710200	398	714109	388	742020	402	777266	419
613306	517	651001	195	683068	247	710350	398	714111	387	742021	408	777267	419
613466	517	651002	195	683069	247	710930	398	714112	387	742030	402	777290	419
613706	518	651100	550	683070	247	711151	399	714113	387	742031	407	777300	414
613726	518	651102	555	683071	247	711161	396	714114	387	742032	407	777301	414
613746	518	651110	550	683072	247	711191	396	714115	387	743000	405	777303	414
614066	509	651111	550	683073	247	711192	396	714116	387	744000	405	777304	414
614106	510	651112	555	683074	247	711241	396	714121	387	744020	405	777320	413
614126	510	651113	555	683075	247	711242	396	714122	387	745100	408	777323	413
614326	509	651114	551	683076	247	711251	396	714123	387	745101	408	777325	413
614706	510	651115	551	683091	246	711252	396	714124	387	745102	408	777326	413
614707	510	651202	41, 447, 450	683092	246	711300	396	714125	387	745120	405	777333	413
615106	510	651210	511, 540	683093	246	711302	396	714127	387	745121	405	777351	420
615386	512	651220	511, 548	683121	246	711350	397	714131	387	746033	409	777370	421
615604	512	651225	511, 548	683122	246	711351	396	714132	387	746034	409	777371	421
615624	512	651235	511, 548	683123	246	711352	398	714139	388	746035	403	777373	421
616126	511	651512	553	683801	246	711355	397	714140	388	746050	403	777374	421
616306	511	651513	556	683802	246	711450	397	714141	388	746065	409	777450	483
617000	513	651514	552	683803	246	711452	398	714142	388	746066	409	777520	422
617106	513	651522	554	684410	111	711455	397	714143	388	746070	403	777525	422
620010	70	651524	556	684411	111	711550	397	714144	388	746094	409	777530	422
620011	70	651525	557	684415	111	711600	397	714145	388	746095	409	777535	422
620110	70	651542	553	684416	111	711800	397	714146	388	746100	403	777540	422
620210	70	651543	557	684510	111	711995	397	714147	388	746201	410	777550	422
620310	70	651601	557	684511	111	711998	396	714148	388	746204	410	777612	423
620410	70	661020	243	684515	111	711999	398	714150	388	746364	409	777615	423
620510	70	661030	243	684516	111	712020	391	714151	388	751102	260	777618	423
620711	70	661040	243	689001	288	712022	389	714153	388	751105	260	777645	423
630601	524	661050	243	689002	288	712033	389	714154	388	751106	261	778002	41
634003	524	662111	244	689003	288	712040	392	714155	388	751185	260	779040	418
634011	521	662211	244	689010	288	712044	389	714157	388	751186	261	779060	418
634013	521	662401	244	690552	528	712050	393	714159	388	751192	260	779131	418
634021	521	665000	242	691100	428	712051	393	714160	387	751209	261	779161	418
634022	521	680062	245	691190	231, 429	712055	388	714168	387	751228	261	779198	418
634023	521	680092	245	691196	428	712060	393	714169	387	751900	257	781004	361
634025	521	680122	245	691250	429	712080	393	714170	387	752060	262	781014	358
634031	521	680152	245	691251	429	712100	393	714171	387	752120	262	781024	358
634033	521	680200	245	691301	230	712150	393	714186	387	752150	262	781040	359

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
781402	355	810120	544	841443	503	880604	483	917502	445	9041365	464	9718000	18
781412	355	810150	542	841445	503	880645	503	917885	445	9041375	464	9718110	13
781421	355	810200	542	842029	495	880700	491	920010	406, 477	9041385	465	9718130	13
781422	355	810210	542	842039	495	881400	491	920110	406, 477	9041395	465	9718210	13
781432	355	810300	542	842041	495	882151	320, 486	950112	295	9041855	464	9718230	13
781501	356	810350	542	842045	496	882160	320, 486	950118	295	9041865	464	9720000	29
781502	356	810400	542	842129	497	882161	320, 486	950120	295	9041875	464	9721000	29
781512	356	810401	544	842139	497	882170	321, 485	950121	295	9041885	465	9725000	23
781521	356	810501	542	842222	496	882171	321, 485	950131	295	9041895	465	9725110	23
781522	356	810900	543	842232	496	882172	321, 485	950141	295	9041955	464	9725130	23
781531	356	810910	543	842328	497	882180	320, 486	960000	40	9041965	464	9725210	23
781532	356	811600	543	843029	368, 498	882181	320, 486	965000	40	9041975	464	9725230	23
781601	357	811610	543	843032	368, 498	883100	501	970000	12-14, 37, 38	9041985	466	9725500	23
781602	357	812500	543	843300	500	883200	501	973997	22	9041995	466	9726000	23
781612	357	812510	543	844100	325	883300	501	973998	22	9051110	446	9730100	20
781701	357	813600	543	844540	482	883312	501	973999	22	9051120	446	9730110	20
781702	357	813610	543	844641	482	883390	501	979500	39	9051150	446	9730130	20
781712	357	814900	543	844741	482	883466	501	979511	37	9051160	446, 450	9730200	20
781801	360	814910	543	844840	482	883500	501	979513	37	9051170	450	9730210	20
781802	360	815010	544	844940	482	900264	456	979521	37	9051180	446	9730230	20
781812	360	815020	544	844950	482	900265	456	979523	37	9051350	456	9731000	20
781901	360	815025	307, 544	849033	502	900266	456	979531	37	97000020	14-16, 19-21	9731100	20
781902	360	815100	544	849053	502	900267	456	979533	37	9700040	14-16, 19-21	9731110	20
781912	360	815200	69	849073	502	900268	446, 456	979600	39	9700060	14, 19, 30, 31	9731130	20
782001	354	815240	69	849103	502	900269	456	979611	37	9700200	30	9731190	21
782002	354	815250	69	850000	487, 529	900390	448	979613	37	9700210	30	9731200	20
782010	361	815300	544	850010	484	900590	448	979621	37	9700400	30	9731210	20
782011	361	815400	544	850011	484	900890	448	979623	37	9700410	30	9731230	20
782012	361	815500	69	850020	484	900903	473	979993	23	9700600	30	9731290	21
782013	361	815600	287	850021	484	900913	473	979992	26, 27	9700610	30	9731300	20
782014	361	815610	287	852103	481	904003	472	979991	26, 27	9701200	31	9731310	20
782015	361	815611	287	852104	481	904043	472	990998	12, 13, 17, 18	9701400	31	9731330	21
782016	361	815620	287	852105	481	905167	450	990999	12, 13, 17, 18	9701600	31	9731390	20
782017	361	815630	287	852111	481	905600	446	999511	38	9702200	31	9732000	21
782018	361	815631	287	852120	481	905603	445, 450	999513	38	9702400	31	9732010	22
782019	361	815700	286	852121	425	906711	444	999521	38	9702600	31	9732030	22
782050	351	815710	286	852170	479	907560	467	999523	38	9703200	31	9732110	22
782100	353	815850	286	852171	479	907565	467	999531	38	9703400	31	9732130	22
782120	353	815860	286	852172	479	907580	467	999533	38	9703600	31	9733000	21
782071	351	815870	286	852173	479	907585	467	999541	38	9704005	28	9733010	22
782130	351	815880	286	852174	479	907718	446	999543	38	9705000	19	9733030	22
782131	351	815890	286	852175	479	907728	446	999551	38	9705100	15	9733110	22
782132	351	816180	286	852180	480	908001	446, 450, 456	999553	38	9705110	14	9733130	22
782133	351	816830	286	852230	480	908010	447, 450, 457	999611	38	9705130	14	9740000	25
78214	351	820010	547	871101	315	908011	447, 450, 457	999613	38	9705210	14	9740010	24
786100	362	820011	547	871120	318	908012	447, 450, 457	999621	38	9705230	14	9740030	24
786102	363	820081	547	871126	318	908238	447, 456	999623	38	9705500	16	9741000	25
786200	362	820121	547	872131	316	908637	447, 450, 457	999630	441	9706000	19	9745000	27
786202	363	820161	547	872132	317	908665	447, 450, 457	999650	441	9706100	15	9745110	26
786302	363	820999	530, 547	872151	316	908666	468	999651	441	9706110	15	9745130	26
786350	362	822300	333	872152	317	908670	446, 457	999652	441	9706130	14	8201201	339
786400	362	822800	333	872211	316	908675	446, 457	999654	441	9706210	14		
786402	363	822801	545	872212	317	908679	446, 457	999655	441	9706230	14		
786500	363	822825	545	872213	316	908690	446, 457	999660	441	9706310	14		
786502	363	822827	545	872214	317	908695	446, 457	999672	441	9706330	14		
786931	362	822829	545	872281	316	908718	446	999675	441	9706500	16		
789003	370	822831	545	872282	317	908719	446	999676	441	9707000	19		
789060	370	822990	547	872331	316	908772	446	999682	441	9707110	14		
789120	370	822998	547	872332	317	908777	446	999684	441	9707130	14		
789215	374	823045	546	872421	316	908810	467	999685	441	9707210	14		
801021	535	823046	546	872422	317	908820	467	999686	441	9707230	14		
801350	534	823401	546	872461	316	908830	467	999687	441	9707260	14		
801351	534	823402	546	872462	317	908840	468	999688	439	9707100	12		
801400	534	823998	545	872651	316	908850	468	999689	439	9707120	12		
801401	534	824130	546	872652	317	908860	468	999690	439	9707130	12		
801505	535	824131	546	872801	316	908870	468	999691	439	9707140	12		
801506	535	840130	493	872802	317	908880	468	999692	439	9707150	12		
801507	535	840145	493	872901	316	908890	468	999693	439	9707160	12		
801516	535	840590	492	872902	317	908900	468	999694	439	9707170	12		
801517	535	840602	492	873151	318	908910	468	999695	439	9707180	12		
801555	536	840620	493	873152	318	908920	467	999696	439	9707190	12		
801556	536	840621	493	873551	315	908930	467	999697	439	9707200	12		
801565	536	840643	503	873901	318	908940	467	999698	439	9707210	12		
801566	536	840644	503	873902	318	908950	467	999699	439	9707220	12		
801990	535	840645	503	880173	488	908960	467	999700	439	9707230	12		
802010	535, 536, 538	840648	503	880174	488	908970	467	999701	439	9707240	12		
802200	538	840650	503	880175	488	908980	467	999702	439	9707250	12		
802201	538	840652	503	880176	488	908985	467	999703	439	9707260	12		
802202	538	840653	503	880177	483	908990	467	999704	439	9707270	12		
803020	537	840654	503	880180	321, 485	911101	455, 474	999705	439	9707280	12		
803025	537	840655	503	880245	503	911102	455, 474	999706	439	9707290	12		
803026	537	840810	499	880400	489	911111	455, 474	999707	439	9707300	12		
803027	537	840811	499	880401	489	911201	455, 474	999708	439	9707310	12		
803050	540	841008	494	880402	483	911211	455, 474	999709	439	9707320	12		
803055	540	841026	494	880403	483	911401	474	999710	439	9707330	12		
803056	540	841027	494	880404	489	914201	474	999711	439	9707340	12		
804012	534	841036	494	880600	490	914402	474	999712	439	9707350	12		
805020	539	841037	494	880601	490	917102	444	999713	439	9707360	12		
810000	542	841040	499	880602	490	917201	444	999714	439	9707370	12		
810100	542	841041	499	880603	490	9							

A

Aksesoria do maszyn do mięsa	377
Aksesoria do pieców BakerLux Shop.Pro.	467-468
Aksesoria do pieców ChefTop	455
Aksesoria do pieców ChefLux	450
Aksesoria do pieców ChefTop	446
Aksesoria do pieców ChefTop GN 1/1	444
Aksesoria do syfonów iSi	339
Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych	503
Aksesoria do szatkownic	388
Apulia	133
Automatyczna wyciskarka J80/100 Ultra	312, 400

B

Barszczówka	191
Bateria umywalkowa	550-555
Bateria umywalkowa z prysznicem	550-551-555
Bemar	29
Bemar nastawny	411
Błacha aluminiowa	474
Błacha do pizzy	366
Błacha emaliowana GN 1/1	445
Błacha GN 1/1 Fakiro	445
Błacha perforowana nieprzyszwierająca GN 1/1 Grill	445
Błacha wypiekowa	455, 468, 474
Blendery Stalgast	297-298
Blendery Waring	297-298-289-300-301-302-303
Blixer	389
Bluza kucharska Chef	523
Bluza w serek	524
Boki do regałow	246
Bulionówka	134, 136, 139, 143, 145, 147, 150, 152
Butelka Basic	176
Butelka Quattro Stagioni	175
Butelka Swing	176

C

Cedzak	59
Chemia do ekspresow	530-532
Chochla	60-63, 205, 273
Cmp 250 combi	398
Cmp 250 v.V.	396
Cmp 300 combi	398
Cmp 300 v.V.	396
Cmp 350 v.V.	396
Cooler akrylowy	308
Cooler szklany	309
Cukiernica ... 135, 138, 140, 144, 148, 150, 152, 154, 163, 198	201
Cukiernica/dispenser do parmezanu	391-392-393
Cyrkulator	428
Czajnik elektryczny	257
Czapka budyniowa	524
Czapka kucharska	524
Czarna porcelana	130

D

Dekanter	173
----------------	-----

Deska do krojenia HACCP	106-107-108-110
Deska do pieczywa z rowkami	110, 203
Dessert whip mini	337
Dessert whip mini plus	337
Dip	135-136, 141, 151, 155-156, 162, 164, 278-280
Dodatkowe pojemniki do przypraw	200
Dozownik do napojow	266
Dozownik do platkow	266
Dozownik do platkow sniadaniowych	266
Dozownik do sosow z pompka	71
Dozownik plynu myjacego	535
Dyspenser barmański	307
Dyspenser do przypraw	332
Dyspenser do sosow	71
Dystrybutor grzewczy do talerzy	242
Dzbanek	135, 140, 144, 148, 151-152, 154, 163-164, 187, 191, 264-265, 297-298, 302-303, 328, 332
Dzbanek miarki	67
Dzbanek na oliwe	198
Dzbanek z filizanka i spodkiem	164
Dzbanek/sosjerka	138
Dzieża	351
Dzwonek recepcyjny	68

E

Ekspozytor	271
Ekspozytor do kanapek	71
Ekspozytor na dyspensery do sosow	71
Ekspozytor na pojemniki GN	69
Ekspres 2 grupowy z wyswietlaczem	327
Ekspres do kawy	323-325-326-327
Elementy neutralne Linia 700	30

F

Fartuch	522, 524
Fartuch wodoodporny	522
Filizanka	135, 137-138, 140, 144-145, 148, 150-154, 162-163, 167
Filizanka do cappuccino	159, 196, 330-331
Filizanka do espresso ze spodkiem	188-189, 331
Filizanka uniwersalna	196, 330-331
Filizanka ze spodkiem	167, 189, 331
Filtr do wody	319, 333, 545-546
Filtr powierzchniowy	535
Filtr zgrubny do wody	547
Foremka do creme brulee	164, 193, 350
Foremka do terin	58
Forma do modelowania	345
Frytownica	409, 413
Frytownica do ryb GN 1/1 z kranem	410
Frytownica elektryczna Linia 700	23
Frytownica gazowa Linia 700	23
Frytownica podwojna	23, 403, 409
Frytownica pojedyncza	23, 403, 409, 413
Frytownice	23, 403, 409, 413
Frytownice do ryb	410

G

Garnek	47
Garnek do duszenia	45
Garnek do gotowania ryb	46

Garnek niski	44
Garnek sredni	44
Garnek sredni	43
Garnek wysoki	43-44
Garnki Premium Line	44
Garnki Standard Line	43
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej	47
Garownik	467
Garownik do piecow BakerTop	456
Gesiarka	51
Gladka	21
Gladko-ryflowana	21
Gofrownica	404, 411, 416
Granitor	267
Grill lawowy Linia 700	22
Grill wodny Linia 700	21
Grille	20
Grzałka do podgrzewaczy	256
Gyros	421
Gyros elektryczny	422
Gyros gazowy	422

K

Kamienie lawowe	22
Karafka do wina	192
Karafka do wina/wody	192
Karafka na przyprawy plyne	200
Kieliszek	186, 299
Kieliszek do bialego wina	173, 177-180
Kieliszek do burgunda	179-180, 182
Kieliszek do czegos bialego wina	182
Kieliszek do czegos czerwonego wina (Bordeaux)	179
Kieliszek do czerwonego wina	173, 177-178, 180, 182
Kieliszek do drinkow	183
Kieliszek do jaj	135, 204
Kieliszek do koktajli	181, 183
Kieliszek do koktajli typu „Kir”	177
Kieliszek do koniaku	183
Kieliszek do lekkiego bialego wina	182
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	179
Kieliszek do likieru	177
Kieliszek do margarity	182-183
Kieliszek do martini	177, 182
Kieliszek do slodkiego wina	179
Kieliszek do szampiana	173-174, 177-182
Kieliszek do wina	174, 181
Kieliszek do wina bialego	179
Kieliszek do wina czerwonego	179
Kieliszek do wody	187
Kieliszek do wdki	172, 181, 183-185, 187
Kieliszek finger food	281
Kieliszek restauracyjny/dekastacyjny	194
Kieliszek uniwersalny	178
Kieliszki Allega	179
Kieliszki Bistro	177
Kieliszki do koktajli	183
Kieliszki Enoteca	182
Kieliszki i szklanki Monte Carlo	181
Kieliszki Imperial	178
Kieliszki Imperial plus	178
Kieliszki Lyric	180

Kieliszki Primetime	179
Kłoc masarski	111
Kociołek do gulaszu	205
Kociołek elektryczny do zup	258-259
Kolorowa porcelana	131
Kolumny bufetowa	286-287
Kolumna wodna do Linii 700	557
Kominek	31
Kominek dla modułów 1200 mm	14, 19, 30
Kominek dla modułów 400 mm	14-16, 19-21, 25, 27, 29-30
Kominek dla modułów 800 mm	14-16, 19-21, 29-30
Komplet 4 tarcz (polski)	386
Komplet końcówek dekoracyjnych	342
Komplet prowadnic do szaf i stołów	503
Kontakt grill	402, 406, 408, 423
Kontakt grill Panini	402, 407, 412
Kontakt grill podwójny	402, 412
Kontakt grill pojedynczy	402, 407, 412
Kontakt grille Roller Grill	412
Końcówka do mieszanja ciast lekkich	351
Końcówka do nadziewania	342
Końcówka do ubijania piany	351
Końcówka do zagniatania ciast lekkich	351
Końcówka dekoracyjna gwiazdka	342
Końcówka dekoracyjna liść	342
Końcówka dekoracyjna okrągła	342
Końcówka dekoracyjna płatek	342
Końcówka dekoracyjna prosta	339
Końcówka dekoracyjna róża	342
Końcówka dekoracyjna tulipan	339
Końcówka dekoracyjna wstążka	342
Korek do butelki szampauna	304
Korek do pakowania próżniowego wina	231
Korek przelewowy z sitkiem	511, 548
Korek z rurką	304
Kostkarka	315, 318
Kostkarka do kruszonego lodu	315
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	317
Kostkarki wolnostojące	316
Kosz do makaronu	26-27
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-Top	203
Kosz do szkła	542-543
Kosz do owoców	542, 544
Kosz do tac	542
Kosz do talerzy	542
Kosz na owoce	349
Kosz na śmieci	525
Kosz stołowy	198, 525
Kosz uniwersalny do zmywarek	542
Koszyk do pieczywa	202-203
Koszyk finger food	285
Koszyk na sztucze	203
Kotłedziarka	374-375
Kółko do otwieracza do konserw	78
Krajacz do jaj	72
Krajalnica do wędlin	371
Krajalnica do wędlin i serów	371-373
Krustownica	308
Kruszarka do lodu	314
Kruszarka elektryczna	314
Krzesło dla dzieci	294
Krzesło cateringowe	295
Książka kucharska iSi	339

Kubek	129, 135, 137-138, 140, 150,
.....	159, 163-164, 166, 169, 189, 196, 331
Kubek emaliowany	169
Kubek do gorących napojów	188
Kubek do sztuców	544
Kubek miarka	67
Kubek na frytki	283
Kubek słoik	175
Kubek słoik Quattro Stagioni	175
Kubek stalowy do przesiewania	344
Kubek ze spodkiem	189
Kubki/szklanki termiczne	196, 331
Kuchnia indukcyjna	426
Kuchnia mikrofalowa	430-434
Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem Linia 700	12
Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem Linia 700	13
Kuchnia ceramiczna Linia 700	16
Kuchnia elektryczna 4 połowa z piekarnikiem Linia 700	17
Kuchnia elektryczna 6 połowa z piekarnikiem Linia 700	18
Kuchnia elektryczna nastawna Linia 700	19
Kuchnia elektryczna wolnostojąca Linia 700	39
Kuchnia gazowa nastawna Linia 700	14
Kuchnia gazowa wolnostojąca Linia 700	37-38
Kuchnia indukcyjna Linia 700	15
Kuchnie elektryczne Linia 700	17, 39
Kuchnie gazowe Linia 700	12, 37
Kuchnie infrared Linia 700	16
Kufel do piwa	174, 190
Kulki izolacyjne do sous-vide	429
Kuweta do lodów	340

L

Lampa grzewcza	290, 292-293
Lampa grzewcza do potraw	249
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	291
Lampa owarobójcza	527-528
Lampy grzewcze do potraw	249
Lejek	67
Lep do lampy owarobójczej	528
Licznik przepływu wody	319
Licznik wody	545
Liguria	149
Linia buffet	251
Linia catering	250
Linia hotel	253
Listwa do bonowania	68
Listwa magnetyczna	101-103
Listwa wspornikowa	210
Lodówka do przechowywania próbek żywności	487, 529
Lodówka na mleko do kawy	325

Ł

Ławka cateringowa	295
Łącznik narożny do regałów z polipropylenu	246
Łopata do pizzy	364-365
Łopata operacyjna do pizzy	365
Łopatką do pizzy	364
Łopatką do przewracania	61-64, 87, 103
Łopatką do przewracania perforowana	87

Łopatką do ryb	61
Łopatką do serwowania	63, 273
Łopatką do tortu	121, 125, 348
Łopatką do przewracania	64
Łopatką kątową	64, 347
Łuszkarka do lodu	318
Łyzeczka barmańska	304
Łyzeczka do deserów	128
Łyzeczka do herbaty	115-127
Łyzeczka do kawy	119, 122-123, 126
Łyzeczka finger food	283
Łyzka cedzakowa	60-63, 65
Łyzka do serwowania	61-63, 273
Łyzka do spaghetti	61-62
Łyzka miarka	67
Łyzka perforowana	61, 63, 273
Łyzka stołowa	115-128
Łyzka wazowa	121, 125
Łyzka/ podstawa pod łyżkę	279

M

Makaroniarka elektryczna Linia 700	27
Makaroniarka gazowa Linia 700	26
Maszynka do mielenia mięsa	376-377
Maszynka do ostrzenia noży	105
Mata barmańska	308
Mata do wypieków	345
Meble cateringowe	295
Meble skrane ze stali nierdzewnej	514-515
Meble spawane ze stali nierdzewnej	508
Miarka	307
Miarka dwustronna	307
Miesiarka planetarna	351
Mieszadło	65
Mieszadło do kotła	65
Mikser Bamix Gastro	398
Mikser do koktajli	314
Mikser micromix	399
Mikser ręczny	398
Mikser ręczny-gama combi	398
Mikser ręczny-gama mini	396
Mikser ręczny-gama szeroka	397
Mikser ręczny-gama średnia	396
Mikser spiralny	362-363
Miksologia	299
Mini brytfanna finger food	284
Mini cedzak	284
Mini dip	283
Mini dzbanek	135
Mini garnek żerliwny	53
Mini mp 160 v.V.	396
Mini mp 190 combi	396
Mini mp 190 v.V.	396
Mini mp 240 combi	396
Mini mp 240 v.V.	396
Mini naczynia szklane do finger food	281
Mini naczynie na mleko	284, 332
Mini patelnia	53
Mini patelnia finger food	284
Mini rondelek	284
Mini wiaderko	284
Misczka do zupy	129
Misczka finger food	281

Miska	56-57, 159-160, 164, 166-167, 191	Nóż do bułek	88, 100	Pakowarki próżniowe komorowe	228-229
Miska podwójna	155, 160, 280	Nóż do chleba	86, 88, 90-92, 98, 102-103	Pakowarki próżniowe listwowe	230
Młynek do mielenia kawy	328	Nóż do ciasta	90	Paliwo do podgrzewaczy	255
Młynek do przypraw	199	Nóż do filetowania	91, 97, 102	Pałnik do creme brulee	350
Moduły z szufladami	494	Nóż do filetowania gietki	86, 103	Pałnik do podgrzewaczy	255
Mozdzierz	305	Nóż do jarzyn	87, 88, 90-92, 94, 96, 100, 103	Papier do frytek	285
Mp 350 combi ultra	398	Nóż do krojenia	96, 100	Parasol grzewczy	290
Mp 350 ultra	397	Nóż do krojenia ciast	347	Patelnia	25, 41, 47-51
Mp 350 v.V. Ultra	397	Nóż do lososia	86	Patelnia ceramiczna	48
Mp 450 combi ultra	398	Nóż do mięsa	91, 97, 102	Patelnia do naleśników	49-50
Mp 450 ultra	397	Nóż do nacinania	86	Patelnia do ryb	50
Mp 450 v.V. Ultra	397	Nóż do obierania 75, 87-88, 90-92, 96, 100, 102-103		Patelnia elektryczna	41
Mp 550 ultra	397	Nóż do obierania cytrusów	75	Patelnia głęboka	50
Mp 600 ultra	397	Nóż do oddzielania kości	86, 92, 97, 103	Patelnia grillowa	51-52
Mp 800 turbo	397	Nóż do ostrzy	86	Patelnia nieprzywierająca	48
Mydło antybakteryjne	531	Nóż do pieczenia	86, 88, 92, 102	Patelnia powlekana tytanem	48
		Nóż do pomidorów	87, 90	Patelnia uchylna elektryczna	25
		Nóż do ryb	86	Patelnia uchylna gazowa Linia 700	25
		Nóż do sera z dwiema rączkami	87, 98	Patelnia wielofunkcyjna Linia 700	24
		Nóż do serów miękkich	98	Patelnia wok	28, 48
		Nóż do serów miękkich z otworami	90	Patelnia ze stali węglowej	48
		Nóż do steków i pizy	129	Patelnie	24, 48
		Nóż do steków/pomidorów	88, 91, 103	Patelnie aluminiowe	
		Nóż do szatkowania	86	z powłoką nieprzywierającą	50
		Nóż do trybowania	90, 103	Patelnie aluminiowe	
		Nóż do twardego sera	87	z powłoką nieprzywierającą Platinum	49
		Nóż do warzyw	96	Patera na ciasto	141
		Nóż do wędlin	86	Patera na owoce	349
		Nóż elektryczny do gyrosa	423-424	Patera szklana	348
		Nóż japoński	87	Patera z kłosem	349
		Nóż japoński deba	93	Patery do tortów	348
		Nóż japoński nakiri	93	Patery i kosze na owoce	349
		Nóż japoński santoku	87, 93	Pędzelek	346
		Nóż japoński sashimi	93	Pędzelek silikonowy	346
		Nóż kuchenny 86, 88, 90-92, 94-95, 97, 99, 102, 103		Peseta	72, 273
		Nóż kuchenny karbowany	90	Peseta do usuwania ości	72
		Nóż łopatką do tortów	347	Piec do pizy	353
		Nóż masarski	86, 98, 103	Piec do pizy E-line	356
		Nóż santoku	90, 94, 103	Piec do pizy F-line	357
		Nóż santoku karbowany	90	Piec do pizy FR-line	360
		Nóż stołowy	115-128	Piec do pizy Gas-line	359
		Nóż uniwersalny	88, 96, 99-100	Piec do pizy Gredil	354
		Nóżyczki do ziół	96	Piec do pizy S-line	358
				Piec do pizy X-line	355
				Piec dwukomorowy	354, 358
				Piec jednokomorowy	354, 358
				Piec konwekcyjny Roller Grill	419
				Pieczę do pizy Compact	353
				Pieczę do pizy Professional	354
				Pieczę do pizy Professional Extra Power	360
				Pieczę do pizy Professional GasStrong	359
				Pieczę do pizy professional Strong	356, 358
				Piecyk konwekcyjny	417
				Pieprzniczka	135, 152, 162
				Pierścień cukierniczo-kucharski	345
				Piła do kości	374
				Pistolet do sosów i kremów	346
				Pluczką do szkła	195
				Płyn do czyszczenia lodówek	
				i witrzyn chłodniczych	503, 531
				Płyn do czyszczenia układów	
				spieniania mleka	333, 532
				Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	531

Płyn do mycia pieców Unox	447, 450, 457	Pojemnik	226	Pokrywa	20, 205, 226, 270, 526
Płyn do mycia szkła w zmywarkach	530	Pojemnik barmański	307, 308	Pokrywa do pojemnika na ciasto	365
Płyn do mycia szyby i luster	531	Pojemnik do pakowania próżniowego	231	Pokrywa GN	209, 211, 213, 217, 219-221, 223, 224
Płyn do mycia w zmywarkach	530	Pojemnik ffo	227	Pokrywa GN szczelna	213, 217, 220, 222
Płyn do nabylaszczania stali nierdzewnej	503, 531	Pojemnik GN 1/1	208, 210-216, 218, 220-225	Pokrywa GN z wycięciami na uchwyt	212
Płyn do nabylaszczania w zmywarkach	530	Pojemnik GN 1/1 nieprzywierający	214	Pokrywa Roll-top GN 1/1	277
Płyn myjąco - nabylaszczający do pieców Unox	457, 531	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	428	Pokrywa szczelna	208
Płyn myjący ogólnego zastosowania	531	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	277	Pokrywa uchylna do pojemników na odpady	526
Płyta do finger food z łupka	282	Pojemnik GN 1/2	209	Pokrywa z otworem do pojemników na odpady 526	
Płyta grillowa	52, 405, 408, 415	Pojemnik GN 1/2	208, 210-212, 215-216, 218, 220-225	Pokrywa zatraskowa GN	215, 219
Płyta grillowa elektryczna Linia 700	20	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	428	Pokrywka	45, 47, 55, 222
Płyta grillowa elektryczna z pokrywą Linia 700	21	Pojemnik GN1/3		Połysek	525
Płyta grillowa gazowa Linia 700	20	Pojemnik GN1/4	209, 211-212, 215-216, 218, 220-225	Pomocnik barmański	308
Płyta z łupka	282, 286	Pojemnik GN1/4	209, 211-212, 215, 217, 219-225	Popielnica z koszem na śmieci	525
Podłączenie do internetu	446	Pojemnik GN 1/6	209, 211-212, 215, 217, 219-225	Popielniczka	193
Podgrzewacz do bułek	414	Pojemnik GN 1/9		Popielniczka grzewcza	293
Podgrzewacz elektryczny	277	Pojemnik GN 2/3	208, 210, 212, 214, 225	Popielniczka i lampy grzewcze	293
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	252, 254	Pojemnik GN 2/4	208	Porcelana dla dzieci	129
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup	254	Pojemnik na butelki	311	Porcelana Elegancka	157
Podgrzewacz GN1/1	250, 253	Pojemnik na odpady	365	Porcelana Isabell	161
Podgrzewacz okrągły	250, 253	Pojemnik na jajka	227	Porcelana Stalgast	132
Podgrzewacz owalny	251	Pojemnik na kubki do sztućców	544	Porcjoner do lodów	340
Podgrzewacz Roll-top	251-252	Pojemnik na kubki do sztućców	525-526	Porcjoner do ryżu i purée	72
Podgrzewacz Roll-top GN 1/1	251	Pojemnik na paliwo i żel	255	Porcjoner do lodów	340
Podgrzewacz uchylny GN 1/1	254	Pojemnik na sztućce	544	Półka do modeli 840081, 8400810, 840041, 840040, 843300, 843310	503
Podgrzewacz z kociołkami	250	Pojemnik na wodę	468	Półka do modeli 850010, 850011	503
Podgrzewacz gastronomiczne	250	Pojemnik termooizolacyjny	237, 240	Półka do modeli 850020, 850021	503
Podstawa do pieca	361, 446, 450, 456, 467	Pojemnik termooizolacyjny do lodu	309	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	503
Podstawa do pieca 781014, 781024	361	Pojemnik termooizolacyjny do pizzy	240, 367	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	503
Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	361	Pojemnik termooizolacyjny do wina	308-309	Półka do modeli 882170	503
Podstawa do pieca 781401, 781402, 781501, 781502	361	Pojemnik termooizolacyjny GN 1/1	238-239	Półka do modeli 882171	503
Podstawa do pieca 781411, 781412, 781511, 781512	361	Pojemnik termooizolacyjny na kuwety do lodów	240	Półka do modeli 882180, 882181	503
Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	361	Pojemnik termooizolacyjny z uchwytem	240	Półka do stołów GN 1/1	503
Podstawa do pieca 781521, 781522	361	Pojemnik transportowy	227	Półka do szaf gn 2/1	503
Podstawa do pieca 781531, 781532	361	Pojemnik z miarką	226	Półka drewniana	286
Podstawa do pieca 781701, 781702, 781901, 781902	361	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu	216, 218	Półka szklana	286
Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	361	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu	215, 224	Półka wisząca przestawna podwójna	512
Podstawa do pieca 782001, 782002	361	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej Eco	211	Półka wisząca przestawna pojedyncza	512
Podstawa do pieca 782045	361	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej Premium	213	Półka z łącznikami	246
Podstawa do wiaderka	309	Pojemniki gastronomiczne GN z poliwęglanu, białe	222-223	Półka z pojemnikami na przypraw	69
Podstawa do zmywarki	534	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, perforowane	210	Półki do szaf i stołów	503
Podstawa do zmywarki uniwersalnej	535, 536, 538	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej, z ruchomymi uchwytami	212	Półmisek	52-53, 134, 136-139, 141, 143, 145, 147, 151-153, 155-156, 166, 169, 269-270, 279
Podstawa na kółkach do pojemnika na odpady	526	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali, emaliowane	214	Półmisek do ryb	191, 270
Podstawa otwarta do urządzeń nastawnych	31	Pojemniki gastronomiczne GN z polipropylenu z pokrywą	225	Półmisek okrągły	167
Podstawa pod garnki	46	Pojemniki gastronomiczne GN ze stali nierdzewnej	207	Półmisek owalny	162-163, 166-167, 280
Podstawa szkieletowa urządzeń nastawnych	31	Pojemniki termooizolacyjne, transportowe ze spienionego polipropylenu	237	Półmisek pod talerz	270
Podstawa z drzwiami urządzeń nastawnych	31	Pokrowiec	102-103	Prato	142
Podstawka pod łyżkę	141, 156	Pokrowiec kucharski na noże	101	Produkty uzupełniające do kostkarek	319
Podstawy i akcesoria	31			Profesjonalne kucharki mikrofalowe linia heavy duty 1500w	433
Podwójna gładka	20			Profesjonalne kucharki mikrofalowe linia medium duty 1050w	432
Podwójna gładko-ryflowana	20			Profesjonalne kucharki mikrofalowe linia super heavy duty 1850w	434
Podwójna ryflowana	20			Prowadnice do podwieszania kieliszków	311
Pojedyncza gładka	20			Prowadnice do szaf i stołów	503
Pojedyncza ryflowana	20			Przewijak dla dziecka	294
Pojedyncze elementy	246			Przybory do serwowania	63, 273
Pojedyncza ryflowana	20			Przybory do ślimaków	204
				Przybory kuchenne	62

Przybory kuchenne monoblok	60, 61
Przyłącze 3/8"	545
Przyłącze jg8	545
Przystawka zgniatająca	374
Pucharki	193
Pucharki do lodów	341
Pucharki do lodów i deserów	176
Purity 1200 clean	546
Purity 450	546
Purity 450 steam	546

R

R211 xl	384
R402	384
R502	385
Radekko do pizzy	364
Radekko karbowane	62
Radekko proste	62
Regał magazynowy półki pełne	519
Regał magazynowy półki perforowane	519
Regał narozny	247
Regał wolnostojący	247
Regał ze stali chromowanej	245
Regały z polipropylenu	246
Rękawica stalowa	112
Rękawice kuchenne	367
Rękawice lateksowe	367, 532
Rękawice piekarskie	367
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	367
Robot cook	390
Robot wielofunkcyjny r211 xl	384-385-386
Rollka dziurkująca	344
Rollka tnąca	344
Roikowy podgrzewacz do parówek	403, 414
Rondel	45, 47
Rondel do sosów	45, 47
Rozdrabniacz odpadów organicznych	548-549
Różga	65
Różga do miksera	398
Różga do miksowania	396
Różga stalowa	65
Ruszt	455, 474
Ruszt chromowany	474
Ruszt do pieczenia kurczaków polo	444
Ruszt do piekarnika 600x400	12-13, 17-18
Ruszt do ryb typu s do grilla lawowego	22
Ruszt do smażenia frytek No Fry	444
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill	445
Ruszt ze stali nierdzewnej do pieców	444
Ryflowana	21

S

Salamander	405, 420
Salaterka	131, 134, 136-139, 141, 143, 145, 147, 151, 153, 156, 159, 162-164, 166-167, 169
Salaterka fala	156, 278
Salaterka kropła	156, 278
Salaterka szklana	281
Satyna	525
Schładzarka szokowa	502
Separator obierzyn	370
Serwetnik	137, 148, 150, 204

Shaker bostoński	306
Shaker do koktajli	306
Siatka do pizzy	366
Siekacz zmiękczający do mięsa	112
Sitko	58
Sitko barmiańskie	305
Sitko stożkowe	58
Sitko stożkowe z gęstą siatką	58
Sitko z lejkiem	339
Sito	59
Sito do przesiewania	58
Skrobak do ryb	72
Skrobka plastikowa	344
Stoik Fido	175
Stoik Quattro Stagioni	175
Stupek hotelowy	288
Solniczka / pieprznica	135, 152, 162 199-200
Sosjerka	135, 140, 144, 160, 164, 193, 204
Sól	319, 530, 547
Spodek	134, 135, 137, 162, 166, 167
Spodnie kucharskie	524
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa	506
Stalka	87, 91-92, 95, 102, 104
Stalka diamentowa	90, 103-104
Stalki	104
Stanowisko neutralne Linia 700	30
Stojak dwupoziomowy	271
Stojak na deski	106
Stojak na frytki	285
Stojak na hot dogi	71
Stojak na spodki do kosza	544
Stojak na talerze do kosza	544
Stojak na wafle do lodów	340
Stojak na worek na odpady	527
Stojak obrotowy	271
Stojak pod tacę	274
Stolik barowy	295
Stolik grzewczy	293
Stół cateringowy	295
Stół chłodniczy	495
Stół chłodniczy barowy	320, 486
Stół chłodniczy do pizzy	368, 498, 500
Stół chłodniczy do pizzy z nadstawą chłodniczą	368, 498
Stół chłodniczy lub mroźniczy	494
Stół chłodniczy salatkowy	497
Stół chłodniczy salatkowy z nadstawą szklaną	496
Stół chłodniczy z nadstawą salatkową	497
Stół mroźniczy	496
Stół mroźniczy	499
Stół pod ekspres do kawy	329
Stół przysięenny bez półki	516
Stół przysięenny z drzwiami suwanymi	511
Stół przysięenny z półką	511, 516
Stół z basenem 1-komorowym	510
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką	509, 510, 517
Stół ze zlewem 2-komorowym	510
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką	510, 518
Stół ze zlewem 2-komorowym bez półki	518
Stół ze zlewem 1-komorowym bez półki	517
Syfon do bitej śmietany iSi	335, 337
Syfon do wody Sodamaker Classic	310
Syfon do wody Twist'n Sparkle	310

Syfon iSi Gourmet Whip	336
Syfon iSi Soda Siphon	310
Syfon iSi Thermo Whip	336
Syfon iSi Thermo Xpresswhip	328, 337
System odwróconej osmozy	447, 456
Szafa chłodnicza	491-492
Szafa chłodniczo-mroźnicza	488-490, 493, 499
Szafa chłodniczo-mroźnicza	492
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	513
Szafa porządkowa z umywalką	513
Szafa przelotowa drzwi suwane	512
Szafka wisząca (drzwi suwane)	512
Szafka wypiekowa	444
Szatkwonica CL30 Bistro	380
Szatkwonica CL40	380
Szatkwonica do warzyw CL20	378
Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	378
Szatkwonica do warzyw CL30 Bistro i CL40	380
Szatkwonica do warzyw CL50	379
Szatkwonica do warzyw CL50 Gourmet	381
Szatkwonica do warzyw CL52	380
Szatkwonica do warzyw CL55	382
Szatkwonica do warzyw CL60	383
Szatkwonica mandolina	79
Szczoteczka do czyszczenia ekspresu	333
Szczotka czyszczenia pieców	365
Szczotka do czyszczenia pieców	365
Szczypce	63, 272
Szczypce cukiernicze	73, 272
Szczypce do ciasta	272
Szczypce do lodu	272
Szczypce do spaghetti	272
Szczypce do ślimaków	204
Szczypce do ciasta	73
Szczypce do cukru	72
Szczypce do cukru / lodu	72
Szczypce do lodu	72, 73
Szczypce do pieczenia	73
Szczypce do pieczywa	73
Szczypce do spaghetti	73
Szczypce grillowe	73, 272
Szczypce uniwersalne	73, 273, 429
Szczypce z poliwęglanu	272
Szklanka	173, 180, 186-187, 196, 299, 331
Szklanka do cydru	194
Szklanka do espresso i wody	330
Szklanka do gorących napojów	188
Szklanka do irish coffe	188, 330
Szklanka do latte	188, 196, 330, 331
Szklanka do piwa	174, 190
Szklanka do piwa „shaker”	174
Szklanka do piwa ipa	194
Szklanka do piwa pszenicznego	194
Szklanka do piwa saison	194
Szklanka do piwa stout	194
Szklanka do piwa tulipe	190
Szklanka do piwa typu pilsner	174
Szklanka niska	172, 174, 179-181, 184-187
Szklanka rock bar	172
Szklanka wysoka	172, 174, 179-180-181, 184-187
Szklanki Baroque	186
Szklanki Carre	186
Szklanki Casablanca	187

Szklanki Centra	185
Szklanki do gorących napojów	330
Szklanki do piwa	194
Szklanki Granada	186
Szklanki Grande-s	184
Szklanki Istanbul	185
Szklanki Karat	186
Szklanki Monte Carlo	186
Szklanki Next	184
Szklanki Side	184
Szko Bormioli Rocco	172
Szko cechowane	174
Szko do kawiarni	330
Szko do serwowania	175
Szko linia Restaurant	173
Szko Pasabahce	177
Szko termiczne	196
Sznur do słupka hotelowego	288
Szpachelka	347
Szpatuła do lodów	340
Szpatuła do masy cukierniczej	347
Szpatułka drewniana okrągła	410
Szpikulce do bonowania	68
Sztućce Ardila	120
Sztućce Barowe	116
Sztućce Cateringowe	115
Sztućce Classic	119
Sztućce dla dzieci	128
Sztućce Duero	123
Sztućce Ebro	124
Sztućce Kids	128
Sztućce Navia	121
Sztućce Przed szkolne	128
Sztućce Restauracyjne	126
Sztućce Restauracyjne eko	118
Sztućce Segura	122
Sztućce Stołowe	117
Sztućce Tambre	125
Sztućce Turia	127
Szufelka	66
Szufelka do frytek	68
Środek do czyszczenia ekspresów	333, 532
Świeciółka bezodpryskowa	528

T

Tabele z rozmiarami	523, 524
Tabczka informacyjna	198, 257
Taboret gazowy	33, 42
Taboret elektryczny	36
Taboret indukcyjny	35
Taboret podwójny	33
Taboret pojedynczy	33
Taboret pomocniczy Standard Line	34
Taboret Standard Line Power	34
Taborety Top Line	33
Taca	136, 141, 156, 275, 278
Taca do krzeselka	294
Taca ekspozycyjna	268-269
Taca gn 1/1 brzożowa gładka	277
Taca gn 1/1 mahoniowa gładka	277
Taca gn 1/1 poliesterowa granitowa	277
Taca kelnerska	275-276
Tace fast food	274

U

Tace kelnerskie	276
Tacka na paragony	68
Talerz do makaronu	158, 164
Talerz do pizzy	164, 366
Talerz do pizzy Apulia	366
Talerz do ślimaków	204
Talerz głęboki	129, 130, 134, 136-139, 143, 145, 147, 150-154, 158, 162, 163, 166, 167, 169
Talerz głęboki do makaronu	152
Talerz płytki	129-131, 134, 136-139, 143, 145, 147, 150-154, 158, 162-164, 166, 167, 169
Tamper	332
Taranto	146
Tarcza plasty	387
Tarcza plasty faliste	387
Tarcza słupki	388
Tarcza waffle	388
Tarcza wiórki	387
Tarka do cytryn / parmezanu	66
Tarka do przypraw	66
Tarka sześciokątna	67
Tasak	87, 90, 97
Tasak karbowany	90
Technologia sous-vide	428
Termo-higrometr	70
Termometr	70
Termometr cyfrowy bezdotykowy	70
Termometr elektroniczny	70
Termometr elektroniczny z sondą	70
Termometr elektroniczny z ruchomą głowicą	70
Termometr sonda	70
Termos	234-236
Termos cateringowy	264
Termos stołowy	263, 264
Termos z kranem	234
Termosy stalowe Basic Line	235
Termosy transportowe z polietylenu	236
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	233
Timeless	181
Źłutczek do mięsa	112
Źłutczek szefa kuchni	112
Torba do pizzy	241, 366
Toster	418
Toster/opiekacz	418

W

Waga kalkulacyjna	81
Waga magazynowa	82
Waga pomocnicza	80, 332
Waga sklepowa	82
Wałek	345
Wątki zgniatające	375
Wałkowarka do ciasta	362
Wanna	57
Wanna przecezdakowa	59
Warnik do wody	260
Warnik dwusciankowy	261
Warnik Gredil	260
Waza do zupy	134, 137-139, 143, 145, 151-153, 163, 205
Wazon	135, 144, 164
Wazon Botanica	192
Wazonik	192
Wąż do pakowania próżniowego	231
Wiaderko do szampana	309
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej	55
Wiadra ze stali nierdzewnej	55
Wiadro z pierścieniem	55
Widelczyk do ciasta	119, 122, 126
Widelczyk stołowy	128
Widelec	91-92, 102-103
Widelec „prosty”	90
Widelec „zakrzywiony”	90
Widelec deserowy	123
Widelec do przewracania	61-62
Widelec do serwowania	63, 273
Widelec do ślimaków	204
Widelec stołowy	115-127
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny	40
Wieszak na pokrywki	46
Wieszak na worki i końcówki	343
Wieszak z haczykami	62
Wiórówka do sałaty	56
Wiszcząca lampa grzewcza	291
Witryna chłodnicza	277, 479-483
Witryna chłodnicza do butelek	320-321, 485-486
Witryna chłodniczo-mroźnicza	484
Witryna do serwowania	271
Witryna do serwowania GN 1/1	277
Witryna ekspozycyjna	481
Witryna grzewcza	425
Witryna mroźnicza barowa	321, 485
Wkład chłodzący	277
Wkład do głowicy	545
Wkład do kociołka do zupy	259
Wkład wymienny	546-547
Wkłady do gotowania makaronu	46
Właznik pneumatyczny	549
Wok indukcyjny	28
Worek do wyciskania jednorazowy	343
Worek do wyciskania standard	343
Worek na pieczywo	203
Worki do pakowania próżniowego	232
Worki do pakowania próżniowego płynów	232
Wózek	446
Wózek 2-połkowy	243
Wózek 3-połkowy	243
Wózek do koszy	542

Z

Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	365	Zestaw 4-elementowy do przypraw	200-201
Wózek kelnerski	243	Zestaw 5-elementowy do przypraw	200-201
Wózek platformowy	242	Zestaw 6 tarcz (polski)	379-380, 382-383, 385
Wózek transportowy do blach piekarniczych i pojemników GN	244	Zestaw blach do pieców UNOX GN 1/1	445, 450
Wskaźnik temperatury	70	Zestaw desek HACCP	106
Wybierak do ciast	346	Zestaw do carvingu	76-77
Wybierz odpowiedni mikser	394	Zestaw do czyszczenia kostki	388
Wybijak do fusów	332	Zestaw do piętrowania pieców	467
Wycinarki	345	Zestaw do przecierów	384
Wyciskacz do cytrusów	307	Zestaw do przypraw	163
Wyciskacz do cytrusów	384	Zestaw do zestawiania	
Wyciskacz do cytryn	72, 307	dwóch pieców Bakertop	456
Wyciskacz do czosnku	72	Zestaw do zestawiania	
Wyciskacz do plasterków cytrusowych	307	dwóch pieców Cheftop GN 1/1	446
Wyciskarka do owoców	313	Zestaw do ziemniaków i pure	379-380, 382-383
Wyciskarka elektryczna do cytrusów	313	Zestaw dwóch koszy do frytownicy	23
Wydrążacz	62	Zestaw garnków	45
Wydrążacz do jabłek	75	Zestaw końcówek do nadziewania	339
Wydrążacz do kulek podwójny	75	Zestaw mini salatek	141, 156, 279
Wydrążacz do pomidorów	72, 75	Zestaw noży kutch Elite w pokrowcu	90, 103
		Zestaw noży kutch z pokrowcem	91, 102
		Zestaw noży Sanelli z listwą	87, 103
		Zestaw noży walcowanych z listwą	92, 102
		Zestaw podłączeniowy	446, 450, 456
		Zestaw podłączeniowy do internetu	457, 468
		Zestaw podstaw bufetowych	283
		Zestaw pompy cateringowej	447, 450, 457, 468
		Zestaw prysznic	41, 447, 450
		Zestaw Rapid Infusion	339
		Zestaw tarcz do frytek	387
		Zestaw tarcz do kostek	388
		Zestawy do przypraw	200
		Zmiękcacz do wody	319, 547
		Zmywarko wyparzarka do szkła	534
		Zmywarko wyparzarka kapturowa	537, 540
		Zmywarko wyparzarka uniwersalna	535-536, 538
		Zmywarki Silanos EVO 2 HY-NRG	538
		Zmywarki stalgast	534
		Zmywarko wyparzarka do garnków i tac	539
		Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital	536
		Znacznik rozstawni	346

Z

Zakrętka do kubków słoików	175
Zamrażarka skrzyniowa	501
Zaparzacz	262
Zaparzacz dwusciankowy	262
Zaparzacz przelewowy	328
Zapaska maxi	521
Zapaska midi	521
Zapaska mini	521
Zastawa stołowa	165
Zestaw 2-elementowy do przypraw	200
Zestaw 2-elementowy do przypraw płynnych	201
Zestaw 2-elementowy do przypraw z serwetnikiem	200-201
Zestaw 3 misek	155, 160, 280
Zestaw 3-elementowy do przypraw	200-201
Zestaw 4 misek	155, 160, 280
Zestaw 4 sit do przesiewania	58
Zestaw 4 tarcz (polski)	378, 380, 384



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 ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.



stalgast

ekspert gastronomiczny

www.stalgast.com

801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces