



KATALOG PRODUKTÓW | 2024

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

TECHNIKA GOTOWANIA | TECHNIKA CHŁODZENIA | TECHNIKA ZMYWANIA | MAŁE URZĄDZENIA



Drodzy partnerzy biznesowi,

Zespół Bartscher wita w 2024 roku - roku pełnym innowacyjnych możliwości w świecie komercyjnej technologii kuchennej! Od ponad 147 lat z dumą wspieramy naszych klientów szeroką gamą wysokiej jakości produktów dla kuchni komercyjnych.

Od barów z przekąskami, tradycyjnych restauracji i kuchni hotelowych po posiłki szkolne, catering, domy spokojnej starości i kluby sportowe - nasze produkty są z powodzeniem stosowane w wielu różnych sektorach gastronomii.

Stale poszerzamy naszą ofertę o innowacyjne rozwiązania, aby zapewnić jak najlepsze wsparcie dla stale zmieniającej się kuchni. Po raz kolejny w tym roku z dumą prezentujemy nasze najnowsze osiągnięcia, w tym lodówki z przeszklonymi drzwiami, stoły chłodnicze do pizzy, piece konwekcyjne, maszyny do popcornu i wiele innych innowacyjnych rozwiązań produktowych.

Szczególną atrakcją w naszym katalogu 2024 są nasze najnowocześniejsze w pełni automatyczne ekspresy do kawy z najnowszej serii - idealne dla wszystkich miłośników kawy! Możesz także doświadczyć najwyższej wydajności naszego pieca typu High Speed "Snackjet 200", który umożliwia przygotowanie potraw w rekordowym czasie. Nie zapominając o naszym własnym systemie sterowania MDI, który sprawia, że korzystanie z naszych urządzeń jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej dzięki obsłudze za pomocą cyfrowego pokręta.

Aby uzyskać kompleksowy wgląd w świat naszych produktów i szczegółowe informacje, odwiedź naszą stronę główną pod adresem www.bartscher.com/pl. Znajdują się tam również instrukcje obsługi, rysunki w rozłożeniu na części i inne materiały. Nasze bogate stany magazynowe nadal stanowią podstawę krótkich terminów dostaw, aby szybko spełnić Twoje wymagania.

W ubiegłym roku z powodzeniem rozwinęliśmy również naszą działalność projektową i zrealizowaliśmy wiele innowacyjnych projektów kuchennych.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące naszych produktów i usług, zawsze służymy fachową poradą. Skontaktuj się z nami - z niecierpliwością czekamy na wsparcie w kolejnym udanym roku!

Z wyrazami szacunku,
Twój zespół Bartscher



Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE



Zapraszamy do odwiedzin naszych wystaw i obejrzenia na żywo urządzeń marki Bartscher. Istnieje również możliwość uzgodnienia terminów telefonicznie.



KALENDARZ TARGÓW 2024

W 2024 roku firma Bartscher znów wyraźnie zaznaczy swoją obecność na krajowych i międzynarodowych targach branżowych.

Zapraszamy do odwiedzenia nas na stoisku podczas jednej z planowanych imprez wystawienniczych i skorzystania z indywidualnego i szczegółowego doradztwa naszego doświadczonego personelu targowego.

Czego mogą spodziewać się nasi goście?

Na wszystkich targach ponownie zaprezentujemy wiele nowych produktów, które w istotny sposób ułatwią codzienną pracę w kuchni gastronomów.

| | | |
|----|-----------|--------------------------------------|
| 01 | 21. - 24. | SIRHA EUROPAIN, Paryż |
| | 03. - 07. | INTERGASTRA, Stuttgart |
| 02 | 12. - 13. | NORD GASTRO & HOTEL, Husum |
| | 19. - 21. | HIP HORECA PROFESSIONAL EXPO, Madryt |
| 03 | 08. - 12. | INTERNORGA, Hamburg |
| | 18. - 21. | HOSTELCO, Barcelona |
| 10 | 20. - 22. | SMAKKI GASTROTARGI, Warszawa |
| | 22. - 25. | FHA, Singapur |
| 11 | 26. - 29. | SÜDBACK, Stuttgart |
| | 05. - 07. | GULFHOST, Dubaj |
| | 09. - 13. | ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg |

JAKOŚĆ, KTÓRA WYTRZYMUJE PRÓBĘ CZASU - OD 1876 ROKU

Historia naszej firmy, charakteryzująca się doświadczeniem i fachową wiedzą od momentu jej założenia w 1876 roku, znajduje odzwierciedlenie w naszym konsekwentnym rozwoju jako wiodącego dostawcy kuchni w Niemczech. W ciągu ostatnich dziesięcioleci z powodzeniem rozwijaliśmy naszą firmę, zawsze stawiając najwyższe standardy w centrum naszej misji.

To właśnie oznacza marka Bartscher ze swoją pełną gamą komercyjnych technologii kuchennych:

Bezpieczeństwo silnej i dobrze znanej marki:

Profesjoniści kuchenni polegają na niezawodności i innowacyjności Bartscher od ponad 147 lat. Zaufaj marce, która sprawdziła się w wielu środowiskach gastronomicznych.

Dobre poczucie solidnej jakości i doskonałej obsługi:

Dla nas jakość to nie tylko obietnica, ale zasada. Nasze dążenie do doskonałości obejmuje wszystkie aspekty - od rozwoju nowych produktów po obsługę klienta. Przekonaj się, że Bartscher oznacza trwałość i niezawodność.

Duży wybór szerokiej gamy produktów:

Różnorodność jest naszą mocną stroną. Nasza szeroka gama produktów, od innowacyjnych w pełni automatycznych ekspresów do kawy po wydajne szybkie piekarki i inteligentne sterowniki MDI, umożliwia znalezienie odpowiednich rozwiązań dla indywidualnych potrzeb.

Wyjątkowy stosunek jakości do ceny:

Rozumiemy, że efektywność ekonomiczna odgrywa decydującą rolę. Dlatego oferujemy nie tylko pierwszorzędą jakość, ale także wyjątkowy stosunek jakości do ceny. W Bartscher otrzymujesz pierwszorzędne produkty na uczciwych warunkach.



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

Planujesz na nowo urządzić kuchnię gastronomiczną lub nosisz się z zamiarem dostosowania strefy kuchennej do swoich potrzeb?

Chętnie pomożemy Ci w realizacji Twoich założeń – zarówno na etapie analizy zapotrzebowania i ustalania funkcji, tworzenia koncepcji i opracowania projektu, w fazie przygotowania oferty, jak i przy późniejszym planowaniu instalacji. Również w przypadku opracowania wykazów usług chętnie służymy radą i wsparciem.

W każdej chwili możesz zwrócić się do naszego działu projektowego i skorzystać z pomocy zespołu składającego się z doświadczonych profesjonalistów.

Wystarczy wysłać e-mail na adres: projekt@bartscher.com

BLISKO KLIENTA NA KAŻDYM ETAPIE

Jako producent i dostawca kompleksowego asortymentu oferujemy Ci z jednej ręki wszystko, co przydatne i pomocne w profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Ponadto służymy radą i pomocą naszym partnerom handlowym i profesjonalistom w zakresie projektowania.

W zależności od potrzeb i w ścisłym porozumieniu będziemy towarzyszyć Ci we wszystkich fazach zarządzania projektem, które obejmuje np.

- analizę zapotrzebowania,
- ustalenie funkcji,
- opracowanie koncepcji,
- przygotowanie projektu,
- przygotowanie oferty,
- opracowanie planu instalacji,
- wykazy usług.

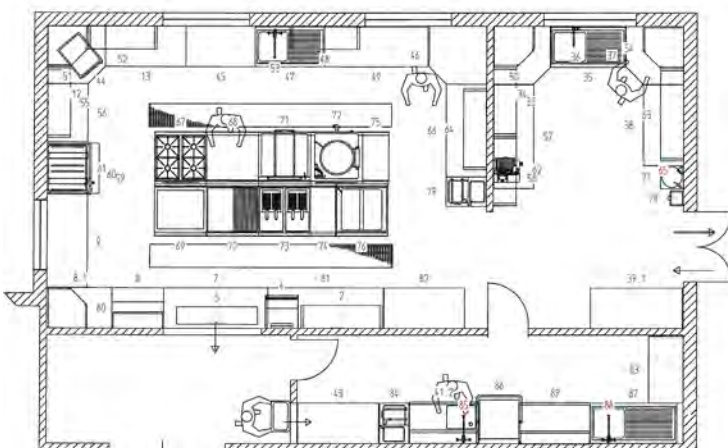
KOMPATYBILNI Z TWOIM OPROGRAMOWANIEM

W celu zapewnienia komfortowego i prostego planowania udostępnimy Ci do pobrania dane dxf naszych produktów katalogowych, które można bez problemu wczytać do każdego, powszechnie używanego programu CAD (w tym również AutoCAD). Bazę danych dxf znajdziesz tutaj.

www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

Kompetentny zespół w naszym dziale projektowym pomoże Ci również w terenie.

Na każdym etapie oferujemy Ci pomoc i wsparcie. Sprawdź nas!





WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher. Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych. Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży.

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie: www.bartscher.com

NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

9 - 49

51 - 100

102 - 108

110 - 167

169 - 201

203 - 258

260 - 286

288 - 323

325 - 349

351 - 361

363 - 391

393 - 409

411 - 424

7

SERIE THERMIK

- ▶ Seria 600
- ▶ Seria 650
- ▶ Seria 700
- ▶ Seria 900

TECHNIKA GOTOWANIA

- ▶ Kotle warzelne
- ▶ Piece konwekcyjne
- ▶ Snackpoint
- ▶ Kuchenki wok
- ▶ Piece konwekcyjno-parowe
- ▶ Stacja do gotowania
- ▶ Kuchnie
- ▶ Piece sklepowe
- ▶ Taborety grzewcze
- ▶ Patelnie uchylne
- ▶ Piekarniki niskotemperaturowe
- ▶ Urządzenia do gotowania sous-vide
- ▶ Piec typu High Speed
- ▶ Salamandry

PIZZY / MAKARONU

- ▶ Gotowanie produktów mącznych
- ▶ Piece do pizzy
- ▶ Wąłkownice

SNACK / IMBISS / EVENT

- ▶ Frytownice
- ▶ Krajalnice do frytek
- ▶ Maszyny do popcornu
- ▶ Patelnie i grille gazowe
- ▶ Płyty gazowe
- ▶ Urządzenia do gotowania ryżu
- ▶ Gofrownice
- ▶ Krajalnice do kielbasek
- ▶ Maszyny do slushie
- ▶ Patelnie uniwersalne
- ▶ Płyty grillowe
- ▶ Urządzenia do hot-dogów
- ▶ Grill rolkowy do parówek
- ▶ Kuchenki indukcyjne
- ▶ Maszyna do waty cukrowej
- ▶ Patelnie wielofunkcyjne
- ▶ Płyty grillowe
- ▶ Woki indukcyjne
- ▶ Grille kontaktowe
- ▶ Kuchenki mikrofalowe
- ▶ Naleśnikarki
- ▶ Podgrzewacze do kielbasek
- ▶ Rożna do kurczaków
- ▶ Grille wodne
- ▶ Lawa-grille
- ▶ Paella
- ▶ Płyty elektryczne
- ▶ Tostery

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

- ▶ Bemary
- ▶ Mostki grzewcze
- ▶ Kociołki na zupę
- ▶ Wózek bufet, grzewczy
- ▶ Bemary Hotpot
- ▶ Pasty do podgrzewaczy
- ▶ Podgrzewacze talerzy
- ▶ Wózki do wydawania potraw
- ▶ Dozowniki do płatków śniadaniowych
- ▶ Podgrzewacze do filiżanek
- ▶ Płyty grzewcze
- ▶ Podgrzewacze do potraw
- ▶ Witryny bufetowe
- ▶ Fontanny do czekolady
- ▶ Podgrzewacze do potraw
- ▶ Witryny grzewcze

TECHNIKA CHŁODZENIA

- ▶ Chłodnie
- ▶ Chłodziarko-zamrażarki
- ▶ Stoły chłodnicze
- ▶ Szafy mroźnicze
- ▶ Wózki bufety, chłodnicze
- ▶ Chłodziarka do wina
- ▶ Kostkarki do lodu
- ▶ Stoły chłodnicze do pizzy
- ▶ Witryny chłodnicze
- ▶ Zamrażarki
- ▶ Chłodziarki impulsowe
- ▶ Maszyny do lodów
- ▶ Stoły chłodnicze mini
- ▶ Witryny chłodnicze Mini
- ▶ Zamrażarka na lody
- ▶ Chłodziarko-zamrażarki szokowe
- ▶ Nadstawy chłodnicze
- ▶ Szafy chłodnicze
- ▶ Witryny do ciast
- ▶ Łuskarki do lodu
- ▶ Regaly chłodnicze
- ▶ Szafy do sezonowania mięsa
- ▶ Witryny do lodów

TECHNIKA ZMYWANIA

- ▶ Armatury
- ▶ Zmywarki do garnków
- ▶ Kosze do zmywarek
- ▶ Zmywarki do szkła
- ▶ Polerki do sztućców
- ▶ Zmywarki uniwersalne
- ▶ Urządzenia do polerowania szklanek
- ▶ Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach
- ▶ Urządzenia kapturowe

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

- ▶ Czajniki
- ▶ Młynek do kawy
- ▶ Warniki do wody
- ▶ Dyspensery do napojów
- ▶ Nalewaki do grzanego wina
- ▶ Wyciskarki do cytrusów
- ▶ Ekspresy do kawy
- ▶ Samowar
- ▶ Wyciskarki do soku
- ▶ Kruszkarki do lodu
- ▶ Spieniacze do mleka
- ▶ Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy
- ▶ Miksery / Blendery
- ▶ Warniki do grzanego wina

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

- ▶ Meble ze stali nierdzewnej
- ▶ Stoły ze zlewami
- ▶ Ogrzewacze tarasowe
- ▶ Stojaki reklamowe
- ▶ Okapy gastronomiczne
- ▶ Tablice do menu
- ▶ Popielniczki
- ▶ Stoły / ławki

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

- ▶ Pojemniki do transportu żywności
- ▶ Regaly
- ▶ Wózki do serwowania
- ▶ Wózki do sprzątania
- ▶ Zgrzewarki

PRZYGOTOWALNIA

- ▶ Kotleciarki do mięsa
- ▶ Obieraczka do ziemniaków
- ▶ Wilki do mięsa
- ▶ Krajalnice
- ▶ Pakowarki próżniowe
- ▶ Wirówki do sałaty
- ▶ Kuter
- ▶ Roboty kuchenne
- ▶ Miesiarki
- ▶ Szatkownice do warzyw
- ▶ Miksery ręczne
- ▶ Wagi kuchenne

AKCESORIA KUCHENNE

- ▶ Deski do krojenia
- ▶ Palniki do flambrowania
- ▶ Garnki
- ▶ Pojemniki ekspozycyjny
- ▶ Kosze na śmieci
- ▶ Pojemniki gastronomiczne
- ▶ Listwy na bony
- ▶ Pojemniki na sztućce
- ▶ Nóż do kebaba
- ▶ Sterylizator do noży

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

- ▶ Dozowniki dezynfekcyjny
- ▶ Oczyszczacz powietrza w pomieszczeniu
- ▶ Słupki higieniczne
- ▶ Dozowniki do mydła
- ▶ Dyspensery rękawiczek
- ▶ Suszarki do rąk
- ▶ Lampy owadobójcze
- ▶ Suszarka hotelowa
- ▶ Osłony higieniczne
- ▶ Systemy odgradzające

SERIE THERMIK

Gorąco polecamy: nasze urządzenia z serii Thermik. W tej rubryce znajdziesz wszystko, co potrzebne do perfekcyjnego przyrządzenia ulubionych potraw.

Seria 600



Seria 600 - Doskonałość kompaktowości

Zanurz się w świecie wydajności z naszą "serią 600". Dzięki głębokości zabudowy 600 mm i wykonaniu z wysokiej jakości materiału CNS 18/10, urządzenia te nie tylko oszczędzają miejsce, ale także zapewniają trwałość i higienę. Urządzenia można idealnie ze sobą łączyć, co pozwala na indywidualne projektowanie kuchni. Idealne do barów z przekąskami, sklepów z przekąskami lub food trucków, które stawiają na kompaktową konstrukcję.

Urządzenia z serii 600 są łączone za pomocą innowacyjnych listew zaciskowych. Te specjalnie opracowane pręty zapewniają bezpieczne i stabilne połączenie między poszczególnymi urządzeniami. Prosty system wtykowy ułatwia łączenie urządzeń ze sobą, umożliwiając elastyczną aranżację i dostosowanie do indywidualnych potrzeb kuchni.

Dzięki serii 600 i technologii łączenia za pomocą prętów zaciskowych oferujemy nie tylko kompaktowe i wydajne urządzenia do gotowania, ale także elastyczność w projektowaniu kuchni zgodnie z indywidualnymi wymaganiami. Zanurz się w świecie wydajności i swobody projektowania dzięki naszej serii 600.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



- ▶ urządzenia
wysokość bez kominu 290 mm
wysokość z kominem 425 mm



- ▶ palnik 3,5 kW
- ▶ palnik 6,0 kW



- ▶ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- ▶ okap do seria 600 dostępny na zamówienie

Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEI



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika

- Pojemność piekarnika
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
Grill
Grzałka górna / dolna
58 l
50 °C do 250 °C
2,2 kW
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

| | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|--|---------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, PEI | 4 x 2 kW | 10,2 kW 400 V 50 Hz | 58 kg | 131764 | 10 949,- PLN | 4015613547527 |
| Kuch. cer. 600, szer. 600 4 pola PEI | 2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW | 10,2 kW 400 V 50 Hz | 58 kg | 132870 | 16 235,- PLN | 4015613547534 |
| Kuchnia gaz. 600, szer. 600 4PAL PEI | 2 x 3,5 kW 2 x 6 kW | 19 kW | 58,5 kg | 1315563 | 12 322,- PLN | 4015613547510 |



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia MF6430

- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148

206203

UVP* 192,- PLN

Ruszt do piekarnika 442x373x26

- wymiary: szer. 442 x gł. 373 x wys. 26 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613769073

132648

UVP* 215,- PLN



- ▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 411

Kuchnia gaz. 600, 2PAL



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
i L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| Kuchnia gaz. 600, 2PAL | 2 | 1 x 3,5 kW 1 x 6 kW | 9,5 kW | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 19,5 kg | 1317433 | 4 535,- PLN | 4015613547541 |
| Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US | 4 | 2 x 3,5 kW 2 x 6 kW | 19 kW | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 30,3 kg | 1317463 | 7 079,- PLN | 4015613547558 |



Kuchnia elektryczna 600 2PLTG



- Wielkość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych



Ø 180 mm
Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Kuchnia elektryczna 600 2PLTG | 2 | 2 x 2 kW | 4 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 15,2 kg | 131723 | 3 322,- PLN | 4015613690094 |
| Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US | 4 | 4 x 2 kW | 8 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 29,6 kg | 131734 | 5 470,- PLN | 4015613310008 |



Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US



- Rodzaj pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia



Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|--|-----------------------------|---|-------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US | 2 | 1 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW | 4,3 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 17 kg | 131800 | 7 157,- PLN | 4015613418193 |
| Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US | 4 | 2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW | 8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 25 kg | 131850 | 11 461,- PLN | 4015613418209 |



Bemar 600, szer. 400, US



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy

1
150 mm
Tak
Pojemniki GN
Przegródki

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Bemar 600, szer. 400, US | 3 x 1/4 GN | 1,4 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 17,6 kg | 131760 | 5 161,- PLN | 4015613310084 |
| Bemar elektryczny | 1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN | 2,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 28 kg | 131770 | 6 726,- PLN | 4015613310091 |



Frytownica 600, B400, 6L



- Kran spustowy tłuszczu

Tak



| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|----------------|---------------------|----------------|-----------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Frytownica 600, B400, 6L | 1 | 6 l | 1 | 3,3 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 17,8 kg | 131306 | 5 592,- PLN | 4015613309699 |
| Frytownica 600, B600, 2x6L | 2 | 6 l | 2 | 6,6 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 29 kg | 131413 | 10 013,- PLN | 4015613433264 |
| Frytownica 600, B400, 8L | 1 | 8 l | 1 | 6,3 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 21 kg | 131415 | 7 626,- PLN | 4015613433240 |
| Frytownica 600, B600, 2x8L | 2 | 8 l | 3 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 34 kg | 131425 | 12 713,- PLN | 4015613433257 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 490 x wys. 203 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308

UVP* 368,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 111 x gł. 505 x wys. 203 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418

UVP* 356,- PLN

Kosz zap., frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 226 x gł. 495 x wys. 205 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419

UVP* 387,- PLN

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj gazu



8 l
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------|-------------|--------------------|---|-------|----------------|--------------|---------------|
| Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L | 1 | 1 | 6,7 kW | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 25 kg | 1315113 | 9 775,- PLN | 4015613433028 |
| Frytownica gaz. 600, B600, 2x8L | 2 | 3 | 13,4 kW | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 42 kg | 1315213 | 16 665,- PLN | 4015613433271 |



Wyposażenie dodatkowe

Zapasy koszy, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 520 x wys. 241 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514

UVP* 293,- PLN

Zapasy koszy, frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 228 x gł. 545 x wys. 232 mm
- waga: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515

UVP* 387,- PLN



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.



- Ilość szuflad

1

| | Wymiary szuflady | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|-----------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Elem. roboczy 600, szer. 400, szf. | szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm | szer. 400 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 28 kg | 131905 | 3 048,- PLN | 4015613548005 |
| Elem. roboczy 600, szer. 600, szf. | szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm | szer. 600 mm gł. 600 mm wys. 290 mm | 30 kg | 131915 | 3 753,- PLN | 4015613548012 |



Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003

UVP* 10 757,- PLN

GTIN 4015613309972



- Rodzaj rusztu grillowego
- W zestawie
- Rodzaj gazu



Ruszt V (do mięsa)
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7,3 kW
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
49 kg

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 600, B400, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal specjalna, chromowana na twardo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz



- Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Płyta grillowa el. 600, B400, gładka | Gładkie | szer. 390 mm gl. 440 mm | 3,6 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm | 29,2 kg | 132115 | 8 992,- PLN | 4015613547572 |
| Płyta grill. el. 600, B600, gładka HV | Gładkie | szer. 590 mm gl. 440 mm | 7,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm | 47 kg | 132125 | 11 070,- PLN | 4015613547589 |
| Płyta grill. el. 600, B600 1/2-1/2 | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 590 mm gl. 440 mm | 7,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm | 45 kg | 132255 | 9 544,- PLN | 4015613547596 |
| Pł. grill. gaz. 600, B400 gładka | Gładkie | szer. 390 mm gl. 440 mm | 4,6 kW | szer. 400 mm gl. 600 mm wys. 290 mm | 33,2 kg | 1311413 | 9 935,- PLN | 4015613547602 |
| Pł. grill. gaz. 600, B600 gładka | Gładkie | szer. 590 mm gl. 440 mm | 7,6 kW | szer. 600 mm gl. 600 mm wys. 290 mm | 49 kg | 1311813 | 11 731,- PLN | 4015613547619 |



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 40 mm
- wymiary: szer. 40 x gl. 40 x wys. 50 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257

UVP* 337,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gl. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gl. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

UVP* 14,- PLN

Podstawa 600, szer.400, 2szf.



• Regulowana wysokość nóg

Tak



| | Rodzaj podstawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN | |
|-----------------------------------|------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|--|
| Podstawa 600, szer.400, 2szf. | Szuflady | szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 21 kg | 131954 | 4 379,- PLN | 4015613310190 | |
| Podstawa 600, szer.400, P, StCrNi | Otwarte | szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 13,5 kg | 131924 | 1 949,- PLN | 4015613310138 | |
| Podstawa 600, szer.600, P, StCrNi | Otwarte | szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 16 kg | 131926 | 2 148,- PLN | 4015613310145 | |
| Podstawa 600, szer.800, P, StCrNi | Otwarte | szer. 800 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 19 kg | 131925 | 2 696,- PLN | 4015613548067 | |
| Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 400 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 16 kg | 131944 | 2 774,- PLN | 4015613310169 | |
| Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 600 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 20 kg | 131946 | 3 557,- PLN | 4015613310176 | |
| Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 1 000 mm gł. 550 mm wys. 580 mm | 29 kg | 131940 | 4 340,- PLN | 4015613310183 | |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 5 x gł. 530 x wys. 15 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613323787

132060

UVP* 160,- PLN



Seria 650 - Wszelchność zdefiniowana na nowo

Urządzenia z serii 650 charakteryzują się nie tylko całkowitą głębokością 650 mm i wytrzymałym materiałem CNS 18/10, ale także wyjątkową elastycznością podczas łączenia poszczególnych urządzeń za pomocą specjalnych listew zaciskowych. Ta technologia łączenia umożliwia doskonałą integrację różnych modułów, ułatwiając dostosowanie ich do potrzeb każdej kuchni.

Na szczególną uwagę zasługuje duża frytownica z tej serii. Dzięki dużej pojemności idealnie nadaje się do barów przekąskowych i sklepów z przekąskami, które wymagają wydajnego przygotowywania smażonych potraw. Mocna płyta grillowa to kolejna atrakcja tej serii, która jest idealnie dostosowana do potrzeb firm cateringowych. Wysoka wydajność i trwałość sprawiają, że jest to idealny wybór dla profesjonalnych kuchni, w których funkcjonalność i wytrzymałość odgrywają kluczową rolę.

Kolejną zaletą jest to, że urządzenia z serii 650 są zawsze dostępne z magazynu. Taka dostępność umożliwia klientom szybką rozbudowę lub wymianę sprzętu kuchennego bez konieczności znoszenia długich terminów dostaw. Ten aspekt podkreśla praktyczność i niezawodność serii 650, która nie tylko spełnia najwyższe standardy jakości, ale także zapewnia wydajną i płynną pracę w branży gastronomicznej.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



▶ urządzenia
wysokość bez kominu 295 mm
wysokość z kominem 485 mm



▶ frytownica elektryczna z
podnoszonym do góry elementem
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ okap do seria 650
dostępny na zamówienie

Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI



- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie



- wymiary

4
elektryczny
Powietrze obiegowe
1/1 GN
1 ruszt
1 blacha do pieczenia
szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm



- Rodzaj gazu: Gaz płynny (50 mbar)

| | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|--|------------------------------|---------|----------------|--------------|---------------|
| Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI | 2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW | 12,4 kW 400 V 50/60 Hz | 70 kg | 115058 | 15 253,- PLN | 4015613548791 |
| Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO | 2 x 2,5 kW 1 x 1,8 kW 1 x 1,2 kW | 12,2 kW 400 V 50/60 Hz | 64 kg | 115059 | 19 557,- PLN | 4015613548814 |
| Kuchnia gaz. 650, szer. 700 4PAL PEI | 2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW | 18 kW | 71,8 kg | 1151143 | 14 670,- PLN | 4015613548760 |



Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613559339

115805

UVP* 740,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

- wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613559322

105804

UVP* 466,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str. 411

Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US



- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US | 2 | 1 x 3,5 kW 1 x 5,5 kW | 9 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 17 kg | 1151023 | 4 688,- PLN | 4015613548906 |
| Kuchnia gaz. 650, 4PAL, US | 4 | 2 x 3,5 kW 2 x 5,5 kW | 18 kW | szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 32,2 kg | 1151033 | 7 036,- PLN | 4015613548920 |



Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US



- Przyłącze urządzenia



3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US | 2 | 1 x 2,6 kW 1 x 1,5 kW | 4,1 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 17,4 kg | 115005 | 4 688,- PLN | 4015613548937 |
| Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US | 4 | 2 x 2,6 kW 2 x 1,5 kW | 8,2 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 30,6 kg | 115007 | 7 036,- PLN | 4015613548944 |



Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wielkość pól grzewczych
- Przyłącze urządzenia



Szkló
Ø 220 mm
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia ind. 1 FL, 650, B400 | 1 | 1 x 5 kW | 5 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 24 kg | 115090 | 23 470,- PLN | 4015613548951 |
| Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700 | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 700 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 42,6 kg | 115095 | 41 079,- PLN | 4015613548968 |





Patelnia ind. wok 650, B400, 5kW

115099

UVP* 26 209,- PLN

GTIN 4015613548975



- Materiał misy
- Średnica misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
300 mm
5 kW
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,2 kg



Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400

115245

UVP* 9 775,- PLN

GTIN 4015613549033



- Materiał patelni
- Pojemność
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
12,5 l
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
22,7 kg

Grill 650, szer. 400, US



- Pojemnik na tłuszcz
- Przyłącze urządzenia

Tak
3 NAC



| | Wymiary powierzchni pieczenia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| Grill 650, szer. 400, US | szer. 250 mm gł. 420 mm | 4,08 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 21,8 kg | 115137 | 12 122,- PLN | 4015613549002 |
| Grill elektryczny 650, B800, TG | szer. 540 mm gł. 420 mm | 8,16 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 35 kg | 115141 | 17 601,- PLN | 4015613632438 |



Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO



- Materiał misy
- Kran spustowy tłuszczu
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Przyłącze urządzenia



CNS 18/10
Tak
Otwarte
1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
3 NAC

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|-----------|-----------------------------|---|-------|---------------|--------------|---------------|
| Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO | 13 l | 4 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 870 mm | 41 kg | 115155 | 16 035,- PLN | 4015613549187 |
| Patelnia uniw. 650 szer.600 US | 21 l | 8,1 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 870 mm | 45 kg | 115157 | 19 365,- PLN | 4015613549194 |



Grill lawowy gaz. 650, B400



- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie
- Rodzaj gazu



1
Nie
Zapłon Piezo
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Grill lawowy gaz. 650, B400 | szer. 330 mm gł. 580 mm | 7 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 36 kg | 1151583 | 9 974,- PLN | 4015613549040 |
| Grill lawowy gaz. 650, B800 | szer. 660 mm gł. 580 mm | 14 kW | szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 69,2 kg | 1151593 | 13 688,- PLN | 4015613549057 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt V LVG650Snack

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 325 x gł. 500 mm
- Ważna wskazówka: Do ława grilla z serii 650 Snack (szerokość 800 mm) potrzebne są 2 ruszty
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580

UVP* 2 031,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- właściwości



Stal
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
Osłona przeciwbryzgowa



115120



1152263

- Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Płyta grillowa el. 650 szer. 400 gładka | Gładkie | szer. 396 mm gł. 555 mm | 3,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 36 kg | 115108 | 8 409,- PLN | 4015613549125 |
| Płyta grillowa el. 650 szer. 600 gładka | Gładkie | szer. 596 mm gł. 555 mm | 7,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 51 kg | 115109 | 11 148,- PLN | 4015613549132 |
| Płyta grillowa el. 650 szer. 600 1/2-1/2 | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 596 mm gł. 555 mm | 7,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 51 kg | 115120 | 11 731,- PLN | 4015613549149 |
| Płyta grillowa gaz. 650 400G-G | Gładkie | szer. 395 mm gł. 515 mm | 6,5 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 35 kg | 1152263 | 8 601,- PLN | 4015613760667 |
| Płyta grillowa gaz. 650 600G-G | Gładkie | szer. 595 mm gł. 515 mm | 13 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 49,8 kg | 1152273 | 12 122,- PLN | 4015613760650 |
| Płyta grillowa gaz. 650 600G-GR | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 595 mm gł. 515 mm | 13 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 49,4 kg | 1152293 | 12 713,- PLN | 4015613764221 |



Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Termoodporny
- wymiary: szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346



115107

UVP* 661,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

UVP* 63,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0,004 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

UVP* 14,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



• Rodzaj gazu: Gaz płynny

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-------------|------------------|-------------|----------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Frytownica el. 650, szer. 400, 10L | 1 | 10 l | 1 | 9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 20,1 kg | 115204 | 8 018,- PLN | 4015613549071 |
| Frytownica el. 650, szer. 600, 2x10L | 2 | 10 l | 2 | 18 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 32 kg | 115205 | 13 105,- PLN | 4015613549088 |
| Frytownica gazowa 650, 8L, TG | 1 | 8 l | 1 | 7 kW | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 24,6 kg | 1152103 | 10 757,- PLN | 4015613702940 |
| Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG | 2 | 8 l | 2 | 14 kW | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 42,4 kg | 1152113 | 18 383,- PLN | 4015613702957 |



Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 588 x wys. 225 mm
- waga: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616

UVP* 411,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

- Wymiary kosza: szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 176 x gł. 550 x wys. 233 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610

UVP* 622,- PLN



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117



Ogrzewacz 600, szer.600

115115

UVP* 6 374,- PLN

GTIN 4015613549095



• Wielkość komory, format GN

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



1/1 GN

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

19,2 kg

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN



- Ilość komór
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody

1
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak



| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Bemar 650, szer. 400, 1/1GN | 1 x 1/1 GN | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 15 kg | 115111 | 6 570,- PLN | 4015613548982 |
| Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4 | 1 x 1/1 GN 2 x 1/4 GN | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 650 mm wys. 295 mm | 18,6 kg | 115112 | 8 409,- PLN | 4015613548999 |



Warnik d makar. 650, B600, 28L, 3K

115138

UVP* 13 887,- PLN

GTIN 4015613549064



- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

1
28 l
3
Z zaworem dopływu wody i odpływu
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
29 kg



Kosz zap., gotowarka do makar. 650

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 512 x wys. 232 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612

UVP* 489,- PLN

Element roboczy 650, szer. 400



| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Element roboczy 650, szer. 400 | szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm | 12,8 kg | 115116 | 2 422,- PLN | 4015613549224 |
| Element roboczy 650, szer. 400 | szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm | 21 kg | 115113 | 2 813,- PLN | 4015613549217 |



Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP* 5 787,- PLN

GTIN 4015613549200



- Wymiary komory
- Armatura do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
- Odpływ wody
- Właściwości
- wymiary
- waga

szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
 Bateria jednoczłonowa 1/2" do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek 1 1/2"
 Z osłoną komory
 szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 15,6 kg

Podstawa 650, szer.400, StCrNi



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

Otwarte
 Tak
 560 mm do 660 mm

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Podstawa 650, szer.400, StCrNi | szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm | 10 kg | 112020 | 2 187,- PLN | 4015613432847 |
| Podstawa 650, szer.600, StCrNi | szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm | 11,6 kg | 112021 | 2 383,- PLN | 4015613432854 |
| Podstawa 650, szer.700, StCrNi | szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm | 12,4 kg | 112121 | 2 618,- PLN | 4015613550237 |
| Podstawa 650, szer.800, StCrNi | szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,8 kg | 112022 | 2 931,- PLN | 4015613432861 |
| Podstawa 650, szer.1000, StCrNi | szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,2 kg | 112023 | 3 205,- PLN | 4015613432878 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa łącząca urządzenia 650

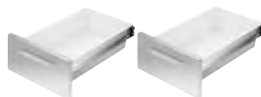
- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036

UVP* 203,- PLN

Szuflada 650, szer. 400, zestaw 2 szt.

- ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Tak
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- wymiary: szer. 396 x gł. 570 x wys. 392 mm
- waga: 9,1 kg
- GTIN: 4015613688466



112035

UVP* 3 713,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

UVP* 1 166,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

UVP* 1 327,- PLN

Bateria mieszająca, motaż ścienny

- wymiary: szer. 360 x gł. 525 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613432939



112030

UVP* 622,- PLN

Półka 650, szer.400

- wymiary: szer. 525 x gł. 660 x wys. 30 mm
- waga: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946



112031

UVP* 700,- PLN

Seria 700



Seria 700 - Standard dla profesjonalnych kuchni

W świecie cateringu wydajność często oznacza również głębokość. Nasza "Seria 700" o głębokości konstrukcyjnej 700 mm i wysokiej jakości materiale CNS 18/10 wyznacza ten standard i oferuje profesjonalne rozwiązania dla wymagających kuchni. Innowacyjna modułowa konstrukcja umożliwia elastyczne dostosowanie, a materiał spełnia najwyższe standardy higieny.

Wyjątkową cechą serii 700 jest szczelne połączenie urządzeń. Ta innowacyjna technologia zapewnia higieniczne połączenie między urządzeniami, zapobiegając wnikaniu brudu i bakterii. Funkcja ta pomaga zoptymalizować procesy czyszczenia i zapewnić zgodność z najwyższymi standardami higieny w profesjonalnych kuchniach.

Ponadto stale inwestujemy w rozwój produktów z serii 700, a nasz dedykowany dział badań i rozwoju nieustannie pracuje nad nowymi innowacjami, aby seria była jeszcze bardziej wydajna i wszechstronna. Oznacza to, że nowe produkty są regularnie dodawane, aby sprostać stale zmieniającym się wymaganiom świata gastronomii. Ten ciągły rozwój produktów utrzymuje serię 700 w czołówce technologii i oferuje profesjonalistom kuchennym najnowocześniejsze rozwiązania spełniające ich wymagania.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



▶ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gazowa 70020



- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Kuchnia gazowa 70020 | 2 | 1 x 6,2 kW 1 x 8,5 kW | 14,7 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 36,4 kg | 2851121 | 7 626,- PLN | 4015613771427 |
| Kuchnia gazowa 70040 | 4 | 2 x 6,2 kW 2 x 8,5 kW | 29,4 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 58 kg | 2851051 | 11 931,- PLN | 4015613767482 |
| Kuchnia gazowa 70060 | 6 | 3 x 6,2 kW 3 x 8,5 kW | 44,1 kW | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77,8 kg | 2851161 | 16 035,- PLN | 4015613771434 |



Kuchnia gazowa 70040 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze
do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone
do zestawu

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rodzaj piekarnika | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| Kuchnia gazowa 70040 EB11 | elektryczny | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 29,4 kW | 103,4 kg | 2851241 | 18 775,- PLN | 4015613771441 |
| Kuchnia gazowa 70040 EB21 | elektryczny | Grzałka górna / dolna | 2/1 GN | 29,4 kW | 111 kg | 2851271 | 20 148,- PLN | 4015613771465 |
| Kuchnia gazowa 70040 GB21 | gaz | Grzałka dolna | 2/1 GN | 36,9 kW | 115,4 kg | 2851251 | 17 601,- PLN | 4015613771458 |





Kuchnia gazowa 70060 EB11



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- wymiary

6
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rodzaj piekarnika | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|--------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| Kuchnia gazowa 70060 EB11 | elektryczny | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 44,1 kW | 133,8 kg | 2851361 | 23 278,- PLN | 4015613771489 |
| Kuchnia gazowa 70060 GB21 | gaz | Grzałka dolna | 2/1 GN | 51,6 kW | 149 kg | 2851261 | 23 278,- PLN | 4015613771472 |



Kuchnia gazowa 70060 GB1050

2851371

UVP* 26 018,- PLN

GTIN 4015613771496

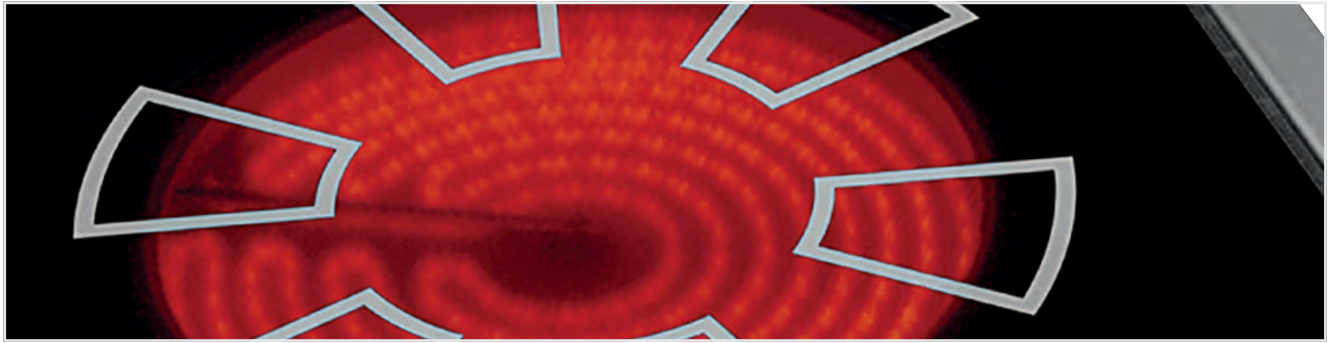


- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Wymiary piekarnika
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6
330 x 270 mm
3 x 6,2 kW, 3 x 8,5 kW
Tak
Zapłon ręczny
Gaz
Grzałka dolna
szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm
850 mm do 900 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
57,6 kW
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
176 kg



Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO | 2 | 2 x 2,3 kW | 4,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 32,6 kg | 287410 | 9 505,- PLN | 4015613484358 |
| Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO | 4 | 4 x 2,3 kW | 9,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 50 kg | 287420 | 14 670,- PLN | 4015613484365 |



Kuchnia elektryczna 700, 4 pola, EBO

287431

UVP* 22 183,- PLN

GTIN 4015613697475



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 2,3 kW
SCHOTT CERAN®
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
850 mm do 900 mm
12,85 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
83,2 kg

Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO



- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------|---|-------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO | 2 | 2 x 2,6 kW | 5,2 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 36 kg | 286102 | 5 905,- PLN | 4015613484303 |
| Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO | 4 | 4 x 2,6 kW | 10,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 50 kg | 286104 | 8 683,- PLN | 4015613484310 |
| Kuchnia el. 700, szer. 1200 6PL, PO | 6 | 6 x 2,6 kW | 15,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 75 kg | 286106 | 11 266,- PLN | 4015613484327 |



Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Materiał komory
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

4
4 x 2,6 kW
elektryczny
Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm



286326

| | Funkcje piekarnika | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|-----------------------|----------------------|------------------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 14,05 kW 400 V 50 Hz | 89,4 kg | 286225 | 17 018,- PLN | 4015613697482 |
| Kuch.el. 700, sz.800, 4p, piek.el. | Powietrze obiegowe | 1/1 GN | 14,05 kW 400 V 50 Hz | 100,6 kg | 286326 | 20 731,- PLN | 4015613697505 |
| Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEI | Grzałka górna / dolna | 2/1 GN | 15,8 kW 400 V 50/60 Hz | 106 kg | 286234W | 16 626,- PLN | 4015613580715 |



Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Materiał komory
- Norma gastronomiczna
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

6
6 x 2,6 kW
elektryczny
Powietrze obiegowe
Stal szlachetna
1/1 GN
3,65 kW
850 mm do 900 mm
19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm



286347

| | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|----------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6Pl, EBO | 112,8 kg | 286247 | 19 365,- PLN | 4015613697499 |
| Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PL, EBO | 128,8 kg | 286347 | 25 509,- PLN | 4015613697512 |



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1



Kuchnia indukcyjna dla kuchennych profesjonalistów – wolnostojące urządzenie z błyskawicznie nagrzewającymi się polami grzewczymi jest zawsze gotowe do działania dzięki wysoce wydajnym cewkom indukcyjnym o mocy 5 kW.

- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
850 mm do 900 mm
filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1 | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 35,6 kg | 286411 | 31 296,- PLN | 4015613690032 |
| Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1 | 4 | 4 x 5 kW | 20 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,4 kg | 286421 | 59 278,- PLN | 4015613696096 |



Element roboczy 700, szer. 400, PO



• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

| | Ilość szuflad | Wymiary szuflady | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---------------|---|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Element roboczy 700, szer. 400, PO | 1 | szer. 338 mm gł. 520 mm wys. 100 mm | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 32,6 kg | 284804 | 5 161,- PLN | 4015613484716 |
| Element roboczy 700, szer. 800, PO | – | – | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 37 kg | 284007 | 5 983,- PLN | 4015613484709 |

Bemar 700, szer. 400, PO, WIW



• Ilość komór

1

• Głębokość pojemnika GN maks.

150 mm



• Kranik doprowadzający wodę

Tak

• Kranik spustowy wody

Tak

• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Pojemniki GN

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------|---|-------|---------------|--------------|---------------|
| Bemar 700, szer. 400, PO, WIW | 1 x 1/1 GN | 1 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 33 kg | 286301 | 7 744,- PLN | 4015613484679 |
| Bemar 700, szer. 800, PO, WIW | 1 x 2/1 GN | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 39 kg | 286302 | 10 326,- PLN | 4015613484686 |



Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 39,- PLN



Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP* 17 601,- PLN

GTIN 4015613488233



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
12 l
850 mm do 900 mm
1 zatyczka zamykająca
1 taca 1/1 GN, głębokość 100 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
52 kg

Lawa-grill gazowy 700VR G90



Zalety solidnego grilla z lawą wulkaniczną z serii 700 to w skrócie: szybka gotowość do użycia, niski poziom emisji dymu, czystość pracy i znakomity smak grillowanego dania.

- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
1
Zapłon Piezo
850 mm do 900 mm
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|----------------------------|--------------------|---|-------|---------|--------------|---------------|
| Lawa-grill gazowy 700VR G90 | szer. 350 mm gł. 530 mm | 9 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 54 kg | 2856211 | 12 905,- PLN | 4015613702964 |
| Lawa-grill gazowy 700VR G180 | szer. 750 mm gł. 530 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 65 kg | 2856311 | 16 626,- PLN | 4015613714134 |



Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 231,- PLN

Płyta grillowa 700, szer400, gładką



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości



stal nierdzewna
850 mm do 900 mm



286509



2855061

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Płyta grillowa 700 el., szer400, gładką | Gładkie | szer. 320 mm gt. 445 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 44,2 kg | 286506 | 11 109,- PLN | 4015613610962 |
| Płyta grillowa 700 el., szer400, ryflowaną | Ryflowane | szer. 320 mm gt. 445 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 46 kg | 286507 | 11 539,- PLN | 4015613610979 |
| Płyta grillowa 700 el., szer800, gładką | Gładkie | szer. 720 mm gt. 445 mm | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 70,8 kg | 286508 | 16 235,- PLN | 4015613610993 |
| Płyta grillowa 700 el., szer.800, 1/2-1/2,OP | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 720 mm gt. 445 mm | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 72 kg | 286509 | 16 818,- PLN | 4015613611013 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką,OP | Gładkie | szer. 320 mm gt. 445 mm | 7 kW | szer. 400 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 46,6 kg | 2855061 | 10 874,- PLN | 4015613610948 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, ryflowaną,OP | Ryflowane | szer. 320 mm gt. 445 mm | 7 kW | szer. 400 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 44,6 kg | 2855071 | 11 266,- PLN | 4015613610955 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką,OP | Gładkie | szer. 720 mm gt. 445 mm | 14 kW | szer. 800 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 77,2 kg | 2855081 | 15 844,- PLN | 4015613610986 |
| Płyta grillowa 700 gaz, sz800, 1/2-1/2,OP | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 720 mm gt. 445 mm | 14 kW | szer. 800 mm gt. 700 mm wys. 850 mm | 76,9 kg | 2855051 | 16 427,- PLN | 4015613611006 |



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 60 x gt. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802



286099

UVP* 372,- PLN

Ośłona p. rozbr. seria 700, 400 mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 354 x gt. 470 x wys. 120 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263



285071

UVP* 348,- PLN

Ośłona p. rozbr. seria 700, 800mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 777 x gt. 555 x wys. 125 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270



285076

UVP* 383,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 15L



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu



- Strefa zimna
- Regulacja wysokości



- Przyłącze urządzenia

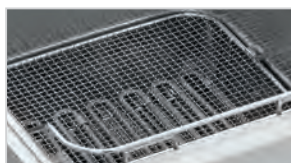
100 °C do 190 °C

Tak

Tak

850 mm do 900 mm

3 NAC



- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Grzałka możliwość wychylenia

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------------|------------------|-------------|---------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Frytownica 700, szer. 400, 15L | 1 | 15 l | 2 | 15 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 39,6 kg | 286917 | 11 461,- PLN | 4015613486208 |
| Frytownica 700, szer. 400, 2x9L | 2 | 9 l | 2 | 15 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41,8 kg | 286925 | 16 235,- PLN | 4015613486222 |
| Frytownica 700-E2110 | 2 | 11 l | 2 | 17,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 47,8 kg | 286921 | 16 818,- PLN | 4015613767475 |
| Frytownica 700, szer. 800, 2x15L | 2 | 15 l | 3 | 30 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 74,5 kg | 286922 | 19 796,- PLN | 4015613486215 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 9L

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 278 x wys. 104 mm
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 546 x gł. 110 x wys. 271 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613749150

286994

UVP* 383,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SE

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 4 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 130 x wys. 270 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658803

295928

UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LE

- Wymiary kosza: szer. 270 x gł. 280 x wys. 135 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 550 x gł. 270 x wys. 270 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613658810

295953

UVP* 466,- PLN

Kosz do frytownicy 700-E2110

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 285 x wys. 100 mm
- Pojemność: 5 l
- wymiary: szer. 198 x gł. 530 x wys. 250 mm
- waga: 0,83 kg
- GTIN: 4015613816197

286924

UVP* 528,- PLN

Drzwi 700-E2110

- Materiał: Stal szlachetna
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- wymiary: szer. 595 x gł. 88 x wys. 460 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613800288

285052

UVP* 1 166,- PLN

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L



- Rodzaj zapłonu
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu



Zapłon Piezo
100 °C do 190 °C
Tak
850 mm do 900 mm
Komora z dużą strefą zimną
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Frytownica gaz. 700 szer. 400, 15L | 1 | 15 l | 2 | 15 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,2 kg | 2859171 | 12 713,- PLN | 4015613484556 |
| Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L | 2 | 7 l | 2 | 11 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 52,9 kg | 2859251 | 15 844,- PLN | 4015613486185 |
| Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L | 2 | 15 l | 3 | 30 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 92 kg | 2859271 | 21 322,- PLN | 4015613486192 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 700 7L

- Wymiary kosza: szer. 113 x gł. 255 x wys. 111 mm
- Pojemność: 3,3 l
- wymiary: szer. 119 x gł. 560 x wys. 260 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613822822

286992

UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-SG

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 130 x wys. 250 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

UVP* 348,- PLN

Kosz do frytownicy 700 15L-LG

- Wymiary kosza: szer. 260 x gł. 270 x wys. 110 mm
- Pojemność: 7,7 l
- wymiary: szer. 525 x gł. 270 x wys. 250 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

UVP* 427,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

- wymiary: szer. 300 x gł. 65 x wys. 995 mm
- waga: 9,9 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720

UVP* 935,- PLN



2859271

Frytownica gaz. 700 szer. 800 2x15L
• Ważna wskazówka:
Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spalinę



Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP* 7 939,- PLN

GTIN 4015613701400



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



1/1 GN
150 mm
Promiennik grzewczy ceramiczny
850 mm do 900 mm
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
28,4 kg



Warnik do makaronu 700 szer.400 24L



- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory



- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Nie wchodzi w zakres dostawy

2/3 GN

24 l

850 mm do 900 mm

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

Kosze



286310



2853051

- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Ilość komór | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------|-------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Warnik do makaronu el. 700 szer.400 24L | 1 | 7 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 39,7 kg | 286305 | 11 852,- PLN | 4015613484594 |
| Warnik do makaronu el. 700 szer.800 2x24L | 2 | 14 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 66,2 kg | 286310 | 19 757,- PLN | 4015613484600 |
| Warnik do makaronu gaz. 700 szer.400 24L | 1 | 8,7 kW | szer. 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 2853051 | 11 852,- PLN | 4015613484563 |
| Warnik do makaronu gaz. 700 szer.800 2x24L | 2 | 17,4 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 75 kg | 2853101 | 20 340,- PLN | 4015613484587 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 330 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490489



284123

UVP* 775,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 335 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613490465



284113

UVP* 740,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/6GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 130 x gł. 160 x wys. 345 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116

UVP* 505,- PLN



Patelnia uchylna 700 E51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni

Dno Duplex

- Pojemność

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
60 l

- Pojemność użytkowa

52 l

- Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

- Kranik doprowadzający wodę

Tak

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Właściwości

Pokrywa uchylna

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 700 E51LHK | Ręcznie | 10 kW 400 V 50 Hz | 109,4 kg | 286681 | 27 191,- PLN | 4015613776965 |
| Patelnia uchylna 700 E51LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,25 kW 400 V 50 Hz | 107 kg | 286613 | 28 365,- PLN | 4015613776972 |



Patelnia uchylna 700 G51LHK



- Materiał misy

Stal szlachetna



- Wymiary patelni

Dno Duplex

- Pojemność

szer. 670 x gł. 400 x wys. 190 mm
60 l

- Pojemność użytkowa

52 l

- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- Zakres temperatury

50 °C do 300 °C

- Kranik doprowadzający wodę

Tak

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Właściwości

Pokrywa uchylna

- Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

- Moc przyłączeniowa gazu

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

- wymiary

12,5 kW

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

Mechanizm
przechyłowy

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 700 G51LHK | Ręcznie | 0,05 kW 230 V 50 Hz | 109,6 kg | 2856811 | 27 774,- PLN | 4015613737751 |
| Patelnia uchylna 700 G51LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 0,25 kW 230 V 50 Hz | 109,4 kg | 2856031 | 29 731,- PLN | 4015613776958 |





Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP* 34 626,- PLN

GTIN 4015613577869



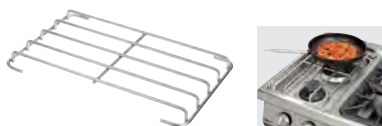
- Materiał kotła
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Przyłącze wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
55 l
50 l
Pośrednio
2 stopnie
1/2"
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu napelnienia
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
95 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: 2 pola grzewcze jedno za drugim
- wymiary: szer. 560 x gł. 352 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086

UVP* 818,- PLN

Płyta grillowa 700-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080

UVP* 1 053,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083

UVP* 1 053,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

- wymiary: szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085

UVP* 137,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050

UVP* 1 013,- PLN

Szufflady 700, szer.400, zestaw 2 szt.

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szufflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401

UVP* 5 318,- PLN

Kółka skretne 4S700

- Kółka skretne: 4 kółka skretne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613665986



285088

UVP* 935,- PLN

Seria 900



Seria 900 - Ekskluzywność w każdym wymiarze

Seria 900 na nowo definiuje ekskluzywność pod każdym względem. Dzięki imponującej głębokości zabudowy wynoszącej 900 mm i wysokiej jakości materiałowi CNS 18/10, urządzenia te oferują nie tylko dużą przestrzeń, ale także wyjątkową wydajność i higienę. Seria ta jest idealnym wyborem dla dużych zakładów gastronomicznych, klasycznych zakładów zbiorowego żywienia, takich jak stołówki i kuchnie hotelowe, które wyznaczają najwyższe standardy w zakresie wydajności i higieny oraz mogą przygotowywać duże ilości produktów.

Szczególną atrakcją serii 900 jest zaawansowana technologia łączenia, która zapewnia bezpieczne i szczelne połączenie między urządzeniami. Ta innowacyjna funkcja nie tylko umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni, ale także zapewnia higieniczne środowisko w kuchni. Urządzenia są zaprojektowane tak, aby łączyć się płynnie, minimalizując wnikiwanie brudu i bakterii między urządzeniami. To szczelne połączenie ułatwia czyszczenie i pomaga utrzymać najwyższe standardy higieny.

Połączenie ekskluzywności, wydajności i higieny sprawia, że seria 900 jest idealnym wyborem dla wymagających środowisk gastronomicznych, w których jakość i wydajność mają kluczowe znaczenie.

Prosimy o kontakt w celu uzyskania indywidualnej porady dotyczącej urządzeń serii.

4-paln.kuchnia gazowa, PO



- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|----------------------|------------------------------------|--------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| 4-paln. kuchnia gazowa, PO | 4 | 1 x 3,5 kW 1 x 5 kW 2 x 8 kW | 24,5 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 95 kg | 2951131 | 14 279,- PLN | 4015613682099 |
| 6-paln. kuchnia gazowa, PO | 6 | 1 x 3,5 kW 2 x 5 kW 3 x 8 kW | 37,5 kW | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 137,1 kg | 2951121 | 19 757,- PLN | 4015613682105 |



4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

4
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

- wymiary



► Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



► Łatwe czyszczenie
► Wgłębienia palników z wyjmowaną tacą na skapujący tłuszcz

| | Rodzaj piekarnika | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| 4-paln.kuchnia gaz., piek. el.2/1GN | elektryczny | 24,5 kW | 136,8 kg | 2952271 | 20 731,- PLN | 4015613682754 |
| Kuchnia gaz. 900, szer.900, 4PAL, PG | gaz | 32,5 kW | 146,4 kg | 2952171 | 19 948,- PLN | 4015613682747 |





6paln.kuchnia gaz.,piek.el.2/1GN,NS



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj zapłonu
- Wymiary piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

6
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
Zapłon ręczny
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
2/1 GN
900 mm do 950 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm

- wymiary

| | Rodzaj piekarnika | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|----------|---------|--------------|---------------|
| 6paln.kuchnia gaz.,piek. el.2/1GN,NS | elektryczny | 37,5 kW | 186,6 kg | 2952481 | 27 774,- PLN | 4015613682778 |
| 6paln.kuchnia gaz,piek. gaz.2/1GN,NS | gaz | 45,5 kW | 195,9 kg | 2952291 | 26 992,- PLN | 4015613682761 |



2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO



- Rodzaj pól grzewczych
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
900 mm do 950 mm
3 NAC

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| 2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO | 2 | 2 x 4 kW | 8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 36,8 kg | 296411 | 12 713,- PLN | 4015613672830 |
| 4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO | 4 | 4 x 4 kW | 16 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 61,6 kg | 296421 | 20 731,- PLN | 4015613668543 |





4-paln. kuchnia cer., piek.el.2/1GN

296431

UVP* 26 601,- PLN

GTIN 4015613672847



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Szlano-ceramiczna płyta kuchenna elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
101,6 kg



Kuchnia el. 4 płyty, PO

296215

UVP* 17 209,- PLN

GTIN 4015613673332



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
Otwarte
900 mm do 950 mm
16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
84,2 kg



Kuchnia el. 900, szer. 900 4PL, PEI

296325

UVP* 24 644,- PLN

GTIN 4015613668536



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

4
4 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
125,2 kg





Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217

UVP* 33 061,- PLN

GTIN 4015613672861



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Norma gastronomiczna
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

6
6 x 4 kW
elektryczny
2/1 GN
900 mm do 950 mm
29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
172,6 kg

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO



- Materiał powierzchni grzewczej
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Szkló
900 mm do 950 mm
Osobno regulowane strefy grzewcze
3 NAC



| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|---|---------|----------|--------------|---------------|
| 2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO | 2 | 2 x 5 kW | 10 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 53,8 kg | 296318V1 | 36 583,- PLN | 4015613830490 |
| 4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO | 4 | 4 x 5 kW | 20 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 83 kg | 296319V1 | 62 600,- PLN | 4015613830506 |



Element roboczy, PO



- Rodzaj podstawy
- Regulacja wysokości

Otwarte
900 mm do 950 mm



| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Element roboczy, PO | szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm | 27,8 kg | 296105 | 4 418,- PLN | 4015613672922 |
| Element neutralny 900, szer.900, OU | szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm | 43,3 kg | 296106 | 5 748,- PLN | 4015613672939 |

Bemar el., PO



- Ilość komór 1
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Kranik spustowy wody Tak
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

1
150 mm
Tak
Tak
900 mm do 950 mm
Pojemniki GN
3 NAC

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-------------------------------|-----------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Bemar el., PO | 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 36,4 kg | 296303 | 9 383,- PLN | 4015613668567 |
| Bemar el., PO | 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN | 7 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 54,2 kg | 296304 | 12 713,- PLN | 4015613672915 |



Wyposażenie dodatkowe

Przegrodka 310

- wymiary: szer. 24 x gł. 324 x wys. 13 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613682723

296308

UVP* 113,- PLN

Przegrodka 685

- wymiary: szer. 20 x gł. 685 x wys. 10 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307

UVP* 176,- PLN



Patelnia wielofunkcyjna el.

296426

UVP* 24 844,- PLN

GTIN 4015613672908



- Materiał misy
- Pojemność
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
32 l
900 mm do 950 mm
1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
98,2 kg



Płyta grillowa elektryczna 900, gładka



- Materiał powierzchni roboczej
- Regulacja wysokości

Stal
900 mm do 950 mm



- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| Płyta grillowa elektryczna 900, gładka | Gładkie | szer. 355 mm gł. 760 mm | 7,5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 66,4 kg | 296507 | 11 931,- PLN | 4015613672946 |
| Płyta grillowa el. gładka, PO | Gładkie | szer. 723 mm gł. 760 mm | 15 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 123 kg | 296510 | 16 427,- PLN | 4015613672960 |
| Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 15 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 121,6 kg | 296511 | 17 018,- PLN | 4015613672977 |
| Płyta grillowa gazowa gładka, PO | Gładkie | szer. 355 mm gł. 760 mm | 9 kW | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 63,8 kg | 2955041 | 11 539,- PLN | 4015613672953 |
| Płyta grillowa gazowa, gładka, PO | Gładkie | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 118 kg | 2955081 | 15 061,- PLN | 4015613668611 |
| Płyta grillowa gazowa, ryflowaną, OU | Ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 111,8 kg | 2955091 | 16 035,- PLN | 4015613790725 |
| Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 723 mm gł. 760 mm | 18 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 115,2 kg | 2955061 | 15 644,- PLN | 4015613672984 |



Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033



286100

UVP* 247,- PLN

Osłona antybrzygowa 940

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 400 x gł. 720 x wys. 98 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613676944



296072

UVP* 857,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 870 x gł. 713 x wys. 98 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026



296078

UVP* 896,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980-1

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 765 x gł. 720 x wys. 100 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613831602



296079

UVP* 896,- PLN





Lawa-grill gazowy, PO



- Rodzaj rusztu grillowego
- Ilość powierzchni grillowych
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Regulacja wysokości
- W zestawie
- Rodzaj gazu

Ruszt V (do mięsa)
1
Tak
Zapłon Piezo
900 mm do 950 mm
Kamienie lawowe do pierwszego
napelnienia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu
ziemnego L dołączone do zestawu



| | Wymiary powierzchni grilla | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|----------------------------|--------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| Lawa-grill gazowy, PO | szer. 350 mm gl. 505 mm | 12 kW | szer. 400 mm gl. 900 mm wys. 900 mm | 49,7 kg | 2954521 | 10 949,- PLN | 4015613672991 |
| Lawa-grill gazowy, PO | szer. 750 mm gl. 505 mm | 24 kW | szer. 800 mm gl. 900 mm wys. 900 mm | 103 kg | 2954631 | 17 644,- PLN | 4015613673004 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gl. 548 x wys. 42 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472

UVP* 1 405,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 373 x gl. 617 x wys. 32 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613681894



296471

UVP* 1 248,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gl. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 231,- PLN

Ruszt okrągły do ryb

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 377 x gl. 550 x wys. 45 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474

UVP* 3 123,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gl. 505 mm
- wymiary: szer. 612 x gl. 772 x wys. 30 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473

UVP* 2 070,- PLN

Frytownica na szafce, elektryczna



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia



20 L

20 l
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC



| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|-------------|-------------|------------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Frytownica na szafce, elektryczna | 1 | 1 | 17,4 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 54,8 kg | 296630 | 13 887,- PLN | 4015613673011 |
| Frytownica el. na szafce, 2 komory | 2 | 2 | 34,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 88,8 kg | 296970 | 23 861,- PLN | 4015613673028 |



Frytownica na szafce, gazowa



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu



20 L

20 l
Tak
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
900 mm do 950 mm
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu



| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa gazu | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| Frytownica na szafce, gazowa | 1 | 1 | 18 kW | szer. 400 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 71,8 kg | 2959961 | 15 253,- PLN | 4015613670980 |
| Frytownica gaz. na szafce, 2 komory | 2 | 2 | 36 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 124,6 kg | 2959521 | 25 035,- PLN | 4015613673035 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633

UVP* 309,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 290 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613677118

296634

UVP* 383,- PLN

Kominek 900XL

- wymiary: szer. 400 x gł. 170 x wys. 1 060 mm
- waga: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064

UVP* 1 640,- PLN

Warnik do makaronu el., 1 komora



- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary

1
1/1 GN
40 l
900 mm do 950 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm



- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H

| | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------|----------------|--------------|---------------|
| Warnik do makaronu el., 1 komora | 9,6 kW 400 V 50/60 Hz | 45,2 kg | 296311 | 14 279,- PLN | 4015613668581 |
| Warnik do makaronu gaz., 1 komora | 13,9 kW | 61,4 kg | 2953031 | 14 670,- PLN | 4015613673042 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 340 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613677057



284124

UVP* 607,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 160 x gł. 510 x wys. 335 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677064



284114

UVP* 661,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 305 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117

UVP* 427,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Stal szlachetna
szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
87 l
70 l
100 °C do 300 °C
Tak
900 mm do 950 mm
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------|--------|---------------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 900 E87LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,2 kW 400 V 50/60 Hz | 162 kg | 296677 | 44 992,- PLN | 4015613745541 |
| Patelnia uchylna 900 E87LHK | Ręcznie | 9,9 kW 400 V 50/60 Hz | 150 kg | 296607 | 36 774,- PLN | 4015613745558 |



Kocioł warz. el., 100L



CNS
18/10

- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Kranik spustowy
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

Podwójne ściany
Pośrednio
Tak
900 mm do 950 mm
Automatyczna kontrola poziomu napełnienia
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm



| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|--------------------|----------------------------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Kocioł warz. el., 100L | 117 l | 100 l | 16 kW 400 V 50/60 Hz | 139,6 kg | 296910 | 40 296,- PLN | 4015613673141 |
| Kocioł warz.el., 135L | 152 l | 135 l | 18 kW 400 V 50/60 Hz | 145,8 kg | 296911 | 41 470,- PLN | 4015613673158 |



Wyposażenie dodatkowe

Płyta grillowa 900-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613676920



296051

UVP* 1 679,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 19 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613676937



296056

UVP* 1 405,- PLN

Pierścień pod mały garnek

- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 18 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906



296086

UVP* 141,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

- Zawias drzwi: Prawo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680811



296014

UVP* 1 131,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

- Zawias drzwi: Lewo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613680828



296015

UVP* 1 131,- PLN

Kółka skrętne 45900

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 3,3 kg
- GTIN: 4015613680804



295088

UVP* 1 166,- PLN

TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

To nie takie proste. A może jednak? Jedno jest pewne: w przypadku urządzeń do gotowania marki Bartscher masz seryjną gwarancję na udane danie – niezależnie od tego, czy korzystasz z pieca konwekcyjno-parowego, pieca konwekcyjnego czy urządzenia do gotowania Sous Vide.

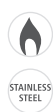


Kuchnia gazowa BGH 600-521

1519821

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613843841



- Ilość pól grzewczych 5
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
- Palnik gazowy Palnik pojedynczy
Palnik podwójny
- Rodzaj zapłonu Elektroniczny zapłon jedną ręką elektryczny
- Rodzaj piekarnika Tak
- Piekarnik wielofunkcyjny A (Nr EU 65 / 2014)
- Klasa wydajności energetycznej 104 l
- Pojemność piekarnika 0,94 kWh / cykl
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej 0,96 kWh / cykl
- Zużycie energii termoobieg 2,5 kW
- Moc przyłączeniowa piekarnika Gotowe do podłączenia
- Przyłącze piekarnika 850 mm do 900 mm
- Regulacja wysokości 2 ruszty
- W zestawie 1 blacha do pieczenia
- Rodzaj gazu dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu gaz ziemny H (20 mbar)
- Moc przyłączeniowa 11,5 kW
- wymiary szer. 895 x gł. 645 x wys. 900 mm
- waga 65,8 kg

Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 102,- PLN



Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613616940



- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny elektryczny
- Rodzaj piekarnika Powietrze obiegowe
- Funkcje piekarnika 1/1 GN
- Norma gastronomiczna 3,1 kW
- Moc przyłączeniowa piekarnika Gotowe do podłączenia
- Przyłącze piekarnika 2 blachy do pieczenia
- W zestawie 1 ruszt
- Regulacja wysokości 850 mm do 910 mm
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
- Moc przyłączeniowa Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
- wymiary 21 kW
- waga szer. 700 x gł. 700 x wys. 850 mm
- 100,8 kg

Blacha 1/1GN, 20 mm

- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

UVP* 153,- PLN



Kuchnia gazowa MFGO 7040



Seria kuchni gazowych MFG – podstawowe modele dla profesjonalnych użytkowników, które wyróżnia solidna konstrukcja ze stali szlachetnej. Intuicyjna obsługa za pomocą płomienia pilotowego sprawia, że produkt doskonale nadaje się do codziennego użytku w kuchni.

- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|----------------------|-------------------------|--------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| MFGO 7040 | 4 | 2 x 3,5 kW 2 x 6 kW | 19 kW | szer. 800 mm gł. 700 mm wys. 910 mm | 56,4 kg | 1582051 | 10 166,- PLN | 4015613698878 |
| MFGO 7060 | 6 | 3 x 3,5 kW 3 x 6 kW | 28,5 kW | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm | 79,2 kg | 1582101 | 12 122,- PLN | 4015613635033 |



Kuchnia gazowa MFG 7341



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj piekarnika
- Funkcje piekarnika
- Norma gastronomiczna
- W zestawie
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Palnik pojedynczy
Zapłon ręczny
Tak
elektryczny
Grzałka górna / dolna
2/1 GN
1 ruszt
910 mm do 955 mm
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu



1582201

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|----------------------|-------------------------|--------------------|---|----------|---------|--------------|---------------|
| MFG 7341 | 4 | 2 x 3,5 kW 2 x 6 kW | 19 kW | szer. 800 mm gł. 730 mm wys. 910 mm | 108,4 kg | 1582011 | 14 279,- PLN | 4015613749136 |
| MFG 7360 | 6 | 3 x 3,5 kW 3 x 6 kW | 28,5 kW | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 910 mm | 129,4 kg | 1582201 | 17 409,- PLN | 4015613635040 |



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

UVP* 192,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

UVP* 231,- PLN



Kuchnia ceramiczna 5K-EBMF

155670

UVP* 11 148,- PLN

GTIN 4015613843834



- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych



- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

5
1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW,
2 x 1,2 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
104 l
0,94 kWh / cykl
0,96 kWh / cykl
2,5 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
890 mm do 915 mm
11,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm
72,4 kg

Blacha do pieczenia

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

UVP* 141,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 102,- PLN



Kuchnia indukcyjna 6K-EBMF

286426

UVP* 15 253,- PLN

GTIN 4015613772943



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych

- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj piekarnika
- Piekarnik wielofunkcyjny
- Klasa wydajności energetycznej
- Pojemność piekarnika
- Zużycie energii grzałki górnej/dolnej
- Zużycie energii termoobiegu
- Moc przyłączeniowa piekarnika
- W zestawie

- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal
6
do 2,1 kW maks. na płytę dzięki funkcji
Powersharing łącznie maks. 7,4 kW
Szkło
elektryczny
Tak
A (Nr EU 65 / 2014)
87 l
0,87 kWh / cykl
1,11 kWh / cykl
2,45 kW
1 blacha do pieczenia
2 ruszty
900 mm do 940 mm
10,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 900 x gł. 650 x wys. 890 mm
67,4 kg

Blacha do pieczenia 6K-EBMF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- Ważna wskazówka: Do korzystania z blachy do pieczenia wymagany jest ruszt piekarnika 6K-EBMF.
- wymiary: szer. 590 x gł. 320 x wys. 27 mm
- waga: 1,44 kg
- GTIN: 4015613848075

150960

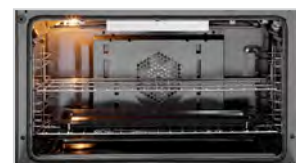
UVP* 505,- PLN

Ruszt do piekarnika 6K-EBMF

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 664 x gł. 332 x wys. 20 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613814919

150959

UVP* 141,- PLN





Kuchenka indukcyjna 2-palnikowa GU

105764

UVP* 8 018,- PLN

GTIN 4015613803821



STAINLESS STEEL

Dzięki 2-palnikowej kuchenke indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który nie zajmie wiele miejsca. Szklane pole grzewcze zapewni wystarczającą przestrzeń do pracy, a całkowita moc 8,5 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury. Zamknięta drzwiami skrzydłowymi podstawa to miejsce, w którym schowasz garnki i patelnie.

- Ilość pól grzewczych 2
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 5 kW, 1 x 3,5 kW
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość stopni mocy 10
- Regulacja wysokości 830 mm do 860 mm
- Właściwości Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo
Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
- Moc przyłączeniowa 8,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 830 mm
- waga 42,4 kg



Kuchenka indukcyjna 4-palnikowa GU

105765

UVP* 14 470,- PLN

GTIN 4015613803814



STAINLESS STEEL

Dzięki 4-palnikowej kuchenke indukcyjnej GU zyskasz niezawodnego partnera w kuchni, który zapewni dostateczną moc. Dzielone, szklane pole grzewcze zapewni rewelacyjną przestrzeń do pracy, a całkowita moc 17 kW może być sterowana za pomocą stopni mocy lub temperatury.

- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5 kW, 2 x 3,5 kW
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość stopni mocy 10
- Regulacja wysokości 830 mm do 860 mm
- Właściwości Regulacja pól grzewczych możliwa za pomocą poziomów mocy lub temperatury
Sterowanie za pomocą pokrętła, dotykowo
- Moc przyłączeniowa 17 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 830 mm
- waga 72,2 kg



Taboret grzewczy E 1K350

105343

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613126036



- Średnica pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



300 mm
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
16,4 kg



Taboret grzewczy E 1K500

105325

UVP* 5 748,- PLN

GTIN 4015613633244



- Średnica pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



400 mm
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
34,2 kg



Taboret grzewczy IND 1K300

105817

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613783604



Przenośna kuchenka taboretowa to idealny sprzęt do gotowania wewnątrz jak i na zewnątrz. Dzięki maksymalnej mocy 5 kW przygotujesz praktycznie każdą potrawę bez ograniczeń. Indukcyjne pole grzewcze umożliwia szybką i efektywną pracę, jednocześnie emitując niewielkie ciepło do otoczenia.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Średnica pola grzewczego
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Ilość stopni mocy
- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkló
300 mm
5000 W
9
60 kg
5 kW | 380-400 V | 50-60 Hz
3 NAC
szer. 500 x gł. 500 x wys. 410 mm
15,4 kg





Taboret gazowy G-1KB 1K680

1054513

UVP* 1 350,- PLN

GTIN 4015613683256



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik mocny
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego G20 (50 mbar) zostały dołączone do zestawu
50 kg
6,8 kW
szer. 400 x gł. 440 x wys. 385 mm
12,6 kg

Pierścień pod mały garnek G-1KB 1K680

- Materiał: Stal szlachetna
- średnica naczynia do gotowania: 175 - 230 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 390 x wys. 25 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613756806

105453

UVP* 82,- PLN

Nadstawka wok G-1KB 1K680

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica otworu na wok: 314 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 90 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613724690

105452

UVP* 282,- PLN



Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613734552



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik podwójny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
7 kW
szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu



- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa

Palnik z wypustkami
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
12,5 kW



1051603

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| G-WB 1K1250 | szer. 660 mm gł. 590 mm wys. 520 mm | 28,6 kg | 1051503 | 9 383,- PLN | 4015613734545 |
| G-WB 1K1250 XL | szer. 590 mm gł. 680 mm wys. 820 mm | 31 kg | 1051603 | 10 949,- PLN | 4015613734088 |





Taboret gazowy G-1KB 1K2000

1051993

UVP* 8 018,- PLN

GTIN 4015613804729



Duże i ciężkie garnki, patelnie do paelli i żeliwne nie są wyzwaniem dla tego taboretu gazowego. Wyjątkowo duże pole grzewcze, wyróżniające się wysoką nośnością i mocą 20 kW, bez problemu pozwala przygotować potrawy w większych ilościach w plenerze.



- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu
- Nośność maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Palnik pojedynczy
Palnik mocny
Zapłon ręczny
Tak
Gaz płynny
60 kg
20 kW
szer. 600 x gł. 620 x wys. 505 mm
22,6 kg

Podstawa G-1KB 1K2000

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 270 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613804736

105198

UVP* 1 131,- PLN



Kuchenka gazowa 1K750



- Palnik gazowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu



Palnik z wypustkami
50 mbar
Propan



| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Rodzaj zapłonu | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------------------------|----------------|--------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| 1K750 | 7,5 kW | Zapłon ręczny | 7,5 kW | szer. 398 mm gł. 570 mm wys. 170 mm | 6 kg | 1054503 | 775,- PLN | 4015613467764 |
| 1K1050 | 10,5 kW | Zapłon Piezo | 10,5 kW | szer. 410 mm gł. 540 mm wys. 180 mm | 5,3 kg | 1054603 | 360,- PLN | 4015613682860 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557

500180

UVP* 583,- PLN



Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Możliwość zastosowania: na zewnątrz pomieszczeń
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 383,- PLN



Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613630977



CNS
18/10

- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
1 x 11,5 kW
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
Tak
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu
11,5 kW
szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
25,4 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki



CNS
18/10

- Wielkość pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu

Ø 290 mm
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
960 mm do 985 mm
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar)
dołączone do zestawu



1053103

| | Ilość pól grzewczych | Ułożenie pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|---|-------|---------|--------------|---------------|
| Kuchenka gazowa wok, 2 palniki | 2 | 2 x 11,5 kW | 23 kW | szer. 900 mm gł. 600 mm wys. 960 mm | 58 kg | 1052103 | 10 366,- PLN | 4015613610764 |
| Kuchenka gazowa wok, 3 palniki | 3 | 3 x 11,5 kW | 34,5 kW | szer. 1 500 mm gł. 600 mm wys. 960 mm | 85 kg | 1053103 | 13 496,- PLN | 4015613610771 |



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



▶ Patelnie wok
zob. katalog str 145

A105960

UVP* 583,- PLN

Patelnie uchylnie



Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał misy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

Stal nikloowo-chromowa
Ręcznie
Tak
850 mm do 910 mm
W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
3 NAC



| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------------|---------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| E80LHK | 70 l | 9,9 kW 400 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 158 kg | 193036 | 29 265,- PLN | 4015613721224 |
| E120LHK | 100 l | 14,8 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 237 kg | 193062 | 46 948,- PLN | 4015613723464 |



Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał misy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

Stal nikloowo-chromowa
Zapłon Piezo
Tak
Ręcznie
Tak
850 mm do 910 mm
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
System bezpieczeństwa z termoelementem
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa gazu | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------------|-------------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| G80LHK | 70 l | 22 kW | szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 162,6 kg | 1930311 | 28 483,- PLN | 4015613721231 |
| G120LHK | 100 l | 30 kW | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 220 kg | 1930511 | 44 706,- PLN | 4015613723471 |



Kotły warzelne



Kocioł warzelny E113L



- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości



- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

Stal szlachetna

Pośrednio

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki

Kontrola ciśnienia: armatury lejkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu

Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

W zestawie: sito odpływowe

Kocioł warzelny do ogrzewania parowego

3 NAC

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|--------------------|----------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| E113L | 102 l | 16 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 143 kg | 280015 | 39 122,- PLN | 4015613705378 |
| E145L | 135 l | 18 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 155 kg | 280016 | 41 079,- PLN | 4015613705392 |
| E220L | 200 l | 32 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm | 235 kg | 280021 | 57 322,- PLN | 4015613353326 |
| E342L | 317 l | 36 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm | 280 kg | 280022 | 67 887,- PLN | 4015613353333 |
| E480L | 455 l | 36 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm | 300 kg | 280023 | 90 973,- PLN | 4015613353340 |





Kocioł warzelny G113L



- Materiał kotła
- Regulacja temperatury
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Rodzaj gazu

Stal szlachetna
2 stopnie
Zapłon Piezo
Pośrednio
850 mm do 900 mm
Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki
Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika o wysokim stopniu skuteczności
Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne
Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
W zestawie: sito odpływowe
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu

| | Pojemność użytkowa | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|--------------------|--------------------|---|--------|----------------|--------------|---------------|
| G113L | 102 l | 21 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 143 kg | 2800021 | 41 470,- PLN | 4015613705354 |
| G150L | 145 l | 21 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 153 kg | 2800031 | 43 626,- PLN | 4015613705361 |
| G342L | 317 l | 48 kW | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm | 277 kg | 2800071 | 68 669,- PLN | 4015613353203 |
| G480L | 455 l | 58 kW | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm | 305 kg | 2800081 | 88 234,- PLN | 4015613353210 |



Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

- wymiary: szer. 110 x gł. 145 x wys. 80 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951



296999

UVP* 192,- PLN

Snackpoint



Snackpoint 200

107301

UVP* 7 818,- PLN

GTIN 4015613756820



Najwyższa elastyczność w zakresie przygotowania i wydawania dań. Snackpoint 200 umożliwia przygotowanie i wydawanie potraw z wykorzystaniem szerokiej gamy wyposażenia: od stanowiska z hot-dogami przez stację grillową po bar z kawą – mobilna stacja zapewnia możliwość szybkiej i łatwej zmiany funkcji, dzięki czemu jest błyskawicznie gotowa na kolejne kulinarne wyzwania.

- Ilość stref 1
- Z nadstawą szklaną Tak
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 790 x gł. 200 x wys. 300 mm
- Właściwości wnętrza regulowanej Regulowana wysokość półki wkładanej, 3 wysokości
Powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x gł. 590 mm
Możliwość wyposażenia w dostępne opcjonalnie półki wkładane
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 755 x gł. 580 mm
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- właściwości 2 kanały kablowe
Magnetyczny front ze stali szlachetnej do wykorzystania jako powierzchnia reklamowa
Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika
Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym
Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
- W zestawie Nadstawka szklana
2 elementy łączące
Możliwość regulowanego montażu wzmocnienia opcjonalnie dostępnych półek wtykanych
- wymiary szer. 800 x gł. 600 x wys. 1 225 mm
- waga 42,3 kg



- ▶ Wszechstronność z każdej strony
- ▶ 1 strefa robocza
- ▶ powierzchnia do ustawiania: szer. 760 x gł. 590 mm
- ▶ przystosowana do maks. 2 urządzeń nablutowych



- ▶ Wszechstronne kombinacje urządzeń dzięki opcjonalnie dostępnym półkom wkładanym



- ▶ Możliwość połączenia 2 i więcej urządzeń Snackpoint 200
- ▶ dostępna opcjonalnie skrócona szyba szklana



- ▶ Szyby szklane (szkło bezpieczne) zaokrąglone od strony użytkownika

Wyposażenie dodatkowe

Półka wkładana M1 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: frytownica SNACK III Plus, Wymiary: szer. 380 x głęb. 280 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 2 kanały kablowe
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761770



107302

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M2 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: kuchenka indukcyjna IK 305-EB, Wymiary: szer. 270 x głęb. 490 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613761787



107303

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M3 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: płyta grillowa GDP 320E-G, Wymiary: szer. 330 x głęb. 550 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- właściwości: Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,78 kg
- GTIN: 4015613761794



107304

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M4 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka 1: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wnęka 2: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 0,77 kg
- GTIN: 4015613761800

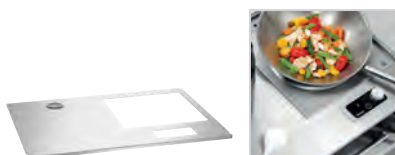


107305

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M5 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: wok indukcyjny IW35-EB, Wymiary na wok: szer. 330 x głęb. 350 mm, Wymiary na panel obsługi: szer. 150 x głęb. 70 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy, Otwory wentylacyjne
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613761817

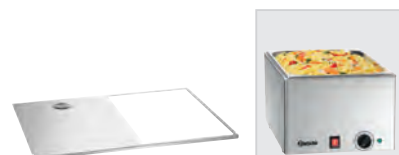


107306

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M6 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wnęka: Zastosowanie: bema 1/1 GN, 150 mm, Wymiary: szer. 345 x głęb. 545 mm
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 375 x gł. 575 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613761824

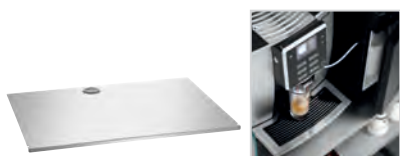


107307

UVP* 528,- PLN

Półka wkładana M7 Snackpoint 200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 755 x gł. 578 mm
- właściwości: 1 kanał kablowy
- wymiary: szer. 755 x gł. 578 x wys. 15 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613761831



107308

UVP* 528,- PLN

Szyba szklana VB Snackpoint 200

- Materiał: Szkło
- właściwości: Ze wstępnie przygotowanymi otworami
- Ważna wskazówka: Każde połączenie wymaga 2 szyb szklanych
- wymiary: szer. 195 x gł. 6 x wys. 300 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613761848



107309

UVP* 661,- PLN

Pokrowiec Snackpoint 200

- Materiał: Tkanina poliestrowa, Z obustronną powłoką PVC
- Przystosowane do: Snackpoint 200
- Wersja: Składana, Zintegrowana wyściółka, Zamknięcie na rzep z 4 stron
- Ważna wskazówka: Wykorzystanie w Snackpoint bez nadstawki szklanej
- wymiary: szer. 850 x gł. 630 x wys. 915 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613768700



107310

UVP* 1 248,- PLN

Stacje do gotowania



Stacja do gotowania KST2200 Plus



Mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400 V – do tego nawet 2-3 urządzenia nablatowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

- Regulacja nadmuchu
 - Materiał filtra
 - Rodzaj filtra
 - Oświetlenie
 - Kółka skrętne
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Przyłącze urządzenia
- 4-stopniowo
 - Stal szlachetna
 - Filtr z węglem aktywnym
 - Filtr labiryntowy
 - Filtr zeolitowy
 - LED
 - Na osłonie
 - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Urządzenia elektryczne
 - Podesty
 - Półka boczna
 - Przewód zasilający
 - 3 NAC

Stacja do gotowania KST2200 Plus

- Przystosowane do 2 urządzeń nastolnych
- Wymiary powierzchni strefy roboczej Szer. 805 x głęb. 600 mm
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1075 x gł. 740 x wys. 345 mm
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 805 x głęb. 600 x wys. 150 mm
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucce do gotowania
- Ilość filtrów 2
- Wersja gniazd 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Moc przyłączeniowa 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 1 125 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
- waga 108,4 kg
- GTIN 4015613731858



107300

UVP* 50 861,- PLN

Stacja do gotowania KST3240 Plus

- Przystosowane do 2-3 urządzeń nastolnych
- Wymiary powierzchni strefy roboczej Szer. 1.208 x głęb. 600 mm
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucce do gotowania
- Ilość filtrów 3
- Wersja gniazd 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Moc przyłączeniowa 24 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 265 mm
- waga 146 kg
- GTIN 4015613697093



107290

UVP* 54 774,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Mata filtracyjna z węglem KST2200 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST2200 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 760 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613769493

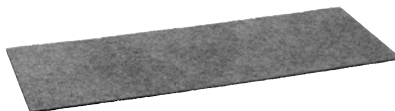


107291

UVP* 153,- PLN

Mata filtracyjna z węglem KST3240 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST3240 Plus jest zamontowana 1 mata filtracyjna z węglem aktywnym
- wymiary: szer. 1 120 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634



107273

UVP* 270,- PLN

Filtr zeolitowy KST Plus

- Materiał: Zeolit
- Ważna wskazówka:
W stacji do gotowania KST2200 Plus wbudowane są 2 filtry zeolitowe, W stacji do gotowania KST3240 Plus wbudowane są 3 filtry zeolitowe
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 16 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613692326



107274

UVP* 1 248,- PLN

Podest 100 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

UVP* 935,- PLN

Podest 200 KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613684659



107277

UVP* 1 992,- PLN



Półka do przesuwania tac KST2200 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 100 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613765822



107289

UVP* 1 949,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 490 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334



107278

UVP* 2 226,- PLN



Półka boczna KST Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695341



107279

UVP* 2 774,- PLN



Piece typu High Speed



Snackjet 200

120751

UVP* 24 061,- PLN

GTIN 4015613736587



Snackjet marki Bartscher to idealny piec typu High Speed, który sprawdzi się zarówno w gastronomii systemowej, jak i w innych obszarach gastronomii. Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej sprawi, że praktycznie każda przekąska zachowa swoją chrupkość, świeżość i soczystość. Dzięki 1024 programom i 15 fazom obróbki termicznej można przygotować najróżniejsze przekąski w najkrótszym możliwym czasie i bez zbędnych komplikacji.

- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Funkcje
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Prędkość wentylatora
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc gorącego powietrza
- Czas nagrzewania
- port USB
- W zestawie

Stal szlachetna
szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm
Połączenie gorącego powietrza i mikrofała
Gorące powietrze
Mikrofała
1.024
Z możliwością indywidualnego zaprogramowania
Maks. 15 na program
25 °C do 280 °C
0 do 20 minut
10 % do 100 %
1500 W
3000 W
8 min.
Zapisywanie / import dla programów wraz ze zdjęciami
1 koszyk, 280 x 210 mm
1 blacha prowadzenia powietrza, 280 x 305 mm
1 łożatka
1 blacha do pizzy
Stosować tylko odpowiednie naczynia
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 460 x gł. 680 x wys. 660 mm
71 kg



- ▶ Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej
- ▶ Prędkość wentylatora: od 10% do 100%

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pizzy Snackjet

- Materiał: Aluminium, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 260 mm, spód perforowany, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 15 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613800158



120758

UVP* 125,- PLN

Talerz do gotowania RG2500 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 250 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 30 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613809526



120775

UVP* 309,- PLN

Talerz do gotowania RG2100 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Ø 210 mm, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 42 mm, Okrągła
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 42 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613809502



120773

UVP* 293,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Talerz do gotowania EG2600 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: Prostokątna, Gładkie dno, Z rantem o wysokości 28 mm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 30 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613809472

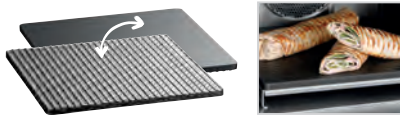


120770

UVP* 333,- PLN

Odwracana płyta grillowa EGR2900Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 1 strona ryflowana, 1 strona gładka, Prostokątna
- właściwości: Możliwość wykorzystania z obu stron, Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 282 x wys. 10 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613819822



120776

UVP* 544,- PLN

Patelnia z wgłębieniami E5M110 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminiowy, Z powłoką
- Przystosowane do: Snackjet 200
- Wersja: 5 wgłębień, Ø 11 cm, wysokość 1,5 cm
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 282 x gł. 292 x wys. 20 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613819839

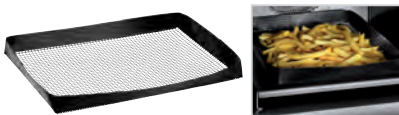


120777

UVP* 528,- PLN

Koszyk Snackjet

- Materiał: Tkanina z włókna szklanego, Powłoka z politetrafluoroetylenem
- Przystosowane do: Przygotowanie drobnych przekąsek
- właściwości: Nadaje się do kuchenki mikrofalowej
- wymiary: szer. 290 x gł. 220 x wys. 30 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613753072



120753

UVP* 86,- PLN

Łopatka Snackjet

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Wyjmowanie przekąsek i blachy do pizzy
- właściwości: Z zamontowanym na stałe uchwytem
- wymiary: szer. 300 x gł. 410 x wys. 62 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613753065



120752

UVP* 137,- PLN

Szczypce do pieca E10 Snackjet

- Materiał: Odlew aluminium
- Przystosowane do: Talerz do gotowania Snackjet, Blacha do pizzy Snackjet
- wymiary: szer. 40 x gł. 190 x wys. 55 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613809519



120774

UVP* 215,- PLN

Rękawice do grilla 425

- Materiał: Aramid, Nadruk silikonowy
- Długość: 425 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 500 °C
- Nadaje się do mycia: Tak
- wymiary: szer. 190 x gł. 425 x wys. 20 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613822433



A500514

UVP* 153,- PLN

Środek czyszczący Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, wysoka skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779911



173284

UVP* 333,- PLN

Spray ochronny Snackjet F1L

- Przystosowane do: Snackjet 200, Piekarniki i piece konwekcyjno-parowe z gorącym powietrzem (np. piece high speed)
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Ułatwia czyszczenie komory, ochrona przed przypalonymi resztkami i pozostałościami tłuszczu
- wymiary: szer. 110 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613779928



173285

UVP* 372,- PLN

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
4
Powietrze obiegowe
50 °C do 250 °C
Ok. 6 minut (163 °C)
1 blacha
1 ruszt
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 280 x wys. 11 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

UVP* 98,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 290 x wys. 20 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

UVP* 76,- PLN



Piec konwekcyjny AT110

120789

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613496924



- Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia. Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.
- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3
1/2 GN
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 3 minut (180 °C)
1
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
3 ruszty
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm
25,5 kg

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

UVP* 63,- PLN

Ruszt 1/2 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613815275

786009

UVP* 176,- PLN



Piec konwekcyjny AT90



Seria AT: kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia.
Seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.



Ilość par przewodnic 4

Format przewodnic 438 x 315 mm



Zakres temperatury 50 °C do 300 °C

Czas nagrzewania Ok. 8 minut (150°C)



Liczba wentylatorów 2

Właściwości Podwójne przeszklenie drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

4 blachy

• W zestawie



A120799



A120788

• Wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu

| | Materiał komory | Funkcje | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------------|---|-----------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| AT90 | Emaliowane | Powietrze obiegowe | 2,7 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm | 38 kg | A120786 | 2 250,- PLN | 4015613400655 |
| AT90-ST | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe | 2,7 kW 230 V 50 Hz | szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm | 37,4 kg | 120879 | 2 461,- PLN | 4015613717081 |
| AT90-DIG | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe | 2,67 kW 230 V 50 Hz | szer. 595 mm gł. 615 mm wys. 580 mm | 37 kg | A120799 | 3 635,- PLN | 4015613635149 |
| AT120 | Stal szlachetna | Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie | 2,7 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 610 mm wys. 580 mm | 40 kg | A120788 | 3 596,- PLN | 4015613400662 |



Piece konwekcyjne – Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP* 2 731,- PLN

GTIN 4015613712147



Dobra baza dla powtarzających się procesów obróbki termicznej – dzięki obu regulatorom z wyświetlaczem cyfrowym można precyzyjnie ustawić temperaturę i czas.



- Materiał komory
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Funkcje
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

Emaliowane

4

438 x 315 mm

Powietrze obiegowe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Ok. 8 minut (150°C)

2

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

grillowania (1 - 120 minut)

4 blachy

2,7 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm

38,4 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Rodzaj przewodnic: poprzeczne
- ▶ Format: 438 x 315 mm
- ▶ Ilość: 4



- ▶ Wyjmowane przewodnice



- ▶ Zaokrąglona komora



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 312 x wys. 12 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613805351

786008

UVP* 102,- PLN

Ruszt AT90120

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 435 x gł. 316 x wys. 15 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613815282

786010

UVP* 117,- PLN

Podstawa AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 595 x wys. 855 mm
- waga: 11,8 kg
- GTIN: 4015613730011



115084

UVP* 1 600,- PLN

Podstawa AT90-120VR

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 438 x 315 mm
- wymiary: szer. 535 x gł. 595 x wys. 590 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613729992



115083

UVP* 1 444,- PLN

Rama łącząca AT90-120

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do:
Piec konwekcyjny AT90
Piec konwekcyjny AT120
- wymiary: szer. 598 x gł. 536 x wys. 55 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613730073



115086

UVP* 215,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-ST

- Materiał: Stal szlachetna
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

UVP* 137,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

UVP* 160,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

UVP* 113,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

UVP* 153,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

UVP* 98,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988




174600

UVP* 450,- PLN

Piec konwekcyjny AT211-MDI



-  • Materiał komory
-  • Ilość par przewodnic
-  • Format przewodnic
-  • Sterowanie
-  • Zakres temperatury
-  • Czas nagrzewania
-  • Liczba wentylatorów
-  • Właściwości

Stal szlachetna
4
1/1 GN
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
1 ruszt
1 pojemnik GN
3 kW | 230 V | 50 Hz

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa



A120821



A120823

- Łatwe wyposażenie dzięki bocznemu zawiasowi drzwi

| | Funkcje | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|---|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| AT211-MDI | Powietrze obiegowe | szer. 700 mm gł. 625 mm wys. 540 mm | 42,2 kg | A120792 | 3 514,- PLN | 4015613727349 |
| AT220-MDI | Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie | szer. 700 mm gł. 640 mm wys. 540 mm | 44 kg | A120821 | 4 066,- PLN | 4015613757124 |
| AT230-MDI | Powietrze obiegowe Funkcja grillowania Nawilżanie | szer. 700 mm gł. 675 mm wys. 550 mm | 47,6 kg | A120823 | 4 144,- PLN | 4015613757704 |



Wyposażenie dodatkowe

Blacha 1/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

UVP* 113,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

UVP* 153,- PLN



Piec konwekcyjny AT400 z naw.

105780

UVP* 6 570,- PLN

GTIN 4015613505572



- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
2 blachy perforowane
2 blachy
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
65 kg

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 105 x gł. 485 x wys. 300 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002

UVP* 254,- PLN



Piec konwekcyjny AT410-MDI

A120822

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613757131



- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje



- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Liczba wentylatorów
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
600 x 400 mm
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Pokrętło MDI
50 °C do 300 °C
Ok. 12 minut (150°C)
2
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (1 - 120 minut)
4 blachy
1 wąż dopływowy
6,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 835 x gł. 765 x wys. 570 mm
69 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa AT400

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 833 x gł. 673 x wys. 844 mm
- waga: 12,4 kg
- GTIN: 4015613730059



115085

UVP* 2 461,- PLN



Piec konwekcyjny MF6430

121782

UVP* 5 513,- PLN

GTIN 4015613681757



Wielofunkcyjność i prostota obsługi – dzięki wielu różnym funkcjom pieczenia piec konwekcyjny oferuje dużo możliwości perfekcyjnego przygotowania potraw.

- Materiał komory
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Funkcje

- Moc grilla
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Emaliowane
6
440 x 375 mm
Grzałka górna
Grzałka dolna
grzałka dolna z termoobiegiem
Grzałka górna / dolna
grzałka górna / dolna z wentylatorem
Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
funkcja grillowania z wentylatorem
1,8 kW
25 °C do 250 °C
Ok. 20 minut (250 °C)
drzwi potrójnie przeszklone
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
1 blacha
1 ruszt
2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
50,2 kg



▶ 6 par prowadnic
▶ Format: 440 x 375 mm



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 442 x gł. 362 x wys. 33 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

UVP* 192,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

UVP* 125,- PLN



Szafa fermentacyjna 823HO

116550

UVP* 5 513,- PLN

GTIN 4015613610917



- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic

- Zakres temperatury
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8
2/3 GN
442 x 320 mm
30 °C do 60 °C
Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
2 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
44 kg

Seria Silversteam M



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5230M



- Materiał komory
- Funkcje

- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
 Powietrze obiegowe
 Gotowanie na parze
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

1
 1
 50 °C do 280 °C
 2 stopnie
 z boku
 3/4"

Zaokrąglona komora
 Prowadnice wyjmowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach

1 ruszt GN
 1 blacha GN



▶ łatwa obsługa za pomocą pokręteł



▶ Podwójnie przeszkłone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Prosta regulacja wyciągu oparów

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|------------------|---------------------|---------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| 5230M | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW 230 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 780 mm wys. 675 mm | 57,2 kg | 116622 | 13 770,- PLN | 4015613751900 |
| 5111M | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm | 82,3 kg | 116726 | 19 948,- PLN | 4015613786353 |
| 7111M | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm | 101 kg | 116728 | 25 235,- PLN | 4015613776439 |
| 10111M | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm | 119 kg | 116731 | 28 757,- PLN | 4015613786360 |



Seria Silversteam D



Piec konwekcyjno-par. Silversteam 5111D



- Materiał komory
- Funkcje



- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagnetowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
 Powietrze obiegowe
 Gotowanie na parze
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Gotowanie Delta T
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 Tak
 300 wstępnie zainstalowanych
 300 do zaprogramowania
 9
 50 °C do 300 °C
 3 stopnie
 z boku
 z boku
 3/4"
 Zaokrąglona komora
 Prowadnice wymiowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach
 1 ruszt GN
 1 blacha GN

| | Format przewodnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------------|---------------------|---------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 5230D | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW 230 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm | 58,6 kg | 117623 | 17 057,- PLN | 4015613751931 |
| 5111D | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm | 84,4 kg | 117725 | 22 613,- PLN | 4015613786377 |
| 7111D | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm | 105,8 kg | 117727 | 28 948,- PLN | 4015613786384 |
| 10111D | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm | 120 kg | 117730 | 32 470,- PLN | 4015613786391 |



Piec konwek.-par. Silversteam P-7111D



Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa to zalety, które mówią same za siebie.



- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość faz gotowania
- Ilość programów gotowania

- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
Powietrze obiegowe
Gotowanie na parze
Gotowanie na parze kombi
Gotowanie niskotemperaturowe
Gotowanie Delta T
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
Tak
9
300 wstępnie zainstalowanych
300 do zaprogramowania
50 °C do 300 °C
3 stopnie
z boku
z boku
3/4"
Zaokrąglona komora
Prowadnice wymiowane
Podwójne przeszklenie drzwi
Oświetlenie LED w drzwiach
Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
Zredukowany czas obróbki termicznej
Doskonałe rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
1 ruszt GN
1 blacha GN



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



► Funkcja Rack Control
► do wyboru programu dla każdej pary prowadnic



Silversteam P
► szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|------------------|---------------------|---------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| P-5230D | 5 x 2/3 GN | 1 | 4,8 kW 400 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm | 58,6 kg | 117650 | 17 601,- PLN | 4015613762067 |
| P-5111D | 5 x 1/1 GN | 1 | 7,7 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm | 84,6 kg | 117761 | 23 079,- PLN | 4015613786407 |
| P-7111D | 7 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm | 106,6 kg | 117762 | 28 948,- PLN | 4015613786414 |
| P-10111D | 10 x 1/1 GN | 3 | 17,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm | 127,8 kg | 117763 | 33 253,- PLN | 4015613786421 |



Seria Silversteam DRS



Piec konwek.-par. Silversteam 7111DRS



- Materiał komory
- Funkcje



- Funkcja Rack Control
- Z systemem czyszczenia
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
 Powietrze obiegowe
 Gotowanie na parze
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Gotowanie Delta T
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 Automacyjny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
 Tak
 Tak
 300 wstępnie zainstalowanych
 300 do zaprogramowania
 9
 50 °C do 300 °C
 3 stopnie
 z boku
 z boku
 Zaokrąglona komora
 Prowadnice wyjmowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach
 1 ruszt GN
 1 blacha GN

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|------------------|---------------------|---------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| 5230DRS | 5 x 2/3 GN | 1 | 3,3 kW 230 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm | 59,2 kg | 117723 | 19 557,- PLN | 4015613737997 |
| 5111DRS | 5 x 1/1 GN | 1 | 6,3 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm | 86,8 kg | 117741 | 25 818,- PLN | 4015613786476 |
| 7111DRS | 7 x 1/1 GN | 2 | 9,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm | 111 kg | 117781 | 30 514,- PLN | 4015613776446 |
| 10111DRS | 10 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm | 122 kg | 117731 | 36 383,- PLN | 4015613786469 |



Piec konwek.-par. Silversteam P-1011DRS



CNS 18/10

300 °C

Większa wydajność i oszczędność czasu dzięki dodatkowej mocy, którą zapewnia piec konwekcyjno-parowy Silversteam P. Całkowicie wypełnione komory nie są problemem dzięki zapewnionej dużej mocy oraz funkcji Rack Control. Zredukowany czas obróbki termicznej, szybsze nagrzewanie, łatwa obsługa oraz system czyszczenia to zalety, które mówią same za siebie.

- Materiał komory
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

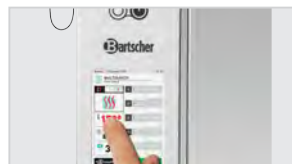
- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietkowej sondy temperatury
- port USB
- Przyłącze wody
- Właściwości

- W zestawie

CNS 18/10
 Powietrze obiegowe
 Gotowanie na parze
 Gotowanie na parze kombi
 Gotowanie niskotemperaturowe
 Gotowanie Delta T
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
 Tak
 300 wstępnie zainstalowanych
 300 do zaprogramowania
 9
 50 °C do 300 °C
 3 stopnie
 z boku
 z boku
 3/4"
 Zaokrąglona komora
 Prowadnice wyjmowane
 Podwójne przeszklenie drzwi
 Oświetlenie LED w drzwiach
 Szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie
 Zredukowany czas obróbki termicznej
 Doskonale rozwiązanie w przypadku mocno wypełnionych komór
 1 ruszt GN
 1 blacha GN



► Sterowanie elektroniczne z 600 programami



► Funkcja Rack Control
 ► do wyboru programu dla każdej pary prowadnic



Silversteam P
 ► szybsze nagrzewanie i ponowne nagrzewanie

| | Format prowadnic | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|------------------|---------------------|---------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| P-5230DRS | 5 x 2/3 GN | 1 | 4,8 kW 400 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 775 mm wys. 675 mm | 59,8 kg | 117672 | 20 148,- PLN | 4015613762128 |
| P-5111DRS | 5 x 1/1 GN | 1 | 7,7 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 675 mm | 91,2 kg | 117764 | 25 626,- PLN | 4015613786438 |
| P-7111DRS | 7 x 1/1 GN | 2 | 12,6 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 850 mm | 107,3 kg | 117765 | 30 322,- PLN | 4015613786445 |
| P-1011DRS | 10 x 1/1 GN | 3 | 17,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 835 mm wys. 1 065 mm | 122 kg | 117766 | 37 757,- PLN | 4015613786452 |



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice 6040 SST5110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowe 5 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 300 x wys. 43 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613761930



117051

UVP* 1 166,- PLN

Prowadnice 6040 SST7110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowe 7 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 384 x gł. 451 x wys. 40 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613761947



117052

UVP* 1 366,- PLN

Prowadnice 6040 SST10110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 8
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowe 10 x 1/1 GN, seria Silversteam
- wymiary: szer. 385 x gł. 697 x wys. 40 mm
- waga: 3,7 kg
- GTIN: 4015613761954



117053

UVP* 2 148,- PLN

Sonda temperatury zestaw 1KA

- Skład zestawu: 1 bagietowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Długość przewodu: 1,8 m
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowe seria Silversteam
- wymiary: szer. 180 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009

UVP* 1 013,- PLN

Pojemnik do wędzenia 1160

- W zestawie: Zasilacz, Pojemnik do wędzenia
- Wymiary pojemnika do wędzenia: szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm
- Wersja: Ze spiralą grzejną
- Odpowiednie paliwo: Standardowe materiały do wędzenia
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno-parowy
- Ważna wskazówka: Maksymalna temperatura wędzenia: 200 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 470 x wys. 75 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613779195



117712

UVP* 3 713,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

- Skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów), 1 pompa, 1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm), 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm), Materiał instalacyjny
- wymiary: szer. 325 x gł. 260 x wys. 140 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

UVP* 857,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 974,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-p. RS-5L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 5 kg
- Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Czyszczenie nieinwazyjne dla materiału
- Ważna wskazówka: Tylko do profesjonalnego stosowania
- wymiary: szer. 200 x gł. 150 x wys. 250 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613813042



116299V

UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- właściwości: Gotowość do użycia bez potrzeby przelewania, Możliwość łatwego splukania bez pozostałości, Samoczynnie rozpuszcza tłuszcz, białko i przypalone resztki
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 450,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617

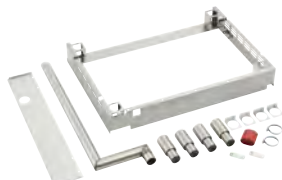


533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw łączący Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, 4 nóżki, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm
- waga: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078



116012

UVP* 2 853,- PLN

Podstawa Silversteam 230

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

UVP* 1 366,- PLN

Podstawa Silversteam 110

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

UVP* 2 731,- PLN

Podstawa Silversteam 6040

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 745 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745 mm
- waga: 24 kg
- GTIN: 4015613682051



115079

UVP* 3 792,- PLN

Podstawa Silversteam 2-110

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 6
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

UVP* 2 524,- PLN

Okap do wyciągu oparów Silversteam

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Moc silnika: 100 m³/h do 540 m³/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 875 x wys. 230 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613620503



116016

UVP* 8 331,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Moc silnika: 800 m³/h do 1500 m³/h
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- W zestawie: materiał podłączeniowy, Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 870 x gł. 950 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773



116019

UVP* 13 688,- PLN



Seria Silversteam-K



Piec konwekc.-par. Silversteam-K 6110D



- Materiał komory
- Format przewodnic
- Rodzaj przewodnic
- Funkcje

- Funkcja Rack Control
- Ilość programów gotowania

- Ilość faz gotowania
- Zakres temperatury
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze bagietowej sondy temperatury
- port USB
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

- Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

1/1 GN

Wzdłuż

Powietrze obiegowe

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze kombi

Gotowanie niskotemperaturowe

Gotowanie Delta T

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku

Tak

300 wstępnie zainstalowanych

300 do zaprogramowania

9

50 °C do 300 °C

3 stopnie

pod komorą

z przodu

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

Podwójne przeszklenie drzwi

Oświetlenie LED w drzwiach

piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po lewej stronie

3 NAC



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 600 programami



- ▶ Funkcja Rack Control
- ▶ Do wyboru programu dla każdej pary przewodnic



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



| | Ilość par przewodnic | Systemem czyszczenia | Liczba wentylatorów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| K 6110D | 6 | Nie | 1 | 6,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm | 92,1 kg | 117262 | 27 191,- PLN | 4015613809694 |
| K 6110DRS | 6 | Tak | 1 | 6,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 875 mm | 73,2 kg | 117263 | 30 122,- PLN | 4015613809700 |
| K 10110D | 10 | Nie | 2 | 13,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 552 mm gł. 880 mm wys. 1 000 mm | 90,2 kg | 117264 | 34 626,- PLN | 4015613809717 |
| K 10110DRS | 10 | Tak | 2 | 13,8 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 520 mm gł. 880 mm wys. 1 012 mm | 92,1 kg | 117265 | 37 166,- PLN | 4015613804972 |



Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw 3KA

- Skład zestawu:
1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal niklowo-chromowa
- Głębokość wbijania: 80 mm
- Przystosowane do: Piece konwekcyjno-parowe seria Silversteam K
- wymiary: szer. 175 x gł. 25 x wys. 270 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613818047



116111

UVP* 1 092,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 974,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw łączący Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 rama, 4 nóżki, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia:
6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN,
6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452



117100

UVP* 1 327,- PLN

Podstawa Silversteam-K

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 5
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090



115076

UVP* 2 172,- PLN

Okap kondensacyjny Silversteam-K

- Materiał: Stal szlachetna
- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- Rodzaj montażu: Ściana
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 1 040 x wys. 300 mm
- waga: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031



117002

UVP* 15 644,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613525822



Połączenie funkcji gotowania i utrzymania ciepła – delikatne przygotowanie potraw dzięki równomiernie rozprowadzanemu ciepłu, oddziaływującemu ze wszystkich stron na potrawę.

- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic

- Funkcje

- Zakres temperatury
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3

1/1 GN

600 x 400 mm

Gotowanie niskotemperaturowe

Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury

Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C

30 °C do 110 °C

Tak

1 bagnetowa sonda temperatury

1 para przewodnic do blach 600 x 400

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm

27,4 kg



Wyposażenie dodatkowe

Błacha do pieczenia 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

UVP* 141,- PLN

Błacha perforowana 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

UVP* 129,- PLN

Błacha perforowana 600x400-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

UVP* 203,- PLN

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

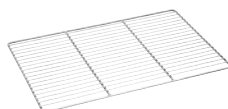


525782

UVP* 466,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

UVP* 215,- PLN

Błacha perforowana 2/3-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

UVP* 74,- PLN

Błacha perforowana 2/3-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

UVP* 113,- PLN

Błacha do pieczenia 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

UVP* 98,- PLN

Błacha perforowana 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,49 kg
- GTIN: 4015613734750



100427

UVP* 125,- PLN

Błacha perforowana 1/1-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428

UVP* 141,- PLN

Koszyk 110

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wymiary kosza: szer. 490 x gł. 275 x wys. 50 mm
- Pojemność: 7 l
- wymiary: szer. 536 x gł. 326 x wys. 61 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613788111

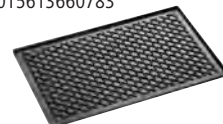


900300

UVP* 203,- PLN

Płyta grillowa

- Materiał: Odlew aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni do smażenia: Kratkowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

UVP* 622,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP* 192,- PLN

Środek do natłuszczenia Pu 500ml

- Przystosowane do: Natłuszczenie form, blach, patelni i gofrownic
- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 65 x gł. 65 x wys. 240 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 6 puszek)
- GTIN: 4015613498515
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173060

UVP* 186,- PLN



Piece piętrowe CL



Wypieki z pieca wykonanego z tradycyjnej cegły szamotowej z osobno regulowaną grzałką górną / dolną. Piec piętrowy wyróżnia się niewielkimi stratami temperatury nawet w przypadku zastosowania funkcji nawilżania. Zewnętrzny system wytwarzania pary i cegła szamotowa to gwarancja praktycznie niezmienną temperatury w komorze pieca.



- Materiał komory Kamień szamotowy
stal nierdzewna
- Wysokość załadowcza 140 mm
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Generatory pary Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Zakres temperatury do 300 °C
- Regulacja temperatury z dokładnością do 1 °C
- Liczba programów 15 wstępnie zainstalowanych
84 do zaprogramowania
program ustawiany ręcznie
- Liczba faz pieczenia 6
- Nawilżanie Ustawione w programie
Ręcznie
- ustawianie czasu Od 1 do 99 minut
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
- Automagiczne włączanie za pomocą timera Tak
- Automagiczne wstępne nagrzewanie Tak
- Sterowanie Dotykowe
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- port USB Tak
- Temperatura wody na dopływie 10 °C do 40 °C
- Przyłącze wody R3/4"
- właściwości
Możliwość importu programów innych urządzeń
Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
- Ważna wskazówka W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
- Przyłącze urządzenia 3 NAC

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO70

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec piętrowy CL6080-3
+ podstawa CL6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec piętrowy CL6080-3
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
+ przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-10
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 8,2 kg
- GTIN: 4015613796468

117945

UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO80

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec piętrowy CL6080-2
+ podstawa CL6040-12
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec piętrowy CL6080-2
+ szafa fermentacyjna PR6040-16
+ okap kondensacyjny LBO800
+ przedłużenie szafy fermentacyjnej PR6040-16
- wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 320 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613772264

117946

UVP* 1 483,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO100

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- wymiary: szer. 398 x gł. 558 x wys. 228 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613805139

117948

UVP* 974,- PLN



Piec piętrowy CL6040-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 420 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza 2,4 kW
- Moc Steam-Box 1,5 kW
- Ważna wskazówka Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 4,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 900 x wys. 400 mm
- waga 98 kg
- GTIN 4015613769981



117910

UVP* 21 713,- PLN



Piec piętrowy CL6080-1

- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 1 x 600 x 800 mm
2 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza 4,8 kW
- Moc Steam-Box 1,5 kW
- Ważna wskazówka Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO100 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 6,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 400 mm
- waga 131 kg
- GTIN 4015613795157



117911

UVP* 25 818,- PLN



Piec piętrowy CL6080-2

- Ilość komór 2
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 2 x 600 x 800 mm
4 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza 9,6 kW
- Moc Steam-Box 3 kW
- Ważna wskazówka Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO80 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 700 mm
- waga 233 kg
- GTIN 4015613770017



117912

UVP* 50 278,- PLN



Piec piętrowy CL6080-3

- Ilość komór 3
- Wymiary komory szer. 680 x głęb. 840 x wys. 160 mm
- Pojemność 3 x 600 x 800 mm
6 x 600 x 400 mm
- Moc grzewcza 14,4 kW
- Moc Steam-Box 4,5 kW
- Ważna wskazówka Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO70 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa 20,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 980 x gł. 1 330 x wys. 995 mm
- waga 329 kg
- GTIN 4015613795164



117913

UVP* 72 383,- PLN

Piece konwekcyjne MC



Idealny klimat w komorze pieca konwekcyjnego: świeżutkie wypieki, chrupiące i kruche, udają się szczególnie dzięki optymalnej cyrkulacji powietrza, która powstaje w wyniku szybkiej zmiany kierunku wentylatora w komorze pieca. 99 programów, 6 faz pieczenia oraz 6 parametrów gwarantują, że prace przebiegają szybko i bez komplikacji.

- Materiał komory: stal nierdzewna
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Rodzaj ogrzewania: Gorące powietrze
- Generatory pary: Natrysk bezpośredni
- Zakres temperatury do: 250 °C
- Regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
- Liczba programów: 15 wstępnie zainstalowanych
84 do zaprogramowania
program ustawiany ręcznie
- Nawilżanie: Ustawione w programie
Ręcznie
- Liczba faz pieczenia: 6
- ustawianie czasu: Od 1 do 99 minut
tryb ciągły
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
- Liczba wentylatorów: 1
- Prędkość wentylatora: 10 stopni
- Silnik z rewersem: Tak
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Automatyczne włączanie za pomocą timera: Tak
- Automatyczne wstępne nagrzewanie: Tak
- Automatyczne schładzanie: Tak
- Sterowanie: Dotykowe
- Oświetlenie wewnętrzne: W drzwiach
LED
- port USB: Tak
- Przyłącze wody: R3/4"
- właściwości:
 - Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
 - Podwójne przeszklenie drzwi
 - Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
 - Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
 - Możliwość importu programów innych urządzeń
 - Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
 - Szybka zmiana kierunku wentylatora
- Ważna wskazówka: W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO10 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



▶ Prowadnic 600 x 400 mm



▶ 99 programów
▶ 6 faz pieczenia
▶ 6 parametrów



▶ Generatory pary: natrysk bezpośredni



▶ Prędkość wentylatora
▶ 10 stopni



| | Ilość par prowadnic | Moc grzewcza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|---------------------|--------------|------------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| MC6040-5 | 5 | 11 kW | 11,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 750 mm | 126 kg | 117900 | 41 278,- PLN | 4015613795119 |
| MC6040-8 | 8 | 15 kW | 15,9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 025 mm | 152 kg | 117901 | 46 948,- PLN | 4015613769936 |
| MC6040-10 | 10 | 2 x 9,55 kW | 20,5 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 840 mm wys. 1 150 mm | 187 kg | 117902 | 56 731,- PLN | 4015613795126 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO10

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Wężę kondensatu, Materiał montażowy, Wężę odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Wężę dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
 - Piec konwekcyjny MC6040-5
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny MC6040-5
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny MC6040-8
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny MC6040-8
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny MC6040-10
 - + podstawa LBO6040-4
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny MC6040-10
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 549 x gł. 439 x wys. 324 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613771755

117922

UVP* 974,- PLN



Piece konwencyjne HC



STAINLESS STEEL

°C
250

Funkcja wytwarzania pary idealnie dostosowana do wypieków: do wyboru za pośrednictwem zewnętrznej parownicy (Steam-Box) lub bezpośredniego natrysku – za „chrupiącą skórkę” odpowiada AirFresh-Box pieca konwekcyjnego dzięki szybkiemu obniżeniu wilgotności powietrza. Wielofunkcyjne pokrętko z wielokolorowym podświetleniem LED umożliwia intuicyjną obsługę z dodatkowym sygnałem optycznym.

- Materiał komory: stal nierdzewna
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Rodzaj ogrzewania: Gorące powietrze
- Generatory pary: Natrysk bezpośredni
Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Moc Steam-Box: 3 kW
- Zakres temperatury do: 250 °C
- Regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
- Liczba wentylatorów: 1
- Prędkość wentylatora: 10 stopni
- Silnik z rewersem: Tak
- Liczba programów: 15 wstępnie zainstalowanych
84 do zaprogramowania
program ustawiany ręcznie
- Liczba faz pieczenia: 6
- Nawilżanie: Ustawione w programie
Ręcznie
Ręczny wybór systemu nawilżania
- ustawianie czasu: Od 1 do 99 minut
tryb ciągły
Ręczne przedłużanie czasu pieczenia
- AirFresh-Box: Tak
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Automatyczne włączanie za pomocą timera: Tak
- Automatyczne wstępne nagrzewanie: Tak
- Automatyczne schładzanie: Tak
- Sterowanie: Wielofunkcyjne pokrętko z podświetleniem
Dotykowe
- Oświetlenie wewnętrzne: W drzwiach
LED
- port USB: Tak
- Przyłącze wody: R3/4"
- właściwości: Możliwość wyjęcia prowadnic ścianki tylnej
Podwójne przeszklenie drzwi
Równomierne efekty przy wypełnionej komorze
Zatrzymanie wentylatora po zakończeniu procesu nawilżania
Możliwość importu programów innych urządzeń
Możliwość kopiowania programów ze wszystkimi parametrami w obrębie menu
Szybka zmiana kierunku wentylatora
W przypadku ciśnienia wody na poziomie 3,5 barów i więcej wymagany jest reduktor ciśnienia
Podłączenie na dopływie zmiękczacza wody jest zawsze konieczne
Do pracy urządzenia w trybie pojedynczym potrzebny jest zestaw instalacyjny LBO20 (w przypadku montażu urządzenia w połączeniu z innymi urządzeniami należy wybrać odpowiedni zestaw instalacyjny)
- Ważna wskazówka: 3 NAC
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



- ▶ 99 programów
- ▶ 6 faz pieczenia
- ▶ 6 parametrów



- ▶ Generator pary: do wyboru wewnętrzny i zewnętrzny
- ▶ Natrysk bezpośredni
- ▶ Parownica zewnętrzna (Steam-Box)



- ▶ AirFresh-Box



- ▶ Prędkość wentylatora
- ▶ 10 stopni



| | Ilość par prowadnic | Moc grzewcza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|---------------------|--------------|------------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| HC6040-5 | 5 | 11 kW | 12,1 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 730 mm | 158,8 kg | 117905 | 50 861,- PLN | 4015613795133 |
| HC6040-8 | 8 | 15 kW | 19,1 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 000 mm | 187,5 kg | 117906 | 60 644,- PLN | 4015613770055 |
| HC6040-10 | 10 | 2 x 9,55 kW | 20,3 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 980 mm gł. 900 mm wys. 1 130 mm | 210 kg | 117907 | 72 383,- PLN | 4015613795140 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw instalacyjny LBO20

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
 - Piec konwekcyjny HC6040-5
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-5
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-8
 - + podstawa LBO6040-5
 - + okap kondensacyjny LBO800,
 - Piec konwekcyjny HC6040-8
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-10
 - + podstawa LBO6040-4
 - + okap kondensacyjny LBO800
 - Piec konwekcyjny HC6040-10
 - + szafa fermentacyjna PR6040-16
 - + okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 550 x gł. 435 x wys. 320 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613771762

117923

UVP* 1 557,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice MCHC6040-6

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 75 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-5, Piec konwekcyjny HC6040-5
- wymiary: szer. 405 x gł. 495 x wys. 70 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613796390

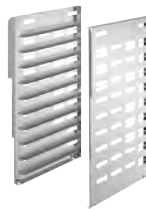


117920

UVP* 1 557,- PLN

Prowadnice MCHC6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 72 mm
- Przystosowane do: Piec konwekcyjny MC6040-8, Piec konwekcyjny HC6040-8
- wymiary: szer. 440 x gł. 770 x wys. 60 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613769943



117921

UVP* 1 557,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 243,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO30

- Skład zestawu: Elektryczna skrzynka podłączeniowa, Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec konwekcyjny MC6040-8
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec konwekcyjny MC6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 305 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 12,7 kg
- GTIN: 4015613796406

117935

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO40

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec konwekcyjny MC6040-5
+ podstawa LBO6040-3
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec konwekcyjny MC6040-5
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 11 kg
- GTIN: 4015613796451

117936

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO50

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-8
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 986 x wys. 255 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613796505

117937

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO60

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-5
+ podstawa LBO6040-3
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec konwekcyjny HC6040-5
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 295 x gł. 985 x wys. 255 mm
- waga: 13,8 kg
- GTIN: 4015613796512

117938

UVP* 2 031,- PLN

Zestaw instalacyjny LBO90

- Skład zestawu: Pojemnik zbiorczy kondensatu, Węże kondensatu, Materiał montażowy, Węże odpływu wody, Manometr na dopływie wody, Węże dopływu wody, Wyciąg kuchenny
- Przykłady łączenia:
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ podstawa LBO6040-4
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny MC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ podstawa LBO6040-4
+ okap kondensacyjny LBO800
Piec konwekcyjny HC6040-5
+ piec piętrowy CL6040-1
+ szafa fermentacyjna PR6040-10
+ okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 310 x gł. 998 x wys. 278 mm
- waga: 12,9 kg
- GTIN: 4015613796499

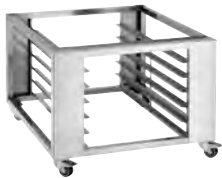
117947

UVP* 2 031,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa CL6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 735 mm
- waga: 30,4 kg
- GTIN: 4015613796437



117934

UVP* 5 709,- PLN

Podstawa CL6040-12

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 6 à 2 blachy
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Zastosowanie: piece piętrowe CL6080-1, CL6080-2, CL6080-3
- wymiary: szer. 990 x gł. 1 170 x wys. 910 mm
- waga: 33,2 kg
- GTIN: 4015613770031



117933

UVP* 5 905,- PLN

Podstawa LBO6040-3

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 3
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 510 mm
- waga: 23,4 kg
- GTIN: 4015613796420



117932

UVP* 4 535,- PLN

Podstawa LBO6040-4

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 750 mm
- waga: 28 kg
- GTIN: 4015613769967



117931

UVP* 4 887,- PLN

Podstawa LBO6040-5

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 80 mm
- Zastosowanie: piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC, piec piętrowy CL6040-1
- wymiary: szer. 990 x gł. 760 x wys. 915 mm
- waga: 31,4 kg
- GTIN: 4015613796413



117930

UVP* 5 079,- PLN

Cokół na kółkach MCHC2300

- Materiał: Stal szlachetna
- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek: 100 mm
- Zastosowanie: piece konwekcyjne MC, piece konwekcyjne HC
- wymiary: szer. 1 045 x gł. 910 x wys. 345 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613804903



117939

UVP* 4 688,- PLN

Okap kondensacyjny LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Moc silnika: 20 W
- Liczba silników dmuchawy: 2
- Regulacja nadmuchu: Automatyeczna, sterowana piecem
- Rodzaj montażu: na górze urządzenia
- Moc przyłączeniowa: 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 990 x gł. 890 x wys. 350 mm
- waga: 31,3 kg
- GTIN: 4015613769974



117940

UVP* 13 296,- PLN

Przedłużenie okapu LBO800

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Okap kondensacyjny LBO800
- wymiary: szer. 418 x gł. 35 x wys. 335 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613796444



117941

UVP* 1 115,- PLN



Szafa fermentacyjna PR6040-10



Sterowanie temperaturą, wilgotnością powietrza i czasem procesu fermentacji odbywa się elektronicznie. Idealny klimat dla ciasta powstaje przede wszystkim dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii cyrkulacji powietrza i dopływowi powietrza z zewnątrz.



- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 70 mm
- Moc grzewcza 1,2 kW
- Generator pary Parownica zewnętrzna (Steam-Box)
- Moc generatora pary 1,2 kW
- Zakres temperatury do 50 °C
- Regulacja temperatury z dokładnością do 0,1 °C
- Wilgotność powietrza od 10 % do 95 %
- Automatykzna kontrola wilgotności powietrza Do 99%
- ustawianie czasu Od 1 do 999 minut tryb ciągły
- Sterowanie Elektronicznie
- Oświetlenie wewnętrzne LED
- Temperatura wody na dopływie 10 °C do 40 °C
- Przyłącze wody R3/4"
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Średnica kółek 80 mm
- Właściwości Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- W zestawie Wąż dopływu wody
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50 Hz



| | Ilość par prowadnic | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|---------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| PR6040-10 | 10 | szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 630 mm | 74,4 kg | 117925 | 18 775,- PLN | 4015613769950 |
| PR6040-16 | 16 | szer. 985 mm gł. 850 mm wys. 840 mm | 92 kg | 117926 | 19 557,- PLN | 4015613771779 |



Wyposażenie dodatkowe

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-10

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 990 x gł. 515 x wys. 540 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613770048



117927

UVP* 4 688,- PLN

Przedłużenie szafy ferment. PR6040-16

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Szafa fermentacyjna PR6040-16
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 980 x gł. 515 x wys. 750 mm
- waga: 10,4 kg
- GTIN: 4015613771786



117928

UVP* 4 688,- PLN





Cyrkulator do gotow. sous-vide SV ST15L

115133

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613685076



Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide – w towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

- Przystosowane do garnki, głębokość: min. 190 mm
ilość wody maks.: 15 litrów
- Zakres temperatury 20 °C do 95 °C
- ustawianie czasu 1 minuta - 59 godzin i 59 minut
- Właściwości funkcja Memory
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm
- waga 1,1 kg



Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

115131

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 4015613675008



► Pakowarki próżniowe, worki do pakowania próżniowego zob. katalog str 388 - 391



Zachowując absolutną precyzję, wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku – dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.

- Pojemność komory 16 l
- Wymiary komory szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm
- Zakres temperatury 25 °C do 90 °C
- ustawianie czasu 0 minut - 99 godzin
- Właściwości funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu
Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty
timer akustyczny
uchwyt / stojak na worek próżniowy
- W zestawie 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm
- waga 7,5 kg



Suszarka 120

A120888

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613713809



Podczas suszenia produkty spożywcze są nie tylko konserwowane, ale również wydłuża się okres ich przydatności do spożycia. W przypadku tej nieinwazyjnej metody konserwacji doskonale zachowane zostają składniki odżywcze, a owoce, warzywa, mięso, ryby, zioła i przyprawy zyskują całkiem nowe walory smakowe.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał komory Tworzywo sztuczne kratka metalowa
- Ilość par przewodnic 12
- Metoda suszenia Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Czas nagrzewania 20 min.
- Prędkość wentylatora 1 stopień
- ustawianie czasu od 30 min do 48 godz.
- W zestawie 1 Wyjmowana tacka ociekowa
6 kraterk do suszenia
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 340 x wys. 305 mm
- waga 5 kg

Zestaw kraterk do suszenia 120

- Skład zestawu: 2 kratki do suszenia
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: suszarka 120
- wymiary: szer. 328 x gł. 305 x wys. 9 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613798523



A120893

UVP* 74,- PLN

Salamandry HI-LIGHT



Salamander Hi-Light z wi. 400-2Z

101552

UVP* 9 974,- PLN

GTIN 4015613634890



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 2
- Nie
- Tak
- Grzałka IR
- szer. 400 x gł. 304 mm
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
- 41 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z



- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Funkcja utrzymania temperatury
- Ręczne ustawianie czasu
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie

- 2
- Tak
- Grzałka IR
- szer. 572 x gł. 358 mm
- Tak
- Tak
- Tak
- 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- 3 NAC

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia



101548

| | Regulowana wysokość grzałki | Regulowana wysokość rusztu grillowego | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| Salamander Hi-Light z wi. 600-2Z | Tak | Nie | szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 515 mm | 59,4 kg | 101546 | 12 713,- PLN | 4015613634913 |
| Salamander Hi-Light 600-2Z | Nie | Tak | szer. 590 mm gł. 550 mm wys. 515 mm | 40,2 kg | 101548 | 10 366,- PLN | 4015613634906 |





Salamander Hi-Light z wi. 700-2Z

101554

UVP* 14 279,- PLN

GTIN 4015613634920



- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy szer. 737 x gł. 355 mm
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm
- waga 70,6 kg



Salamander Hi-Light z wi. "Premium"

101547

UVP* 14 862,- PLN

GTIN 4015613634883



- Ilość grzałek 3
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Ustawianie powierzchni grzewczych Pełne lub zredukowane
- Wymiary ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Funkcja automatycznego włączania Tak
- Ilość programów do ustawienia 3
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 4,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm
- waga 61,4 kg



► Funkcja automatycznego włączania

SERIA W PORÓWNANIU

| | Ilość stref grzewczych | Ilość grzałek | Strefy grzewcze osobno regulowane | Regulowana wysokość grzałki | Funkcja automatycznego włączania | Funkcja utrzymania temperatury | Ręczne ustawianie czasu | Regulowana wysokość rusztu grillowego |
|--------|------------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 101552 | 2 | 2 | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - |
| 101548 | 2 | 3 | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| 101546 | 2 | 3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | ✓ | - |
| 101554 | 2 | 4 | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - |
| 101547 | 3 | 3 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - |

Salamandry - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Salamander z windą 500-1Z-MDI

151520

UVP* 3 322,- PLN

GTIN 4015613815527



Salamander z inteligentnym sterowaniem MDI spełni każde życzenie: moc grzewczą można regulować za pomocą funkcji opuszczania oraz poprzez dokładne cyfrowe ustawienie temperatury i czasu. Funkcja Memory oraz sygnał akustyczny po upływie czasu zapewniają zoptymalizowane procesy pracy. Energooszczędny tryb Eco umożliwia delikatne podgrzewanie potraw i oszczędność kosztów.

| | |
|---|---|
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| • Źródło ciepła | Grzałka promiennikowa |
| • Sterowanie | Pokrętko MDI |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 435 x gł. 320 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Nie |
| • Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Właściwości | Funkcja pamięci Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu Tryb Eco: oszczędność energii i wykorzystanie do podgrzewania Zdejmowany ruszt grillowy sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut) |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2,8 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 462 x gł. 515 x wys. 532 mm |
| • waga | 33,8 kg |



- ▶ Salamander ze sterowaniem MDI
- ▶ Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do wyświetlania temperatury i czasu
- ▶ Funkcja Memory



- ▶ Tryb Eco
- ▶ Energooszczędność
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła



- ▶ 1 strefa grzewcza z 1 grzałką
- ▶ Grzałka z regulacją wysokości

Salamander z windą 500-1Z



- Regulowana wysokość grzałki
- Źródło ciepła
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie



Tak
Grzałka promiennikowa
Tak
1 ruszt



| | Ilość stref grzewczych | Wymiary ruszt grillowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 500-1Z | 1 | szer. 445 mm gł. 325 mm | 2,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 470 mm gł. 525 mm wys. 535 mm | 38,8 kg | 151510 | 2 970,- PLN | 4015613385570 |
| 600-2Z | 2 | szer. 590 mm gł. 320 mm | 4 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 540 mm wys. 530 mm | 47,7 kg | 151512 | 3 479,- PLN | 4015613680163 |



Salamander 400-1Z-P

100534

UVP* 1 702,- PLN

GTIN 4015613782508



Zapiekanie i utrzymanie w ciepła w samym centrum kulinarnych wydarzeń zapewni płynny przebieg pracy. W przypadku umieszczenia na stole roboczym, oba długie i otwarte boki salamandra zapewniają praktyczną obsługę z obu stron w obrębie kuchni lub w strefie serwisowej.



- Ilość stref grzewczych
- Źródło ciepła
- Wymiary ruszt grillowy
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Pojemnik na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1
Grzałka promiennikowa
szer. 430 x gł. 300 mm
Tak
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 625 x gł. 500 x wys. 362 mm
14,4 kg



► Salamander z 1 strefą grzewczą



► Ruszt grillowy z regulacją wysokości
► W 7 stopniach



► Bardzo dobrze dostępny ruszt grillowy
► z 3 stron





Salamander 401-1Z-W

A1515002

UVP* 1 209,- PLN

GTIN 4015613708850



Salamander z regulowanym na wysokość rusztem grillowym jest wyposażony w 1 strefę grzewczą, którą można aktywować za pomocą timera na maks. 15 minut. Model 401-1Z-W, dzięki znajdującym się z tyłu uchwytem, nadaje się do użytku jako urządzenie nabladowe, jak i do montażu ściennego na ognioodpornych powierzchniach ścian.

- Ilość stref grzewczych 1
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy szer. 447 x gł. 250 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Właściwości Jako urządzenie nabladowe i do montażu ściennego
- Uchwyty z tyłu urządzenia do montażu na ścianie
- W zestawie 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm
- waga 14 kg

Salamander 400-1Z



- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt



- W zestawie: 2 uchwyty

| | Ilość stref grzewczych | Wymiary ruszt grillowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|------------------------|----------------------------|--------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 400-1Z | 1 | szer. 430 mm gł. 305 mm | 2,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 597 mm gł. 368 mm wys. 365 mm | 13,8 kg | 100524 | 2 109,- PLN | 4015613370057 |
| 600-2Z | 2 | szer. 640 mm gł. 300 mm | 4,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 880 mm gł. 550 mm wys. 390 mm | 23 kg | 100528 | 3 713,- PLN | 4015613390925 |
| 700-2Z II | 2 | szer. 705 mm gł. 320 mm | 4,4 kW 400 V 50 Hz | szer. 910 mm gł. 375 mm wys. 425 mm | 29,5 kg | 100532 | 2 070,- PLN | 4015613709369 |



Salamander grill



Urządzenie typu kombi, składające się z

- płyta grillowa
- salamander

zob. katalog str 126



PIZZY | MAKARONU

Aby na talerzach Twoich gości wszystko było niczym „bella Italia”, znajdziesz tu sprzęt do przygotowania pysznych dań z makaronem i cudownie chrupiącego ciasta na pizzę: pasta czy pizza – tutti perfetto!



Wałkownice



Walkownica FI/32N, 0,37 kW

101932

UVP* 7 157,- PLN

GTIN 4015613620138



Solidne wykonanie maszyny umożliwia obróbkę ciasta na zimno z dużą prędkością, przy czym właściwości ciasta pozostają zachowane.



• Średnica ciasta maks. 300 mm

• Ustawianie grubości ciasta od 0,3 mm

• Ustawianie grubości ciasta do 5,5 mm



• Długość wałka 320 mm

• Waga ciasta od 80 g

• Waga ciasta do 210 g

• Moc przyłączeniowa 0,37 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm

• waga 36 kg

Piece do pizzy



Piec do pizzy ST350 TR

203515

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613690070



Piec do pizzy w kompaktowej wersji ze stali nierdzewnej, wyróżniający się krótkim czasem nagrzewania. Idealny w przypadku wypieku mniejszych ilości świeżej lub mrożonej pizzy oraz Flammkuchen. Dla ułatwienia obsługi ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.



• Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Nie

• Zakres temperatury 50 °C do 300 °C



• Wsad 1 pizza Ø 34 cm



• Moc przyłączeniowa 1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 510 x gł. 570 x wys. 215 mm

• waga 14,6 kg





Piec przelotowy do pizzy 3600TB10

2002203

UVP* 3 753,- PLN

GTIN 4015613724584



Pizza i przekąski prosto z taśmy: dzięki przelotowemu piecowi do pizzy upieczemy nie tylko ten włoski klasyk, ale i bagietki z dodatkami, a także tosty. Indywidualna regulacja prędkości taśmy transportowej sprawi, że każde danie będzie pyszne i chrupiące.



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Prędkość taśmy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka górna / dolna
Tak
70 °C do 250 °C
maks. Ø 32 cm
regulowana w 10-stopniowej skali
prędkość taśmy: ok. 2 do 14 minut
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 400 mm
21,9 kg



Blacha do pieczenia pizzy 290-R

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Średnica pizzy: 290 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925

UVP* 33,- PLN



Piec do pizzy ST340

A201113

UVP* 935,- PLN

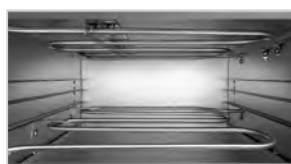
GTIN 4015613757001



Idealny dla początkujących piec do produkcji pizzy, podpłomyków, pizzowych bułeczek, a także bagietek w mniejszych ilościach. Dzięki dołączonej do zestawu cegle szamotowej pizza i inne wypieki zyskają ten niepowtarzalny, charakterystyczny dla kamiennego pieca smak, któremu towarzyszyć będzie chrupkość i kruchość.

- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Timer
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Ocynkowane
Grzałka górna / dolna
Funkcja pieczenia w trybie ciągłym
Nie
50 °C do 250 °C
1 pizza Ø 33,5 cm
Tak
Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm
21,5 kg



- ▶ Funkcje pieca
- ▶ grzałka górna / dolna



- ▶ Do wyboru
- ▶ Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa





Piec do pizzy Mini 1, 1 komora



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Zakres temperatury



Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna
50 °C do 300 °C



| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------|----------------------------------|--------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Mini 1, 1 komora | 1 pizza Ø 35 cm | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 230 mm | 18,8 kg | 203510 | 2 109,- PLN | 4015613494074 |
| Mini 2, 2 komory | 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza) | 2,7 kW 230 V 50 Hz | szer. 545 mm gł. 500 mm wys. 380 mm | 27,7 kg | 203500 | 3 123,- PLN | 4015613491714 |



Piec do pizzy "Mini Plus"



- Materiał komory



- Funkcje piekarnika



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją



- Zakres temperatury

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna
Tak
50 °C do 400 °C



| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|----------------------------------|--------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| "Mini Plus" | 1 pizza Ø 35 cm | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 575 mm gł. 525 mm wys. 270 mm | 27,2 kg | 203530 | 3 361,- PLN | 4015613581095 |
| "Mini Plus 2" | 2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza) | 3,4 kW 230 V 50 Hz | szer. 570 mm gł. 550 mm wys. 475 mm | 41,8 kg | 203535 | 5 862,- PLN | 4015613647593 |





Piec do pizzy ST415

2002102

UVP* 1 859,- PLN

GTIN 4015613731612



Kompaktowy piec do pizzy to idealny wybór dla bistro, barów czy snack-barów. Grzałka górna i dolna z możliwością oddzielnego włączania umożliwiają wypiekanie chrupiącej pizzy o średnicy 40 cm na kamieniu do pizzy. Wziernik i programator czasowy gwarantują doskonałe rezultaty.



- Materiał komory: stal nierdzewna
- Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Grzałka górna / dolna: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 350 °C
- Wsad: 1 pizza Ø 40 cm
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 565 x gł. 585 x wys. 265 mm
- waga: 20,5 kg

Piec do pizzy CT 100



- Materiał: Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał komory: Ognioodporna płyta szamotowa
Aluminium
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: Tak
- Zakres temperatury: 50 °C do 400 °C
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC



2002020

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|---------------------------------|--------------------------|---|----------|---------|-------------|---------------|
| CT 100 | 4 pizze Ø 30 cm | 4,2 kW 380 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 430 mm | 65,6 kg | 2002010 | 4 688,- PLN | 4015613437781 |
| CT 200 | 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze) | 8,4 kW 380 V 50 Hz | szer. 890 mm gł. 860 mm wys. 760 mm | 112,3 kg | 2002020 | 8 209,- PLN | 4015613437798 |



Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy CT

Podstawa PO CT

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319

UVP* 1 585,- PLN

Łopatka dopizy AL

- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

UVP* 270,- PLN

Nóż do pizzy

- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

UVP* 129,- PLN

Piec do pizzy NT 501



• Materiał

Blacha stalowa

Lakierowana



• Materiał komory

Kamień szamotowy

• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

| | Ilość komór | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------|---------------------------------|-------------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| NT 501 | 1 | 4 pizze Ø 25 cm | 4 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 360 mm | 44,6 kg | 2002018 | 4 418,- PLN | 4015613640990 |
| NT 502 | 2 | 8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze) | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 750 mm wys. 510 mm | 63 kg | 2002028 | 5 983,- PLN | 4015613641003 |
| NT621 | 1 | 4 pizze Ø 30 cm | 5 kW 400 V 50 Hz | szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 400 mm | 59,6 kg | 2002088 | 5 553,- PLN | 4015613641010 |
| NT 622 | 2 | 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze) | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 885 mm gł. 790 mm wys. 710 mm | 102,8 kg | 2002095 | 8 448,- PLN | 4015613641027 |
| NT 901 | 1 | 6 pizz Ø 30 cm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 395 mm | 80,3 kg | 2002101 | 6 296,- PLN | 4015613641041 |
| NT 921 | 2 | 12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz) | 12 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 190 mm gł. 780 mm wys. 710 mm | 141,8 kg | 2002121 | 10 405,- PLN | 4015613641058 |



Piec do pizzy NT 622VS

2002094

UVP* 10 209,- PLN

GTIN 4015613674018



• Materiał komory

Komora w całości pokryta szamotem



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsąd

8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)

• Moc przyłączeniowa

10 kW | 400 V | 50/60 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm

• waga

151,6 kg

Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy NT

Podstawa PO NT5

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316

UVP* 1 405,- PLN

Podstawa PO NT6

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317

UVP* 1 522,- PLN

Podstawa PO NT9

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- wymiary: szer. 1 150 x gł. 665 x wys. 900 mm
- waga: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448



200318

UVP* 1 949,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050



• Materiał



• Materiał komory

• Funkcje piekarnika

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

• Zakres temperatury

• Przyłącze urządzenia

CNS 18/10

Ocynkowane

Blacha stalowa

Lakierowana

Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia

Grzałka górna / dolna

Tak

50 °C do 450 °C

3 NAC



2002170

| | Wsad | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|---|--------|---------|--------------|---------------|
| ET 105, 1KP 1050x1050 | 9 pizz Ø 33 cm | 12 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 420 mm | 143 kg | 2002150 | 11 340,- PLN | 4015613545028 |
| ET 205, 2KP 1050x1050 | 18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz) | 24 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 310 mm gł. 1 270 mm wys. 760 mm | 247 kg | 2002170 | 19 557,- PLN | 4015613545035 |



Wyposażenie dodatkowe - Piece do pizzy ET

Podstawa PO ET

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 1 150 x wys. 965 mm
- waga: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

UVP* 2 931,- PLN



Warnik do makaronu 8L MDI

132265

UVP* 1 467,- PLN

GTIN 4015613770970



Zawsze idealne al dente. Precyzyjna nastawa czasu i temperatury, której towarzyszy szybkość i intuicyjna obsługa – ten cyfrowy warnik to pozwoli przygotować dowolny makaron. Zapewnienie optymalnej higieny jest możliwe dzięki wyjmowanej grzałce i 8-litrowej komorze.



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury do
- Sterowanie
- Właściwości

8 l
1
4,9 l
szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
110 °C

Pokrętko MDI
Możliwość wyjęcia komory i grzałki
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:01 - 59:9 minut)
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 470 x wys. 385 mm
6,6 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



► Pokrętko MD



Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613584171



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury do



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

7 l
1
szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
110 °C
3,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
6,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 8L MDI

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 225 x wys. 125 mm
- Pojemność: 4,9 l
- wymiary: szer. 200 x gł. 460 x wys. 150 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613797755



132266

UVP* 133,- PLN

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- Pojemność: 1,86 l
- Ważna wskazówka:
Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 100 x gł. 200 x wys. 310 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

UVP* 293,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- Pojemność: 4,93 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 430 x wys. 205 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

UVP* 544,- PLN

SNACK | IMBISS | EVENT

Klasyczne przekąski jak kielbaska w curry, frytki itp. cieszą się niesłabnącą popularnością. W codziennym przyrządzaniu szybkich dań z pomocą przychodzi niezastąpiona technika. Od płyt grillowych i grillów kontaktowych, przez frytownice, po kralajnice do kielbasek w curry – tu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.





Krajalnica do frytek 3010

500308

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613694832



- Materiał matryc/stempli
- Liczba matryc/stempli
- Matryce/stemple

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
4
Frytki 6 mm
Frytki 9 mm
Frytki 13 mm
Łódeczki ziemniaczane
Montaż nablutowy
Montaż ścienny
szer. 155 x gł. 425 x wys. 335 mm
2,64 kg



Frytownica PETIT

165103

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613447223



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

3 l
1
130 °C do 190 °C
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
2,5 kg

Frytownica MINI II



- Pojemność komory
- Zakres temperatury

4 l
60 °C do 190 °C



A165112

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------|-------------|-------------------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| MINI II | 1 | 1 | 2,2 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 205 mm gł. 540 mm wys. 280 mm | 3 kg | A165110 | 321,- PLN | 4015613392271 |
| MINI III | 2 | 2 | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50-60 Hz | szer. 400 mm gł. 540 mm wys. 280 mm | 5,5 kg | A165112 | 607,- PLN | 4015613392288 |



Frytownica SNACK I



- Zakres temperatury
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162412E



A162812E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|------------------|-------------|-----------------------------------|---|---------|-----------------|-------------|---------------|
| SNACK I | 1 | 4 l | 1 | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 245 mm gł. 590 mm wys. 315 mm | 5,1 kg | A162410E | 607,- PLN | 4015613662350 |
| SNACK II | 2 | 4 l | 2 | 2 x 2 kW 2 x 230 V 50 Hz | szer. 445 mm gł. 590 mm wys. 315 mm | 9,6 kg | A162412E | 1 053,- PLN | 4015613662374 |
| SNACK III | 1 | 8 l | 1 | 3,25 kW 230 V 50 Hz | szer. 305 mm gł. 620 mm wys. 340 mm | 6,7 kg | A162810E | 740,- PLN | 4015613662381 |
| SNACK IV | 2 | 8 l | 2 | 2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz | szer. 555 mm gł. 620 mm wys. 340 mm | 12,5 kg | A162812E | 1 287,- PLN | 4015613662398 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 240 x wys. 80 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 405 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528

UVP* 43,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 435 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

UVP* 47,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 4L

- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438

165522

UVP* 129,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 500 x wys. 225 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445

165523

UVP* 168,- PLN



► Depósito colector de grasa
Filtro para aceite de freír
página 117



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 408

Frytownica SNACK I Plus



Frytownica umożliwia szybkie i niezawodne przygotowanie najróżniejszych przekąsek. Czyszczenie to kwestia chwili dzięki praktycznemu kranikowi spustowemu do tłuszczu i uchylnej grzałce.



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Ważna wskazówka

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)



A162821E



A162824E

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Pojemność komory | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-------------|------------------|-------------|-------------------------------------|---|---------|-----------------|-------------|---------------|
| SNACK I Plus | 1 | 4 l | 1 | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 200 mm gł. 640 mm wys. 340 mm | 4,2 kg | A162820E | 673,- PLN | 4015613708904 |
| SNACK II Plus | 2 | 4 l | 2 | 2 x 2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 640 mm wys. 340 mm | 9 kg | A162821E | 1 248,- PLN | 4015613708911 |
| SNACK III Plus | 1 | 9 l | 1 | 3,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 400 mm | 6,2 kg | A162823E | 935,- PLN | 4015613718897 |
| SNACK IV Plus | 2 | 9 l | 2 | 2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 565 mm gł. 640 mm wys. 400 mm | 11,5 kg | A162824E | 1 534,- PLN | 4015613718903 |



Frytownica SNACK XL Plus

165530

UVP* 2 266,- PLN

GTIN 4015613687018



Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadelki? Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l

1

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm

8 kg

Frytownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjne ustawienie temperatury umożliwia doskonałe, powtarzalne smażenie. Sterowanie MDI oferuje również funkcję delikatnego upłynnienia tłuszczu.



Frytownica MDI SNACK III Plus



Prawidłowe smażenie w prosty sposób: dzięki cyfrowemu pokrętku MDI Bartscher można ustawić temperaturę z dokładnością do jednego stopnia. Oprócz tego w każdej chwili możliwa jest kontrola aktualnej temperatury oleju.



- Pojemność komory
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Kontrola temperatury oleju

- 9 l
- Pokrętko MDI
- 50 °C do 190 °C
- Elektronicznie
- W odstępach co 0,1 °C
- Tak
- Tak
- Możliwość wyświetlenia aktualnej temperatury w każdej chwili
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury oleju
- Możliwość wychylenia
- Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

- Grzałka
- Ważna wskazówka



- Sterowanie MDI Bartscher
- ustawianie temperatury z dokładnością do jednego stopnia



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

A162829

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-------------|-------------|----------------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| MDI SNACK III Plus | 1 | 1 | 3,3 kW 230 V 50 Hz | szer. 285 mm gł. 640 mm wys. 410 mm | 6,4 kg | A162828 | 1 154,- PLN | 4015613752150 |
| MDI SNACK IV Plus | 2 | 2 | 2 x 3,3 kW 2 x 230 V 50 Hz | szer. 570 mm gł. 640 mm wys. 410 mm | 11,7 kg | A162829 | 2 093,- PLN | 4015613752167 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 220 x wys. 105 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 460 x wys. 135 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636

162826

UVP* 125,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 460 x wys. 165 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643

162827

UVP* 160,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

- Wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,7 l
- wymiary: szer. 150 x gł. 570 x wys. 190 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

UVP* 254,- PLN

Frytownica IMBISS I



- Pojemność komory
- Kran spustowy tłuszczu
- Ważna wskazówka



8 l

Tak

Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)



A150407

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|-------------|-----------------------------------|---|--------|----------------|-------------|---------------|
| IMBISS I | 1 | 1 | 3,25 kW 230 V 50 Hz | szer. 290 mm gł. 630 mm wys. 410 mm | 9,7 kg | A150307 | 1 287,- PLN | 4015613662404 |
| IMBISS II | 2 | 2 | 2 x 3,25 kW 2 x 230 V 50 Hz | szer. 580 mm gł. 630 mm wys. 410 mm | 17 kg | A150407 | 2 109,- PLN | 4015613662411 |



Frytownica indukcyjna 8L Plus



Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury na stałym poziomie. Smażenie ulubionych produktów spożywczych przebiega bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka

8 l

60 °C do 190 °C

Tak

cewka indukcyjna



165119

► Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------|-------------|-------------|-------------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Frytownica indukcyjna 8L Plus | 1 | 1 | 3,5 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 290 mm gł. 590 mm wys. 425 mm | 12,5 kg | 165118 | 1 874,- PLN | 4015613742083 |
| Frytownica indukcyjna 2x8L Plus | 2 | 2 | 2 x 3,5 kW 2 x 230 V 50-60 Hz | szer. 580 mm gł. 590 mm wys. 425 mm | 23 kg | 165119 | 3 514,- PLN | 4015613742090 |





Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP* 2 109,- PLN

GTIN 4015613535104



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS

9,7L

9,7 l
1
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
8,1 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
12,7 kg

Frytownica PROFESSIONAL I



- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

CNS

10L

10 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
3 NAC



| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------|-------------|-------------|------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| PROFESSIONAL I | 1 | 1 | 8,1 kW 400 V 50-60 Hz | szer. 390 mm gł. 450 mm wys. 375 mm | 11,5 kg | 162900 | 2 696,- PLN | 4015613494098 |
| PROFESSIONAL II | 2 | 2 | 16,2 kW 400 V 50-60 Hz | szer. 750 mm gł. 450 mm wys. 375 mm | 21,8 kg | 162910 | 5 079,- PLN | 4015613536798 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 480 x wys. 245 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452

165524

UVP* 215,- PLN

Kosz do frytownicy indukcyjnej 8L Plus

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 230 x wys. 145 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 194 x gł. 475 x wys. 215 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613742106

165122

UVP* 172,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO 9,7L

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 275 x wys. 140 mm
- Pojemność: 9,2 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

UVP* 176,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8,2 l
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

UVP* 270,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2,7 l
- Ważna wskazówka:
Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

UVP* 176,- PLN



► Termometr do frytownicy
zob. katalog str 408

Frytownica 12L-10



Frytownica – jako solidne urządzenie nablatowe – jest doskonale przystosowana do użytku w profesjonalnej kuchni gastronomicznej dzięki 12-litrowej komorze. Kranik spustowy do tłuszczu, wymiowane sito do panierowania oraz wychylna grzałka ułatwiają czyszczenie.



12 L

- Pojemność komory
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Przyłącze urządzenia

12 l
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
3 NAC



162651

| | Ilość komór | Ilość koszy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------|-------------|-------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 12L-10 | 1 | 1 | 9 kW 400 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 650 mm wys. 485 mm | 15,4 kg | 162650 | 3 674,- PLN | 4015613757773 |
| 12L-20 | 2 | 2 | 18 kW 400 V 50 Hz | szer. 800 mm gł. 650 mm wys. 485 mm | 29 kg | 162651 | 6 644,- PLN | 4015613757780 |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy 12L-10/20

- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 230 x wys. 110 mm
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 250 x gł. 500 x wys. 195 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613809182



162653

UVP* 192,- PLN



Frytownica 700, szer. 400, 2x8L

272335

UVP* 14 670,- PLN

GTIN 4015613527420



- Ilość komór
- Pojemność komory

2
8 l



- Ilość koszy
- Wymiary kosza

2
szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
140 °C do 190 °C



- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Strefa zimna
- Grzałka
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
850 mm do 910 mm
14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
62 kg

Wyposażenie dodatkowe - Frytownice

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniwo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096



A150460V

UVP* 818,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986



A101999

UVP* 740,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901

UVP* 399,- PLN

Podgrzewacze do frytek



Podgrzewacz do frytek 12-150

A114002

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613739632



Podgrzewacz do frytek zmieści się nawet w najmniejszej kuchni. W podgrzewanej komorze z blachą ociekową frytki pozostają ciepłe i chrupiące. Dostępna opcjonalnie lampa grzewcza jest idealnie przystosowana do montażu na podgrzewaczu, zapewniając dodatkowo, górne źródło ciepła.



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość komory
- Źródło ciepła
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1/2 GN

150 mm

Ogrzewana komora

1 blacha ociekowa, wyjmowana

0,35 kW | 230 V | 50-60 Hz

szer. 270 x gł. 350 x wys. 220 mm

5,5 kg

Lampa grzewcza 12-150

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Spirala grzejna
- W zestawie: Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary: szer. 270 x gł. 335 x wys. 505 mm
- waga: 2,97 kg
- GTIN: 4015613739649



A114003

UVP* 646,- PLN

Frytownica BF 16E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka
- Właściwości

- Przyłącze urządzenia

1
1
50 °C do 190 °C
Tak
Możliwość wyjęcia
Zaokrąglone narożniki
Kranik spustowy z zabezpieczeniem
Komora z dużą strefą zimną
3 NAC

| | Pojemność komory | Pojemność kosza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|------------------|-----------------|-------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| BF 16E | 16 l | 8,9 l | 9 kW 400 V 50 Hz | szer. 560 mm gł. 470 mm wys. 400 mm | 15,1 kg | 101530 | 3 440,- PLN | 4015613405049 |
| BF 30E | 30 l | 19,2 l | 15 kW 400 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 650 mm wys. 410 mm | 23,4 kg | 101560 | 5 279,- PLN | 4015613405063 |



Frytownica BF 30E OU

101535

UVP* 7 235,- PLN

GTIN 4015613633299



- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

30 l
1
19,2 l
szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm
980 mm do 1040 mm
1 pokrywa
1 kosz
1 sito z uchwytem
2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem
15 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm
40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 445 x gł. 235 x wys. 85 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098



101566

UVP* 450,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613405087



101565

UVP* 544,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

- Wymiary kosza: szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 245 x wys. 190 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056



101533

UVP* 411,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

- Wymiary kosza: szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- wymiary: szer. 650 x gł. 465 x wys. 190 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070



101563

UVP* 583,- PLN



Frytownnica BF 21E



- Ilość komór
- Ilość koszy
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- 1
- 1
- 140 °C do 190 °C
- Tak
- Zaokrąglone narożniki
- Kranik spustowy z zabezpieczeniem
- Komora z dużą strefą zimną



Frytownnice - ELEKTRYCZNE
▶ Grzałka: możliwość wyjęcia



▶ Rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
▶ Rodzaj gazu: gaz płynny

| | Tryb pracy | Pojemność komory | Pojemność kosza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|------------|------------------|-----------------|--------------------------|---|---------|----------------|--------------|---------------|
| BF 21E | Elektr. | 21 l | 16,1 l | 6,8 kW 400 V 50 Hz | szer. 700 mm gł. 590 mm wys. 320 mm | 31 kg | 101412 | 10 166,- PLN | 4015613370576 |
| BF 35E | Elektr. | 35 l | 24,8 l | 10 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 095 mm gł. 600 mm wys. 340 mm | 47,4 kg | 101413 | 12 322,- PLN | 4015613418186 |
| BF 20G | Gaz | 20 l | 12,9 l | 12 kW | szer. 700 mm gł. 585 mm wys. 390 mm | 40,5 kg | 1014113 | 13 296,- PLN | 4015613381855 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 21E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

UVP* 622,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

UVP* 841,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613394176

101404

UVP* 607,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

UVP* 724,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 380 x gł. 1 080 x wys. 242 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

UVP* 1 092,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

UVP* 685,- PLN

Grill kontaktowy 1800 1R



- Materiał płyt grillowych



- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej



- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
szer. 214 x gł. 214 mm
szer. 220 x gł. 235 mm
50 °C do 300 °C
Tak
1 szczotka do czyszczenia
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|------------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| 1800 1R | Ryflowane | 12,7 kg | A150670 | 1 013,- PLN | 4015613385617 |
| 1800 1G | Gładkie | 12,7 kg | A150669 | 1 013,- PLN | 4015613391380 |
| 1800 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 13 kg | A150668 | 1 013,- PLN | 4015613391656 |



Grill kontaktowy 3600 2GR



- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Strefy grzewcze osobno regulowane



- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
2
szer. 215 x gł. 215 mm
szer. 470 x gł. 230 mm
Tak
50 °C do 300 °C
Tak
1 szczotka do czyszczenia
3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|------------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| 3600 2R | Ryflowane | 26 kg | A150671 | 1 835,- PLN | 4015613385624 |
| 3600 2G | Gładkie | 23,5 kg | A150672 | 1 835,- PLN | 4015613391397 |
| 3600 2GR | Góra ryflowana, dół gładki | 23,3 kg | A150673 | 1 835,- PLN | 4015613391403 |



Grill kontaktowy "Panini" 1GR



Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.



- Materiał płyt grillowych Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej szer. 335 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej szer. 335 x gł. 230 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| Wersja powierzchni grillowej | | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|----------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| "Panini" 1R | Ryflowane | 18,7 kg | A150674 | 1 233,- PLN | 4015613415000 |
| "Panini" 1G | Gładkie | 18 kg | A150679 | 1 233,- PLN | 4015613606750 |
| "Panini" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,6 kg | A150676 | 1 233,- PLN | 4015613486833 |



Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR



Bardzo wydajny grill kontaktowy z dużą powierzchnią grillową i zintegrowanym timerem – solidna konstrukcja z płytami grillowymi z żeliwa gwarantuje dobrą jakość i czystość podczas przyrządzania potraw.



- Materiał płyt grillowych Żeliwo Emaliowane
- Wymiary płyty grillowej górnej szer. 340 x gł. 220 mm
- Wymiary płyty grillowej dolnej szer. 360 x gł. 240 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Timer Tak
- właściwości sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)
- W zestawie 1 szczotka do czyszczenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| Wersja powierzchni grillowej | | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|----------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| "Panini-T" 1R | Ryflowane | 18,4 kg | A150774 | 1 287,- PLN | 4015613717159 |
| "Panini-T" 1G | Gładkie | 18 kg | A150779 | 1 287,- PLN | 4015613717166 |
| "Panini-T" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,6 kg | A150776 | 1 287,- PLN | 4015613717173 |



Grille kontaktowe "Panini" - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR



Grill kontaktowy "Panini-MDI" oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

- Materiał płyt grillowych
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Żeliwo
Emaliowane
szer. 340 x gł. 220 mm
szer. 345 x gł. 235 mm
Pokrętko MDI
50 °C do 300 °C
Elektronicznie
W odstępach co 0,1 °C
Tak
Tak
Tak
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)
1 szczotka do czyszczenia
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------|------------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| "Panini-MDI" 1R | Ryflowane | 18,3 kg | A150974 | 1 522,- PLN | 4015613737881 |
| "Panini-MDI" 1G | Gładkie | 18,1 kg | A150979 | 1 522,- PLN | 4015613737904 |
| "Panini-MDI" 1GR | Góra ryflowana, dół gładki | 18,3 kg | A150976 | 1 522,- PLN | 4015613737911 |





Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP* 1 898,- PLN

GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.



• Materiał płyt grillowych

Żeliwo



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Zakres temperatury
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Pojemnik na tłuszcz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Emaliowane

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 230 mm

50 °C do 300 °C

Tak

Tak

Tak

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- GTIN: 4015613587110



150678

UVP* 466,- PLN





Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037

UVP* 1 287,- PLN

GTIN 4015613690087



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Gładkie
szer. 260 x gł. 230 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 282 x wys. 180 mm
8,8 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wymiary powierzchni roboczej
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm

| | Wersja powierzchni roboczej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| GDP 320E-G | Gładkie | 22 kg | A370031 | 2 226,- PLN | 4015613370545 |
| GDP 320E-R | Ryflowane | 21,2 kg | 370035 | 2 383,- PLN | 4015613610894 |



Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni roboczej: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni roboczej: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282

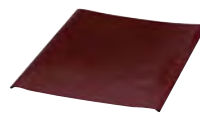


370100

UVP* 3 009,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802



370101

UVP* 137,- PLN



Płyta grillowa GDP 650E-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- właściwości



- Przyłącze urządzenia

Stal
Tak
50 °C do 300 °C
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
3 NAC



| | Wersja powierzchni roboczej | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| GDP 650E-G | Gładkie | szer. 650 mm gł. 480 mm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 41 kg | A370032 | 3 440,- PLN | 4015613370552 |
| GDP 650E-GR | 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane | szer. 650 mm gł. 480 mm | 6 kW 400 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 40 kg | 370036 | 3 596,- PLN | 4015613610931 |
| GDP 980E-G | Gładkie | szer. 980 mm gł. 480 mm | 9 kW 400 V 50 Hz | szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 68,6 kg | A370039 | 5 470,- PLN | 4015613676548 |
| GDP 980E-GR | 2/3 gładkie, 1/3 ryflowana | szer. 980 mm gł. 480 mm | 9 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 990 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 70 kg | A370139 | 5 592,- PLN | 4015613726465 |



Płyta grillowa GDP 320G-G



- Materiał powierzchni roboczej
- Wersja powierzchni roboczej
- Zakres temperatury
- Rodzaj zapłonu
- właściwości



- Rodzaj gazu

Stal
Gładkie
50 °C do 270 °C
Zapłon Piezo
Pojemnik zbiorczy na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu

| | Wymiary powierzchni roboczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|------------------------------|--------------------|---|---------|-----------------|-------------|---------------|
| GDP 320G-G | szer. 320 mm gł. 480 mm | 4 kW | szer. 325 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 24 kg | A3700331 | 2 853,- PLN | 4015613390932 |
| GDP 650G-G | szer. 650 mm gł. 480 mm | 8 kW | szer. 660 mm gł. 580 mm wys. 310 mm | 44,5 kg | A3700341 | 4 887,- PLN | 4015613390949 |





Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131

UVP* 3 009,- PLN

GTIN 4015613724256



Do przyrządzania potraw o zniewalającym aromacie smażenia. Twardo chromowana powierzchnia do smażenia ze specjalnej stali – dzięki wyjątkowo dobremu przewodzeniu ciepła – świetnie nadaje się do smażenia ryb, mięs i warzyw.

- Materiał powierzchni roboczej Stal specjalna, chromowana na twardo
- Wersja powierzchni roboczej Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej szer. 320 x gł. 480 mm
- Ilość stref grzewczych 1
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- właściwości Pojemnik zbiorczy na tłuszcz zdejmowany komin osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
- waga 24 kg



Salamander grill 6640

100533

UVP* 3 514,- PLN

GTIN 4015613733142



Zajmujące niewiele miejsca urządzenie stanowiące połączenie grilla i opiekacza posiada wydajną płytą grillową z 2 załączanymi osobno strefami grzewczymi. Dopływ ciepła w salamandrze można idealnie wyregulować za pomocą rusztu o regulowanej wysokości i płynnej nastawie temperatury. Pełną kontrolę procesu grillowania i opiekania zapewni cyfrowy timer również w godzinach wzmożonego ruchu.

- Materiał powierzchni roboczej Stal specjalna
- Wersja powierzchni roboczej Gładkie
- Wymiary powierzchni roboczej szer. 700 x gł. 330 mm
- Liczba stref grzewczych płyty grillowej 2
- Zakres temperatury płyty grillowej 50 °C do 300 °C
- Źródło ciepła w salamandrze Grzałka promiennikowa
- Liczba stref grzewczych w salamandrze 1
- Możliwość osobnej regulacji stref grzewczych płyty grillowej Tak
- Zakres temperatury salamandra Do 190 °C
- Wymiary rusztu grillowego Szer. 560 x gł. 400 mm Dostosowany do GN, 1/1 GN
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Timer 30 sekund - 100 minut
- Pojemnik zbiorczy na tłuszcz Do płyty grillowej Do salamandra
- W zestawie 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa 6,64 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 718 x gł. 560 x wys. 460 mm
- waga 49,8 kg



► Urządzenie typu kombi, składające się z płyty grillowej salamander



► Płyta grillowa z 2 strefami grzewczymi
► możliwość osobnej regulacji



► Salamander z 1 strefą grzewczą
► Grzałka promiennikowa



Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP* 3 635,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Właściwości



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
50 °C do 300 °C
Tak
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
1 zatyczka zamykająca
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
23,8 kg



Grill wodny 40

370037

UVP* 5 553,- PLN

GTIN 4015613642024



- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



Ruszt
szer. 280 x gł. 445 mm
3 stopnie
Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
Tacka na wodę 1/1 GN
1 skrobak do czyszczenia
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
13,5 kg

Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US



- Rodzaj rusztu grillowego
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu



- W zestawie

Ruszt V (do mięsa)
szer. 312 x gł. 483 mm
Tak
Zapłon Piezo
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia

| | Ilość stref grzewczych | wsad kamieni lawowych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US | 1 | 1 kg | 4 kW | szer. 330 mm gł. 545 mm wys. 285 mm | 21,4 kg | 2006301 | 3 283,- PLN | 4015613404608 |
| Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US | 2 | 2 kg | 8 kW | szer. 660 mm gł. 570 mm wys. 282 mm | 40,6 kg | 2006601 | 5 670,- PLN | 4015613404622 |



Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049

100611

UVP* 231,- PLN



Patelnie i grille gazowe



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nabladowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- Ważna wskazówka tylko na gaz płynny
Tylko do użytku na zewnątrz
- Moc przyłączeniowa 10 kW



| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| TB1000PF | Patelnia grillowa | szer. 705 mm gł. 560 mm wys. 275 mm | 13,9 kg | 1061933 | 1 092,- PLN | 4015613685182 |
| TB1000R | Ruszt grillowy | szer. 685 mm gł. 565 mm wys. 275 mm | 14,3 kg | 1061533 | 1 166,- PLN | 4015613806600 |



Wyposażenie dodatkowe

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
 - 1 ruszt grillowy
 - 1 Osłona płomieni
 - 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 40 mm
- waga: 6,9 kg
- GTIN: 4015613806594



106219

UVP* 528,- PLN

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 760 x gł. 550 x wys. 78 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882



106217

UVP* 309,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 383,- PLN

Stołowa patelnia gazowa TB1100PF

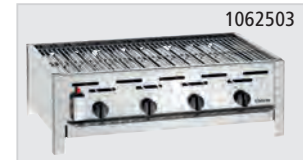


Stołowa patelnia gazowa to idealne urządzenia do smażenia potraw: lekka i kompaktowa wersja bardzo ułatwia transport, prosta budowa umożliwia szybki montaż, a dzięki zasilaniu gazem płynnym urządzenie może być używane wszędzie i w sposób niezwykle elastyczny.

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj zapłonu
- W zestawie

- Ważna wskazówka

Gaz płynny
50 mbar
Zapłon Piezo
1 wąż
1 regulator ciśnienia
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
tylko na gaz płynny
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz



| | Wersja | Ilość palników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------------|----------------|--------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| TB1100PF | Patelnia grillowa | 3 | 11 kW | szer. 700 mm gł. 570 mm wys. 270 mm | 18,1 kg | 1062213 | 3 048,- PLN | 4015613846460 |
| TB1100R | Ruszt grillowy | 3 | 11 kW | szer. 650 mm gł. 570 mm wys. 270 mm | 17,5 kg | 1062303 | 2 422,- PLN | 4015613527543 |
| TB1470R | Ruszt grillowy | 4 | 14,7 kW | szer. 850 mm gł. 555 mm wys. 270 mm | 23 kg | 1062503 | 3 123,- PLN | 4015613660349 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal szlachetna, Stal niklowa
- Skład zestawu:
1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
1 osłona płomieni, stal szlachetna
1 ruszt grillowy, stal niklowa
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206

UVP* 857,- PLN

Patelnia grill. TB1100

- Materiał: Emaliowane, Blacha stalowa
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613846477



106228

UVP* 763,- PLN

Patelnia grill. TB1470

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 10,8 kg
- GTIN: 4015613846484



106229

UVP* 998,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 530 x gł. 670 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

UVP* 556,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

UVP* 685,- PLN

Rożna do kurczaków



Rożen do kurczaków P6



- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

Tak
Rożna z klamrami



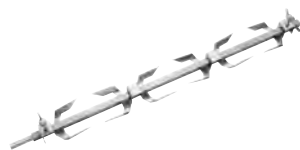
| | Pojemność | Ilość rożnów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|-------------|--------------|--------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| P6 | 6 kurczaki | 2 | 2,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 700 mm gł. 360 mm wys. 530 mm | 31 kg | 215035 | 9 583,- PLN | 4015613417035 |
| P8N | 8 kurczaki | 2 | 3,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 530 mm | 41 kg | 215036 | 11 931,- PLN | 4015613505381 |
| P12N | 12 kurczaki | 3 | 5 kW 400 V 50 Hz | szer. 880 mm gł. 430 mm wys. 710 mm | 55,6 kg | 215037 | 14 470,- PLN | 4015613505398 |



Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854

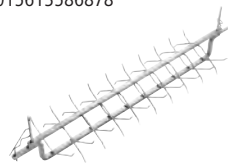


215093

UVP* 489,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

UVP* 998,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 880,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

UVP* 583,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

UVP* 1 131,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

UVP* 998,- PLN

Palnik gazowy Paella 2K300



- Materiał
- Zabezpieczenie zapłonu
- Rodzaj gazu

Stal
Tak
Gaz płynny



A153460

► Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 mm
- Nadaje się do patelni Ø 360 - 420 mm
- Moc przyłączeniowa 10,37 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990



A153440

UVP* 419,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 mm
- Nadaje się do patelni Ø 420 - 800 mm
- Moc przyłączeniowa 22,66 kW
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003



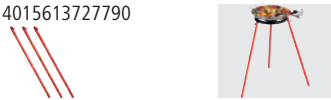
A153460

UVP* 896,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnog Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145

UVP* 94,- PLN

Trójnog Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508

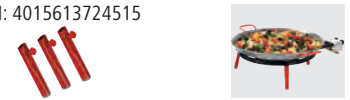


A153144

UVP* 153,- PLN

Trójnog Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowana
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143

UVP* 74,- PLN

Patelnia do paelli STP340



- Materiał
- Wersja powierzchni do smażenia
- Właściwości rączki

Stal
Polerowana
stal polerowana
strukturalna
Odporność na wysoką temperaturę
lakierowany w kolorze czerwonym

| | średnica | Wysokość wewnątrz | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|----------|-------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| STP340 | 340 mm | 44 mm | 280 mm | szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm | 0,76 kg | A153234 | 47,- PLN | 4015613696911 |
| STP380 | 380 mm | 44 mm | 330 mm | szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm | 1,1 kg | A153238 | 55,- PLN | 4015613696928 |
| STP420 | 420 mm | 47 mm | 370 mm | szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm | 1,4 kg | A153242 | 65,- PLN | 4015613696935 |
| STP460 | 460 mm | 49 mm | 405 mm | szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm | 1,9 kg | A153246 | 76,- PLN | 4015613696942 |
| STP550 | 550 mm | 56 mm | 480 mm | szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm | 3,3 kg | A153255 | 129,- PLN | 4015613696959 |
| STP600 | 600 mm | 52 mm | 535 mm | szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm | 4 kg | A153260 | 153,- PLN | 4015613696966 |
| STP650 | 650 mm | 56 mm | 585 mm | szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm | 5 kg | A153265 | 186,- PLN | 4015613696973 |
| STP700 | 700 mm | 62 mm | 640 mm | szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm | 6,7 kg | A153270 | 264,- PLN | 4015613696980 |
| STP800 | 800 mm | 70 mm | 720 mm | szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm | 11,4 kg | A153280 | 360,- PLN | 4015613696997 |



Kuchenka gazowa 1K221-T

A150623

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613758633



- Materiał
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- średnica naczynia do gotowania
- Ważna wskazówka
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
2,2 kW
Palnik pojedynczy
Zapłon Piezo
150 - 270 mm
wyłącznie do użytku na zewnątrz
Butan
2,2 kW
szer. 340 x gł. 285 x wys. 120 mm
1,8 kg



Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP* 309,- PLN

Kuchenka gazowa 1K650



- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- ciśnienie regulacyjne
- Rodzaj gazu

Zapłon ręczny
Tak
50 mbar
Propan
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu



| | Ilość pól grzewczych | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Kuchenka gazowa 1K650 | 1 | 6,5 kW | 6,5 kW | szer. 350 mm gł. 350 mm wys. 170 mm | 10,8 kg | 1059503 | 3 713,- PLN | 4015613467795 |
| Kuchenka gazowa 2K1100-H | 2 | 11 kW (4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 350 mm gł. 660 mm wys. 170 mm | 20,2 kg | 1057503 | 5 748,- PLN | 4015613467818 |
| Kuchenka gazowa 2K1100-N | 2 | 11 kW (4,5 kW, 6,5 kW) | 11 kW | szer. 660 mm gł. 350 mm wys. 170 mm | 20,2 kg | 1058503 | 5 748,- PLN | 4015613467801 |



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP* 321,- PLN

Płyty elektryczne



Płyta elektryczna 1K1500

150320

UVP* 176,- PLN

GTIN 4015613653631



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW
185 mm
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
2,1 kg



Płyta elektryczna 2K2500

150310

UVP* 243,- PLN

GTIN 4015613504117



- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,5 kW
1 kW
190 mm
155 mm
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
4 kg



Płyta elektryczna IK2000

105321

UVP* 3 905,- PLN

GTIN 4015613125954



- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 kW
220 mm
6
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
7,4 kg



Płyta elektryczna 1K2300 GL



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

SCHOTT CERAN®
1
10

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Średnica pola/pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| 1K2300 GL | 2,3 kW | 210 mm | 2,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 340 mm gł. 420 mm wys. 100 mm | 6,1 kg | 104904 | 2 931,- PLN | 4015613390352 |
| 1K3000 GL | 3 kW | 230 mm | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 455 mm wys. 120 mm | 8 kg | 104906 | 3 870,- PLN | 4015613432540 |



Płyta elektryczna 2K6000 GLN



- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia

SCHOTT CERAN®
2
3 kW
230 mm
10
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC



104913

| | Rozmieszczenie pól grzewczych | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 2K6000 GLN | Obok siebie | szer. 700 mm gł. 455 mm wys. 120 mm | 14,7 kg | 104907 | 8 800,- PLN | 4015613432557 |
| 2K6000 GLH | Jeden za drugim | szer. 400 mm gł. 655 mm wys. 120 mm | 13,8 kg | 104913 | 8 683,- PLN | 4015613431161 |



Kuchenki indukcyjne



Kuchenka ind. IK 20

105820

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613504834



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.

Szkló
2000 W



2,0 kW

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

210 mm
10



- Zakres temperatury

60 °C do 240 °C

- Nastawa czasu

0 do 180 minut

- Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

- wymiary

szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm

- waga

2,5 kg



Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613633381



Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.



STAINLESS STEEL

- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.

Szkló
2000 W



2,0 kW

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

228 mm
8



- Zakres temperatury

60 °C do 240 °C

- Nastawa czasu

5 do 180 minut

- Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm

- waga

3,4 kg



► Funkcja Slide



Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927

UVP* 841,- PLN

GTIN 4015613666006



- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc pola/pól grzewczych maks.

Szkló
2700 W



STAINLESS STEEL

- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy

260 mm
10



2,7 kW

- Zakres temperatury

60 °C do 240 °C

- Nastawa czasu

1 do 180 minut

- Moc przyłączeniowa

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

- wymiary

szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm

- waga

4,8 kg



Kuchenka indukcyjna 201TC



Kuchenka indukcyjna do zabudowy z wyświetlaczem dotykowym nadaje się idealnie do gotowania otwartego przy sali jadalnej oraz do bufetów.



2,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Nadaje się do zabudowy Tak



| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-------------------------------|-----------------------------|--|---------|---------------|-----------|---------------|
| 201TC | 2000 W | 2 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 75 mm | 3,58 kg | 105827 | 661,- PLN | 4015613819815 |
| 351TC | 3500 W | 3,5 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 320 mm gł. 340 mm wys. 98 mm | 4,55 kg | 105860 | 775,- PLN | 4015613818368 |



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB

105936S

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613607061



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.



3,0 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Średnica przedniego pola grzewczego 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 180 mm
- Ilość stopni mocy 8
- Nastawa czasu 0 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga 4,5 kg



► Możliwość zabudowy



► Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nabladowe

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.



• Moc pola/pól grzewczych maks.

3000 W

• Średnica pola/pól grzewczych

230 mm



• Ilość stopni mocy

10

• Zakres temperatury

60 °C do 240 °C



• Nastawa czasu

1 do 180 minut

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm

• waga

5,4 kg

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|--------------------------------|----------------|-------------|---------------|
| IK 30TC-1 | Szkle | 105991 | 1 037,- PLN | 4015613698946 |
| IK 30TCS-1 | SCHOTT CERAN® | 105991S | 1 209,- PLN | 4015613714882 |



Kuchenka indukcyjna IK 35TC-SW

105926

UVP* 1 859,- PLN

GTIN 4015613728650



• Materiał

Stal



• Materiał powierzchni grzewczej

Z powłoką

• Moc pola/pól grzewczych maks.

Szkle

• Średnica pola/pól grzewczych

3500 W



• Ilość stopni mocy

235 mm

• Zakres temperatury

10

• Nastawa czasu

60 °C do 240 °C

• Moc przyłączeniowa

1 do 180 minut

• wymiary

3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

• waga

szer. 380 x gł. 505 x wys. 155 mm

8,1 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



• Moc pola/pól grzewczych maks.

3500 W

• Średnica pola/pól grzewczych

228 mm



• Ilość stopni mocy

10

• Zakres temperatury

60 °C do 240 °C



• Nastawa czasu

0 do 180 minut

• Moc przyłączeniowa

3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz



• Przyłącze urządzenia

Gotowe do podłączenia

• wymiary

szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm

• waga

7,5 kg

| | Materiał powierzchni grzewczej | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|--------------------------------|----------------|-------------|---------------|
| IK 35TC | Szkle | 105843 | 1 131,- PLN | 4015613633329 |
| IK 35TCS | SCHOTT CERAN® | 105843S | 1 248,- PLN | 4015613638300 |





Kuchenka indukcyjna IK 35TCKTF

105859

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613746791



- ▶ Kuchenka indukcyjna z bagnetową sondą temperatury
- ▶ Precyzyjne przyrządzanie potraw



STAINLESS STEEL

3,5 kW



Gotowanie na najwyższym poziomie, a do tego mobilność i oszczędność miejsca – dzięki bagnetowej sondzie temperatury kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W pozwala precyzyjnie przyrządzić takie dania jak steki. W połączeniu z dokładnym ustawieniem mocy, temperatury i czasu każda potrawa będzie udana.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 17
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Bagnetowa sonda temperatury Tak
- Właściwości Długość przewodu 50 cm
Filtr przeciwłuszczowy
Uchwyt bagnetowej sondy temperatury
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 430 x wys. 120 mm
- waga 7,3 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35TC, XL

105821

UVP* 1 585,- PLN

GTIN 4015613680255



STAINLESS STEEL

3,5 kW



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 300 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
- waga 9,1 kg



Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW

105837

UVP* 1 221,- PLN

GTIN 4015613520643



STAINLESS STEEL

3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829

UVP* 1 287,- PLN

GTIN 4015613682853



CNS 18/10

3,5 kW



Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Średnica pola/pól grzewczych 240 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
- waga 6,5 kg



Kuchenka ind. IK 35dpS

105854

UVP* 1 037,- PLN

GTIN 4015613725024



3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc lewego pola grzewczego maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 210 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 210 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 5 min.
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga 5,3 kg



Kuchenka ind. IK 3342

105858

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613725031



3,4 kW



Kuchenka indukcyjna z 3 polami grzewczymi do indywidualnego użytku. W zależności od rodzaju przyrządzanej potrawy istnieje możliwość rozdziału mocy 3400 W odpowiednio na 3 lub 2 pola grzewcze.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. 1000 W
- Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1400 W
- Rozmieszczenie pól grzewczych 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 207 mm
- Ilość stopni mocy 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga 6,1 kg

Kuchenka indukcyjna 2P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 2 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość zmiany między poziomami mocy a temperaturą jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Ilość pól grzewczych 2
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary szer. 434 x gł. 900 x wys. 233 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | Przyłącze urządzenia | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| 2P 35-1 TCK | 3500 W | 7 kW 400 V 50-60 Hz | 3 NAC | 24,6 kg | 105760 | 3 111,- PLN | 4015613803869 |
| 2P 50-1 TCK | 5000 W | 10 kW 400 V 50-60 Hz | 3 NAC | 20,8 kg | 105761 | 4 688,- PLN | 4015613803852 |



Kuchenka indukcyjna 4P 35-1 TCK



STAINLESS STEEL

7 kW

Do przyrządzania potraw na oczach gości lub jako stały element kuchni – kuchenka indukcyjna jako urządzenie nabladowe wyróżnia się eleganckim wyglądem. Wyposażona w 4 duże pola grzewcze do garnków o maks. średnicy 280 mm i posiadająca możliwość regulacji za pomocą poziomów mocy lub temperatury jest niezawodnym towarzyszem w kulinarnej przygodzie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Ilość pól grzewczych 4
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Ważna wskazówka Minimalna średnica garnka 160 mm, maks. średnica garnka 280 mm
- wymiary szer. 792 x gł. 900 x wys. 234 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | Przyłącze urządzenia | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| 4P 35-1 TCK | 3500 W | 14 kW 400 V 50-60 Hz | 2 x 3 NAC | 33,9 kg | 105762 | 4 770,- PLN | 4015613803845 |
| 4P 50-1 TCK | 5000 W | 20 kW 400 V 50-60 Hz | 2 x 3 NAC | 36,6 kg | 105763 | 8 209,- PLN | 4015613803838 |



Wyposażenie dodatkowe

Podstawa 2P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 360 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613841779



105769

UVP* 383,- PLN

Podstawa 4P 3550-1 TCK

- Materiał: Stal szlachetna
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 720 x gł. 800 x wys. 663 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613841786



105770

UVP* 544,- PLN



Kuchenka indukcyjna IK 50TC

105922

UVP* 2 226,- PLN

GTIN 4015613728636



Kuchenka indukcyjna 5 kW zapewni solidną porcję mocy w dowolnym miejscu. Regulacja mocy odbywa się dotykowo – nic prostszego!



- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Moc pola/pól grzewczych maks. 5000 W
- Średnica pola/pól grzewczych 280 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 535 x wys. 183 mm
- waga 10 kg



Kuchenka indukcyjna IK 70dpZ-EB

105893

UVP* 3 831,- PLN

GTIN 4015613745718



Bardziej elastycznie już się nie da: Kuchenka indukcyjna ze zdejmowanym panelem obsługi może być używana zarówno jako urządzenie nablátowe, jak i urządzenie zamontowane przy bufecie. Moc 7000W można dowolnie rozdzielać na obydwa pola grzewcze, odpowiednio do zapotrzebowania – do szybkiego gotowania lub mocnego smażenia lewe pole grzewcze może osiągać moc nawet do 5000W.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Maks. moc lewego pola grzewczego w przypadku zwiększenia mocy 5000 W
- Moc przy zwiększeniu mocy, prawe pole grzewcze maks. 2000 W
- Moc lewego pola grzewczego maks. 3500 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 3500 W
- Średnica lewego pola grzewczego 235 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 235 mm
- Ilość stopni mocy 11 / 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Właściwości oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,85 m
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 715 x gł. 485 x wys. 140 mm
- waga 14,8 kg



► Możliwość zastosowania jako urządzenie nablátowe lub do zabudowy



Kuchenka indukcyjna IKF 72-2Z

105862

UVP* 3 283,- PLN

GTIN 4015613746807



- ▶ Większa elastyczność podczas gotowania
- ▶ 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne



7,2 kW

Trudno wyobrazić sobie większą elastyczność – 7,2 kW można rozdzielić na 4 pola grzewcze lub na 2 strefy indukcyjne. Dzięki temu można w pełni wykorzystać powierzchnię indukcyjną, używając garnków o różnych rozmiarach i kształtach.

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Wersja stref grzewczych: 4 pola grzewcze lub 2 strefy indukcyjne
- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 1,8 kW / 3 kW
- Średnica pola grzewczego: 220 mm
- Moc stref indukcyjnych: 3 kW / 4 kW
- Wymiary stref indukcyjnych: 220 x 400 mm
- Ilość stopni mocy: 9
- Nastawa czasu: 1 do 99 minut
- Moc przyłączeniowa: 7,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 2 NAC
- wymiary: szer. 590 x gł. 520 x wys. 60 mm
- waga: 13,5 kg



Kuchnia ind. 1PAL 2,5kW, US

A105942

UVP* 7 196,- PLN

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2500 W
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Ilość stopni mocy: Bezstopniowo
- Moc przyłączeniowa: 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
- waga: 7,5 kg

Płyta indukcyjna ITH 35S-220



CNS 18/10

3,5 kW



- Materiał powierzchni grzewczej: SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy: 9
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Moc pola grzewczego: 1,8 kW
- ▶ Zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW
- ▶ Moc tylnego pola grzewczego do 1,8 kW
- ▶ Moc całkowita maks.: 3,5 kW

| | Ilość pól grzewczych | Moc pola/pól grzewczych maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|----------------------|-------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| ITH 35S-220 | 1 | 3500 W | szer. 340 mm gł. 400 mm wys. 110 mm | 8,1 kg | 105984 | 7 509,- PLN | 4015613676623 |
| ITH 35ZS-210 | 2 | 1800 W | szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 110 mm | 11,1 kg | 105985 | 9 583,- PLN | 4015613676630 |



Płyta indukcyjna ITH 35-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló



• Ilość pól grzewczych

1

• Ilość stopni mocy

20

• wymiary

szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Średnica pola/pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---------|---------------|--------------|---------------|
| ITH 35-265 | 3500 W | 265 mm | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | 8,9 kg | 105994 | 8 992,- PLN | 4015613712680 |
| ITH 50-230 | 5000 W | 230 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | 12,3 kg | 105995 | 15 253,- PLN | 4015613712697 |



Płyta indukcyjna ITH 80-320

105978

UVP* 8 209,- PLN

GTIN 4015613729695



Duża moc – duże pole grzewcze. Przenośna płyta indukcyjna o mocy 8 kW pomieści garnek o średnicy do 320 mm, pozwalając przygotować kuchenne specjały w dużych ilościach.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló



• Moc pola/pól grzewczych maks.

8000 W

• Średnica pola/pól grzewczych

320 mm

• Ilość stopni mocy

6

• Moc przyłączeniowa

8 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 500 x gł. 540 x wys. 245 mm

• waga

20,6 kg



Kuchenka indukcyjna z wokiem IKIW 70

105800

UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613788104



Masz ochotę na pyszne danie z woka, a do tego chciałbyś podsmażyć krewetki? Kombinacja kuchenki indukcyjnej i woka indukcyjnego w postaci przenośnego urządzenia nablátowego bez problemu spełni Twoje życzenie. Oba pola grzewcze można załączyć osobno – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, jak i timera.



• Materiał powierzchni grzewczej

Szkló

• Materiał miski

Szkló

• Maks. moc kuchenki indukcyjnej

3,5 kW

• Maks. moc woka indukcyjnego

3,5 kW

• Średnica pola grzewczego

240 mm

• Średnica miski

270 mm

• Ilość stopni mocy

17

• Zakres temperatury

35 °C do 240 °C

• Nastawa czasu

1 do 180 minut

• Ważna wskazówka

Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

• Moc przyłączeniowa

7 kW | 230 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

2 x 1 NAC

• wymiary

szer. 680 x gł. 435 x wys. 145 mm

• waga

11 kg



Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613680217



- Materiał misy
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkoło
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
7,5 kg



Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732

UVP* 4 496,- PLN

GTIN 4015613706498



Przenośny wok indukcyjny o mocy 3500 W, dysponujący 10 stopniami mocy, oferuje maksymalną elastyczność zastosowania. Pod względem wizualnym urządzenie wyróżnia się niecką na wok, wykonaną z wysokiej jakości materiału SCHOTT CERAN® oraz dotykowym panelem obsługowo-kontrolnym z wyświetlaczem cyfrowym.

- Materiał misy
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- Nastawa czasu
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
1 do 180 minut
2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
8,2 kg



Patelnia ind. wok 3kW, US

105840

UVP* 9 383,- PLN

GTIN 4015613468235



- Materiał misy
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

SCHOTT CERAN®
3 kW
300 mm
Bezstopniowo
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
8,5 kg



Wok indukcyjny do zabudowy IW35-EB

105997

UVP* 1 428,- PLN

GTIN 4015613715766



Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.



- Materiał miski
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica miski
- Ilość stopni mocy
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
3,5 kW
260 mm
10
60 °C do 240 °C
2 wentylatory
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm
6,8 kg



Wok indukcyjny IW 50

105929

UVP* 2 461,- PLN

GTIN 4015613729688



Mobilny i niezwykle wydajny – obsługa woka indukcyjnego o mocy 5 kW jest bardzo prosta i odbywa się poprzez regulację mocy na panelu dotykowym.

- Materiał miski
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Średnica miski
- Ilość stopni mocy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Szkło
5 kW
280 mm
10
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 525 x wys. 195 mm
10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 360mm

- Materiał: Stal
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

UVP* 583,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 528,- PLN



Wok indukcyjny 30/293



Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.



- Materiał misy
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- właściwości
- wymiary

szkło ceramiczne EuroKera
293 mm
20
2 wentylatory
szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm



► Materiał: ceramika szklana EuroKera



► Moc pola grzewczego:
3000 W | 3500 W | 5000 W | 7000 W



► Detekcja garnka
► 2 wentylatory

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------------------------|-----------------------------|---------|---------------|--------------|---------------|
| 30/293 | 3 kW | 3 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105871 | 8 992,- PLN | 4015613712635 |
| 35/293 | 3,5 kW | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105872 | 9 775,- PLN | 4015613712642 |
| 50/293 | 5 kW | 5 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105873 | 16 427,- PLN | 4015613712659 |
| 70/293 | 7 kW | 7 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105874 | 17 209,- PLN | 4015613712666 |





Wok indukcyjny IW 80

105890

UVP* 8 409,- PLN

GTIN 4015613729701



STAINLESS STEEL

8 kW

Wok indukcyjny to urządzenie nabełtowe o doskonałych parametrach – niecka na wok o średnicy 37 cm i mocy do 8 kW posiada możliwość 6-stopniowej regulacji mocy. Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki zapewnia najwyższy komfort gotowania.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał misy | Szkló |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 8 kW |
| • Średnica misy | 370 mm |
| • Ilość stopni mocy | 6 |
| • Moc przyłączeniowa | 8 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 600 x wys. 330 mm |
| • waga | 22,2 kg |



▶ Doskonała moc grzewcza



▶ Materiał powierzchni grzewczej: szkló
▶ średnica wgłębienia: 370 mm



▶ Moc pola grzewczego: 8 kW



▶ Intuicyjna obsługa za pomocą pokrętki

Patelnia wok W510F

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 22 l
- Średnica: 510 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 195 mm
- wymiary: szer. 618 x gł. 514 x wys. 205 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613755274



105731

UVP* 254,- PLN

Patelnie uniwersalne



Patelnia wielofunkcyjna 37 cm



• Materiał

Aluminium



• Wykonanie wewnątrz

Tworzywo sztuczne

Powłoka nieprzywierająca



| | Średnica wewnętrzna | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|---------------------|-----------|--------------------------|---|--------|-----------------|-----------|---------------|
| Patelnia wielofunkcyjna 37 cm | 360 mm | 7 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 500 mm gł. 470 mm wys. 190 mm | 3,5 kg | 150121 | 231,- PLN | 4015613655574 |
| Patelnia uniwersalna 41cm | 380 mm | 4 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 165 mm | 3,3 kg | A150114G | 188,- PLN | 4015613418629 |
| Patelnia uniw. "Grande" 41cm | 380 mm | 8 l | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 510 mm gł. 495 mm wys. 200 mm | 3,7 kg | A150118G | 215,- PLN | 4015613419688 |
| Patelnia uniwersalna 55cm | 515 mm | 10 l | 1,6 kW 230 V 50 Hz | szer. 615 mm gł. 555 mm wys. 180 mm | 4,8 kg | A150155 | 421,- PLN | 4015613363752 |



Patelnia uniwersalna 40x30

150340

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613505169



• Materiał

Aluminium



• Wykonanie wewnątrz

Tworzywo sztuczne

• Pojemność

Powłoka nieprzywierająca

• Wymiary wewnętrzne

7,5 l

• Moc przyłączeniowa

szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm

• wymiary

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• waga

szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm

3,2 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- W zestawie

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
pokrywa, składane, zdejmowane



| | Ilość komór | Kranik spustowy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-------------|-----------------|---------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| 1KA10 | 1 | Nie | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 350 mm wys. 240 mm | 5,6 kg | A120465 | 935,- PLN | 4015613659497 |
| 2KA20 | 2 | Tak | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 535 mm gł. 370 mm wys. 240 mm | 11,2 kg | A120466 | 1 949,- PLN | 4015613659503 |



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613718705



- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
ruszt do odkładania kiełbasek: wymiowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemonstrować za pomocą śrub
radełkowych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg



Grill rolkowy do parówek 7181

104922

UVP* 1 640,- PLN

GTIN 4015613731704



7 obracających się, podgrzewanych rolek zapewni ciepło nawet 18 kiełbaskom – delikatnie i równomiernie, to znaczy że nic się nie wysuszy i nic się nie przypali.

- Ilość kółek
- Długość wałka
- Ilość stref grzewczych
- Podział stref grzewczych
- Wielkość wsadu dla kiełbasek
- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

7
460 mm
2
Z przodu 4 kółka, z tyłu 3 kółka
18
20 °C do 110 °C
Tak
Możliwość osobnej regulacji temperatury i rolek
Dodatkowa możliwość utrzymania ciepła dzięki dołączonemu rusztowi
0,59 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 320 x wys. 230 mm
13,3 kg

Pokrywa do grillu rolkowego 7181

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 590 x gł. 315 x wys. 200 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613757940

104923

UVP* 646,- PLN

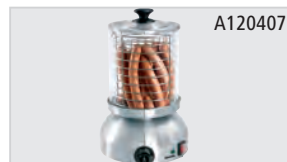


Urządzenie do hot-dogów, prostokątne



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- właściwości
- Moc przyłączeniowa

200 mm
240 mm
30 °C do 100 °C
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność:
1,25 L
0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz



| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| Urządzenie do hot-dogów, prostokątne | szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm | 5,2 kg | A120406 | 1 103,- PLN | 4015613432595 |
| Urządzenie do hot-dogów, okrągłe | szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm | 4,8 kg | A120407 | 1 025,- PLN | 4015613432601 |



Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty

A120408

UVP* 1 495,- PLN

GTIN 4015613443065



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Ze szpikulcami
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

200 mm
240 mm
40 °C do 100 °C
Tak
0,96 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
7,6 kg



Urządzenie do hot dogów T4

A120409

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613610603



Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.

- Ilość szpikulców
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4
80 °C
0,19 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
2,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ostona cylindra szklan. do hot-dogów 200

- Materiał: Silikon | Przystosowane do: Cylinder szklany do hot-dogów Ø 200 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 200 x wys. 3 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613794105



A120430

UVP* 29,- PLN



Urządzenie do hot-dogów

A120401

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613370521



- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego

195 mm
245 mm
30 °C do 90 °C



- Zakres temperatury
- właściwości

Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
6,9 kg



Krajalnica do kielbasek curry 10M1750M

120579

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613505152



- Grubość plastra
- Rodzaj noża
- Maks. liczba odcinków kielbasy
- Szerokość wewnątrz
- Obsługa
- wymiary
- waga

17,5 mm
10 zamontowanych na stałe noży
11
210 mm
Ręcznie
szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
2,3 kg



Krajalnica do kielbasek curry DRM3500E

120599

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613756851



- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów

14 - 35 mm
Tak



- Rodzaj noża
- Średnica leja do napełniania

Nóż trójkątny
41,5 mm



- właściwości

Zdemowany lej, nadaje się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,042 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 165 x gł. 245 x wys. 285 mm
4 kg



Krajalnica do kielbasek curry DSM3500E

120578

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613505138



- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów

5 - 35 mm
Tak



- Rodzaj noża
- Średnica leja do napełniania

Nóż sierpowaty podwójny
47 mm



- Funkcja automatycznego włączania
- Moc przyłączeniowa

Tak
0,135 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary
- waga

szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
6,9 kg

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582

UVP* 149,- PLN



Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD

150528

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613672199



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny
- Funkcje



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,8 l
2 - 10 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Gotowanie
Gotowanie na parze
Utrzymanie ciepła
0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
2,7 kg

Urządzenie do gotowania ryżu 8L W



- Garnek wewnętrzny



- Funkcje



- Właściwości

Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Możliwość wyjęcia
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem

| | Pojemność | Ilość porcji ryżu | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|------------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| 8L W | 8 l | 25 - 40 porcji | 1,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 440 mm gł. 340 mm wys. 360 mm | 6,5 kg | 150533 | 712,- PLN | 4015613758749 |
| 12L W | 12 l | 40 - 60 porcji | 2,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 mm gł. 440 mm wys. 370 mm | 9,8 kg | 150538 | 830,- PLN | 4015613746814 |



Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513

UVP* 935,- PLN

GTIN 4015613405698



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny



- Funkcje

- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 l
25 - 40 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Bardzo duże uchwyty
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 385 x gł. 480 x wys. 345 mm
10 kg



Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529

UVP* 1 522,- PLN

GTIN 4015613666396



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny



- Funkcje

- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

12 l
40 - 60 porcji
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
15,7 kg



Urządzenie do gotowania ryżu, gazowe 10L

1505393

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613752860



- Materiał

- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Garnek wewnętrzny

- Funkcje

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Palnik gazowy
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Emaliowane
Stal szlachetna
10 l
50 porcji
Aluminium
Możliwość wyjęcia
Odporność na wysoką temperaturę
Gotowanie
Utrzymanie ciepła
Gaz płynny
50 mbar
Palnik pojedynczy
Tak
Zapłon Piezo
Wyłącznie do użytku w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub na zewnątrz
dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
5,6 kW
szer. 600 x gł. 490 x wys. 452 mm
14,8 kg



Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 583,- PLN

Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512

UVP* 920,- PLN

GTIN 4015613396286



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Garnek wewnętrzny



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 kg
Powłoka nieprzywierająca
Odporność na wysoką temperaturę
Bardzo duże uchwyty
0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 465 x wys. 395 mm
7,8 kg

Tostery



Toster TS20Sli

100282

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613680262



Zsuwnia do tostów – praktyczna i bezpieczna: gotowe tosty zsuwają się na zintegrowaną tacę.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Wielkość otworu 270 x 38 mm
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- Funkcje Opiekanie
Rozmrażanie
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
- waga 2,2 kg

Toster TBRB20



Różne funkcje ułatwiające przygotowanie śniadaniowego bufetu: rozmrażanie, podgrzewanie i opiekanie tostów i bułeczek – również możliwość jednostronnego opiekania bajgli.



- Wielkość otworu 140 x 35 mm
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie
Opiekanie jednostronne (bajgiel)
Opiekanie
- Ilość stopni przyrumienienia 6
- W zestawie Nakładka na bułeczki, zdejmowana



100374

| | Ilość otworów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|---------------|------------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| TBRB20 | 2 | 0,88 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 340 mm gł. 215 mm wys. 220 mm | 1,4 kg | 100373 | 192,- PLN | 4015613808789 |
| TBRB40 | 4 | 1,48 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 325 mm gł. 280 mm wys. 170 mm | 2,3 kg | 100374 | 309,- PLN | 4015613806624 |



Toster TS40



• Wielkość otworu

• Funkcje

• Nastawa czasu

• Obsługa



• Właściwości

145 x 20 mm

Opiekanie

1 do 5 minut

1 dźwignia (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania
przegródek (zgrupowanych po dwie)
sygnał dźwiękowy po upływie czasu



100197

| | Ilość otworów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|---------------|--------------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| TS40 | 4 | 1,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 300 mm gł. 250 mm wys. 220 mm | 4,2 kg | 100292 | 661,- PLN | 4015613739908 |
| TS60 | 6 | 2,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 405 mm gł. 275 mm wys. 220 mm | 5,6 kg | 100197 | 1 013,- PLN | 4015613670911 |



Toster przelotowy Mini-XS

100273

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613719023



Toster przelotowy w wyjątkowo wąskiej wersji znajdzie dla siebie miejsce nawet w najmniejszej kuchni lub na najmniejszym stoliku w bufecie. Niezwykle wydajny toster – mimo niewielkich rozmiarów – jest w stanie przygotować do 90 kromek tostowych lub połówek bułki w ciągu godziny.



• Wydajność / godzina

• Przystosowane do



• Funkcje

• Czas nagrzewania

• właściwości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Ok. 90 tostów

Tost

Tost typu Sandwich

Bajgle lub połówki bułki

Grzałka górna / dolna (tost)

Grzałka górna (bułeczka)

Grzałka dolna (bułeczka)

5 minut

Możliwość osobnej regulacji prędkości
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 235 x gł. 655 x wys. 395 mm

11,6 kg



► Toster przelotowy w formie XS
► szerokość: 23,5 cm



► możliwość osobnej regulacji prędkości
taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła
► funkcje: grzałka górna/dolna, grzałka
górna, grzałka dolna

Toster przelotowy "Mini"



- Przystosowane do



- Funkcje



- Czas nagrzewania
- właściwości

Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Możliwość osobnej regulacji prędkości taśmy i rodzaju doprowadzania ciepła



| | Wydajność / godzina | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|---------------------|------------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| "Mini" | Ok. 75 tostów | 1,34 kW 230 V 50 Hz | szer. 285 mm gł. 420 mm wys. 390 mm | 13,5 kg | 100211 | 1 949,- PLN | 4015613505473 |
| DLT150-1 | Ok. 150 tostów | 2,24 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 370 mm gł. 420 mm wys. 390 mm | 16,1 kg | A100205 | 2 579,- PLN | 4015613421490 |



Opiekacz do tostów, pojedynczy



- Źródło ciepła
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- W zestawie



Promiennik grzewczy kwarcowy
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
15 min.
1 szczypce do tostów

| | Ilość poziomów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------------|-----------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| Opiekacz do tostów, pojedynczy | 1 | 1,7 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 285 mm | 7,8 kg | A151300 | 818,- PLN | 4015613388601 |
| Toster/opiekacz, podwójny | 2 | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 400 mm gł. 370 mm wys. 405 mm | 10,3 kg | A151600 | 1 013,- PLN | 4015613385549 |



Wyposażenie dodatkowe

Szczypce do tostów 100

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 101 x gł. 340 x wys. 70 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613753119

A151301

UVP* 53,- PLN



- Wysokość wewnątrz, na: 50 mm

Naleśnikarka 1CP400



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- W zestawie

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
1 łopatką do rozprowadzania ciasta



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|--------------------------|-----------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| 1CP400 | 1 | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 450 mm gł. 510 mm wys. 245 mm | 21 kg | 104458 | 1 757,- PLN | 4015613735931 |
| 2CP400 | 2 | 2 x 3 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 860 mm gł. 510 mm wys. 245 mm | 40 kg | 104457 | 3 072,- PLN | 4015613731742 |



Naleśnikarka 1CP400G



- Materiał płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Żeliwo, powłoka teflonowa
400 mm
Zamontowane na stałe
150 °C do 300 °C
Połączenie palnika jednopierścieniowego i gwiazdowego
Zapłon elektroniczny z baterią
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego dołączone do zestawu
20 mbar
1 bateria, AA
Zestaw podłączeniowy do gazu



| | Ilość płyt do naleśników | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------------------|--------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| 1CP400G | 1 | 3 kW | szer. 450 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 17 kg | 1043613 | 1 874,- PLN | 4015613746883 |
| 2CP400G | 2 | 6 kW | szer. 850 mm gł. 520 mm wys. 230 mm | 30,4 kg | 1043623 | 3 361,- PLN | 4015613746890 |



Wyposażenie dodatkowe

Nóż do obracania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 55 x gł. 430 x wys. 10 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613773094



104500

UVP* 37,- PLN

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100

- Materiał: Drewno
- wymiary: szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613773100



104501

UVP* 51,- PLN

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania:
Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 583,- PLN

Gofrownice



Gofrownica 1HW211



Gofrownica z jednostką odpiekową w kształcie serca wyróżnia się dobrą przewodnością ciepła żeliwnych płyt grzewczych, solidnym wykonaniem i wysoką wydajnością. Osobny włącznik/wyłącznik umożliwia ponadto nieskomplikowane i dostosowane do potrzeb użytkowanie.



- Materiał płyt grzewczych
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury

Żeliwo, emaliowane
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C



- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpiekowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 220 mm | 15,4 kg | 370174 | 1 992,- PLN | 4015613735771 |
| 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 230 mm | 32,5 kg | 370191 | 3 635,- PLN | 4015613731728 |
| 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 245 mm | 21,8 kg | 370175 | 1 992,- PLN | 4015613735832 |
| 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 250 mm | 44,5 kg | 370193 | 3 635,- PLN | 4015613731735 |



Gofrownice - Pokrętko MDI

Sterowanie MDI Bartscher

Skrót MDI oznacza „Manual Digital Interface” i łączy w sobie intuicyjną obsługę pokrętkiem z cyfrową inteligencją.

Precyzyjna regulacja temperatury i czasu (z dokładnością do stopnia i sekundy) gwarantuje doskonały i powtarzalny proces obróbki termicznej. Po jej zakończeniu słychać sygnał i na wyświetlaczu pojawia się ustawiony ostatnio czas.



Gofrownica MDI 1HW211



Doskonale warunki dla idealnego gofra: solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy. Ponadto żeliwne płyty grzewcze z jednostką odpiekową w kształcie serca zapewniają dobrą przewodność ciepła.



- Materiał płyt grzewczych

- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Sterowanie
- Zakres temperatury
- Timer
- właściwości

Żeliwo

Emaliowane

Zamontowane na stałe

Pokrętko MDI

50 °C do 300 °C

Tak

Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu

Funkcja pamięci

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)



370198

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające



370196

- Jednostki odpiekowe osobno regulowaneregelbar
- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość jednostek odpiekowych | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| MDI 1HW211 | 1 | Gofr w kształcie serca | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 17 kg | 370197 | 2 250,- PLN | 4015613747750 |
| MDI 2HW211 | 2 | Gofr w kształcie serca | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 470 mm wys. 225 mm | 33,8 kg | 370198 | 4 144,- PLN | 4015613747767 |
| MDI 1BW160-101 | 1 | Gofr brukselski | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 285 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 23,4 kg | 370195 | 2 250,- PLN | 4015613747729 |
| MDI 2BW160-101 | 2 | Gofr brukselski | 2 x 2,2 kW 2 x 230 V 50/60 Hz | szer. 600 mm gł. 460 mm wys. 245 mm | 47,2 kg | 370196 | 4 144,- PLN | 4015613747743 |



Gofrownica MDI 1HW-AL



Prościej i przejrzysiej się nie da: gofrownica obsługiwana pokrętkiem, wyposażona w wyświetlacz cyfrowy i timer. Do tego jeszcze sygnał dźwiękowy. Reasumując: optymalne warunki dla wypieku gofrów o niezmiennej jakości.



- Materiał płyt grzewczych Aluminium
Z powłoką
- Ilość jednostek odpiekowych 1
- Wersja płyty/płyt grzewczych Zamontowane na stałe
- Sterowanie Pokrętko MDI
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Timer Tak
- właściwości Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Funkcja pamięci
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0:10 - 9:30 minut)

| | Kształt gofra | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------|---|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| MDI 1HW-AL | Gofr w kształcie serca | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 10,9 kg | 370270 | 1 741,- PLN | 4015613758213 |
| MDI 1BW-AL | Gofr brukselski | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370271 | 1 741,- PLN | 4015613758220 |
| MDI Bubble 2070 | Bubble | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 410 mm wys. 255 mm | 9,8 kg | 370281 | 1 741,- PLN | 4015613796383 |
| MDI Churros 2210 | Churros | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 302 mm gł. 460 mm wys. 510 mm | 11,4 kg | 370290 | 1 741,- PLN | 4015613809915 |
| MDI Donut 900 | Donat | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 9,4 kg | 370274 | 1 741,- PLN | 4015613758251 |
| MDI Lolly 400 | Lolly (choinka), trójkątny | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 300 mm gł. 450 mm wys. 250 mm | 12 kg | 370273 | 1 741,- PLN | 4015613758244 |
| MDI Lolly 600 | Lolly (choinka), okrągły | 1,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 365 mm gł. 380 mm wys. 250 mm | 10,4 kg | 370275 | 1 741,- PLN | 4015613758268 |
| MDI Cone 2120 | Okrągły (możliwość nadania waflom kształtu różka, pucharka lub rurki) | 1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 460 mm wys. 250 mm | 7,7 kg | 370276 | 1 741,- PLN | 4015613771052 |





MDI 1HW-AL



MDI 1BW-AL



MDI Bubble 2070



MDI Churros 2210

- ▶ 1 jednostka odpiekowa z 8 churros



MDI Donut 900

- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 9 donatów



MDI Lolly 400

- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 4 gofry typu Lolly
- ▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Lolly 600

- ▶ 1 jednostka odpiekowa na 6 gofrów typu Lolly
- ▶ Patyczki nie wchodzą w zakres dostawy



MDI Cone 2120

- ▶ W zestawie: 1 stożek do formowania rożków

Wyposażenie dodatkowe

Stożek do formowania rożk. MDI Cone 2120

- Materiał: Drewno
- Przystosowane do: Formowanie rożków waflowych
- wymiary: szer. 250 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613793580



370278



UVP* 12,- PLN

Uchwyt na gofry Lolly Z14

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: Do 14 sztuk
- Liczba rzędów: 2
- Średnica perforacji: 7 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 90 x wys. 95 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613824604



101918



UVP* 113,- PLN

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 140 x gł. 260 x wys. 240 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613711553



101929



UVP* 102,- PLN



Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 4015613655369



Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.



• Materiał płyt grzewczych



- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminiowy
 Powłoka nieprzywierająca
 1
 Gofr brukselski
 Zamontowane na stałe
 Tak
 Obrót o 180° w prawo/lewo
 50 °C do 300 °C
 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
 13,6 kg



► Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



► Łatwe czyszczenie
 ► 2 zdejmowane tacki na okruchy poniżej płyt grzewczych



Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613581163



• Materiał płyt grzewczych



- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Programowanie



- Wyświetlacz cyfrowy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
 1
 Gofr brukselski
 Zamontowane na stałe
 Tak
 Obrót o 180° w prawo/lewo
 125 °C do 230 °C
 Czas pieczenia
 Temperatura
 Tak
 1 taca, szer. 250 x głęb. 280 mm
 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
 10,5 kg



► Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia



Maszyna do slushie 2120

135022

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 4015613759005



Napoje mrożone znajdują swoich amatorów na kiermaszach, w parkach rozrywki i na basenach, a także w barach lub dyskotekach przez cały rok. Osobno załączane oświetlenie obu 12-litrowych zbiorników doskonale wyeksponuje kolorowe slushie lub koktajle.

- Materiał zbiornika: Poliwęglan
- Liczba zbiorników: 2
- Pojemność pojedynczego zbiornika: 12 l
- Regulacja temperatury: Zimny napój
Slushie
- Chłodzenie: Sprężarka
Tryb nocny
Tryb dzienny
- Zakres temperatury: -2 °C do -5 °C
- Regulacja temperatury: Interruptor vasculante
Załączane osobno
- Oświetlenie: Na pokrywie
Załączane osobno dla każdego zbiornika
- Tacki odciekowe: Możliwość zdjęcia
- Moc przyłączeniowa: 0,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 520 x wys. 815 mm
- waga: 39,6 kg



Maszyna do popcornu V150

137100

UVP* 1 389,- PLN

GTIN 4015613812533



Maszyna do popcornu w stylu vintage zachęca do chrupania wyglądem i zapachem świeżo uprażonego popcornu. Wydajność i pojemność urządzenia sprawia, że doskonale nadaje się ono do profesjonalnego użytkownika – na kiermaszu, w kinie lub przy okazji innych wydarzeń. Na plus przemawia zarówno nieskomplikowana obsługa, jak i proste czyszczenie urządzenia.

- Materiał: Szkło
Aluminium
Pleksyglas
Lakierowana
- Materiał garnka: Stal szlachetna na zewnątrz
Powłoka antyadhezyjna wewnątrz
- Garnek obrotowy: Tak
- Garnek wyjmowany: Tak
- Maks. pojemność garnka: 227 g popcornu
- Wydajność na godzinę maks.: 1,5 kg
- Czas produkcji / cykl roboczy: 300 sek.
- Zakres temperatury do: 200 °C
- Sterowanie garnka: Grzałka i mieszadło załączane za pomocą przełącznika dźwignkowego
Spód (przełącznik dźwignkowy)
- Ogrzewana komora na popcorn: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Strona użytkownika
- Kłapa do wyjmowania popcornu: 1 łopatką do popcornu
- W zestawie: 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 518 x gł. 418 x wys. 672 mm
- wymiary: 18,6 kg
- waga:

Szufelka do artykułów spożywczych 100

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- właściwości: Otwór do zawieszania
- wymiary: szer. 288 x gł. 220 x wys. 50 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613836546



137101

UVP* 35,- PLN

Maszyna do waty cukrowej



Maszyna do waty cukrowej B5000

137201

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613842493



Lekka niczym puch wata cukrowa z niewielkiej ilości cukru – wszystko dzięki maszynie do waty cukrowej B5000. Wydajne urządzenie umożliwia nieprzerwaną produkcję waty cukrowej, pozwalając zachować najwyższy poziom profesjonalizmu.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Lakierowana
 - Ø wewnątrz 500 mm
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - stal nierdzewna
 - Możliwość zdjęcia
- Misa
 - 30 - 60 sekund / sztukę
 - Załączane osobno
 - Przełącznik dźwignikowy
 - Załączane osobno
 - Tak
 - Tak
 - 3 przegrody
 - Tak
 - Miarka (12 -18 g)
 - Zapasyowy pasek zębaty
 - Drewniane patyczki
 - Cukier
 - 1,2 kW | 230 | 50/60 Hz
 - szer. 520 x gł. 520 x wys. 480 mm
 - 11,11 kg
- Czas produkcji
- Regulacja temperatury
- Silnik
- Wskaźnik napięcia
- Bezpiecznik
- Zintegrowana szuflada
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Szybkie przygotowanie
- ▶ czas produkcji: 30 - 60 s / szt.



- ▶ Przemysłowy produkt
- ▶ temperatura i rotacja załączane osobno



- ▶ Łatwe czyszczenie: zdejmowana misa
- ▶ Ø wewnątrz 500 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



- ▶ Praktyczne rozwiązanie, które ułatwia zachowanie porządku
- ▶ 3-częściowa szuflada na cukier, patyczki, kolory i aromaty

Ośłona ochronna B5000

- Materiał: Tworzywo PMMA
- Przystosowane do: Maszyna do waty cukrowej B5000
- wymiary: szer. 531 x gł. 531 x wys. 360 000 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613842547



137202

UVP* 309,- PLN

Kuchenki mikrofalowe



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP* 802,- PLN

GTIN 4015613518992



• Moc kuchenki mikrofalowej

900 W

• Ilość magnetronów

1



• Ilość stopni mocy

6

• Funkcje

Rozmrażanie

Podgrzewanie



• Pojemność

23 l



• Ustawianie czasu do

30 min.

• Z talerzem obrotowym

Tak

• Moc przyłączeniowa

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm

• waga

12,6 kg



Kuchenka mikrofalowa 9231D-GR

610856

UVP* 896,- PLN

GTIN 4015613762418



Doskonale efekty grillowania, z wykorzystaniem mocy do 1000 W, zapewnia dołączony do zestawu ruszt grillowy, oferując możliwość wykorzystania wyłącznie funkcji grilla lub w połączeniu z funkcją kuchenki mikrofalowej. Oczywiście urządzenie posiada funkcje podstawowe jak gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w kuchenke mikrofalowej.



• Moc kuchenki mikrofalowej

900 W

• Moc grilla

1000 W



• Ilość magnetronów

1

• Ilość stopni mocy

9

• Funkcje

Rozmrażanie

Podgrzewanie

Grill (kombinowany)

• Pojemność

23 l

• Ustawianie czasu do

30 min.

• Z talerzem obrotowym

Tak

• W zestawie

1 ruszt grilla, Ø 189 mm, wysokość 79 mm

• Moc przyłączeniowa

1,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 480 x gł. 405 x wys. 280 mm

• waga

12,8 kg





Kuchenka mikrofalowa 19501M-HLGR

610857

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613843827



Kuchenka mikrofalowa – dzięki dodatkowym funkcjom gorącego powietrza i grillowania – oferuje szerokie spektrum w kwestii przygotowania potraw. Czas i moc można ustawić całkowicie indywidualnie w zależności od potrzeb i stosownie do funkcji.



- Materiał Blacha stalowa
- Materiał komory Stal szlachetna
- Moc kuchenki mikrofalowej 900 W
- Moc gorącego powietrza 1950 W
- Moc grilla 1950 W
- Ilość magnetronów 1
- Ilość stopni mocy 6
- Funkcje Podgrzewanie, Rozmrażanie, Grill (kombinowany), Gorące powietrze (kombinowane)

- Pojemność 25 l
- Ilość programów do ustawienia 8
- Ustawianie czasu do 95 min.
- Z talerzem obrotowym Tak
- W zestawie 1 patelnia grillowa, Ø 280 mm, wysokość 52 mm
- Moc przyłączeniowa 1,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 435 x wys. 280 mm
- waga 16,5 kg

Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W



- Moc kuchenki mikrofalowej 1000 W
- Ilość magnetronów 1
- Funkcje Rozmrażanie, Podgrzewanie



- Pojemność 25 l
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
- waga 17,4 kg



- Ilość programów możliwych do ustawienia: 20

| | Ilość stopni mocy | Ustawianie czasu do | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|---------|-------------|---------------|
| Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W | 6 | 60 min. | 610182 | 2 148,- PLN | 4015613487762 |
| Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W | 3 | 99 min. | 610181 | 2 187,- PLN | 4015613440101 |





Kuchenka mikrofalowa 18180D

610839

UVP* 2 892,- PLN

GTIN 4015613776866



Kuchenka mikrofalowa o mocy 1800 W z możliwością piętrowego ustawienia, posiadająca 2 magnetrony, timer oraz 30 programów możliwych do ustawienia. Komora kuchenki o pojemności 18 litrów jest wyposażona w wysokiej jakości płytę spodnią z ceramiki.

- Moc kuchenki mikrofalowej 1800 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 10
- Funkcje Rozmrażanie
Podgrzewanie
- Pojemność 18 l
- Ilość programów do ustawienia 30
- Ustawianie czasu do 60 min.
- Właściwości Przyciski dotykowe
Opcja pamięci USB
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 425 x gł. 520 x wys. 340 mm
- waga 19,2 kg

Kuchenka mikrofalowa MJ26A6093



- Moc kuchenki mikrofalowej 1850 W
- Ilość magnetronów 2
- Ilość stopni mocy 5
- Funkcje 2 funkcje rozmrażania
Podgrzewanie
- Pojemność 26 l
- Norma gastronomiczna 2/3 GN
- W zestawie 1 blacha mocująca do piętrowego ustawiania kuchenek mikrofalowych
- Moc przyłączeniowa 2,6 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 464 x gł. 557 x wys. 368 mm
- waga 32 kg



610196

| | Ilość programów do ustawienia | Timer | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------------------------|--|---------|-------------|---------------|
| MJ26A6093 | 50 | Cyfrowo Przycisk + 20 sekund Przycisk X2 dla podwójnej ilości i czasu obróbki termicznej | 610195 | 5 592,- PLN | 8806092114708 |
| MJ26A6091 | 0 | Ręcznie Przycisk + 20 sekund | 610196 | 5 592,- PLN | 8806092114685 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

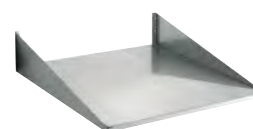


174520

UVP* 317,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

UVP* 450,- PLN



TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu. Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury. W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie: od chafing dish po bema.

Bemar 111-150



- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary



1 x 1/1 GN
150 mm
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm



| | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-----------------------|---------|--------------|-----------|---------------|
| Bemar 111-150 | – | 8 kg | 20230 | 646,- PLN | 4015613423647 |
| Bemar 212-150 | 2 pojemniki GN 1/2 GN | 10,3 kg | 20232 | 775,- PLN | 4015613423654 |
| Bemar 313-150 | 3 pojemniki GN 1/3 GN | 10,6 kg | 20233 | 857,- PLN | 4015613423678 |



Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



- Wielkość komory, format GN
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa



1 x 1/1 GN
Tak
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



| | Głębokość pojemnika GN maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|------------------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem | 150 mm | szer. 340 mm gł. 590 mm wys. 240 mm | 7,5 kg | 20240 | 685,- PLN | 4015613468969 |
| Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem | 200 mm | szer. 355 mm gł. 600 mm wys. 295 mm | 9,5 kg | 200207 | 959,- PLN | 4015613379678 |



Bemary Hotpot



Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L



- Zakres temperatury
- Wkładów

35 °C do 95 °C
Możliwość osobnej regulacji



| | Ilość wkładów | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|---------------|-----------|------------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L | 1 | 3,5 l | 0,15 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 210 mm gł. 210 mm wys. 320 mm | 3,5 kg | 605035 | 1 154,- PLN | 4015613520612 |
| Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L | 1 | 6,5 l | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 255 mm gł. 280 mm wys. 330 mm | 4,5 kg | 605065 | 1 233,- PLN | 4015613520629 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L | 2 | 3,5 l | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 415 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 6,2 kg | 606035 | 1 663,- PLN | 4015613520650 |
| Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L | 2 | 6,5 l | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gł. 280 mm wys. 320 mm | 7,9 kg | 606065 | 1 859,- PLN | 4015613520636 |
| Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L | 3 | 3,5 l | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 610 mm gł. 240 mm wys. 320 mm | 9 kg | 607035 | 2 172,- PLN | 4015613520667 |





Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP* 2 485,- PLN

GTIN 4015613520674



• Ilość wkładów

4



• Pojemność, na

Możliwość osobnej regulacji
3,5 litra



• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C

• Moc przyłączeniowa

0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm

• waga

10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP* 176,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP* 192,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP* 51,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP* 90,- PLN



Jajowar EH6

115129

UVP* 1 037,- PLN

GTIN 4015613675770



Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.



• Pojemność komory

4 l



• Zakres temperatury

30 °C do 110 °C

• Regulacja stopnia twardości

Ręcznie

• Grzałka ze stali szlachetnej

Tak

• Wersja uchwytu na jajka

6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami

Wielkość jajek: małe, średnie

• Moc przyłączeniowa

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm

• waga

4,3 kg





Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP* 360,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał

5,4 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
5,4 l
35 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm
3,1 kg



Garnek do zupy Club 8,5L

100067

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613442587



• Materiał

8,5 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
8,5 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm
3,4 kg



Garnek do zupy Economic 9L

100061

UVP* 403,- PLN

GTIN 4015613421292



• Materiał

9 L

• Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Błacha stalowa
Lakierowana
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
48 °C do 94 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
3,9 kg

Kociołek Party 9L



- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
4,5 kg



| | Materiał | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-----------------------------|---------------|-----------|---------------|
| Kociołek Party 9L | Błacha stalowa, lakierowana | 100054 | 403,- PLN | 4015613353432 |
| Garnek do zupy De Luxe 9L | Stal szlachetna | 100058 | 567,- PLN | 4015613367736 |



Kociołek na zupę 10L

100048

UVP* 360,- PLN

GTIN 4015613610702



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
10 l
57 °C do 84 °C
Pośrednio
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm
3 kg



Garnek d zupy Gourmet 10L

100047

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613364704



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal niklowo-chromowa
Możliwość wyjęcia
10 l
50 °C do 95 °C
Pośrednio
1 chochla do zupy
0,45 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm
5,2 kg



Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP* 685,- PLN

GTIN 4016098101822



- Materiał
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Emaliowane
16 l
30 °C do 90 °C
Bezpośrednio, bez wody
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 465 x gł. 365 x wys. 370 mm
4,7 kg



Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005

UVP* 153,- PLN

GTIN 4015613669892



- Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ceramika
Możliwość wyjęcia
1,25 l
40 °C do 58 °C
0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L



- Materiał
- Garnek wewnętrzny
- Regulacja temperatury

Aluminium
Ceramika
Możliwość wyjęcia
3 stopnie



| | Pojemność | Zakres temperatury | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|-----------|--------------------|------------------------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| "Mini" 1,25L | 1,25 l | 65 °C do 75 °C | 0,12 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 230 mm gł. 220 mm wys. 200 mm | 2,1 kg | A100266 | 141,- PLN | 4015613610580 |
| 5,5L | 5,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,28 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 345 mm gł. 345 mm wys. 276 mm | 5,4 kg | A100155 | 215,- PLN | 4015613397894 |
| 6,5L | 6,5 l | 20 °C do 96 °C | 0,32 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 410 mm gł. 295 mm wys. 240 mm | 5,7 kg | A100265 | 231,- PLN | 4015613405346 |





Chafing dish 3,8L 500 E

500835

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613390857



- Pojemność
- Zakres temperatury

3,8 l

30 °C do 85 °C



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

1 pojemnik Ø 300 mm

0,5 kW | 230 V | 50 Hz



- wymiary

szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm



- waga

3,7 kg



Chafing dish 1/1 1000 E

500831

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613389820



- Pojemność
- Norma gastronomiczna

13,5 l

1/1 GN



- Głębokość pojemnika GN maks.

100 mm



- Zakres temperatury

30 °C do 85 °C

- W zestawie

1 uchwyt podtrzymujący pokrywę

- Moc przyłączeniowa

1 pojemnik GN

- wymiary

1 kW | 230 V | 50/60 Hz

- waga

szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm

8,3 kg



Chafing dish 1/1 2200 E

500830

UVP* 685,- PLN

GTIN 4015613370033



- Pojemność
- Norma gastronomiczna

13,5 l

1/1 GN



- Głębokość pojemnika GN maks.

100 mm



- Zakres temperatury

30 °C do 85 °C

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

2 uchwyty przytrzymujące pokrywę

- wymiary

1 pojemnik GN

- waga

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm

6,2 kg



Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840

UVP* 802,- PLN

GTIN 4015613370040



- Ilość wkładów
- Pojemność, na

2

4 litry



- Zakres temperatury
- Właściwości pokrywy

30 °C do 85 °C

Zdejmowana, z uchwytem



- W zestawie

Otwór na łyżkę



- Moc przyłączeniowa

2 uchwyty przytrzymujące pokrywę

- wymiary

1 pojemnik GN

- waga

2 chochle do zupy

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm

7 kg



Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP* 192,- PLN

GTIN 4015613366708



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/2 GN
65 mm

1

1 pojemnik GN
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP



- Norma gastronomiczna
- Właściwości pokrywy

1/1 GN

Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony



| | Głębokość pojemnika GN maks. | Ilość pojemników na pastę do podgrzewania | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|------------------------------|---|----------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Chafing dish 1/1 BP | 65 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 610 mm gł. 350 mm wys. 320 mm | 4,3 kg | 500482 | 254,- PLN | 4015613366715 |
| Chafing dish - zestaw 1/1 BP | 65 mm | 4 | 2 pojemniki GN | szer. 610 mm gł. 355 mm wys. 300 mm | 8,6 kg | 500486 | 466,- PLN | 4015613439617 |
| Chafing dish 1/1 BP XL | 100 mm | 2 | 1 pojemnik GN | szer. 605 mm gł. 350 mm wys. 305 mm | 4,1 kg | 500494 | 309,- PLN | 4015613536903 |





Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613412771



- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwytu/uchwytów
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- wymiary
- waga

1/1 GN
65 mm
2

Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
Rolltop
1 pojemnik GN
szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 192,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Elektryczne podgrzewacze do potraw
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 309,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Podgrzewacze do potraw z pastą do palnika
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 348,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta do podgrzewaczy Bartscher 48-200

500160

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613845463



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- wymiary
- waga
- Jednostka zamówienia
- Minimalna ilość zamówienia

200 g
2,5 godziny
szer. 260 x gł. 350 x wys. 225 mm
11,9 kg
1 karton (48 puszek)
4 kartony



Chafing dish 6,2L Flexible

500846

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613721101



Na kuchence indukcyjnej lub ceramicznej: okrągły podgrzewacz do potraw może być dowolnie stosowany na zintegrowanej płycie kuchennej – zarówno przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości. Dzięki zdejmowanej pokrywie z mechanizmem Soft Close można bez problemu wyjmować potrawy i wymieniać pojemnik.

- Pojemność 6,2 l
- Średnica pojemnika wewnętrznego 390 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- W zestawie 1 pojemnik Ø 390 mm, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego
- wymiary szer. 435 x gł. 472 x wys. 185 mm
- waga 5,4 kg

Chafing dish 2/3 Flexible



Płyta indukcyjna lub ceramiczna – podgrzewacz do potraw do uniwersalnego stosowania na zintegrowanej płycie kuchennej. Zdejmowana pokrywa ułatwia wymianę pojemnika GN przy bufecie, na stołówce lub w strefie gotowania na oczach gości.

- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Rodzaj ogrzewania zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kucharki indukcyjnej lub ceramicznej
- Właściwości pokrywy Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
Zdejmowana, z uchwytem
- właściwości regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
system podnoszący do pojemników GN
- W zestawie 1 pojemnik GN, głęb. 65 mm, Stal szlachetna
- Ważna wskazówka Użycie urządzenia wymaga zewnętrznego pola grzewczego

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-----------|----------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| Chafing dish 2/3 Flexible | 5,2 l | 2/3 GN | szer. 400 mm gł. 418 mm wys. 195 mm | 5,5 kg | 500847 | 1 444,- PLN | 4015613721118 |
| Chafing dish 1/1 Flexible | 8,5 l | 1/1 GN | szer. 580 mm gł. 420 mm wys. 205 mm | 7 kg | 500507 | 1 757,- PLN | 4015613696003 |



- ▶ Nieograniczone możliwości podgrzewacz do potraw jest przeznaczony do użytku w połączeniu z zewnętrznym polem grzewczym



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ możliwość regulacji temperatury za pośrednictwem zewnętrznej zintegrowanej płyty kuchennej



- ▶ Mechanizm Soft Close
- ▶ zdejmowana pokrywa z wziernikiem



- ▶ System podnoszący
- ▶ łatwe wyjmowanie pojemnika GN

Witryny grzewcze



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.



• Głębokość pojemnika GN maks.

40 mm

• Szyba zabezpieczająca

Tak



• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Nie

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• W zestawie

Pojemniki GN

| | Pojemność GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|--------------|--------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| R4 4 x 1/3 GN | 4 x 1/3 GN | 0,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 775 mm gł. 420 mm wys. 335 mm | 16,2 kg | 305058 | 2 070,- PLN | 4015613681818 |
| R6 6 x 1/3 GN | 6 x 1/3 GN | 0,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 135 mm gł. 420 mm wys. 335 mm | 24,7 kg | 305059 | 2 485,- PLN | 4015613681825 |



Witryna grzewcza 5200 2ER

305062

UVP* 1 757,- PLN

GTIN 4015613698885



Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



• Pojemność

45 l

• Ilość półek

1



• Szyba przednia

Zaokrąglone

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi unoszone

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Moc przyłączeniowa

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm

• waga

14,8 kg



Witryna grzewcza 6200 2EK

305063

UVP* 2 109,- PLN

GTIN 4015613698892



Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.



- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
- waga 17,4 kg



Witryna grzewcza 5900 2ER

305064

UVP* 3 072,- PLN

GTIN 4015613711263



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lamy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.



- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu
górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398



Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057

UVP* 2 579,- PLN

GTIN 4015613535500



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 445 x wys. 665 mm
- waga 24,4 kg

Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"



• Materiał

Stal
Lakierowana
Chromowane



- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Rodzaj drzwi
- Pozycja drzwi
- Oświetlenie wewnętrzne

3
Tak
Tak
30 °C do 90 °C
Ogrzewanie suche
Tak
Drzwi przesuwne
Obustronnie
Tak

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-----------|---------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Bartscher Deli I | 110 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 660 mm gł. 470 mm wys. 640 mm | 35 kg | 306053 | 2 383,- PLN | 4015613437743 |
| Bartscher Deli II | 152 l | 1,84 kW 230 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 480 mm wys. 590 mm | 52 kg | 306054 | 3 123,- PLN | 4015613437750 |
| Bartscher Deli III | 373 l | 2,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 480 mm wys. 790 mm | 76 kg | 306055 | 4 296,- PLN | 4015613437767 |



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"



- Ilość półek
- Szyba zabezpieczająca
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Rodzaj drzwi
- Oświetlenie

3
Tak
30 °C do 90 °C
Ogrzewanie suche
Tak



Drzwi przesuwne
LED
Góra
Osobne włączenie



| | Pojemność | Pozycja drzwi | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|---------------|--------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Bartscher Deli Plus I | 120 l | strona tylna | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 600 mm wys. 670 mm | 36,2 kg | 305053 | 3 033,- PLN | 4015613503035 |
| Bartscher DeliPlus I-D | 120 l | Obustronnie | 1,1 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 590 mm wys. 685 mm | 36 kg | 305055 | 3 205,- PLN | 4015613525839 |
| Bartscher DeliPlus II | 160 l | strona tylna | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 870 mm gł. 585 mm wys. 685 mm | 42,8 kg | 305054 | 3 514,- PLN | 4015613503042 |



Witryny grzewcze GN

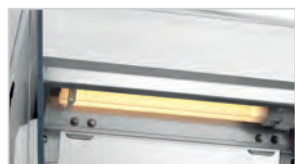


Witryna grzewcza GN1110-R



Przyrządzone potrawy prezentują się doskonale przy wydawaniu dzięki wysokiej jakości wykonaniu i oświetleniu wewnętrznemu. Odchylana szyba przednia oraz wyjmowana szuflada na skropliny umożliwiają łatwe czyszczenie.

- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Regulacja temperatury termostat
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pozycja drzwi strona tylna
- Oświetlenie Halogen
- Ilość półek 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Rodzaj drzwi | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------|----------------------|-----------------|------------------------------|---|---------|---------|--------------|---------------|
| GN1110-R | 85 l | 1 x 1/1 GN | Drzwi unoszone | 1,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 505 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 45 kg | 305067 | 12 752,- PLN | 4015613828770 |
| GN2110-R | 95 l | 2 x 1/1 GN | Drzwi przesuwne | 2,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 755 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 56,6 kg | 305066 | 13 688,- PLN | 4015613808819 |
| GN3110-R | 185 l | 3 x 1/1 GN | Drzwi przesuwne | 3,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 095 mm gł. 785 mm wys. 560 mm | 84,8 kg | 305068 | 19 557,- PLN | 4015613828787 |



Wózki bufety, grzewcze



Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN



Perfekcyjna prezentacja gorących potraw. Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy: Tak
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości:
 - Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Pojemniki GN
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie



- Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|----------------------------|---------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| 3x 1/1GN | 1 | 3 x 1/1 GN | 2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 112 kg | 125614 | 9 383,- PLN | 4015613745381 |
| 4x 1/1 GN | 1 | 4 x 1/1 GN | 3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 490 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 136 kg | 125628 | 10 366,- PLN | 4015613745374 |
| 6x 1/1 GN | 2 | 6 x 1/1 GN | 4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 184 kg | 125624 | 13 688,- PLN | 4015613745398 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846



125503

UVP* 1 640,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids W4110-150U



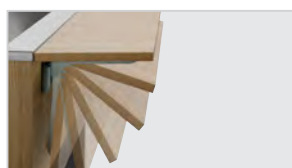
Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie ciepłe dania.



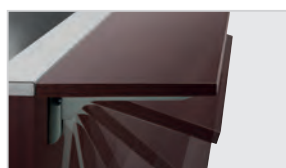
- Materiał
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Ilość komór
 - 1
- Wielkość komory, format GN
 - 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
 - 150 mm
- Zakres temperatury
 - 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy
 - Tak
- Oslona
 - Tak
- Oświetlenie
 - Lampy grzewcze na podczerwień
 - Osobne włączanie
- Kółka skrętne
 - 5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Zaokrąglone narożniki
- W zestawie
 - 4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Pojemniki GN
- Stan przy dostawie
 - W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa
 - 2,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 1 425 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
- waga
 - 96 kg



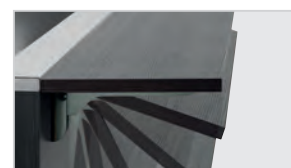
- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------|-----------------|--------------|---------------|
| Wózek bufetowy Kids W4110-150U | Wiąz | 125631 | 17 409,- PLN | 4015613758305 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150W | Wenge | 125631V1 | 17 409,- PLN | 4015613773032 |
| Wózek bufetowy Kids W4110-150A | Antracyt | 125631V2 | 17 409,- PLN | 4015613773049 |



Wózek bufetowy W3110-200U

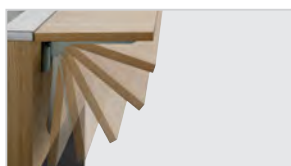


Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, a dzięki wykorzystaniu zasady kąpieli wodnej potrawy w bufecie pozostaną ciepłe i kuszące dla oka.

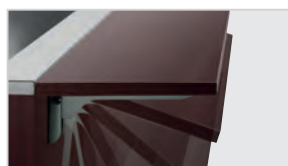
- Materiał: Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- Ilość komór: 1
- Głębokość pojemnika GN maks.: 200 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy: Tak
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: LED
Osobne włączanie
- Kółka skrętne: 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości: Komora ze stali szlachetnej
- W zestawie: Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy: W stanie całkowicie zmontowanym
- Stan przy dostawie:



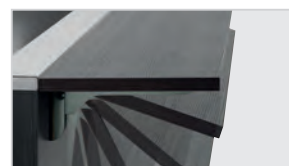
▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|----------|-------------------------------|----------------------------|---|----------|----------|--------------|---------------|
| W3110-200U | Wiąz | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633 | 22 496,- PLN | 4015613758558 |
| W3110-200W | Wenge | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 110,6 kg | 125633V1 | 22 496,- PLN | 4015613773056 |
| W3110-200A | Antracyt | 3 x 1/1 GN | 2,262 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gt. 1 250 mm wys. 1 510 mm | 113,4 kg | 125633V2 | 22 496,- PLN | 4015613773063 |
| W4110-200U | Wiąz | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634 | 25 626,- PLN | 4015613757803 |
| W4110-200W | Wenge | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V1 | 25 626,- PLN | 4015613773070 |
| W4110-200A | Antracyt | 4 x 1/1 GN | 3,016 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 495 mm gt. 1 250 mm wys. 1 520 mm | 133,5 kg | 125634V2 | 25 626,- PLN | 4015613773087 |



Wózki do wydawania potraw



Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz



• Rodzaj ogrzewania

• Ilość komór



• Głębokość pojemnika GN maks.

• Komora z podwójną ścianką



• Zakres temperatury

• Kółka skrętne



• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

Ogrzewanie suche

1

200 mm

Tak

30 °C do 90 °C

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Pojemniki GN

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|----------------------------|------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz | 2 x 1/1 GN | 1 kW 230 V 50 Hz | szer. 650 mm gł. 820 mm wys. 855 mm | 32 kg | 200254 | 4 809,- PLN | 4015613505312 |
| Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz | 3 x 1/1 GN | 2 kW 230 V 50 Hz | szer. 650 mm gł. 1 200 mm wys. 855 mm | 41 kg | 200255 | 5 944,- PLN | 4015613505329 |



Wózek do wydawania potraw WB2110



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.



• Rodzaj ogrzewania

• Głębokość pojemnika GN maks.



• Zakres temperatury

• Strefy grzewcze osobno regulowane

• Kranik spustowy wody

• Kółka skrętne

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Stan przy dostawie

Ogrzewanie wodą

200 mm

30 °C do 90 °C

Tak

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Pojemniki GN

W stanie całkowicie zmontowanym

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------|----------------------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| WB2110 | 2 | 2 x 1/1 GN | 1,4 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 655 mm gł. 900 mm wys. 910 mm | 38,8 kg | 200261 | 5 553,- PLN | 4015613671789 |
| WB3110 | 3 | 3 x 1/1 GN | 2,1 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 655 mm gł. 1 300 mm wys. 910 mm | 54 kg | 200262 | 7 626,- PLN | 4015613671802 |



Lampy grzewcze



Lampa grzewcza IWL250D SI



- Materiał
Stal
Lakierowana
- Rodzaj źródła ciepła
lampa/lampy na podczerwień
- oprawa
E27
- wersja przewodu zasilającego
Przewód spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
system ruchu wahadłowego
- W zestawie
1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty elektryczny materiał podłączeniowy
- Moc przyłączeniowa
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
- waga
1 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|------------------------|---------------|-----------|---------------|
| IWL250D SI | Srebrny, mat | 114278 | 477,- PLN | 4015613715933 |
| IWL250D SW | Czarny, mat | 114273 | 477,- PLN | 4015613712703 |
| IWL250D CHR | Srebrny, wysoki połysk | 114279 | 567,- PLN | 4015613739274 |
| Lampa grzewcza IWL250D KU | miedz, wysoki połysk | 114274 | 567,- PLN | 4015613712727 |
| IWL250D GO | złoty, wysoki połysk | 114275 | 567,- PLN | 4015613712734 |



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 70,- PLN

Lampa grzewcza IWL250ST



- Rodzaj źródła ciepła

- oprawa

- właściwości



- W zestawie

lampa/lampy na podczerwień
E27

wentylowany reflektor stalowy

Wysokość w świetle: zmienna
(maks. 520 mm)

Lampa na podczerwień, kolor szkła:
Przezroczysty

Ilość lamp
grzewczych

Moc przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | Ilość lamp grzewczych | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|--------------------------|------------------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| IWL250ST | 1 | 0,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 200 mm gł. 250 mm wys. 700 mm | 6,1 kg | 114270 | 775,- PLN | 4015613686417 |
| IWL500ST | 2 | 0,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 330 mm gł. 515 mm wys. 700 mm | 9,6 kg | 114296 | 1 092,- PLN | 4015613806198 |



Mostek grzewczy I2WL552 1/1



- Materiał

- Głębokość pojemnika GN maks.



- Rodzaj źródła ciepła

- W zestawie



- Ważna wskazówka

- Stan przy dostawie

Aluminium

65 mm

lampa/lampy na podczerwień

Lampa na podczerwień, kolor szkła:
Przezroczysty

dostawa bez pojemników GN

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

Wielkość
komory, format
GN

ilość źródeł
światła

Moc
przyłączeniowa

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | Wielkość komory, format GN | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| I2WL552 1/1 | 1/1 GN | 2 | 0,55 kW 230 V 50 Hz | szer. 620 mm gł. 425 mm wys. 358 mm | 1,6 kg | 114282 | 528,- PLN | 4015613779874 |
| I3WL820 2/1 | 2/1 GN | 3 | 0,825 kW 230 V 50 Hz | szer. 810 mm gł. 340 mm wys. 610 mm | 2,1 kg | 114267 | 544,- PLN | 4015613676326 |



Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613432526



- Wielkość komory, format GN

- Głębokość pojemnika GN maks.

- Rodzaj źródła ciepła



- Ilość grzałek

- Zakres temperatury



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

1/1 GN

65 mm

Grzałka/grzałki IR

1

22 °C do 53 °C

1 blacha perforowana

1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 50 mm,
stal szlachetna

1 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm

8,3 kg

Mostek grzewczy I1WL40



- Materiał powierzchni płyty grzewczej
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane

szkło ceramiczne
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 85 °C
Tak



| | Ilość stref grzewczych | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|------------------------|----------------------|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| I1WL40 | 1 | 1 | 0,4 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 380 mm gł. 555 mm wys. 560 mm | 7,5 kg | 114263 | 1 053,- PLN | 4015613655376 |
| I2WL800 | 2 | 2 | 0,8 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 740 mm gł. 565 mm wys. 570 mm | 14 kg | 114272 | 1 757,- PLN | 4015613692272 |



Mostek grzewczy TR I2WL950



- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury
- źródła ciepła osobno załączane

1
lampa/lampy na podczerwień
30 °C do 90 °C
Tak



| | ilość źródeł światła | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|----------------------|---------------------------|---|-------|----------------|-------------|---------------|
| TR I2WL950 | 2 | 0,95 kW 230 V 50 Hz | szer. 850 mm gł. 650 mm wys. 800 mm | 19 kg | A114245 | 3 514,- PLN | 4015613389684 |
| TR I3WL1350 | 3 | 1,35 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 270 mm gł. 650 mm wys. 800 mm | 28 kg | A114250 | 4 535,- PLN | 4015613389691 |



Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 39,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 70,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 70,- PLN

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu



- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



► Rodzaj źródła ciepła: grzałka na podczerwień



► Przygotowany do montażu nóżek lub łańcucha



| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|------------------------------|--|--------|---------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy IHR650 | 0,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 760 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 2,8 kg | 114001 | 959,- PLN | 4015613451749 |
| Mostek grzewczy IHR800 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 920 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 3,3 kg | 114002 | 1 037,- PLN | 4015613452142 |
| Mostek grzewczy IHR950 | 0,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 070 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 3,6 kg | 114003 | 1 115,- PLN | 4015613452159 |
| Mostek grzewczy IHR1100 | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 220 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 4 kg | 114005 | 1 233,- PLN | 4015613466538 |
| Mostek grzewczy IHR1250 | 1,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 370 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 4,3 kg | 114004 | 1 311,- PLN | 4015613452166 |
| Mostek grzewczy IHR1730 | 1,73 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 830 mm gł. 225 mm wys. 65 mm | 5,6 kg | 114006 | 1 546,- PLN | 4015613466545 |



Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

UVP* 333,- PLN



Mostek grzewczy WBS800 I1HR



- Rodzaj źródła ciepła
- Wysokość w świetle
- Właściwości

Grzałka/grzałki IR
290 mm
Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

| | Ilość grzałek | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|---------------|-----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy WBS800 I1HR | 1 | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 8 kg | 112081 | 2 579,- PLN | 4015613656311 |
| Mostek grzewczy WBS1000 I2HR | 2 | 0,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 9 kg | 112101 | 2 731,- PLN | 4015613656328 |
| Mostek grzewczy WBS1200 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 11 kg | 112122 | 3 228,- PLN | 4015613656335 |
| Mostek grzewczy WBS1400 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 12 kg | 112141 | 3 346,- PLN | 4015613650197 |
| Mostek grzewczy WBS1600 I3HR | 3 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 14 kg | 112161 | 3 424,- PLN | 4015613656342 |
| Mostek grzewczy WBS1800 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 300 mm wys. 120 mm | 17,4 kg | 112181 | 3 987,- PLN | 4015613656359 |
| Mostek grzewczy WBS2000 I4HR | 4 | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 300 mm wys. 400 mm | 18 kg | 112201 | 4 183,- PLN | 4015613656366 |





Płyta grzewcza WP1200

A114365

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613687254



Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść – dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.



- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 600 x gł. 200 mm
- Czas nagrzewania 7 minut (100 °C)
- Czas utrzymania ciepła maks. 37 min.
- Właściwości Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
- waga 4 kg

Płyta grzewcza WP150 1/1



- Materiał płyty grzewczej Szkło
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN



| | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|----------------------|------------------------------|--|--------|---------|-----------|---------------|
| WP150 1/1 | 1/1 GN | 0,15 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 570 mm gł. 335 mm wys. 40 mm | 3,4 kg | 114356 | 607,- PLN | 4015613416755 |
| WP300 2/1 | 2/1 GN | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 670 mm gł. 550 mm wys. 40 mm | 5,9 kg | 114357 | 841,- PLN | 4015613416762 |



Płyta grzewcza WP230S-EB 1/1

114371

UVP* 427,- PLN

GTIN 4015613783468



Jako urządzenie nabladowe lub do zabudowy: płyta grzewcza, również dzięki eleganckiemu designowi w kolorze bieli, świetnie nadaje się do bufetów, wydawania potraw oraz przyrządzania dań na oczach gości. Możliwość 3-stopniowej regulacji temperatury zapewnia łatwy w obsłudze panel dotykowy.



- Materiał płyty grzewczej SCHOTT CERAN®
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 520 x gł. 270 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury 3 stopnie 50 °C | 70 °C | 95 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 545 x gł. 340 x wys. 47 mm
- waga 2,9 kg



Płyta grzewcza WP250



• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C



| | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|------------------------------|--|---------|---------------|-------------|---------------|
| WP250 | 0,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 mm gł. 375 mm wys. 64 mm | 5 kg | 114360 | 607,- PLN | 4015613504957 |
| WP450 | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 900 mm gł. 450 mm wys. 64 mm | 13,2 kg | 114361 | 880,- PLN | 4015613504964 |
| WP600 | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 500 mm wys. 64 mm | 16 kg | 114362 | 1 076,- PLN | 4015613504971 |



Indukcyjna płyta grzewcza



Indukcyjna płyta grzewcza IW10

114366

UVP* 646,- PLN

GTIN 4015613714806



W strefie bufetowej, podczas gotowania na oczach gości lub w cateringu: w przystosowanych do indukcji garnkach, patelniach i podgrzewaczach do potraw bez problemu utrzymasz ich ciepło.



- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby
- wydajność maks.
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Właściwości

Szkló
szer. 460 x gł. 315 mm
1000 W
11
50 °C do 100 °C
uchwyty do noszenia, po bokach
Sygnał dźwiękowy w przypadku braku naczyń do gotowania
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 530 x gł. 340 x wys. 65 mm
5,8 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Indukcyjna płyta grzewcza IW3



Design tej płyty grzewczej korzystnie wpłynie na atrakcyjność każdego bufetu. Praktyczne rozwiązanie polegające na połączeniu i podłączeniu 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym za pomocą opcjonalnie dostępnego przewodu dodatkowo zadba o spójną, wysokiej jakości prezentację podczas wydawania potraw.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 390 x gł. 390 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość stopni temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Możliwość łączenia Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga 5,4 kg

| | Kolor | wymiary | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-------------------|---|---------------|-------------|---------------|
| IW3 | Czarny Srebrny | szer. 395 mm gł. 395 mm wys. 100 mm | 105865 | 4 887,- PLN | 4015613746838 |
| IW3-SW | Czarny | szer. 390 mm gł. 390 mm wys. 100 mm | 105867 | 5 079,- PLN | 4015613773117 |



Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF

105864

UVP* 4 613,- PLN

GTIN 4015613746821



Płyta grzewcza w wariancie do zabudowy stanowi idealne rozwiązanie, które cieszy oko swoją prostotą podczas wydawania potraw w każdej postaci. Dla uzyskania wizualnej spójności istnieje możliwość połączenia i podłączenia 4 urządzeń w jednym obwodzie elektrycznym dzięki opcjonalnie dostępnemu przewodowi.

- Materiał Stal
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Średnica powierzchni grzewczej 195 mm
- wydajność maks. 300 W
- Ilość stopni temperatury 12
- Zakres temperatury 40 °C do 95 °C
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,65 m
Możliwość szeregowego podłączenia 4 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Ważna wskazówka Nie nadaje się do użytku jako urządzenie nablatowe
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 280 x wys. 95 mm
- waga 3,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Przewód łączący IW3

- Długość przewodu: 1,55 m
- Przystosowane do: Indukcyjna płyta grzewcza IW3, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-EBBF, Indukcyjna płyta grzewcza IW3-SW
- wymiary: szer. 30 x gł. 1 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613809670



105868

UVP* 231,- PLN



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP* 724,- PLN

GTIN 4015613715704



Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Wymiary powierzchni szyby szer. 455 x gł. 310 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 13
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Możliwość łączenia Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Właściwości Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
- waga 5,4 kg



Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613715421



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.

- Materiał powierzchni grzewczej Szkló
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Panel obsługi Osobno
- Możliwość łączenia długość przewodu: 0,75 m
- Właściwości Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
- Moc przyłączeniowa Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- wymiary 1 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- 3,5 kg



Indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła



Indukcyjny system podtrzym. ciep. IWS650

105866

UVP* 9 583,- PLN

GTIN 4015613812687



Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany opcjonalnie jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym wydajna technologia umożliwi podgrzanie podgrzewacza do potraw do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

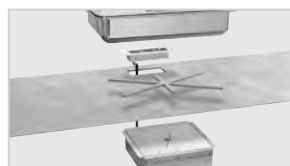
- wydajność maks. 650 W
- Maksymalna temperatura blatu roboczego 35 °C
- Odpowiedni materiał blatu roboczego
 - Szkló
 - Ceramika
 - Marmurowy
 - Kwarcowy
 - Kamień
- Odpowiednia grubość blatu roboczego 4 - 20 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Zakres temperatury indukcyjnego systemu do 55 °C podtrzymywania ciepła
- Zakres temperatury podgrzewacza do potraw do 100 °C
- Panel obsługi
 - długość przewodu: 2 m
 - Osobno
- Przystosowane podgrzewacze do potraw
 - 1/1 GN
 - 2/3 GN
 - Okrągłe do 40 cm
- W zestawie 1 silikonowa podkładka dystansowa
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 340 x wys. 175 mm
- waga 4,9 kg



- ▶ Większa elastyczność dzięki indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła
- ▶ Montaż pod blatem roboczym
- ▶ Blat roboczy do opcjonalnego wykorzystania jako powierzchnia grzewcza lub robocza



- ▶ Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- ▶ Zakres temperatury podgrzewacza do potraw: do 100 °C



- ▶ Dystans
 - Do optymalnego przenoszenia ciepła bez rozgrzewania powierzchni roboczej
 - ▶ Maksymalna temperatura blatu roboczego: 35°C





Podgrzewacz T12

A120814

UVP* 383,- PLN

GTIN 4015613687285



- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.

12
280 mm



- Zakres temperatury do

65 °C



- Moc przyłączeniowa

0,3 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm

- waga

2,9 kg



Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069

UVP* 2 696,- PLN

GTIN 4015613475592



Urządzenie nabladowe do postawienia na stole roboczym lub bezpośrednio na bufecie.



- Pojemność talerzy

30 - 40

- Średnica talerza maks.

320 mm

- Zakres temperatury

30 °C do 80 °C



- Rodzaj drzwi

Drzwi obrotowe

- Zawias drzwi

Biegące do wewnątrz

- Moc przyłączeniowa

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm

- waga

22,4 kg



Podajnik talerzy, ogrzewany elektrycznie

103065

UVP* 6 492,- PLN

GTIN 4015613437774



- Pojemność talerzy

2 x 50

Maks. 2 x 32 kg



- Średnica talerza maks.

300 mm

- Ilość płyt grzewczych

2



- Zakres temperatury

30 °C do 110 °C

- Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

- Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm

- waga

54 kg

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy



- Średnica talerza maks. 320 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak



103122

| | Pojemność talerzy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy | 25 - 30 | 0,4 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 460 mm wys. 550 mm | 21,2 kg | 103064 | 1 507,- PLN | 4015613405704 |
| Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy | 55 - 60 | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 450 mm gł. 495 mm wys. 855 mm | 32,2 kg | 103063 | 1 835,- PLN | 4015613398594 |
| Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy | 110 - 120 | 1,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 495 mm wys. 855 mm | 46 kg | 103122 | 3 072,- PLN | 4015613398600 |



Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067

UVP* 1 600,- PLN

GTIN 4015613469218



Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki. Podgrzewacz do filiżanek – dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi – umożliwia jednocześnie ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

- Materiał Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg





Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP* 1 718,- PLN

GTIN 4015613708867



Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą – osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.



• Pojemność dla filiżanek maks. 72
• Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm



• Wysokość wewnątrz, na 175 mm

• Zakres temperatury do 60 °C

• Właściwości

Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x gł. 250 mm

• Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm

• waga 10,7 kg



Podgrzewacz do filiżanek TA1440

103079

UVP* 3 440,- PLN

GTIN 4015613756837



Na 3 podgrzewanych powierzchniach do ustawiania można ogrzać do idealnej temperatury nawet 103 filiżanki. W eleganckim podgrzewaczu do filiżanek znajdzie się miejsce na kubki do kawy, filiżanki do espresso lub szklanki do latte macchiato. Po wstępnym ustawieniu temperatury obsługa sprowadza się do wciśnięcia przycisku.



• Pojemność dla filiżanek maks. 103
• Wymiary powierzchni odstawczej szer. 285 x gł. 335 mm

• Wysokość wewnątrz, na 180 mm

• Zakres temperatury 30 °C do 60 °C

• Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 310 x gł. 420 x wys. 540 mm

• waga 14,4 kg

Dozownik płatków śniadaniowych



• Materiał Tworzywo sztuczne
Blacha stalowa
Lakierowana

• Wysokość misek, maks. 75 mm

• Właściwości Pojemnik odporny na zarysowania
Nadaje się do montażu ściennego
Materiał mocujący

• Nie wchodzi w zakres dostawy

| | Ilość dozowników | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|------------------|---------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Dozownik płatków śniadaniowych | 1 | 3,5 litra | szer. 180 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 1,8 kg | 500377 | 247,- PLN | 4015613527260 |
| Dozownik płatków śniad., podw. | 2 | 2 x 3,5 litra | szer. 360 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 3,7 kg | 500378 | 438,- PLN | 4015613531793 |
| Potrójny dozownik płatków śniad. | 3 | 3 x 3,5 litra | szer. 540 mm gł. 170 mm wys. 395 mm | 5,6 kg | 500379 | 685,- PLN | 4015613635675 |



Fontanny do czekolady



Fontanna do czekolady SB 325-1

900007

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613767789



Absolutny hit każdej imprezy – Delektuj się świeżymi owocami z roztopioną, kremową czekoladą. Ten dynamiczny deser rozpuści każdego gościa.



- Pojemność
- Zakres temperatury do

2,5 kg
68 °C



- Właściwości

Zdemontowane blachy kaskady, nadają się do mycia w zmywarce

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Niezależna regulacja temperatury i napędu
0,325 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 330 x wys. 480 mm
8,3 kg

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Uzupelnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



A500405

| | Ilość poziomów | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Witryna bufetowa "mała", plastik | 1 | szer. 390 mm gł. 260 mm wys. 170 mm | 1 kg | A500403 | 137,- PLN | 4015613285702 |
| Witryna bufetowa "duża", plastik | 1 | szer. 470 mm gł. 320 mm wys. 195 mm | 1,7 kg | A500404 | 231,- PLN | 4015613285719 |
| Witryna bufetowa podwójna, plastik | 2 | szer. 470 mm gł. 315 mm wys. 415 mm | 3,1 kg | A500405 | 399,- PLN | 4015613285726 |





Witryna bufetowa 70L

700355

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
Szkło
Pleksiglas
- Wymiary powierzchni roboczej
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi
- Uzupełnianie
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
- wymiary
13,2 kg
- waga



Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613688954



Do prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę. Wyeksponowane na 2 poziomach artykuły jak np. ciastka, suche ciasta, czekoladki oraz kanapki / sandwicze można wyjmować z obu stron.

- Wymiary powierzchni roboczej
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
- Uzupełnianie
Obustronnie
- wymiary
szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
- waga
11,6 kg



Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613692616



Zajmująca niewiele miejsca witryna bufetowa oferuje powierzchnię ekspozycyjną na 3 poziomach. Witryna zapewnia możliwość atrakcyjnej prezentacji żywności niewrażliwej na temperaturę, np. ciastek, suchych ciast, czekoladek i kanapek / sandwichów.

- Wymiary powierzchni roboczej
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
- Uzupełnianie
od strony obsługi
- wymiary
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
- waga
17,2 kg



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T1S2



- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Szuflady w standardowym formacie
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
1/1 GN
szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
4
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm



110257

- Zużycie energii elektrycznej: 986 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



110256

- Zużycie energii elektrycznej: 927 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)



200282

| | Ilość szafek | Ilość szuflad | Pojemność | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|--------------|---------------|-----------|------------|---------|---------|-------------|---------------|
| 900T1S2 | 1 | 2 | 260 l | 1 ruszt | 71,6 kg | 110257 | 7 196,- PLN | 4015613782423 |
| Mini 900T2 | 2 | – | 260 l | 2 ruszty | 67,5 kg | 110256 | 5 396,- PLN | 4015613695440 |
| Mini 900S4 | – | 4 | – | – | 82 kg | 200282 | 8 722,- PLN | 4015613721873 |



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200359

UVP* 6 253,- PLN

GTIN 4015613782393



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 330 x gł. 590 x wys. 450 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 000 mm
68,5 kg

Stół chłodniczy T2



► Stół mroźniczy
Nr art. 110872
zob. katalog str 248



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-------|-------|-----------------|-------------|---------------|
| Stół chłodniczy T2 | — | 95 kg | 110881 | 9 113,- PLN | 4015613845845 |
| Stół chłodniczy T2 MA | 50 mm | 96 kg | 110881MA | 9 309,- PLN | 4015613845852 |



Stół chłodniczy S2T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S2T1-150 | — | 104 kg | 110882 | 11 148,- PLN | 4015613845869 |
| Stół chłodniczy S2T1-150 MA | 50 mm | 105 kg | 110882MA | 11 340,- PLN | 4015613845876 |



Stół chłodniczy S4-150



- Ilość szuflad 4

- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN

- Głębokość pojemnika GN maks. 3 x 150 mm, 1 x 100 mm



- Chłodzenie Powietrze obiegowe



- GWP 3

- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C

- Zużycie energii elektrycznej 956 kWh / rok

- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)

- Klasa klimatyczna 4

- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S4-150 | – | 111 kg | 110883 | 13 144,- PLN | 4015613845883 |
| Stół chłodniczy S4-150 MA | 50 mm | 112 kg | 110883MA | 13 339,- PLN | 4015613845890 |



Stół chłodniczy S6-100



- Ilość szuflad 6

- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN

- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm



- Chłodzenie Powietrze obiegowe



- GWP 3

- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C

- Zużycie energii elektrycznej 1109 kWh / rok

- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)

- Klasa klimatyczna 4

- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi

- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-100 | – | 131 kg | 110884 | 14 122,- PLN | 4015613845906 |
| Stół chłodniczy S6-100 MA | 50 mm | 132 kg | 110884MA | 14 279,- PLN | 4015613845920 |



Stół chłodzony T3



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,414 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodzony T3 | – | 111 kg | 110894 | 11 340,- PLN | 4015613846033 |
| Stół chłodzony T3 MA | 50 mm | 112 kg | 110894MA | 11 539,- PLN | 4015613846040 |



Stół chłodniczy S2T2-150



- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stoł chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stoł chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S2T2-150 | – | 131 kg | 110885 | 12 514,- PLN | 4015613845937 |
| Stół chłodniczy S2T2-150 MA | 50 mm | 132 kg | 110885MA | 12 713,- PLN | 4015613845944 |



Stół chłodniczy S4T1-150



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S4T1-150 | – | 133 kg | 110886 | 13 688,- PLN | 4015613845968 |
| Stół chłodniczy S4T1-150 MA | 50 mm | 134 kg | 110886MA | 13 887,- PLN | 4015613845975 |



Stół chłodniczy S6-150



- Ilość szuflad 6
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 5 x 150 mm, 1 x 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1095 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-150 | – | 144 kg | 110887 | 14 631,- PLN | 4015613845999 |
| Stół chłodniczy S6-150 MA | 50 mm | 145 kg | 110887MA | 14 862,- PLN | 4015613846002 |



Stół chłodniczy S9-100



- Ilość szuflad 9
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1271 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S9-100 | — | 171 kg | 110888 | 16 035,- PLN | 4015613846019 |
| Stół chłodniczy S9-100 MA | 50 mm | 172 kg | 110888MA | 16 274,- PLN | 4015613846026 |



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

110903

UVP* 12 322,- PLN

GTIN 4015613782614



- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1402,6 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D
- Klasa klimatyczna SN
- Zawias drzwi Prawo
- Regulacja wysokości 625 mm do 660 mm
- W zestawie 1 ruszt 1/1 GN
- Moc przyłączeniowa 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 395 x gł. 660 x wys. 620 mm
- waga 78,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Pojemność: 6 x 1 litr
- Zgodność z HACCP: Tak
- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 215,- PLN



Podblatowy stół chłodniczy S2-200

110904

UVP* 17 601,- PLN

GTIN 401561380066



Stół chłodniczy do montażu podblatowego z 2 dużymi szufladami zapewnia przestrzeń na pojemniki GN o maks. głębokości 200 mm. Zakres temperatury od -2°C do +8°C umożliwia chłodzenie różnych artykułów spożywczych.



- Ilość szuflad 2
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Wymiary szuflady szer. 300 x gł. 525 x wys. 315 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 457 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 5
- Regulacja wysokości 640 mm do 728 mm
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 660 x wys. 640 mm
- waga 91,2 kg



► Szuflady przystosowane do pojemników GN o głębokości do 200 mm



► Szeroki zakres temperatury od -2°C do +8°C zapewnia odpowiednią temperaturę chłodzenia dla wszystkich artykułów spożywczych



Zestaw nóżek 4S2-200

- Skład zestawu: 4 nóżki
- Przystosowane do: Podblatowy stół chłodniczy S2-200
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Regulacja wysokości: 60 mm do 85 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 60 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613818078



110905

UVP* 293,- PLN



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2

200297

UVP* 9 583,- PLN

GTIN 4015613806570



Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2, wyposażony w 7 szuflad na zamrożone ciasto oraz obszerną płytę roboczą z granitu, jest perfekcyjnym punktem centralnym każdej pizzerii. Składniki przechowywane w chłodzonej, 2-drzwiowej szafie są zawsze świeże i szybko dostępne.

- Materiał powierzchni roboczej Granit
 - Rant 140 mm
 - Ilość szafek 1
 - Szafki chłodzone Tak
 - Szafki w standardowym formacie 600 x 400 mm
 - Ilość szuflad 7
 - Szuflady chłodzone Nie
 - Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
 - Pojemność 360 l
 - Chłodzenie stołu chłodniczego Sprężarka
 - Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
 - Klasa klimatyczna 4
 - Kółka skrętne 6 kółek skrętnych, 3 z możliwością zablokowania
 - właściwości
 - Ważna wskazówka
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Możliwość optymalnego łączenia z nadstawą chłodniczą GL3-2005
Pojemniki na ciasto (600 x 400 x 70 mm) pasują do szuflady
0,29 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 2 015 x gł. 795 x wys. 975 mm
305,4 kg



Nadstawa chłodnicza GL3-2005

200298

UVP* 3 123,- PLN

GTIN 4015613806587



Witryna chłodnicza GL3-2005 ze szklaną osłoną może pomieścić nawet 10 pojemników 1/4 GN, dzięki czemu jest doskonałym uzupełnieniem stołu chłodniczego do pizzy G-S7T2.

- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Szkło
- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Klasa klimatyczna 4
- W zestawie 4 nóżki do wkręcania
- Nie wchodzi w zakres dostawy 10 mostków: Długość 270 mm, szerokość 20 mm
- Stan przy dostawie Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 2 005 x gł. 352 x wys. 435 mm
- 46,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice G-S7T2-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół chłodniczy do pizzy G-S7T2
- wymiary: szer. 44 x gł. 699 x wys. 11 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613841571



200299

UVP* 192,- PLN

Ruszt wkładany G-S7T2

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice G-S7T2-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 470 x gł. 629 x wys. 50 mm
- waga: 1,42 kg
- GTIN: 4015613841588



200300

UVP* 43,- PLN

Stoły chłodnicze



Stół chłodniczy 438T1

200570

UVP* 4 066,- PLN

GTIN 4015613782409



- Pojemność GN 1 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 368 x gł. 570 x wys. 590 mm
- Pojemność 140 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Zawias drzwi Prawo
- W zestawie 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
1 ruszt 1/1 GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 455 x gł. 700 x wys. 887 mm
- waga 45,5 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200356

UVP* 5 161,- PLN

GTIN 4015613782362



- Pojemność GN 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
- Pojemność 260 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- W zestawie 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,204 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 910 x gł. 700 x wys. 887 mm
- waga 61,2 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200357

UVP* 8 292,- PLN

GTIN 4015613782379



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

4 x 1/1 GN
150 mm
Tak
3
1/1 GN
szer. 428 x gł. 570 x wys. 590 mm
390 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / lewo / prawo
3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,321 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 887 mm
90 kg



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL

200575

UVP* 5 396,- PLN

GTIN 4015613782416



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Z deską do krojenia (polietylen)
- Ilość szafek
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zawias drzwi
- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
150 mm
Tak
2
250 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Lewo / prawo
2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,187 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 845 mm
63,5 kg

Szklana nakładka 900T2GL

- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515

200274

UVP* 1 389,- PLN



- ▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2GL
- ▶ Nadstawka szklana 900T2GL



Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200358

UVP* 5 905,- PLN

GTIN 4015613782386



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Ilość szafek
- Szafki w standardowym formacie
- Wymiary szafki
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Właściwości

5 x 1/6 GN
150 mm
2
1/1 GN
szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
260 l
Powietrze obiegowe
0 °C do 10 °C
N
Błat roboczy granitowy
Samozamykające się drzwi
Filtr ze stali szlachetnej przystosowany do mycia w zmywarce
Dobrze dostępna jednostka techniczna
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 1 175 mm
91 kg

- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110335

UVP* 4 887,- PLN

GTIN 4015613840314



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności i funkcjonalności i designem.

- Wersja
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Oświetlenie

Zamknięta obudowa szklana
Tak
5 x 1/2 GN
40 mm
Statycznie
2 °C do 7 °C
1075 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2024)
4
Osobne włączenie
LED
1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
45,1 kg

- W zestawie

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Do 5 x 1/2 GN do głęb. 40 mm
- ▶ Chłodzenie statyczne z dodatkową rurą parownika na górze
- ▶ Załączane osobno oświetlenie energooszczędne LED



- ▶ Łatwa obsługa dzięki szklanym drzwiom przesuwным z tyłu

Nadstawa chłodnicza GL4-1201



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna



- Wersja Z nadstawą szklaną
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 36,5 kg
- GTIN 4015613773445



110270

UVP* 3 166,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1401

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- W zestawie 6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 37,4 kg
- GTIN 4015613773452



110271

UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 38,8 kg
- GTIN 4015613773469



110272

UVP* 3 674,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-1801

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 42,5 kg
- GTIN 4015613773483



110273

UVP* 4 144,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4-2001

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 335 x wys. 459 mm
- waga 43,5 kg
- GTIN 4015613773506



110274

UVP* 4 613,- PLN



Nadstawa chłodnicza GL3-1201



- Higienicznie i czysto** – nadstawa szklana jako osłona higieniczna
- Wersja Z nadstawą szklaną
 - Szyba zabezpieczająca Tak
 - Wersja nadstawy szklanej po stronie tylnej Otwarte
 - Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
 - Chłodzenie Statycznie
 - Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
 - Klasa klimatyczna N
 - Właściwości Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
 - Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

Nadstawa chłodnicza GL3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 39 kg
- GTIN 4015613746500



110275

UVP* 3 244,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm
6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 459 mm
- waga 45,5 kg
- GTIN 4015613773513



110276

UVP* 3 713,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1801

- Pojemność GN 8 x 1/3 GN
- W zestawie 8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 900 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52 kg
- GTIN 4015613773520



110278

UVP* 4 261,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-2001

- Pojemność GN 9 x 1/3 GN
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 450 x wys. 430 mm
- waga 52,6 kg
- GTIN 4015613773537



110279

UVP* 4 731,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED4-1201

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 23,5 kg
- GTIN 4015613773551



110410

UVP* 3 479,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED4-1501

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 335 x wys. 290 mm
- waga 24,7 kg
- GTIN 4015613773568



110414

UVP* 3 831,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1201



- Wersja
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- W zestawie

Z pokrywą ze stali szlachetnej
150 mm
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED3-1201

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 300 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 25 kg
- GTIN 4015613773575



110420

UVP* 3 596,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1501

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 395 x wys. 290 mm
- waga 28 kg
- GTIN 4015613773582



110422

UVP* 4 026,- PLN

Wózki bufety, chłodnicze



Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN



Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw.

Wózek bufetowy posiada zintegrowane oświetlenie, osłonę higieniczną z funkcją półki oraz kółka umożliwiające wygodny transport. Jednym słowem: idealne wyposażenie.



- Materiał: Drewno
- Kolor: Teak
- Głębokość pojemnika GN maks.: 150 mm
- Chłodzenie: Statycznie
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Osłona: Tak
- Oświetlenie: Na osłonie
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Właściwości:
 - Błat roboczy z granitu Rosa Porrino
 - Komora ze stali szlachetnej
 - Pojemniki GN
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie

| | Ilość komór | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|-------------|----------------------------|----------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 3x1/1 GN | 1 | 3 x 1/1 GN | 0,236 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 127,8 kg | 125525 | 11 539,- PLN | 4015613782621 |
| 4x 1/1 GN | 1 | 4 x 1/1 GN | 0,507 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 590 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 148,2 kg | 125526 | 12 122,- PLN | 4015613784519 |
| 6x 1/1 GN | 2 | 6 x 1/1 GN | 0,507 kW 230 V 50 Hz | szer. 2 150 mm gł. 880 mm wys. 1 370 mm | 194,1 kg | 125527 | 16 035,- PLN | 4015613784526 |



Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 380 x wys. 115 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815



125502

UVP* 1 444,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

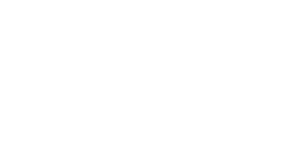


125503

UVP* 1 640,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860



125504

UVP* 2 540,- PLN



Wózek bufetowy Kids K4110-150U



Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych, ponieważ dzieci również jedzą oczami i cieszą się, gdy mogą samodzielnie wybrać i sięgnąć po idealnie schłodzone dania.



• Materiał

Drewno, laminowane
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Kranik spustowy
- Osłona
- Oświetlenie

1
4 x 1/1 GN
150 mm
Statycznie
2 °C do 4 °C
3
Tak
Tak
LED

- Kółka skrętne
- Właściwości

Osobne włączanie
5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania
Komora ze stali szlachetnej
Zaokrąglone narożniki
4 poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
Pojemniki GN
W stanie całkowicie zmontowanym
0,356 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 140 x gł. 1 160 x wys. 1 200 mm
106,2 kg

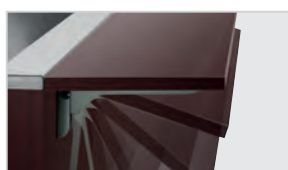
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Mobilne rozwiązanie bufetowe dla najmłodszych
- ▶ wysokość obsługi: 700 mm



- ▶ Z półką do przesuwania tac
- ▶ możliwość złożenia
- ▶ wymiary: szer. 1460 x głęb. 250 mm



- ▶ Kolor Wenge



- ▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|----------|----------|--------------|---------------|
| Wózek bufetowy Kids K4110-150U | Wiąz | 125540 | 20 931,- PLN | 4015613736303 |
| Wózek bufetowy Kids K4110-150W | Wenge | 125540V1 | 20 931,- PLN | 4015613772974 |
| Wózek bufetowy Kids K4110-150A | Antracyt | 125540V2 | 20 931,- PLN | 4015613772981 |



Wózek bufetowy K3110-200U



Mobilne rozwiązanie bufetowe o nowoczesnym designie drewna – wózek bufetowy z osłoną higieniczną i oświetleniem LED jest w stanie pomieścić 3-4 pojemniki 1/1 GN, dzięki czemu potrawy w bufecie pozostaną idealnie schłodzone.



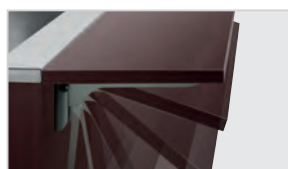
- **Materiał**
 - Drewno, laminowane
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- **Ilość komór** 1
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 200 mm
- **Chłodzenie** Statycznie
- **Zakres temperatury** 2 °C do 4 °C
- **Klasa klimatyczna** 3
- **Kranik spustowy** Tak
- **Osłona** Tak
- **Oświetlenie** LED
 - Osobne włączanie
- **Kółka skrętne** 2 z możliwością zablokowania
- **Właściwości** Komora ze stali szlachetnej
- **W zestawie** Poprzeczki: długość 528 mm, szerokość 30 mm
- **Nie wchodzi w zakres dostawy** Pojemniki GN
- **Stan przy dostawie** W stanie całkowicie zmontowanym



▶ 4 x 1/1 GN



▶ Z półką do przesuwania tac
▶ możliwość złożenia



▶ Kolor Wenge



▶ Kolor Antracyt

| | Kolor | Wielkość komory, format GN | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|----------|-------------------------------|----------------------------|---|----------|-----------------|--------------|---------------|
| K3110-200U | Wiąz | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm | 137 kg | 125543 | 26 800,- PLN | 4015613757797 |
| K3110-200W | Wenge | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm | 137 kg | 125543V1 | 26 800,- PLN | 4015613772998 |
| K3110-200A | Antracyt | 3 x 1/1 GN | 0,34 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 170 mm gł. 1 245 mm wys. 1 510 mm | 134,7 kg | 125543V2 | 26 800,- PLN | 4015613773001 |
| K4110-200U | Wiąz | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544 | 29 931,- PLN | 4015613758541 |
| K4110-200W | Wenge | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544V1 | 29 931,- PLN | 4015613773018 |
| K4110-200A | Antracyt | 4 x 1/1 GN | 0,362 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 500 mm gł. 1 250 mm wys. 1 425 mm | 155,7 kg | 125544V2 | 29 931,- PLN | 4015613773025 |





Witryna chłodnicza 67L

700251

UVP* 4 167,- PLN

GTIN 4015613842905



- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Pojemność
- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Rodzaj drzwi
- Pozycja drzwi
- Właściwości
- W zestawie

8 x 1/6 GN
100 mm
67 l
Tak
Statycznie
1 °C do 7 °C
4
550 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Drzwi unoszone
strona tylna
Deska do krojenia z polietylenu
3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
25,7 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Witryna chłodnicza 40L-SBO

700239

UVP* 3 244,- PLN

GTIN 4015613842899



- Pojemność
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Wysokość użytkowa wewnątrz
- Szyba zabezpieczająca
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

40 l
szer. 645 x gł. 300 mm
260 mm
Tak
Statycznie
2 °C do 6 °C
4
472 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
24,8 kg



Witryna chłodnicza 105

700256

UVP* 3 792,- PLN

GTIN 4015613842912



- Pojemność
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Wysokość użytkowa wewnątrz
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Rodzaj drzwi

105 l
szer. 530 x gł. 665 mm
Maks. 300 mm
Statycznie
1 °C do 10 °C
3
427 kWh / rok
C (Nr EU 2019 / 2018)
Drzwi unoszone
Drzwi przesuwne
Obustronnie
0,105 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
38 kg

- Pozycja drzwi
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Witryny chłodnicze



Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta



- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

| | Pojemność | Norma gastronomiczna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------|----------------------|---------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta | 110 l | 2 x 1/1 GN | 0,43 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 775 mm wys. 600 mm | 78,6 kg | 406055 | 11 148,- PLN | 4015613738161 |
| Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta | 165 l | 3 x 1/1 GN | 0,46 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 075 mm gł. 775 mm wys. 590 mm | 97,4 kg | 406056 | 12 514,- PLN | 4015613738178 |



Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057

UVP* 13 296,- PLN

GTIN 4015613738185



- Pojemność 165 l
- Norma gastronomiczna 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 6 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Oświetlenie Halogen
- Rodzaj drzwi Osobne włączanie
- Pozycja drzwi Drzwi przesuwne
- Ilość półek strona tylna 1
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 072 x gł. 783 x wys. 593 mm
- waga 80 kg



Witryna chłodnicza "Deli Cool I"

700201G

UVP* 2 837,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Pojemność

100 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

912 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

• waga

40,3 kg

Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkło



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Klasa wydajności energetycznej

B (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Bartscher DeliCool II | 120 l | 1141 kWh / rok | szer. 710 mm gł. 575 mm wys. 685 mm | 56,6 kg | 700202G | 3 753,- PLN | 4015613505558 |
| Bartscher DeliCool III | 160 l | 1206 kWh / rok | szer. 885 mm gł. 580 mm wys. 690 mm | 66,3 kg | 700203G | 4 183,- PLN | 4015613505565 |





Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G

UVP* 3 831,- PLN

GTIN 4015613617688



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkló



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

120 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1360 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

• waga

55 kg



Witryna chłodn. Bartscher DeliCool III

305065

UVP* 4 793,- PLN

GTIN 4015613711270



Wszystko w zasięgu wzroku: wentylacja witryny chłodniczej działa w sposób uniemożliwiający zaparowanie szyb w przypadku wysokiej wilgotności powietrza. Dzięki temu oferowane potrawy mogą być bez przeszkód prezentowane na 2 poziomach, a w razie potrzeby odpowiednio podświetlone światłem LED.



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkló

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Pojemność

160 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1272 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Ilość półek

2

• Regulowana wysokość półek

Tak

• właściwości

Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 885 x gł. 640 x wys. 685 mm

• waga

65,3 kg



▶ Brak zaparowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza



▶ Oświetlenie LED
▶ możliwość osobnego włączenia/wyłączenia



Witryna chłodnicza 7450 2E

700421

UVP* 6 766,- PLN

GTIN 4015613840215



Witryna nabladowa o wysokiej jakości designie ze szkła i stali szlachetnej do ekspozycji potraw i przekąsek w stołówkach, lokalach sklepowych, barach i kawiarniach. Szklane drzwi przesuwne zapewniają wygodną obsługę na niewielkiej przestrzeni – perfekcyjną prezentację zapewni oświetlenie LED.



- | | |
|----------------------------------|--|
| • Materiał | Aluminium Stal szlachetna Szkło |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 177 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | -1 °C do 7 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2174 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie | Osobne włączanie LED Pionowe w narożnikach |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne, szkło |
| • Pozycja drzwi | strona tylna |
| • Ilość półek | 2 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,35 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 805 x gł. 440 x wys. 970 mm |
| • waga | 75,6 kg |



► Pojemnik ekspozycyjny
zob. katalog str 397, 398

Witryna chłodnicza Mini 58L, biała



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji białej o pojemności 58 litrów wyróżnia się zastosowaniem ekologicznego czynnika chłodniczego oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| | Szkle |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Pojemność | 58 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 1014 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 2 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm |
| • waga | 28,5 kg |

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| Witryna chłodnicza Mini 58L, biała | Biały | 700258G | 1 820,- PLN | 4015613635057 |
| Witryna chłodnicza Mini 58L-SW | Czarny | 700358G | 1 820,- PLN | 4015613711843 |



Witryna chłodnicza Mini 64L2T czarna

700358GV1

UVP* 2 266,- PLN

GTIN 4015613821443



Kompaktowa witryna chłodnicza w wersji czarnej o pojemności 64 litrów wyróżnia się dwoma szklanymi drzwiami skrzydłowymi do łatwego wyposażania oraz trwałym i zapewniającym wydajność wykonaniem.



| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| | Szkle |
| • Kolor | Czarny |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Pojemność | 64 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 12 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Zużycie energii elektrycznej | 988 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | C (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Pozycja drzwi | Obustronnie |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 435 x gł. 435 x wys. 840 mm |
| • waga | 31 kg |

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1003 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Moc przyłączeniowa
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm

| | Kolor | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|---------|---------|----------------|-------------|---------------|
| Witryna chłodnicza Mini 78L, biała | Biały | 33,2 kg | 700578G | 1 992,- PLN | 4015613635071 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna | Czarny | 33,2 kg | 700277G | 1 992,- PLN | 4015613635088 |
| Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna | Srebrny | 32,5 kg | 700778G | 2 187,- PLN | 4015613664101 |



Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700978

UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613840222



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całą wysokość.

- Materiał
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Kolor
Biały
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Pojemność
78 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury
2 °C do 6 °C
- Klasa klimatyczna
4
- Zużycie energii elektrycznej
1610 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne
Tak
- Zawias drzwi
Prawo
- Ilość półek
3
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Właściwości
Brak zaporowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza
- Moc przyłączeniowa
0,17 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 445 x gł. 400 x wys. 980 mm
- waga
34,8 kg



Mini witryna chłodn. 78L, CrNi DG

700478G

UVP* 4 066,- PLN

GTIN 4015613633466



• Materiał

Stal niklowo-chromowa
Szkoło



• Rodzaj przeszkleńia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

78 l



• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1141 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm

• waga

41,8 kg



Witryna chłodnicza Mini 86L

700678G

UVP* 2 226,- PLN

GTIN 4015613635101



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkoło



• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszkleńia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

86 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1184 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Zawias drzwi

Prawo

• Ilość półek

3

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm

• waga

36,5 kg

Witryna chłodnicza Mini 98L



- Materiał Tworzywo sztuczne
Szkło
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 98 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1401 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
- waga 37,5 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|--------|----------------|-------------|---------------|
| Witryna chłodnicza Mini 98L | Biały | 700298G | 2 226,- PLN | 4015613635118 |
| Witryna chłodnicza Mini 98L-SW | Czarny | 700398G | 2 226,- PLN | 4015613711850 |



Witryna chłodnicza 235L-W

700336

UVP* 5 079,- PLN

GTIN 4015613735580



Witryna chłodnicza o dużej pojemności nadaje się optymalnie do prezentacji towaru w każdym pomieszczeniu, w którym prowadzona jest sprzedaż. Wyposażone w blokadę kółka zapewniają maksymalną elastyczność.

- Materiał Tworzywo sztuczne
Szkło
- Kolor Biały
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 235 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1622 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 525 x gł. 455 x wys. 1 703 mm
- waga 80,2 kg

Witryny do ciast



Witryna do ciast 72L

700207G

UVP* 4 520,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne
Szkló



• Rodzaj przeszklenia
• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie podwójne
Tak

• Pojemność

72 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Zużycie energii elektrycznej

1041 kWh / rok

• Klasa wydajności energetycznej

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Wilgotność powietrza maks.

70 %

• Zawias drzwi

Prawo

• Właściwości

Podstawa obrotowa załączana osobno

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

• waga

39 kg

Witryna do ciast 100L



Witryna kuchenna – dzięki 4/6 solidnym szybom szklanym – doskonale nadaje się do efektywnej prezentacji tortów, ciast lub przekąsek.



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne



• Szyba zabezpieczająca

Przeszklenie dookoła

• Chłodzenie

Tak

• Klasa klimatyczna

Powietrze obiegowe

• Klasa wydajności energetycznej

4

• Zawias drzwi

C (Nr EU 2019 / 2018)

• Rodzaj półek

Prawo

• Regulowana wysokość półek

Szyba szklana

• Właściwości

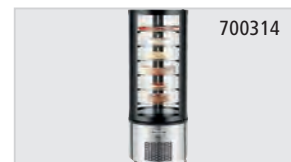
Tak

Półki obrotowe, wyjmowane



700213G

• Zużycie energii elektrycznej:
1376 kWh / rok



700314

• Zużycie energii elektrycznej:
2484 kWh / rok

| | Pojemność | Zakres temperatury | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|-----------|--------------------|---------------------------|---|----------|----------------|--------------|---------------|
| 100L | 100 l | 2 °C do 8 °C | 0,23 kW 230 V 50 Hz | szer. 495 mm gł. 495 mm wys. 1 065 mm | 50,8 kg | 700213G | 4 950,- PLN | 4015613641423 |
| 400L | 400 l | 2 °C do 10 °C | 0,48 kW 230 V 50 Hz | szer. 680 mm gł. 680 mm wys. 1 750 mm | 130,4 kg | 700314 | 13 418,- PLN | 4015613717913 |





Witryna chłodnicza KV 270L

700562

UVP* 11 892,- PLN

GTIN 4015613782454



Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Materiał powierzchni roboczej Szkło
- Pojemność 270 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 2703 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie LED
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek 2
- Rodzaj półek Szyba szklana
- Półki z listwami cenowymi Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,475 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 905 x gł. 690 x wys. 1 210 mm
- waga 128,4 kg



► Drzwi przesuwne po stronie tylnej



► Oświetlenie LED



Regał chłodniczy "Rimi"

700231

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613789118



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 220 l
- Powierzchnia ekspozycji 0,52 m²
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 6
- Zużycie energii elektrycznej 4487 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Oświetlenie LED
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek regałowych 3
- Półki regałowe z listwami cenowymi Tak
- Regulowana wysokość półek Tak
- Roleta zamykająca Tak
- Moc przyłączeniowa 1,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 505 x gł. 665 x wys. 1 740 mm
- waga 94,6 kg





Minibar 34L

700118

UVP* 1 640,- PLN

GTIN 4015613775180



Chłodne napoje, przekąski lub owoce – przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem, bezstopniową regulacją temperatury i dodatkowymi półkami w drzwiach oferuje wystarczająco dużo miejsca, aby zadowolić hotelowych gości.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
Biały
- Pojemność 31 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 5 °C do 12 °C
- Zużycie energii elektrycznej 230 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 2
- Regulowana wysokość półek Tak
- Nadaje się do zabudowy tak (z zawiasem ślizgowym)
- W zestawie Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa 0,065 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 402 x gł. 464 x wys. 556 mm
- waga 17,3 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przeszk. 34

700119

UVP* 1 718,- PLN

GTIN 4015613775197



Przystosowany do zabudowy minibar z oświetleniem i bezstopniową regulacją temperatury. Drzwi szklane umożliwiają szybki podgląd oferowanych napojów orzeźwiających i przekąsek.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
Biały
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 35 l
- Chłodzenie Statycznie
- Zakres temperatury 7 °C do 14 °C
- Zużycie energii elektrycznej 292 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia do 32 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 2
- Regulowana wysokość półek Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- W zestawie Zestaw montażowy
- Moc przyłączeniowa 0,075 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 402 x gł. 453 x wys. 560 mm
- waga 19,6 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 46

700183

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613800219



Kompaktowa szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi w nowoczesnym designie może zostać dowolnie wyposażona w półki dzięki możliwej regulacji ich wysokości. W strefie samoobsługowej w kioskach, barach z przekąskami lub na stacjach benzynowych urządzenie stanowi idealne rozwiązanie do przechowywania drobnych artykułów spożywczych na niewielkiej przestrzeni.

- Materiał Blacha stalowa
Ocynkowane
- Materiał wewnętrzny Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Pojemność 46 l
- Chłodzenie Sprężarka
- GWP 3
- Zakres temperatury 4 °C do 18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 25 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 1
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 435 x gł. 480 x wys. 520 mm
- waga 14,8 kg



Lodówka na butelki 88L

700182G

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613764023

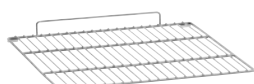


Szafachłodniczana butelki o eleganckim designie posiadawąską budowę, dzięki czemu może być zintegrowana praktycznie w każdym miejscu. Jako urządzenie wolnostojące lub nabeleżone w restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, kioskach, barach szybkiej obsługi lub na stacjach benzynowych.

- Materiał Blacha stalowa
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Pojemność 88 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej 139 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej G (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 6
- Regulowana wysokość półek Nie
- Właściwości Pojemność: 28 butelek
Górne oświetlenie LED, osobno włączane
- Moc przyłączeniowa 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 430 x gł. 483 x wys. 832 mm
- waga 23,2 kg

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 37,- PLN



Barowa szafy chłodnicze



Barowa szafa chłodnicza 124L



Barowa szafa chłodnicza wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszklone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

| | |
|----------------------------------|---|
| • Materiał | Stal |
| • Materiał wewnątrz | Aluminium |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 25 °C |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED Drzwi samozamykające |

Barowa szafa chłodnicza 124L



- Chłodzenie: Statycznie, z dodatkowym wentylatorem
- Zakres temperatury: 0 °C do 7 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 467 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi skrzydłowe, szkło
- Ilość półek: 2

Barowa szafa chłodnicza 176L



- Chłodzenie: statycznie z 2 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 420 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 4

Barowa szafa chłodnicza 270L



- Chłodzenie: statycznie z 3 wentylatorami
- Zakres temperatury: 1 °C do 9 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 500 kWh / rok
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne, szkło
- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|-----------|----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Barowa szafa chłodnicza 124L | 112 l | 0,135 kW 230 V 50 Hz | szer. 600 mm gł. 500 mm wys. 860 mm | 36,4 kg | 700121 | 3 205,- PLN | 4015613702742 |
| Barowa szafa chłodnicza 176L | 175 l | 0,16 kW 230 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 530 mm wys. 850 mm | 50,6 kg | 700122 | 4 296,- PLN | 4015613702759 |
| Barowa szafa chłodnicza 270L | 280 l | 0,215 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 350 mm gł. 530 mm wys. 850 mm | 72 kg | 700123 | 5 200,- PLN | 4015613702766 |



Chłodziarka do wina



Chłodziarka do wina ZZ 38FL



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- **Materiał** Stal
Lakierowana
Szkło
- **Rodzaj przeszklenia** Przeszklenie podwójne
Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- **Chłodzenie** Sprężarka
- **Ilość stref temperaturowych** 2
- **Zakres temperatury** Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- **Klasa wydajności energetycznej** G (Nr EU 2019 / 2016)
- **Temperatura otoczenia** 16 °C do 38 °C
- **Oświetlenie** LED
Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- **Możliwość zamknięcia** Tak
- **Zawias drzwi** Prawo
- **Moc przyłączeniowa** 0,15 kW | 230 V | 50 Hz

Chłodziarka do wina ZZ 38FL



- Zużycie energii elektrycznej: 146 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina ZZ 40FL



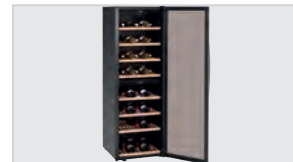
- Zużycie energii elektrycznej: 142 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 2, Dół: 3
- Nadaje się do zabudowy

Chłodziarka do wina ZZ 126FL



- Zużycie energii elektrycznej: 180 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 3, Dół: 4

Chłodziarka do wina ZZ 180FL



- Zużycie energii elektrycznej: 184 kWh / rok
- Ilość półek: Góra: 4, Dół: 4

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|--|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Chłodziarka do wina ZZ 38FL | 38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki) | szer. 396 mm gł. 580 mm wys. 1 030 mm | 40 kg | 700130 | 3 753,- PLN | 4015613686653 |
| Chłodziarka do wina ZZ 40FL | 40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki) | szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 825 mm | 56,7 kg | 700133 | 4 848,- PLN | 4015613686684 |
| Chłodziarka do wina ZZ 126FL | 126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki) | szer. 595 mm gł. 625 mm wys. 1 590 mm | 76 kg | 700131 | 6 844,- PLN | 4015613686660 |
| Chłodziarka do wina ZZ 180FL | 180 butelek (góra: 80 butelki, dół: 100 butelki) | szer. 600 mm gł. 750 mm wys. 1 860 mm | 86,4 kg | 700132 | 7 626,- PLN | 4015613686677 |



Wyposażenie dodatkowe

Prezenter wina ZZ 126FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 126FL
- wymiary: szer. 506 x gł. 438 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613738062



700135

UVP* 203,- PLN

Prezenter wina ZZ 180FL

- Materiał: Drewno
- wydajność: Maks. 6 butelek
- właściwości: Możliwość zamiany z półkami chłodziarki na wino ZZ 180FL
- wymiary: szer. 505 x gł. 534 x wys. 33 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613738086



700137

UVP* 215,- PLN



Chłodziarka do wina 2FL-100



Do prezentacji i chłodzenia wina w dyspenserze do win. Dzięki zintegrowanemu oświetleniu LED w chłodziarkę do wina można stylowo zaprezentować 2 butelki wina białego, różowego lub czerwonego w bufecie, na stole w restauracji lub przy barze, bądź podczas degustacji win.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Otwór na butelkę: Ø 90 mm
- Chłodzenie: Termoelektrycznie
- Ilość stref temperaturowych: 1
- Zakres temperatury: 5 °C do 18 °C
- Temperatura otoczenia: 10 °C do 32 °C
- Oświetlenie: LED
- Osobne włączenie: Osobne włączenie
- Moc przyłączeniowa: 0,05 kW | 230 V | 50 Hz



700134

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-----------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| Chłodziarka do wina 2FL-100 | 2 butelki | szer. 290 mm gł. 270 mm wys. 260 mm | 4,9 kg | 700142 | 1 166,- PLN | 4015613794457 |
| Chłodziarka do wina 4FL-100 | 4 butelki | szer. 480 mm gł. 260 mm wys. 260 mm | 6,8 kg | 700134 | 1 248,- PLN | 4015613735917 |



Chłodziarka impulsowa 60L-1F



Kto jeszcze nie poczuł pragnienia, temu z pewnością zechce się pić – na stacjach benzynowych, w supermarketach, kioskach lub w marketach budowlanych szybko sięgniesz po orzeźwiająco chłodny napój w butelce lub puszce dzięki chłodziarce impulsowej.

- **Materiał**
 - Stal szlachetna
 - Pleksyglas
 - Tworzywo sztuczne
- **Chłodzenie**
 - Powietrze obiegowe
 - Sprężarka
 - 2 °C do 8 °C
- **Zakres temperatury**
- **Klasa klimatyczna**
- **Oświetlenie**
 - LED
- **Ważna wskazówka**
 - Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych powierzchni ekspozycyjnej



- **Zużycie energii elektrycznej:** 621 kWh / rok
- **Klasa wydajności energetycznej:** C (Nr EU 2019 / 2018)
- **Wymiary powierzchni roboczej:** szer. 600 x głęb. 340 mm
- **Zużycie energii elektrycznej:** 876 kWh / rok
- **Klasa wydajności energetycznej:** D (Nr EU 2019 / 2018)
- **Wymiary powierzchni do ustawienia:** szer. 600 x głęb. 150 mm

| | Ilość przegród | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|----------------|-----------|----------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| Chłodziarka impulsowa 60L-1F | 1 | 60 l | 0,175 kW 230 V 50 Hz | szer. 690 mm gł. 450 mm wys. 1 010 mm | 36,2 kg | 700806 | 4 296,- PLN | 4015613714479 |
| Chłodziarka impulsowa 110L-2F | 2 | 110 l | 0,185 kW 230 V 50 Hz | szer. 750 mm gł. 550 mm wys. 1 010 mm | 40,8 kg | 700809 | 4 887,- PLN | 4015613746241 |



Chłodziarka szufladowa 600S2

110159

UVP* 6 374,- PLN

GTIN 4015613719450



Chłodziarka szufladowa z 2 szufladami jest przystosowana do zabudowy, dzięki czemu doskonale zintegruje się z barowym umeblowaniem. Chłodzenie cyrkulacyjne i perforowany spód górnej szuflady to gwarancja równomiernej dystrybucji temperatury.

- **Ilość szuflad**
 - 2
- **Wymiary szuflad**
 - dolna: szer. 440 x głęb. 250 mm
 - en haut : L 440 x P 440 mm
- **Chłodzenie**
- **Zakres temperatury**
 - 0 °C do 10 °C
- **Klasa klimatyczna**
 - 4
- **Zużycie energii elektrycznej**
 - 1095 kWh / rok
- **Klasa wydajności energetycznej**
 - D (EU Nr. 2015 / 1094)
- **Maksymalna wysokość butelki**
 - 275 mm
- **Nośność na szufladę maks.**
 - 20 kg
- **Nadaje się do zabudowy**
 - Tak
- **Moc przyłączeniowa**
 - 0,167 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary**
 - szer. 600 x gł. 600 x wys. 850 mm
- **waga**
 - 50,8 kg





Szafa chłodnicza na butelki 254L

700473

UVP* 2 892,- PLN

GTIN 4015613840307



Doskonały sposób na przechowywanie schłodzonych napojów – elegancka szafa chłodnicza perfekcyjnie zintegruje się w każdej kuchni lub magazynie. Regulowane na wysokość półki zapewnią idealne wykorzystanie 254 litrów pojemności w zależności od potrzeb.

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Pojemność | 270 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Zużycie energii elektrycznej | 131 kWh / rok |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 43 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Moc przyłączeniowa | 0,12 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm |
| • waga | 52 kg |



Schładzarka do butelek 350L

700323

UVP* 4 457,- PLN

GTIN 4015613842837



- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 350 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 744 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2019 / 2018) |
| • Temperatura otoczenia | do 32 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm |
| • waga | 67 kg |



Lodówka magazynowa Bartscher Compact

700274

UVP* 2 187,- PLN

GTIN 4015613797625



Kompaktowa lodówka oferuje miejsce do przechowywania na małej przestrzeni. Przechowywane produkty pozostają dobrze schłodzone nawet wtedy, gdy w otoczeniu panuje wyższa temperatura.



| | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal Lakierowana |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 122 l |
| • Chłodzenie | Sprężarka |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 112 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | F (Nr EU 2019 / 2016) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 3 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,1 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 560 x gł. 630 x wys. 850 mm |
| • waga | 25,4 kg |



Lodówka magazynowa 350

700276

UVP* 3 753,- PLN

GTIN 4015613797632



Minimalistyczny design sprawia, że lodówka z chłodzeniem cyrkulacyjnym idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchni i każdego magazynu. Pięć regulowanych na wysokość półek umożliwia przechowywanie w chłodnych warunkach artykułów spożywczych – zarówno zapakowanych, jak i w pojemnikach.



| | |
|--|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne Stal |
| • Materiał wewnątrz | Tworzywo sztuczne |
| • Pojemność | 350 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -2 °C do 8 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 735 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 30 °C |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | 2 kółka, 2 nóżki Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 635 x wys. 1 730 mm |
| • waga | 55 kg |



Szafa chłodnicza 590LW

700907

UVP* 6 844,- PLN

GTIN 4015613840291



Lodówka 590LW doskonale nadaje się do przechowywania najróżniejszych produktów. Nawet jeżeli słupek temperatury na zewnątrz osiągnie 30C, lodówka zapewni przechowywanym produktom optymalne chłodzenie.



- Materiał
Lakierowana Stal
- Materiał wewnątrz
Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność
590 l
- Norma gastronomiczna
2/1 GN
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- GWP
3
- Zakres temperatury
0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej
329 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia
od 10 °C do 25 °C
- Możliwość zamknięcia
Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
Tak
- Ilość półek
5
- Właściwości
Drzwi samozamykające
- Moc przyłączeniowa
0,128 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 775 x gł. 725 x wys. 1 900 mm
- waga
92,8 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 300L

700812

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613720623



Czarna, wąska, elegancka – wyjątkowy design, który z miejsca przyciąga spojrzenia. Potrawy i napoje w lodówce – dzięki przeszklonym drzwiom i oświetleniu LED – zyskują na atrakcyjności i wizualnej jakości.



- Materiał
Stal
Z powłoką
Szkle
Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał wewnątrz
Stal
Z powłoką
- Rodzaj przeszklenia
Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca
Tak
- Pojemność
300 l
- Chłodzenie
Powietrze obiegowe
- GWP
3
- Zakres temperatury
2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej
953 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
F (Nr EU 2019 / 2018)
- Zawias drzwi
Prawo
- Temperatura otoczenia
do 40 °C
- Ilość półek
4
- Regulowana wysokość półek
Tak
- Właściwości
1 wentylator
oświetlenie LED, załączane osobno
4 kółka, 2 nóżki
- Moc przyłączeniowa
0,3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
szer. 480 x gł. 775 x wys. 1 995 mm
- waga
78 kg



► Oświetlenie LED, załączane osobno



Szafa chłodnicza z drzwiami przesz. 326

700834

UVP* 4 296,- PLN

GTIN 4015613756943



• Materiał



- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- Chłodzenie

- GWP
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blacha stalowa
Lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne
Przeszklenie podwójne
Tak
360 l
Statycznie
z dodatkowym wentylatorem
3
-1 °C do 6 °C
710 kWh / rok
D (Nr EU 2019 / 2018)
do 40 °C
Tak
Prawo
4
Tak
1 wentylator
oświetlenie LED, załączane osobno
2 kółka, 2 nóżki
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 620 x gł. 635 x wys. 1 732 mm
72 kg



Szafa chłodnicza z drzwiami prz. 302L WB

700811

UVP* 4 105,- PLN

GTIN 4015613720593



• Materiał



- Materiał wewnętrzny
- Rodzaj przeszklenia
- Szyba zabezpieczająca
- Pojemność
- GWP
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Display reklamowy

- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Lakierowana
Szkło
Tworzywo sztuczne ABS
Tworzywo sztuczne ABS
Przeszklenie podwójne
Tak
388 l
3
Statyczne z 1 wentylatorem
0 °C do 10 °C
642 kWh / rok
D (Nr EU 2019 / 2018)
16 °C do 30 °C
oświetlenie LED
Na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
Na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm
Tak
Prawo
5
Tak
1 wentylator
Oświetlenie LED, załączane osobno z displayem reklamowym
2 kółka, 2 nóżki
1 termometr do zawieszenia wewnątrz
0,155 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 600 x gł. 580 x wys. 1 845 mm
55,6 kg



- ▶ Display reklamowy:
- ▶ na naklejki, wymiary maks.: szer. 600 x wys. 155 mm
- ▶ na nadruki, wymiary maks.: szer. 495 x wys. 130 mm



Szafa chłodnicza z drzw. prz. 700 GN210



Solidna wersja ze stali szlachetnej o atrakcyjnym designie, zamknięta w aluminiowej ramie drzwi szklane oraz wysokiej jakości oświetlenie LED to doskonałe warunki dla perfekcyjnej prezentacji towaru. Szafa chłodnicza z prowadnicami w formacie 2/1 GN zachęca do zakupów pod wpływem impulsu.



- Materiał wewnątrz Stal szlachetna
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości oświetlenie LED, załączane osobno
Zatrzymanie wentylatora przy otwartych drzwiach
Drzwi samozamykające



- Ilość półek: 3
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

- Ilość półek: 6

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|------------------------------|----------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 700 GN210 | 461 l | 886 kWh / rok | 0,182 kW 230 V 50 Hz | szer. 680 mm gł. 855 mm wys. 2 060 mm | 108,6 kg | 700603 | 11 931,- PLN | 4015613781730 |
| 1400 GN210 | 922 l | 1308 kWh / rok | 0,207 kW 230 V 50 Hz | szer. 1 320 mm gł. 835 mm wys. 2 040 mm | 166,5 kg | 700601 | 17 992,- PLN | 4015613757810 |





Lodówko-zamrażarka 430L

700898

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 4015613765747



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 430 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca: Nie
- Pojemność: 430 l
- Chłodzenie: kompresor
- Powietrze obiegowe: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -23°C
- Zużycie energii elektrycznej: 3650 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 32 °C
- Ilość drzwi: 2
- Zawias drzwi: Prawo
- Ilość półek: 4
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED, załączane osobno
Lodówka u góry | zamrażarka na dole
- Moc przyłączeniowa: 0,767 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 695 x gł. 765 x wys. 2 000 mm
- waga: 121,3 kg



Lodówko-zamrażarka 820L

700899

UVP* 13 688,- PLN

GTIN 4015613765754



Połączenie lodówki i zamrażarki w jednym produkcie o atrakcyjnym, czarnym designie i pojemności 820 litrów. Szklane drzwi pozwalają spojrzeć na znajdujące się wewnątrz potrawy, które dzięki załączanemu oświetleniu LED są idealnie wyeksponowane.



- Materiał: Blacha stalowa
- Materiał wewnątrz: Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- Pojemność: 820 l
- Chłodzenie: kompresor
- Powietrze obiegowe: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: od 0 °C do 10 °C
od -18°C do -23°C
- Zużycie energii elektrycznej: 6570 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 32 °C
- Ilość drzwi: 2
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Ilość półek: 8
- Regulowana wysokość półek: Tak
- właściwości: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
oświetlenie LED, załączane osobno
Lodówka z lewej strony | zamrażarka z prawej strony
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 1 215 x gł. 800 x wys. 2 000 mm
- waga: 193,7 kg



Lodówka-zamrażarka 484L GN210

700826

UVP* 11 579,- PLN

GTIN 4015613689012



Lodówka-zamrażarka łączy w sobie funkcje chłodzenia i zamrażania, zapewniając na niewielkiej przestrzeni szybki dostęp do schłodzonych lub mrożonych produktów. Prowadnice w formacie GN pozwalają na zastosowanie dowolnych rusztów, jak i pojemników GN.



- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Norma gastronomiczna

Stal szlachetna

484 l

2/1 GN

1/1 GN

- Chłodzenie
- Zakres temperatury

Powietrze obiegowe

od 0 °C do 10 °C

od -18°C do -22°C

- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Temperatura otoczenia
- Zawias drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- właściwości

2555 kWh / rok

-

16 °C do 32 °C

Prawo

3

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

posiada także prowadnice na pojemniki GN
Po jednym włączniku/wyłączniku dla funkcji chłodzenia i mrożenia

Lodówka u góry | zamrażarka na dole

0,767 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 645 x gł. 840 x wys. 2 008 mm

122,8 kg

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga



- ▶ 3 pary prowadnic
- ▶ zastosowanie: ruszty
- ▶ zastosowanie: 2/1 GN oraz 1/1 GN
- ▶ regulacja wysokości



- ▶ Wyświetlacz cyfrowy

Prowadnice 484L GN210-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: Dla zapewnienia dodatkowej powierzchni przechowywania wymagany jest ruszt wkładany 484L GN210
- wymiary: szer. 20 x gł. 650 x wys. 12 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613833453

700844

UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 484L GN210

- Materiał: Powlekane PVC
- Ważna wskazówka: Dla dodatkowej powierzchni do przechowywania wymagana jest szyna podporowa 484L GN210-2
- wymiary: szer. 530 x gł. 640 x wys. 60 mm
- waga: 2,05 kg
- GTIN: 4015613833460



700846

UVP* 137,- PLN



Szafa chłodnicza 335L GN110

700825

UVP* 7 313,- PLN

GTIN 4015613689036



Zgodna z normą gastronomiczną lodówka została wyposażona w 4 kółka skrętne, a dzięki prowadnicom wzdłużnym zajmuje wyjątkowo mało miejsca. Regulowane na wysokość prowadnice pomieszczą przygotowane pojemniki GN w formacie 1/1 i 1/2.

- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Pojemność: 335 l
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN | 1/2 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- Zużycie energii elektrycznej: 548 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Ilość półek: 3
- Regulowana wysokość półek: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,347 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 740 x wys. 2 030 mm
- waga: 79 kg

Prowadnice 335L GN110-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- wymiary: szer. 25 x gł. 550 x wys. 20 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613833422

700838

UVP* 176,- PLN

Ruszt wkładany 335L GN110

- Materiał: Powlekane PVC
- wymiary: szer. 330 x gł. 527 x wys. 60 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613833446

700839

UVP* 137,- PLN

Lodówka 700 GN211



- Materiał wewnątrz: Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- GWP: 3
- Zakres temperatury: -2 °C do 8 °C
- Klasa wydajności energetycznej: C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia: do 30 °C
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Regulacja wysokości: 2040 mm do 2115 mm
- Regulowana wysokość półek: Tak



700416

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|------------------------------|-------------------------------|---|----------|---------|--------------|---------------|
| 700 GN211 | 700 l | 577 kWh / rok | 0,368 kW 230 V 50 Hz | szer. 655 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm | 106,2 kg | 700415 | 9 974,- PLN | 4015613840253 |
| 1400 GN211 | 1400 l | 998 kWh / rok | 0,575 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 320 mm gł. 855 mm wys. 2 050 mm | 162 kg | 700416 | 13 887,- PLN | 4015613840260 |



Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 176,- PLN



Lodówka piekarnicza 235

700830

UVP* 11 148,- PLN

GTIN 4015613756905



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie schłodzone i zmagazynowane, czekając tak na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Lodówka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

- Materiał wewnątrz stal nierdzewna
- Pojemność 550 l
- Ilość par przewodnic 10
- Format przewodnic 600 x 400 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury 2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 358 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia 10 °C do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości 1 wentylator
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 910 x wys. 2 085 mm
- waga 131,4 kg



Szafa chłodnicza 700 GN210

700904

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613840284

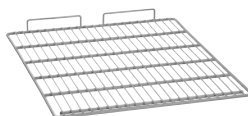


Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

- Materiał wewnątrz CNS 18/10
- Pojemność 700 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej 321 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 40 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga 140,94 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 176,- PLN

Mini chłodnia 1240L



- Materiał
 - Błacha stalowa
 - Powlekane PVC
 - Aluminium
 - Spód ze stali szlachetnej
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm
- Pojemność
 - 1240 l
- Chłodzenie
 - Sprężarka
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 10 °C
- Temperatura otoczenia
 - 16 °C do 38 °C
- Możliwość zamknięcia
 - Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Tak
- Właściwości
 - Zamek antypaniczny
 - Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
- Moc przyłączeniowa
 - 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 980 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
- waga
 - 158,2 kg

| | Stan przy dostawie | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------|--------------|---------------|
| Mini chłodnia 1240L | W stanie całkowicie zmontowanym | 700690 | 18 383,- PLN | 4015613787114 |
| Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany | Zestaw montażowy (łatwy montaż) | 700699 | 18 383,- PLN | 4015613790879 |



Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

UVP* 646,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

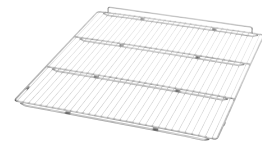


700595

UVP* 505,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 505,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 818,- PLN

Szafka Dry Age 380



Szczególny smak mięsa na najwyższym poziomie – szafka Dry Age zapewni optymalne warunki dojrzewania mięsa.

| | |
|-----------------------------|--|
| • Materiał | Szkło |
| • Materiał wewnętrzny | Blacha stalowa |
| • Rodzaj przeszklenia | stal nierdzewna |
| | Przeszklenie potrójne |
| | Barwione |
| | Szkło filtracyjne UV |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • GWP | 3 |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 14 °C |
| • Temperatura otoczenia | 18 °C do 38 °C |
| • Wilgotność powietrza | od 50 % do 85 % |
| • Lampa UV | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | LED |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • właściwości | Antybakteryjne światło UV |
| | Neutralizacja zapachów przez filtr z węglem aktywnym |



Szafka Dry Age 63

| | |
|-----------------------------------|--|
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 310 x gł. 370 x wys. 480 mm |
| • Pojemność | 63 l |
| • Ilość filtrów | 1 |
| • Zbiornik wody | 300 ml |
| • Wymiary prętów | szer. 295 x głęb. 305 x wys. 30 mm |
| • Obciążenie na stelaż zawieszany | 20 kg |
| • Ilość półek | 4 |
| • Maks. nośność półek | 15 kg |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • W zestawie | 1 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytna 1 uchwyt z materiałem montażowym 1 stelaż zawieszany + 3 haki na mięso 1 zasobniki na wodę + 1 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa 2 kluczyki 4 kratownica ze stali szlachetnej |
| • Moc przyłączeniowa | 0,135 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 395 x gł. 542 x wys. 878 mm |
| • waga | 40,6 kg |
| • GTIN | 4015613769363 |



700840

UVP* 4 496,- PLN

Szafka Dry Age 380

| | |
|-----------------------------------|---|
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 495 x gł. 532 x wys. 1600 mm |
| • Pojemność | 380 l |
| • Ilość filtrów | 2 |
| • Zbiornik wody | 2 x 300 ml |
| • Wymiary prętów | Ø 25 mm, długość 495 mm |
| • Obciążenie na stelaż zawieszany | 80 kg |
| • Ilość półek | 7 |
| • Maks. nośność półek | 20 kg |
| • Regulowana wysokość nóżek | Nie |
| • W zestawie | 2 filtry z węglem aktywnym 1 blacha wychwytna 1 kratownica ze stali szlachetnej 1 uchwyt z materiałem montażowym 2 drążki zawieszane + 6 haków na mięso 2 kluczyki 2 zasobniki na wodę + 2 zasobniki zapasowe + uchwyt + miska ociekowa |
| • Moc przyłączeniowa | 0,41 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 595 x gł. 750 x wys. 1 865 mm |
| • waga | 104 kg |
| • GTIN | 4015613769370 |



700841

UVP* 13 688,- PLN

Stoły mroźnicze



Stół mroźniczy T2-1341

110872

UVP* 12 122,- PLN

GTIN 4015613797618



2-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej zapewnia wystarczającą ilość miejsca i łatwy dostęp do mrozonek. Dzięki chłodzeniu przez obieg powietrza utrzymuje stałą i równomierną temperaturę na całej powierzchni – niezawodny partner w kuchni.

- Ilość szafek 1
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość par przewodnic 6
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 2644 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- W zestawie 2 ruszty
- Moc przyłączeniowa 0,667 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 340 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92,4 kg



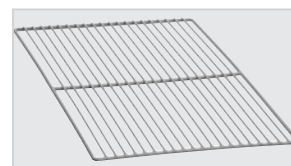
► Wysokiej jakości powierzchnia robocza ze stali szlachetnej



► Zakres temperatury: od -22 °C do -18 °C



► Nóżki z regulacją wysokości



► 2 ruszty w zestawie

Prowadnice T2-1341-2

- Skład zestawu: 2 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Stół mroźniczy T2-1341
- wymiary: szer. 20 x gł. 560 x wys. 25 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613841441

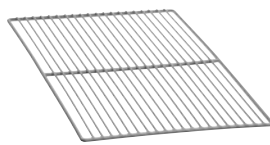


110873

UVP* 74,- PLN

Ruszty wkładany T2-1341

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Ważna wskazówka: Prowadnice T2-1341-2 jest wymagana dla dodatkowego miejsca na półce
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 5 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613841458



110874

UVP* 137,- PLN

Szafy mroźnicze



Zamrażarka TKS38

700078

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613636900



Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrozonek.



- Materiał Polietylen
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 38 l
- Chłodzenie Sprężarka
- GWP 3
- Zakres temperatury do -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 147 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 38 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga 14 kg



Zamrażarka TKS90

700342

UVP* 4 105,- PLN

GTIN 4015613719696



Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.



- Materiał Stal
Lakierowana
- Pojemność 90 l
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres temperatury -13 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1991 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Ilość półek 3
- Regulowana wysokość półek Tak
- W zestawie 2 kluczyki
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 620 x gł. 600 x wys. 720 mm
- waga 47,6 kg



Zamrażarka 200LN

700341

UVP* 3 283,- PLN

GTIN 4015613585826



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 239 l
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury do -18 °C
- Regulacja temperatury 6 stopni
- Zużycie energii elektrycznej 251 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2016)
- Temperatura otoczenia 16 °C do 38 °C
- Ilość szuflad 6
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 tacka na kostki lodu
- Moc przyłączeniowa 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga 53 kg

Zamrażarka 700 GN211



W pojemnej zamrażarce bez problemu znajdziesz miejsce na mrożone produkty, które możesz umieścić w pojemnikach maks. 2/1 GN. Dzięki dyskretnemu designowi doskonale wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.

- Materiał wewnętrzny Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulowana wysokość półek Tak



Zamrażarka 700 GN211

- Pojemność 700 l
- Zużycie energii elektrycznej 2336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 3
- Moc przyłączeniowa 0,69 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga 110,4 kg
- GTIN 4015613840239



700705

UVP* 12 322,- PLN

Zamrażarka 1400 GN211

- Pojemność 1400 l
- Zużycie energii elektrycznej 4580 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej E
- Ilość drzwi 2
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek 6
- Moc przyłączeniowa 1,012 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm
- waga 191 kg
- GTIN 4015613840246



700706

UVP* 16 818,- PLN

Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 74,- PLN

Ruszt 2/1 GN

- wymiary: szer. 530 x gł. 650 x wys. 21 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 176,- PLN



Szafa mroźnicza 700 GN210

700903

UVP* 13 105,- PLN

GTIN 4015613840277

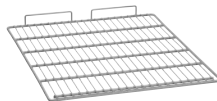


Pojemna i inteligentna – stylowa zamrażarka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną elastyczność dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- Pojemność 700 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1172 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek 4
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga 144,65 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613729749

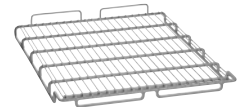


700816

UVP* 153,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 176,- PLN



Zamrażarka piekarnicza 443

700835

UVP* 12 322,- PLN

GTIN 4015613756950



Wstępnie przygotowane ciasta i torty, chleb i bułki, po umieszczeniu na odpowiedniej blasze, zostają właściwie zamrożone i tak czekają na swoją kolej – gotowe do sprzedaży lub dalszej obróbki. Zamrażarka w formacie zgodnym z normą piekarniczą zapewni pod tym względem wystarczającą ilość miejsca w piekarni, cukierni, kawiarni czy hotelowej kuchni.

- Materiał wewnętrzny Stal szlachetna
- Pojemność 700 l
- Ilość par przewodnic 10
- Format przewodnic 600 x 400 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1336 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Temperatura otoczenia do 30 °C
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Właściwości 1 wentylator
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
oświetlenie LED
- Moc przyłączeniowa 0,227 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 918 x wys. 2 085 mm
- waga 133,9 kg

Zamrażarki



Zamrażarka 252LW



• Materiał

Stal

Lakierowana

Tworzywo sztuczne ABS



• Materiał wewnętrzny

Aluminium

• Chłodzenie

Statycznie

• GWP

3

• Zakres temperatury

-25 °C do -15 °C

• Regulacja temperatury

Termostatycznie

7 stopni

• Klasa wydajności energetycznej

F (Nr EU 2019 / 2016)

• Temperatura otoczenia

16 °C do 43 °C

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

Zamrażarka 252LW

- Pojemność 314 l
- Ilość koszy 2
- Zużycie energii elektrycznej 283 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,11 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 035 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 48,2 kg
- GTIN 4015613662527



700965

UVP* 3 514,- PLN

Zamrażarka 368LW

- Pojemność 398 l
- Ilość koszy 3
- Zużycie energii elektrycznej 317 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,125 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 275 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 54,8 kg
- GTIN 40156136650036



700963

UVP* 3 905,- PLN

Zamrażarka 458LW

- Pojemność 489 l
- Ilość koszy 3
- Zużycie energii elektrycznej 352 kWh / rok
- Moc przyłączeniowa 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 535 x gł. 750 x wys. 850 mm
- waga 71,8 kg
- GTIN 4015613662534



700966

UVP* 4 688,- PLN





Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP* 20 539,- PLN

GTIN 4015613504780



- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic

5
1/1 GN



- Chłodzenie

600 x 400 mm

Powietrze obiegowe



- GWP
- Cykl szybkiego chłodzenia
- Wydajność szokowa zamrażarki
- Klasa klimatyczna
- Zużycie energii elektrycznej

1945

od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)

od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)

4

Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg

Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg

1 bagietowa sonda temperatury

1,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm

98 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Łuskarka do lodu F 90



Wydajna łuskarka do lodu nadaje się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.



- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika

Pionowy system parownika

18 kg



- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napełnienia
- Nadaje się do zabudowy
- Ważna wskazówka

Chłodzenie powietrzem

T

3/4"

Ø 20 mm

Tak

Tak

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

- wymiary

szer. 500 x gł. 600 x wys. 695 mm

| | Produkcja maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-------------------|---------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Łuskarka do lodu F 90 | 90 kg / 24 godz. | 0,41 kW 230 V 50 Hz | 51,9 kg | 104609 | 16 235,- PLN | 4015613792873 |
| Łuskarka do lodu F 130 | 130 kg / 24 godz. | 0,49 kW 230 V 50 Hz | 52,5 kg | 104636 | 18 583,- PLN | 4015613793573 |



Kostkarki do lodu



Kostkarka do lodu W150

100083

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Wersja kostek lodu Kształt kostki Przezroczyste
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Chłodzenie kompresor
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 280 x gł. 380 x wys. 345 mm
- waga 10,4 kg



Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenie doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Klasa klimatyczna ST
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg



Kostkarka do lodu C26



Kostkarka do lodu z serii C: Stożek pusty przy pomocy pompy cyrkulacyjnej. Możliwość wyprodukowania do 25 kg / 50 kg lodu w kostkach w ciągu 24 godzin – absolutnie bez problemu za pośrednictwem stałego przyłącza wody.



| | |
|-------------------------------|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pusty) |
| • Produkcja przy pomocy | Pompa obiegowa |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | ST |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 21 mm |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony |

Kostkarka do lodu C26

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 16 kostek lodu |
| • Rozmiar kostki lodu | Ø 28 mm, wysokość 40 mm, 18-20 g |
| • Pojemność zasobnika | 7 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,22 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 395 x gł. 551 x wys. 673 mm |
| • waga | 25,6 kg |
| • GTIN | 4015613780856 |



104049

UVP* 3 440,- PLN

Kostkarka do lodu C50

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 50 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 24 kostek lodu |
| • Rozmiar kostki lodu | Ø 29 mm, wysokość 40 mm, 19-21 g |
| • Pojemność zasobnika | 13 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,38 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 547 x gł. 610 x wys. 823 mm |
| • waga | 38,4 kg |
| • GTIN | 4015613780863 |



104050

UVP* 4 887,- PLN

Kostkarka do lodu Q 26



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.



| | |
|-------------------------------|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Rozmiar kostki lodu | 32,5 x 29 x 41 mm, 21 g |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pusty) |
| • Produkcja przy pomocy | System łopatkowy |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | SN |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Wysokość bez nóżek | 690 mm |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony |

Kostkarka do lodu Q 26

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 15 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 10 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,265 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 545 x wys. 690 mm |
| • waga | 30,9 kg |
| • GTIN | 4015613785707 |



104304

UVP* 7 079,- PLN

Kostkarka do lodu Q 46

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 45 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 35 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 16 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,36 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 600 x wys. 690 mm |
| • waga | 38,8 kg |
| • GTIN | 4015613774077 |



104306

UVP* 9 974,- PLN

Kostkarka do lodu B 28 Plus



Jeszcze większa wydajność i oszczędność – zoptymalizowana kostkarka do lodu z serii B Plus produkuje w dużych ilościach lód w kostkach w kształcie pełnych stożków, a przy tym jest oszczędniejsza w eksploatacji.

| | |
|-------------------------------|---|
| • Ilość rozmiarów kostek lodu | 1 |
| • Rozmiar kostki lodu | 35 x 32 mm, 20 g |
| • Wersja kostek lodu | Kształt stożka (stożek pełny) |
| • Produkcja przy pomocy | System natryskowy |
| • Chłodzenie | Chłodzenie powietrzem |
| • Klasa klimatyczna | T |
| • Przyłącze wody | 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Podblatowa | Tak |
| • Ważna wskazówka | Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony |

B 38 Plus



B 46 Plus



B 70 Plus



B 86 Plus



Kostkarka do lodu B 28 Plus

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 28 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 18 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 6,5 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,3 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 340 x gł. 483 x wys. 600 mm |
| • waga | 28,6 kg |
| • GTIN | 4015613774053 |



104523

UVP* 6 413,- PLN

Kostkarka do lodu B 38 Plus

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 38 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 28 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 11,5 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,62 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 545 x gł. 400 x wys. 690 mm |
| • waga | 33,8 kg |
| • GTIN | 4015613787503 |



104538

UVP* 8 018,- PLN

Kostkarka do lodu B 46 Plus

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 46 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 28 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 15 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,68 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 540 x wys. 690 mm |
| • waga | 28,2 kg |
| • GTIN | 4015613787510 |



104548

UVP* 8 992,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 70 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 56 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 42 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,88 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 705 x gł. 580 x wys. 910 mm |
| • waga | 53,6 kg |
| • GTIN | 4015613774060 |



104583

UVP* 11 031,- PLN

Kostkarka do lodu B 86 Plus

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 86 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 56 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 42 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,98 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 583 x gł. 700 x wys. 900 mm |
| • waga | 54,2 kg |
| • GTIN | 4015613787527 |



104593

UVP* 12 439,- PLN





Maszyna do lodów 1500

135028

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613806204



Samodzielne tworzenie lodowych kreacji i mrożonego jogurtu – z maszyną do lodów 1500 każdy wariant będzie strzałem w dziesiątkę. Dzięki funkcji „Keep Cool” zapanujemy nad sytuacją nawet w czasie największego ruchu.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do Mrożone jogurty
Sorbety
Zmrożone desery
Lody
- Pojemność 1,5 l
- Produkcja lodu Od ok. 30 do 60 minut
- Chłodzenie Sprężarka
- Zakres mrożenia do Ok. -25 °C
- Właściwości pojemnika na lody Materiał: stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
- W zestawie 1 łyżka do lodów
1 kubek z miarką
- Moc przyłączeniowa 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 270 x wys. 245 mm
- waga 8,7 kg

Pojemnik na lody 1500

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- wymiary: szer. 155 x gł. 138 x wys. 140 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613846422



135029

UVP* 74,- PLN

Witryna do lodów 2x5L-F



Optymalne przechowywanie lodowych kreacji – witryna do lodów jest rozwiązaniem umożliwiającym wyeksponowanie świeżo przygotowanych deserów w chłodnych warunkach. Nisko położone pojemniki minimalizują ryzyko oblodzenia powierzchni.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Głębokość pojemnika Stal
- Rodzaj przeszklenia 150 mm
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie podwójne
- Zakres temperatury Tak
- Klasa wydajności energetycznej -15 °C do -18 °C
- Klasa klimatyczna A (nr UE 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi 4
- Oświetlenie wewnętrzne Drzwi unoszone
- W zestawie LED
- Nie wchodzi w zakres dostawy stojak na pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa pojemnik GN 0,184 kW | 230 V | 50 Hz



- ▶ Możliwość wyposażenia w:
- ▶ 2 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
- ▶ 4 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

- ▶ Możliwość wyposażenia w:
- ▶ 3 pojemniki GN 1/3 à 5 litrów
- ▶ 6 pojemniki GN 1/6 à 2,5 litra

| | Pojemność | Zużycie energii elektrycznej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-----------|------------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Witryna do lodów 2x5L-F | 10 l | 537 kWh / rok | szer. 475 mm gł. 730 mm wys. 355 mm | 25 kg | 700940 | 7 036,- PLN | 4015613809557 |
| Witryna do lodów 3x5L-F | 15 l | 637 kWh / rok | szer. 650 mm gł. 725 mm wys. 360 mm | 29,8 kg | 700941 | 7 818,- PLN | 4015613809564 |





Witryna do lodów 4x6,5L-R

700228

UVP* 4 911,- PLN

GTIN 4015613724591

Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wymiowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.



- Pojemność 26 l
4 x pojemniki po 6,5 litra
- Głębokość pojemnika 100 mm
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Zakres temperatury -18 °C do -25 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Zużycie energii elektrycznej 1631 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej F (Nr EU 2019 / 2018)
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- W zestawie 4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna
3 poprzeczki: długość 365 mm, szerokość 20 mm
- Ważna wskazówka Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
- Moc przyłączeniowa 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 805 x gł. 665 x wys. 350 mm
- waga 33,4 kg



Zamrażarka na lody 300L

700732

UVP* 5 079,- PLN

GTIN 4015613840345

Przy niej każdy spontanicznie poczuje ochotę na lody – idealnie ustawiona w strefie kas w supermarkecie, na stacji benzynowej lub w sklepiku – zamrażarka na lody z oświetleniem LED i pojemnością 300 litrów uwiedzie każdego amatora lodowych pyszności.



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Wymiary wewnętrzne szer. 845 x gł. 525 x wys. 480-300 mm
- Pojemność 300 l
- Ilość koszy 2
- Chłodzenie Statycznie
- GWP 3
- Zakres temperatury -22 °C do -18 °C
- Zużycie energii elektrycznej 677 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej D (Nr EU 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia do 35 °C
- Przesuwna pokrywa szklana Szkło pojedyncze, podwójnie temperowane
- Szyba zabezpieczająca 2
Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 0,164 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 705 x wys. 875 mm
- waga 57 kg

A close-up photograph of a white dishwasher's upper rack. The rack is filled with white plastic dishes, including plates and bowls, which are held in place by silver metal prongs. The dishwasher's door is open, revealing the perforated metal filter at the bottom. The Bartscher logo is embossed on the front of the dishwasher door.

TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Seria E



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKA UNIWERSALNA

| DANE PODSTAWOWE | GS E350 LPR | GS E400 LPR K | US E500 LPR |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 350 x 350 mm | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 220 mm | 280 mm | 300 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | 300 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 1 | 1 | 1 |
| cykl pracy | 120 s | 120 s | 120 s |
| maks. wydajność/godz. | 30 koszy | 30 koszy | 30 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | |
| szerokość | 430 mm | 468 mm | 595 mm |
| głębokość | 550 mm | 580 mm | 650 mm |
| wysokość | 668 mm | 725 mm | 825 mm |
| waga | 28,4 kg | 34,2 kg | 48,6 kg |
| GTIN | 4015613800196 | 4015613800202 | 4015613801896 |
| NUMER ARTYKULU | 110350 | 110400 | 110500 |
| UVP* | 7 626,- PLN | 8 018,- PLN | 8 448,- PLN |



Seria E



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|------------------------|------------------------|------------------------|
| | GS E350 LPR | GS E400 LPR K | US E500 LPR |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | — | — |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | ✓ | — |
| DANE TECHNICZNE | | | |
| pojemność zbiornika | 11 litrów | 15 litrów | 25 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 2 litry | 2,5 litra | 2,7 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 2 kW | 2 kW | 2,8 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — |
| drzwi dwuścienne | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | do 60 °C | do 60 °C | do 60 °C |
| przyłącze urządzenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia | gotowe do podłączenia |
| moc przyłączeniowa | 2,7 kW 230 V 50 Hz | 3,1 kW 230 V 50 Hz | 3,4 kW 230 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 1 |
| kosz na talerze | — | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | — |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ |

Seria C



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIWERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | GS C350 LP | GS C350 LPR | GS C350 RW | US C500 LP | US C500 LPR | US C500 LPWR |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 350 x 350 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 260 mm | 260 mm | 260 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| cykl pracy | 120 s | 120 s | 120 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s | 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 30 koszy | 30 koszy | 30 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy | 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | | | | |
| szerokość | 410 mm | 410 mm | 410 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 480 mm | 480 mm | 480 mm | 640 mm | 640 mm | 640 mm |
| wysokość | 672 mm | 672 mm | 672 mm | 845 mm | 845 mm | 845 mm |
| waga | 31,6 kg | 31,8 kg | 33,4 kg | 56,6 kg | 57,4 kg | 60,2 kg |
| GTIN | 4015613805382 | 4015613805399 | 4015613805405 | 4015613805443 | 4015613805450 | 4015613805467 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110360 | 110361 | 110362 | 110530 | 110531 | 110532 |
| UVP* | 9 583,- PLN | 10 166,- PLN | 10 166,- PLN | 12 514,- PLN | 13 496,- PLN | 14 279,- PLN |



Seria C



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | GS C350 LP | GS C350 LPR | GS C350 RW | US C500 LP | US C500 LPR | US C500 LPWR |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękczac wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — | — | — |
| DANE TECHNICZNE | | | | | | |
| pojemność zbiornika | 12 litrów | 12 litrów | 12 litrów | 29 litrów | 29 litrów | 29 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 1,4 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 1,25 kW | 1,25 kW | 1,25 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,4 kW | 2,8 kW | 2,8 kW | 2,8 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — | — | — | — |
| drzwi dwusłenne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | — | — | — | — | — | — |
| temperatura wody na dopływie | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C |
| przylącze urządzenia | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC |
| moc przyłączeniowa | 2,59 kW 230 V 50 Hz | 2,59 kW 230 V 50 Hz | 2,59 kW 230 V 50 Hz | 3,45 kW 230 V 50 Hz | 3,45 kW 230 V 50 Hz | 3,45 kW 230 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | — | — | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Seria M



ZMYWARKI DO SZKŁA

ZMYWARKI UNIwersALNE

| DANE PODSTAWOWE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIwersALNE | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | GS M400 LP K | GS M400 LPR K | GS M400 LPWR K | US M500 LP K | US M500 LPR K | US M500 LPWR K |
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 305 mm | 305 mm | 305 mm | 320 mm | 320 mm | 320 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | — | — | 345 mm | 345 mm | 345 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — | — | — | — | — |
| ilość programów zmywania | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | | | | |
| szerokość | 450 mm | 450 mm | 450 mm | 590 mm | 590 mm | 590 mm |
| głębokość | 560 mm | 560 mm | 560 mm | 630 mm | 630 mm | 630 mm |
| wysokość | 696 mm | 696 mm | 696 mm | 840 mm | 840 mm | 840 mm |
| waga | 34,2 kg | 34,2 kg | 36,6 kg | 59,4 kg | 60,6 kg | 63,2 kg |
| GTIN | 4015613805412 | 4015613805429 | 4015613805436 | 4015613805474 | 4015613805481 | 4015613805498 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110461 | 110462 | 110463 | 110540 | 110541 | 110542 |
| UVP* | 10 949,- PLN | 11 731,- PLN | 12 322,- PLN | 16 035,- PLN | 16 427,- PLN | 17 409,- PLN |



Seria M



| FUNKCJE | ZMYWARKI DO SZKŁA | | | ZMYWARKI UNIWERSALNE | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | GS M400 LP K | GS M400 LPR K | GS M400 LPWR K | US M500 LP K | US M500 LPR K | US M500 LPWR K |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| DANE TECHNICZNE | | | | | | |
| pojemność zbiornika | 14,5 litra | 14,5 litra | 14,5 litra | 29 litrów | 29 litrów | 29 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,8 litra / cykl płukania | 1,8 litra / cykl płukania | 1,8 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| odpływ wody | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm | Ø 20 mm |
| grzałka zbiornika | 1,25 kW | 1,25 kW | 1,25 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 2,8 kW | 2,8 kW | 2,8 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW |
| samoczyszczenie | — | — | — | — | — | — |
| drzwi dwusłenne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | — | — | — | — | — | — |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C | 5 °C - 60 °C |
| przylącze urządzenia | 1 NAC | 1 NAC | 1 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 3,2 kW 230 V 50 Hz | 3,2 kW 230 V 50 Hz | 3,2 kW 230 V 50 Hz | 5,15 kW 400 V 50 Hz | 5,15 kW 400 V 50 Hz | 5,15 kW 400 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | — | — | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | — | ✓ | — | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | US PPlus500 LPR | US PPlus500 LPWR | US P500 LPR | US P500 LPWR |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna | stal CrNi 18/10 | stal CrNi 18/10 |
| wymiary kosza | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 400 mm | 400 mm | 325 mm | 325 mm |
| wysokość talerzy maks. | 400 mm | 400 mm | 340 mm | 340 mm |
| wielkość tacy maks. | 600 x 400 mm | 600 x 400 mm | — | — |
| ilość programów zmywania | 4 | 4 | 4 | 4 |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s | 60 / 90 / 120 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 koszy |
| podświetlana | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | | | |
| szerokość | 600 mm | 600 mm | 600 mm | 600 mm |
| głębokość | 705 mm | 705 mm | 640 mm | 640 mm |
| wysokość | 850 mm | 850 mm | 850 mm | 850 mm |
| waga | 69 kg | 71,6 kg | 67,2 kg | 68 kg |
| GTIN | 4015613800172 | 4015613800189 | 4015613779973 | 4015613766843 |
| NUMER ARTYKUŁU | 109640 | 109641 | 111678 | 111680 |
| UVP* | 17 209,- PLN | 18 192,- PLN | 16 235,- PLN | 16 818,- PLN |



Seria P



ZMYWARKI UNIWERSALNE

| FUNKCJE | US PPlus500 LPR | US PPlus500 LPWR | US P500 LPR | US P500 LPWR |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | ✓ | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| dotatkowe płukanie na zimno | — | — | — | — |
| DANE TECHNICZNE | | | | |
| pojemność zbiornika | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra | 16,5 litra |
| zużycie wody przy 2 barach | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania | 2,3 litra / cykl płukania |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | 3/4" | 3/4" | G 3/4" M | G 3/4" M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW | 2,7 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW | 4,5 kW | 4,5 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| drzwi dwuscienne | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| lampa kontrolna | ✓ | ✓ | — | — |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | do 60 °C | do 60 °C | 55 °C | 55 °C |
| przyłącze urządzenia | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 6,65 kW 400 V 50 Hz | 6,65 kW 400 V 50 Hz | 5,15 kW 400 V 50 Hz | 5,15 kW 400 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — | — | — |
| kosz na szklanki | — | — | — | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 | 1 | 1 |
| kosz na talerze | 1 | 1 | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | ✓ | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Seria K



ZMYWARKA DO SZKŁA

ZMYWARKA UNIWERSALNA

DANE PODSTAWOWE

| | GS K400 LPWR K | US K500 LPWR K |
|--------------------------|--------------------|--------------------|
| materiał | stal szlachetna | stal szlachetna |
| wymiary kosza | 400 x 400 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 300 mm | 260 mm |
| wysokość talerzy maks. | — | 270 mm |
| wielkość tacy maks. | — | — |
| ilość programów zmywania | 3 | 3 |
| cykl pracy | 90 / 120 / 150 s | 60 / 90 / 180 s |
| maks. wydajność/godz. | 40 / 30 / 24 kosze | 60 / 40 / 20 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ |

WYMIARY

| | GS K400 LPWR K | US K500 LPWR K |
|----------------|----------------|----------------|
| szerokość | 465 mm | 600 mm |
| głębokość | 620 mm | 710 mm |
| wysokość | 677 mm | 825 mm |
| waga | 36,6 kg | 57 kg |
| GTIN | 4015613762388 | 4015613767741 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110644 | 110645 |
| UVP* | 17 409,- PLN | 19 557,- PLN |



Seria K



| | ZMYWARKA DO SZKŁA | ZMYWARKA UNIWERSALNA |
|---|------------------------|------------------------|
| FUNKCJE | GS K400 LPWR K | US K500 LPWR K |
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | ✓ | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — |
| DANE TECHNICZNE | | |
| pojemność zbiornika | 8 litrów | 15 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 1,6 litra | 2,1 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | G 3/4" M | G 3/4" M |
| odpływ wody | Ø 18 mm | Ø 18 mm |
| grzałka zbiornika | 0,6 kW | 1,4 kW |
| grzałka bojlera | 2,6 kW | 6 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ |
| drzwi dwuscienne | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ |
| lampa kontrolna | — | — |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 15 °C - 60 °C | do 50 °C |
| przyłącze urządzenia | gotowe do podłączenia | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 3,4 kW 230 V 50 Hz | 7,9 kW 400 V 50 Hz |
| AKCESORIA W ZESTAWIE | | |
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — |
| kosz na szklanki | 1 | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 |
| kosz na talerze | — | 1 |
| lejek do napełniania solą | ✓ | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ |
| zestaw do czyszczenia | ✓ | ✓ |



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

| DANE PODSTAWOWE | US EcoPlus500 LPR | US EcoPlus500 LPWR |
|--------------------------|--|--|
| materiał | stal CrNi 18/10 | stal CrNi 18/10 |
| wymiary kosza | 500 x 500 mm | 500 x 500 mm |
| wysokość szklanek maks. | 340 mm | 340 mm |
| wysokość talerzy maks. | 340 mm | 340 mm |
| wielkość tacy maks. | 530 x 325 mm | 530 x 325 mm |
| ilość programów zmywania | 7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania | 7 wstępnie zaprogramowanym, 1 z możliwością zaprogramowania |
| cykl pracy | 60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s | 60 / 90 / 120 / 180 / 360 / 600 s |
| maks. wydajność/godz. | 60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy | 60 / 40 / 30 / 20 / 10 / 6 koszy |
| podblatowa | ✓ | ✓ |
| WYMIARY | | |
| szerokość | 600 mm | 600 mm |
| głębokość | 645 mm | 645 mm |
| wysokość | 850 mm | 850 mm |
| waga | 71 kg | 76 kg |
| GTIN | 4015613769332 | 4015613771656 |
| NUMER ARTYKUŁU | 110666 | 110668 |
| UVP* | 19 557,- PLN | 20 539,- PLN |



Seria Eco



ZMYWARKI UNIWERSALNE

| FUNKCJE | US EcoPlus500 LPR | US EcoPlus500 LPWR |
|------------------------------|-------------------|--------------------|
| pompa wspomagająca płukanie | ✓ | ✓ |
| pompa wypompowująca | ✓ | ✓ |
| zmiękcacz wody | — | ✓ |
| pompa dozująca środek myjący | ✓ | ✓ |
| dodatkowe płukanie na zimno | — | — |

| DANE TECHNICZNE | | |
|---|-------------------------|-------------------------|
| pojemność zbiornika | 10 litrów | 10 litrów |
| zużycie wody przy 2 barach | 3,5 litra | 3,5 litra |
| ciśnienie wody | 2 - 4 bary | 2 - 4 bary |
| dopływ wody | G 3/4" M | G 3/4" M |
| odpływ wody | Ø 24 mm | Ø 24 mm |
| grzałka zbiornika | 1,1 kW | 1,1 kW |
| grzałka bojlera | 6 kW | 6 kW |
| samoczyszczenie | ✓ | ✓ |
| drzwi dwusienne | ✓ | ✓ |
| podwójne ściany | ✓ | ✓ |
| ochrona przed suchym cyklem | ✓ | ✓ |
| termostat bezpieczeństwa | ✓ | ✓ |
| wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | ✓ | ✓ |
| włącznik/wyłącznik | ✓ | ✓ |
| lampka kontrolna | ✓ | ✓ |
| wyświetlacz | ✓ | ✓ |
| temperatura wody na dopływie | 10 °C - 55 °C | 10 °C - 55 °C |
| przyłącze urządzenia | 3 NAC | 3 NAC |
| moc przyłączeniowa | 6,65 kW 400 V 50 Hz | 6,65 kW 400 V 50 Hz |

| AKCESORIA W ZESTAWIE | | |
|---------------------------|---|---|
| kubek na sztućce | ✓ | ✓ |
| wkład na spodki | — | — |
| kosz na szklanki | — | — |
| kosz uniwersalny | 1 | 1 |
| kosz na talerze | 1 | 1 |
| lejek do napełniania solą | — | ✓ |
| wąż doprowadzający wodę | ✓ | ✓ |
| wąż spustowy wody | ✓ | ✓ |



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP* 270,- PLN

Kosz uniwersalny 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP* 270,- PLN

Wkład na spodki do kosza do zmywania

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 14
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP* 137,- PLN

Kosz uniwersalny 400x400x135

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303



109325

UVP* 231,- PLN

Kosz na szklanki 400x400x185

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wersja: Nachylone
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

UVP* 348,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wersja: Uchwyty na talerze
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP* 215,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

UVP* 51,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872

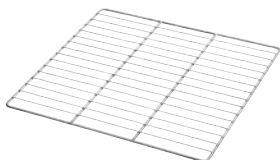


173074

UVP* 192,- PLN

Kratka zmywakowa 500

- Materiał: Stal nikielowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217



101094

UVP* 203,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 896,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal nikielowo-chromowa
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Półka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

UVP* 959,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10, zestaw

- Przystosowane do: Zmywarka US E500 LPR, US C500 LP, US C500 LPR, US C500 LPWR, US M500 LP K, US M500 LPR K, US M500 LPWR K, US PPlus500 LPR, US PPlus500 LPWR, US P500 LPR, US P500 LPWR
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A) 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w 1 waży, guma, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 796,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518

UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

UVP* 1 796,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 293,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 348,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra | Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak | Nie zawiera chloru: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie odbywa się za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 360,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

UVP* 646,- PLN

Pokrowiec TGS100-8

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 8 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 815 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613759203



300156

UVP* 70,- PLN

Pokrowiec TGS100-15

- Przystosowane do: Wózek do koszy na sztućce TGS 100, 15 koszy do zmywarki (wysokość 100 mm)
- Wersja: Z 2 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV: Tak, Do 500 godzin promieniowania słonecznego
- wymiary: szer. 535 x gł. 555 x wys. 1 410 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613746906



300144

UVP* 94,- PLN

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

UVP* 775,- PLN

Zmywarki do garnków



Zmywarka do garnków TS 665 -1 R



- Pompa dozująca środek myjący
- Pompa wspomagająca płukanie
- Podwójne ściany
- Odpływ wody
- Ciśnienie wody
- Przyłącze urządzenia

Tak
Tak
Tak
Ø 32 mm
2 - 4 bary
3 NAC



► Możliwość wykorzystania dwusłownych drzwi po otwarciu jako powierzchni roboczej



► Zalecamy przyłączyć ciepłą wodę o temperaturze do 55°C

Zmywarka do garnków TS 665 -1 R

- Wymiary kosza 665 x 550 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 800 mm
- Maks. wysokość tacy 800 mm
- Wydajność na godzinę maks. 40 koszy
- Cykl pracy 120 / 240 / 360 / 480 sekund
- Dopływ wody G 3/4"
- Zużycie wody przy 2 barach 4,2 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 50 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 6 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1890 - 2270 mm
- Regulacja wysokości 1890 mm do 1940 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
1 kratka zmywakowa
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 690 x gł. 850 x wys. 1 755 mm
- waga 174,2 kg
- GTIN 4015613810560



110765

UVP* 44 992,- PLN

Zmywarka do garnków TS 850 R

- Wymiary kosza 840 x 805 mm
- Wielkość tacy maks. 805 mm
- Maks. wysokość tacy 805 mm
- Wydajność na godzinę maks. 20 koszy
- Cykl pracy 180 / 360 / 540 / 720 sekund
- Dopływ wody G 3/4" M
- Zużycie wody przy 2 barach 4,3 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 82 l
- Grzałka zbiornika 6 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 2050 - 2100 mm
- Regulacja wysokości 1790 mm do 1840 mm
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
1 kosz na tace
1 kubek na sztućce
- Moc przyłączeniowa 13,36 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 990 x gł. 930 x wys. 1 790 mm
- waga 119,8 kg
- GTIN 4015613793917



110677

UVP* 64 557,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10 | Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub plastikowych skrzynek)
- wymiary: szer. 660 x gł. 550 x wys. 15 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613737690

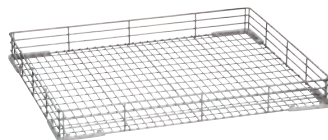


110693

UVP* 775,- PLN

Kosz uniwersalny TS 665 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza: 665 x 550 mm
- Wysokość wewnętrzna: 70 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 665 x gł. 550 x wys. 75 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613737669



110690

UVP* 1 131,- PLN

Kosz uniwersalny TS 850 R

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 1
- Wielkość kosza:
- Wysokość wewnętrzna: 125 mm
- Nadaje się do: garnki, patelnie, pojemnik GN
- wymiary: szer. 850 x gł. 725 x wys. 135 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613743639



110694

UVP* 3 361,- PLN

Kosz na tace TS

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 8
- Wielkość kosza: 300 x 465 mm
- Wysokość wewnętrzna: 195 mm
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Nadaje się do: Tace, blachy do pieczenia, deski do krojenia
- wymiary: szer. 300 x gł. 472 x wys. 200 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613737676



110691

UVP* 818,- PLN

Kubek na sztućce TS

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 255 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613737683



110692

UVP* 505,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 500



Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 440 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
- Pompa wypompowująca Nie
- Zmiękczacze wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Dopływ wody G 3/4"
- Odpływ wody Ø 28 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 22 l
- Grzałka zbiornika 2,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1600 mm
- Właściwości system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły) pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy) energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności) system odpływowy EDS płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika zbiornik z podwójnymi ścianami
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
2 kosze na talerze
1 kubek na sztućce
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
- waga 98,5 kg

| | Grzałka bojlera | Moc przyłączeniowa | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|-----------------|--------------------------|---------------|--------------|---------------|
| Zmywarka przelotowa DS 500 | 6 kW | 6,7 kW 400 V 50 Hz | 109342 | 22 105,- PLN | 4015613685106 |
| Zmywarka przelotowa DS 500 SR | 8 kW | 8,7 kW 400 V 50 Hz | 109343 | 24 452,- PLN | 4015613685113 |



Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

UVP* 974,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodności
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 796,- PLN

Pompa wypompowująca LPS50 (zestaw)

- Skład zestawu: 1 pompa, Węże podłączeniowe
- Przystosowane do: Zmywarka przelotowa DS 500, Zmywarka przelotowa DS 500 SR
- Moc przyłączeniowa: 0,04 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 259 x gł. 254 x wys. 369 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613780122

109344

UVP* 1 154,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozuj

- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 293,- PLN



Zmywarka przelotowa DS 600 LPR

109349

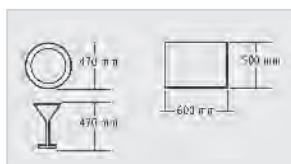
UVP* 32 670,- PLN

GTIN 4015613713854



Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewni nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

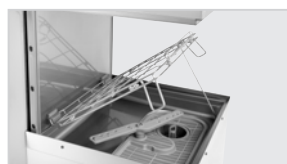
- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 32 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2050 - 2110 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1595 mm
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody
1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 845 x wys. 1 535 mm
- waga 103,8 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia



- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni





Zmywarka przelotowa DS Eco500LPR

109251

UVP* 44 209,- PLN

GTIN 4015613766867

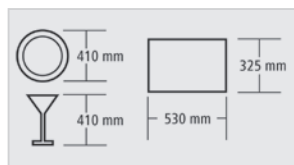


Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2501eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową i odzyskiem ciepła, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania. Termodezynfekcja gwarantuje, że naczynia są absolutnie czyste i wolne od bakterii, spełniając tym samym obowiązujące normy higieniczne.

- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 mm
- Wysokość szklanek maks. 410 mm
- Wysokość talerzy maks. 410 mm
- Wydajność na godzinę maks. 12 - 45 koszy
- Cykl pracy 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund
- Pompa wypompowująca Tak
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Podwójne ściany Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3,5 litra / cykl płukania
- Pojemność zbiornika 20 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2065 - 2130 mm
- Regulacja wysokości 1595 mm do 1660 mm
- Właściwości Termodezynfekcja zgodnie z wymogami norm DIN 10512, Spec 10534
Odzysk ciepła
Wielojęzyczne menu sterowania
- W zestawie Montaż w rzędzie lub po stronie narożnika
1 kosz uniwersalny (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na talerze (szer. 500 x głęb. 500 x wys. 105 mm)
1 kosz na sztućce (Ø 120 mm, wys. 120 mm)
- Moc przyłączeniowa 9,9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 720 x gł. 805 x wys. 2 115 mm
- waga 145,4 kg



- ▶ Zmywarka przelotowa z termodezynfekcją
- ▶ czas cyklu zmywania 600 sekund
- ▶ temperatura zbiornika: 65°C
- ▶ temperatura bojlera: 87°C



- ▶ Wydajność/h: 12 - 45 koszy
- ▶ Czas cyklu zmywania: 50 / 90 / 120 / 180 / 300 / 600 sekund



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowniczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS Eco500LPR
- wymiary: szer. 295 x gł. 97 x wys. 38 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 270,- PLN





Wypożyczenie dodatkowe

Stół ze zlewem DS-LI1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735955



109740

UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem DS-R1B

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 23,6 kg
- GTIN: 4015613735962



109741

UVP* 5 240,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na odp. DS-LI1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 950 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613730387



109742

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otworem na od. DS-R1BAS

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22,4 kg
- GTIN: 4015613735979



109743

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i otw. na odp. DS-LI1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Prawo
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 715 x wys. 950 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613771007



109940

UVP* 5 748,- PLN

Stół ze zlewem i ot. na odp. DS-RE1B SKE

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 40 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Liczba par przewodnic na kosze: 3, Wymiary kosza: 500 x 500, 600 x 500 mm, Wysokość kosza maks.: 145 mm
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 202 x gł. 714 x wys. 975 mm
- waga: 26,6 kg
- GTIN: 4015613785158



109960

UVP* 5 748,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół wyładowczy DS-700LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613735986



109745

UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-700R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613730394



109746

UVP* 2 993,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200LI

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613726588



109747

UVP* 3 541,- PLN

Stół wyładowczy DS-1200R

- Materiał: Stal szlachetna
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 110 mm
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 860 mm do 930 mm
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21,8 kg
- GTIN: 4015613735993



109749

UVP* 3 541,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 908,- PLN





Zmywarka z transportem koszy KTS500 R

110630

UVP* 69 644,- PLN

GTIN 4015613806510



Niezawodny partner w intensywnym zmywaniu naczyń. Model KTS500 z przesuwającym się w lewo systemem transportowym jest bardzo łatwy w obsłudze i można go idealnie dostosować do codziennych potrzeb – zarówno do zmywania talerzy, szklanek, jak i tac.

- Wersja System transportowy, stal szlachetna
Urządzenie pracujące w lewą stronę
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość szklanek maks. 450 mm
- Wysokość talerzy maks. 450 mm
- Wielkość tacy maks. 530 x 325 x 25 mm
- Wydajność na godzinę maks. 70 - 100 koszy
- Cykl pracy 35 / 94 sekund
- Dopływ wody 2 x G 3/4"
- Odpływ wody 1 x 1/4 G
- Ciśnienie wody 2 - 5 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 150 l/godz.
- Temperatura wody na dopływie 55 °C (Podłączenie zimnej wody na życzenie)
- Pojemność zbiornika Zbiornik na wodę do mycia: 80 litrów
Bojler: 28,5 litrów
- Grzałka zbiornika 9 kW
- Grzałka bojlera 9 kW
- Wysokość z otwartymi drzwiami 1900 mm
- Regulacja wysokości 1565 mm do 1635 mm
- W zestawie 1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na tace
1 kosz na talerze
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wąż do odprowadzania zużytej wody
- Moc przyłączeniowa 19 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 415 x gł. 485 x wys. 672 mm
- waga 30,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Stół ze zlewem i otworem na odp. KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność komory: 50 l
- Pozycja zlewu: Lewo
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzkowej: 140 mm
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Z otworem na odpadki: Tak
- Podstawa: Tak
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 495 x gł. 730 x wys. 1 000 mm
- waga: 30 kg
- GTIN: 4015613737713



110625

UVP* 7 818,- PLN

Stół wyładowczy KTS5000

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja: 20 rolek transportowych, 1 z wyłącznikiem krańcowym (czujnik)
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Odpływ wody: 1 1/2"
- Regulacja wysokości: 900 mm do 950 mm
- wymiary: szer. 1 600 x gł. 645 x wys. 910 mm
- waga: 26,8 kg
- GTIN: 4015613737720

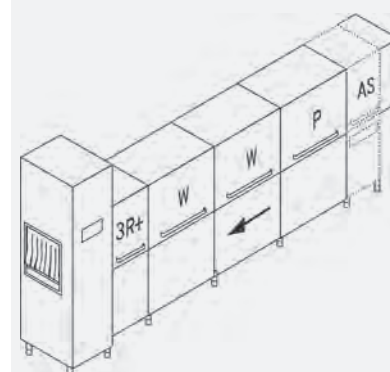


110626

UVP* 6 253,- PLN

Więcej modeli i rozmiarów z różnymi specyfikacjami dostępnych na zapytanie.

Aby dowiedzieć się więcej, zachęcamy do kontaktu!



Wyposażenie dodatkowe

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 125,- PLN

Kosz na sztućce 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 125,- PLN

Kosz do talerzy 500x500x100

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303

UVP* 137,- PLN

Kosz na kubki wielorazowe 500x500x235

- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 25
- Wielkość przegródy: 90 x 90 mm
- Wysokość wewnętrzna: 190 mm
- właściwości: przystosowany do kubków o maks. wysokości 190 mm, ze zdejmowaną pokrywą
- Nadaje się do: Szklanki, kubki wielorazowe
- wymiary: szer. 497 x gł. 505 x wys. 232 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613836584



109330

UVP* 935,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990



5305

UVP* 137,- PLN

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm

| Ilość przegród | Wielkość przegródy | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| 16 | 111 x 111 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5316 | 164,- PLN | 4015613654652 |
| 16 | 111 x 111 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5318 | 192,- PLN | 4015613654669 |
| 16 | 111 x 111 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5319 | 254,- PLN | 4015613654676 |
| 16 | 111 x 111 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5320 | 309,- PLN | 4015613654683 |
| 16 | 111 x 111 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5321 | 380,- PLN | 4015613654690 |
| 16 | 111 x 111 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5322 | 403,- PLN | 4015613654706 |
| 25 | 89 x 89 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,6 kg | 5325 | 164,- PLN | 4015613654713 |
| 25 | 89 x 89 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,3 kg | 5327 | 227,- PLN | 4015613654720 |
| 25 | 89 x 89 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,7 kg | 5328 | 254,- PLN | 4015613654768 |
| 25 | 89 x 89 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,4 kg | 5329 | 321,- PLN | 4015613654775 |
| 25 | 89 x 89 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,8 kg | 5330 | 380,- PLN | 4015613654782 |
| 25 | 89 x 89 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,5 kg | 5331 | 415,- PLN | 4015613654799 |
| 36 | 73 x 73 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,7 kg | 5336 | 168,- PLN | 4015613654805 |
| 36 | 73 x 73 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,5 kg | 5338 | 227,- PLN | 4015613654812 |
| 36 | 73 x 73 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,9 kg | 5339 | 254,- PLN | 4015613654829 |
| 36 | 73 x 73 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,7 kg | 5340 | 333,- PLN | 4015613654836 |
| 36 | 73 x 73 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,1 kg | 5341 | 380,- PLN | 4015613654843 |
| 36 | 73 x 73 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,9 kg | 5342 | 415,- PLN | 4015613654850 |
| 49 | 62 x 62 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,8 kg | 5349 | 172,- PLN | 4015613654874 |
| 49 | 62 x 62 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,8 kg | 5351 | 219,- PLN | 4015613654881 |
| 49 | 62 x 62 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 3,2 kg | 5352 | 258,- PLN | 4015613654898 |
| 49 | 62 x 62 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 4,2 kg | 5353 | 356,- PLN | 4015613654904 |
| 49 | 62 x 62 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,6 kg | 5354 | 399,- PLN | 4015613654911 |
| 49 | 62 x 62 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 5,6 kg | 5355 | 450,- PLN | 4015613654928 |

Armatury



Bateria mieszająca 40L-3601B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytna
- Wersja: Bateria mieszająca
- Przepływ przy 3 barach: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: Gwint wewnętrzny 3/4"
- Wylewka ruchoma: 360°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613584034

400126

UVP* 2 853,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchwytna 26L-1801B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytna
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 26 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
- waga: 6,8 kg
- GTIN: 4015613674575

400136

UVP* 3 123,- PLN



Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

- Materiał: Mosiądz, Stal
- Uchwyty: metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca dwuuchwytna
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: ilość wypływającej wody: 16 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: 55 mm
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór podwójny
- Przyłącze wody: 1/2"
- wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- waga: 7,2 kg
- GTIN: 4015613674582

400137

UVP* 3 322,- PLN



Bateria mieszająca 40L-1801B

- Materiał: Chromowane
- Uchwyty: Chrom, Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury: Bateria mieszająca jednouchwytna
- Wersja: Bateria mieszająca z prysznicem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach: Prysznic: 18 L / min, Regulator strumienia wody: 40 L / min
- Nasadka do regulacji strumienia wody: M22
- Wylewka ruchoma: 180°
- Rodzaj montażu: Otwór pojedynczy, System przykręcany
- wymiary: szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613438955

400123

UVP* 5 005,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17



Sztućce wypolerowane na wysoki połysk – do 1500 sztuk sztućców na godzinę. Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztućce są higienicznie dezynfekowane.



- Rodzaj polityry/suszenia
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Właściwości

Rozgrzany granulatu kukurydziany

Tak

Tak

Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy

Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C

Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu

Łatwy dostęp do kanału sztućców

Przycisk start/stop

Polerka do sztućców 1500/17

- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę z prawej strony urządzenia
- Załadunek sztućców Szerokość otworu: 215 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia
- Szerokość otworu: 100 mm
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1,7 kg
- W zestawie 1 kosz na sztućce
- Moc przyłączeniowa 2 kg granulatu kukurydzianego
- wymiary 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 510 x gł. 480 x wys. 365 mm
- waga 25,6 kg
- GTIN 4015613708836



110431

UVP* 18 583,- PLN

Polerka do sztućców 3000/25

- Maksymalna wydajność 3000 sztuk sztućców na godzinę na górze urządzenia
- Załadunek sztućców Szerokość otworu: 230 mm
- Wyładunek sztućców z przodu urządzenia
- Szerokość otworu: 2,5 kg
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym 1 kosz na sztućce
- W zestawie 1 sito na sztućce
- Moc przyłączeniowa 3 kg granulatu kukurydzianego
- wymiary 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
- waga 40 kg
- GTIN 4015613708935



110432

UVP* 22 105,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Nakładka do kosza na sztućce 1500/17

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 1500/17
- wymiary: szer. 435 x gł. 322 x wys. 117 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613752372



110435

UVP* 583,- PLN

Nakładka do kosza na sztućce 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- wymiary: szer. 617 x gł. 420 x wys. 180 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613752389



110436

UVP* 685,- PLN

Ośłona akustyczna 3000/25

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Polerka do sztućców 3000/25
- W zestawie: Lej do napełniania z osłoną akustyczną, Mata akustyczna do kosza na sztućce
- wymiary: szer. 635 x gł. 435 x wys. 345 mm
- waga: 5,8 kg
- GTIN: 4015613752396



110437

UVP* 4 809,- PLN

Granulat kukurydziany 3KG

- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434

UVP* 203,- PLN



Urządzenie do poler.szklanek

109470

UVP* 11 054,- PLN

GTIN 4015613455624



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Ilość głowic polerujących
- Rodzaj politory/suszenia

5

Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry



- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

1,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

UVP* 1 557,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

UVP* 297,- PLN

Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.350 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 40 °C
- Regeneracja: Wielkość przepływu lub okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,03 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
- waga: 11,6 kg
- GTIN: 4015613615158

109889

UVP* 2 461,- PLN



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
- Poziom wydajności: 1.600 litrów / dzień przy 10° dH (twardość całkowita)
- Temperatura wody na dopływie od: 5 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 35 °C
- Regeneracja: Okres
- Przyłącze wody: 3/4"
- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Moc przyłączeniowa: 0,006 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 400 x wys. 420 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613797762

109952

UVP* 3 440,- PLN

Zestaw przyłączeniowy WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748

109884

UVP* 153,- PLN

Zestaw przył. WEH1600

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP* 857,- PLN



Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB



- Materiał
- Zdolność przyłączeniowa
- Przyłącze wody
- Wartość zwrotna za cartridge
- wymiary

Tworzywo sztuczne
Wzmocnione włóknem szklanym
1 urządzenie
3/4"
290 €
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm



109878

Układ pełnej deminerali. wody VK 500 FB

- Poziom wydajności
- Typ odsolenia
- Przystosowane do
- wymiary
- waga
- GTIN

5.000 litrów / wkład przy 10° dH
(całkowita zawartość soli)
Odsalanie całkowite
zmywarki użytkowane komercyjnie
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
17,3 kg
4015613681580



109877

UVP* 4 105,- PLN

Układ częściowej demi. wody TKD 13400 FB

- Poziom wydajności
- Typ odsolenia
- Przystosowane do
- wymiary
- waga
- GTIN

13.400 litrów / wkład przy 10° dH
(twardość węglanowa)
Odsalanie częściowe
Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
Ekspresy do kawy
Ekspresy automatyczne do kawy
szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
17,4 kg
4015613681597



109878

UVP* 4 222,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu: 1 adapter do kranika, 1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 841,- PLN

Wkład VK 500 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887

UVP* 802,- PLN

Wkład TKD 13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- Ważna wskazówka: W przypadku wysyłki zwrotnej wystawiana jest faktura korygująca
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888

UVP* 1 248,- PLN



NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!



Ekspres do kawy Contessa 1000

A190056

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613733036



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków

1,8 litra



- Czas zaparzania

Szkló



- wydajność maks.

7 minut na 1,8 litra



- Minimalna ilość zaparzanej kawy

11 filiżanek

- Ilość płyt grzewczych

0,5 litra

- Moc przyłączeniowa

1

- wymiary

1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz

- waga

szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm

6,5 kg

Ekspres do kawy Contessa 1002



- Pojemność dzbanka
- Wersja dzbanka/dzbanków

2 litry



- Czas zaparzania
- Minimalna ilość zaparzanej kawy

Termos, stal szlachetna



8 minut na 2 litry



0,5 litra



190184

| | Ilość pół grzewczych | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|----------------------|------------------|-----------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Contessa 1002 | 1 | 13 filiżanek | 1,4 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 215 mm gł. 400 mm wys. 520 mm | 6,5 kg | 190193 | 959,- PLN | 4015613742380 |
| Contessa Duo | 2 | 2 x 13 filiżanek | 2,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 430 mm gł. 400 mm wys. 520 mm | 14,3 kg | 190184 | 1 874,- PLN | 4015613742410 |



Ekspres do kawy Aurora 22

190187

UVP* 1 428,- PLN

GTIN 4015613742403



Termos ze stali szlachetnej w modelu Aurora 22 jest w stanie pomieścić nawet do 1,9 litra świeżo parzonej kawy, którą przygotujesz w 8 minut. Optymalną wymianę ciepła gwarantuje grzałka ze stali szlachetnej. Praktyczny dzbanek z systemem pompującym ułatwia samoobsługę.



- Pojemność dzbanka

1,9 litra



- Wersja dzbanka/dzbanków

Termos z pompką, stal szlachetna



- Czas zaparzania

8 minut na 1,9 litry

- wydajność maks.

12 filiżanek

- Minimalna ilość zaparzanej kawy

0,5 litra

- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia

Tak

- Moc przyłączeniowa

1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz

- wymiary

szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm

- waga

8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

UVP* 33,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica dolna: 90 mm
- Średnica górna: 250 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP* 94,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 106,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Spieniacz do mleka MS600

190211

UVP* 215,- PLN

GTIN 4015613758077



- Pojemność
- Poziom napelnienia

0,6 l



- Funkcje

Spienianie, maks.: 150 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C



- Zakres temperatury
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

0 °C do 70 °C

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
1 tarcza miksująca
1 pierścień sprężynowy do spieniania mleka
0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 150 x gł. 108 x wys. 190 mm
0,8 kg



Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP* 383,- PLN

GTIN 4015613613413



- Pojemność
- Poziom napelnienia

0,4 l



- Funkcje

Spienianie, maks.: 200 ml
Podgrzewanie, maks.: 400 ml
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
Spienianie na zimno
0 °C do 70 °C



- Zakres temperatury
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- W zestawie

Tak
2 tarcza spieniania mleko
1 tarcza miksująca

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
1,1 kg

Ekspres do kawy Regina Plus 40



Urządzenie wyróżnia się takimi funkcjami jak sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wskaźnik poziomu napełnienia oraz funkcja utrzymania ciepła ze zoptymalizowaną niecką grzewczą ze stali szlachetnej.



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-----------|-------------------|-----------------------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| Regina Plus 40 | 6,8 l | 48 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm | 3,3 kg | A190149 | 438,- PLN | 4015613742427 |
| Regina Plus 90 | 15 l | 80 - 90 filiżanek | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm | 4,2 kg | A190199 | 646,- PLN | 4015613733043 |



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu. Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.



- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
 - Wskaźnik poziomu napełnienia Tak
 - Funkcja utrzymania temperatury Tak
 - Właściwości 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
Niecka grzewcza ze stali szlachetnej
Skrobak do czyszczenia
- W zestawie

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|-----------|--------------------|------------------------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| Bartscher PRO II 40 | 6 l | 40 - 48 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm | 3,2 kg | A190148 | 505,- PLN | 4015613670515 |
| Bartscher PRO II 60 | 9 l | 60 - 72 filiżanek | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm | 3,8 kg | A190167 | 567,- PLN | 4015613670522 |
| Bartscher PRO II 100 | 13,2 l | 90 - 100 filiżanek | 1,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm | 4,6 kg | A190198 | 700,- PLN | 4015613670539 |





Ekspres do kawy Silver 1300

A190189

UVP* 1 327,- PLN

GTIN 4015613735634



Filizanka lub dzbanek: ekspres przelewowy z filtrem okrągłym urzeka wieloma różnymi funkcjami: duża pojemność (ponad 13 litrów), sygnał informujący o konieczności odkamienienia, wyjmowana tacka ociekowa oraz prześwit poniżej zaworu spustowego, który umożliwia podstawienie dzbanka. Elegancki design doda prestiżu w każdym miejscu, w którym pija się kawę.

- Pojemność 13,2 l
- Czas zaparzania 70 minut dla 13,2 litra
- wydajność maks. 100 filiżanek
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 5,28 litra (40 filiżanek)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia Tak
- Wskaźnik poziomu napelnienia Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Właściwości
 - Prześwit pod zaworem spustowym: 125 mm (145 mm bez tacki ociekowej)
 - Podwójne ściany
 - 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
 - Zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
 - Czujnik poziomu napelnienia
 - Wyjmowana tacka ociekowa
 - uchwyty składane
 - 1 skrobak do czyszczenia
 - 1 szczotka do czyszczenia
 - 1,45 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 370 x gł. 360 x wys. 533 mm
 - 6,4 kg



- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.: 200 mm
- Wskaźnik poziomu napelnienia: Tak
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP* 231,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP* 51,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Regina Plus 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP* 168,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 106,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP* 55,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100, Ekspres do kawy Silver 1300, Zaparzacz do kawy Regina Plus 90
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP* 188,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP* 70,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

UVP* 333,- PLN

Termos 1,5L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,4 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP* 80,- PLN

Termos 1,5L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 1,5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylniej pokrywie
- wymiary: szer. 135 x gł. 165 x wys. 260 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613752808



190218

UVP* 137,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 335 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

UVP* 143,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,6 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP* 88,- PLN

Termos 2L-VST

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 2 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 3,5 °C
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym, łatwe nalewanie dzięki uchylniej pokrywie
- wymiary: szer. 142 x gł. 157 x wys. 295 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742151



190108

UVP* 141,- PLN

Termos z pompką Duo 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3,8 l
- Pojemność dzbanka: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- wymiary: szer. 270 x gł. 170 x wys. 338 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613742229



190208

UVP* 200,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stacja do zaparzania kawy Z50

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Akcesoria do kawy, Tacki odciekowe Z50-150 oraz Z50-170
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 268 x gł. 335 x wys. 100 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613742250



190223

UVP* 76,- PLN

Tacka odciekowa Z50-170

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing od 150 do 170 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-150
- wymiary: szer. 205 x gł. 255 x wys. 40 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613742243



190216

UVP* 37,- PLN

Tacka odciekowa Z50-150

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- pojemnik zbiorczy: Zdejmowana kratka odciekowa
- właściwości: Do termosów o \varnothing do 150 mm, Umieszczony z boku system wtykowy, Możliwość połączenia w rzędzie ze stacją do zaparzania kawy Z50, Możliwość połączenia w rzędzie z tacką odciekową Z50-170
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613742236



190215

UVP* 33,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 188,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 297,- PLN

Termos z pompką 3L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 3 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 170 x gł. 170 x wys. 375 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613725499



150992

UVP* 145,- PLN

Termos z pompką 5L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 1,7 °C
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, System blokady, Pokrywa z mechanizmem nalewowym, Głowica pompki całkowicie zdejmowana, Łatwe czyszczenie
- wymiary: szer. 181 x gł. 245 x wys. 428 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613725505



150993

UVP* 184,- PLN





Ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Easy Black 250

190080

UVP* 4 222,- PLN

GTIN 4015613760070



Niezawodna i wydajna technologia o kompaktowym, atrakcyjnym designie. Dzięki pojemnikowi na ziarna o pojemności 250 gramów ekspres do kawy Easy Black 250 zachęca do zaparzenia aromatycznej kawy, espresso lub cappuccino w restauracji, salach konferencyjnych lub agencjach.



- Materiał Tworzywo sztuczne stożkowy
- Mechanizm mielący 250 g
- Pojemność pojemnika na ziarna 80 filiżanek / dzień
- Przystosowane do 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
- wydajność maks. 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 4, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- Wylot z regulacją wysokości 80 - 115 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach Ręcznie 7 - 14 g
- Program czyszczenia Tak
- Właściwości Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
- Pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- Pojemność pojemnika na resztki Ok. 15 filiżanek
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 300 x gł. 500 x wys. 360 mm
- waga 11,5 kg



- ▶ 4 programy, wstępnie zaprogramowane, możliwość zmiany parametrów
- ▶ Licznik filiżanek



- ▶ Regulacja wysokości wylotu 80 - 115 mm



- ▶ Przełącznik wyboru gorącego mleka lub spieniania mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węża



Ekspres do kawy KV1 Classic

190052

UVP* 8 800,- PLN

GTIN 4015613712741



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato lub gorąca woda – możesz indywidualnie ustawić do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużym pojemnikom na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Mechanizm mielący stożkowy
- Pojemność pojemnika na ziarna 1.000 g
- Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
- wydajność maks. 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
- Programy 6, możliwość indywidualnego ustawiania
- Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
- Opcja dla kawy mielonej W filiżankach
Ręcznie 5 - 14 g
- Program czyszczenia Tak
- Właściwości możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko
płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
- Doprowadzanie mleka Zewnętrzne za pomocą węża
Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury)
- Zasilanie w wodę Zbiornik na wodę
3 opcje
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
Stałe przyłącze wody
1,8 l
Stałe przyłącze wody 1/2"
Ok. 35 filiżanek
- Pojemność zbiornika na wodę 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze wody szer. 305 x gł. 550 x wys. 580 mm
- Pojemność pojemnika na resztki 17,4 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż



- ▶ Podgrzewacze do filiżanek zob. katalog str 198, 199






Ekspres do kawy KV1 Comfort

190031

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613745367



- Możliwość indywidualnego zaprogramowania nawet do 23 przepisów kawowych, stałe przyłącze wody oraz zbiornik na wodę o pojemności 6 litrów to cechy, które wyróżniają ten niezwykle przemyślany wariant ekspresu do kawy KV1. Innymi słowy: najwyższa rozkosz delectowania się smakiem i aromatem kawy przy jednocześnie prostej, intuicyjnej obsłudze. 7-calowy wyświetlacz reklamowy z opcją indywidualizacji w połączeniu z eleganckim designem zaprasza na świeżutkie espresso, cappuccino, latte macchiato itd.
- 
 - Materiał Tworzywo sztuczne
 - Mechanizm mielący stożkowy
 - Pojemność pojemnika na ziarna 1.000 g
 - Przystosowane do 80 filiżanek / dzień
 - wydajność maks. 40 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
 - 60 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
 - 
 - Programy 23, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
 - Programowanie zabezpieczone hasłem
 - 
 - Wylot z regulacją wysokości 100 - 160 mm
 - Wyświetlacz wideo
 - Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
 - Możliwość zapisu do 10 nagrań wideo
 - W czasie przyrządzania kawy oraz przerw
 - Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
 - Tak
 - Tak
 - plyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie)
 - możliwość ustawienia temperatury mleka w programie
 - Pamięć cykli czyszczenia
 - Tak
 - 3 opcje
 - Zbiornik na wodę
 - Stale przyłącze wody
 - Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
 - 6 l
 - Stale przyłącze wody 1/2"
 - Ok. 35 filiżanek
 - 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - szer. 390 x gł. 550 x wys. 580 mm
 - 19,2 kg
 - port USB
 - Program czyszczenia
 - Właściwości
 - Spieniacz do mleka
 - Zasilanie w wodę
 - Pojemność zbiornika na wodę
 - Przyłącze wody
 - Pojemność pojemnika na resztki
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga



- ▶ 23 programy, ustawione wstępnie, możliwość indywidualnego nadpisania programów
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Funkcja gorącego mleka



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka



Ekspres do kawy KV2 Premium

190086

UVP* 24 644,- PLN

GTIN 4015613806174



Więcej niż 30 kawowych wariacji, 2 rodzaje przygotowania mlecznej pianki, a do tego kakao i herbata – ekspres do kawy oferuje wybór napojów klasy Premium. Oba pojemniki na ziarna z wydajnymi młynkami z płaskimi żarnami oraz podwójny system pompujący umożliwiają zwiększony przepływ przy temperaturze bojlera nawet do 98°C. Pianka mleczna – dzięki przemyślanemu, sterowanemu czujnikowi systemowi mleka – będzie idealna w każdej filiżance i to niezależnie od temperatury mleka.

- **Materiał** Tworzywo sztuczne
- **Mechanizm mielący** 2 młynki z płaskimi żarnami
Możliwość kalibracji
Wysoka wydajność
Płynne ustawianie stopnia zmielenia
- **Pojemność pojemnika na ziarna** 2 x 1.200 g
- **Pojemność pojemnika na instant** 1600 g
- **Przystosowane do** 120 filiżanek / dzień
- **wydajność maks.** 75 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (pojedynczy wylot na filiżanki)
90 filiżanek o pojemności 120 ml / godzinę (podwójny wylot na filiżanki)
Zwiększony przepływ dzięki podwójnemu systemowi pompującemu
- **Programy** 30, wstępnie ustawione, możliwość indywidualnego nadpisania programów
Programowanie zabezpieczone hasłem
Możliwość zapisu kolejnych bez ograniczeń nie
- **Wylot z regulacją wysokości** 2 podstawki pod filiżanki (95 mm + 165 mm)
- **Wyświetlacz wideo** Możliwość wyboru 1 nagrania wideo dla wszystkich operacji
Możliwość zapisu do 10 GB danych
Możliwość indywidualnego zapisu za pośrednictwem USB
W czasie przyrządzania kawy oraz przerwy
- **port USB** Tak
- **Program czyszczenia** Tak
Pamięć cykli czyszczenia
Zamknięcie zaworu wężyka mleka podczas czyszczenia systemu mleka
- **Właściwości** Możliwość wyjęcia pojemnika na ziarna/topping i zespołu zaparacza bez użycia narzędzi
Pojemnik na resztki i płytę z wycięciem przystosowano do automatycznego usuwania resztek
- **Doprowadzanie mleka** 2 opcje
Z pojemnika na topping (mleko w proszku)
Zewnętrzne za pomocą węża
- **Zasilanie w wodę** 3 opcje
Zbiornik na wodę
Stałe przyłącze wody
Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika (wymagane dostępne opcjonalnie akcesoria)
- **Pojemność zbiornika na wodę** 4 l
- **Przyłącze wody** Stałe przyłącze wody 1/2"
- **Pojemność pojemnika na resztki** Ok. 45 filiżanek
- **Moc przyłączeniowa** 2,5 kW | 230 V | 50-60 Hz
- **wymiary** szer. 400 x gł. 610 x wys. 695 mm
- **waga** 29,6 kg



- ▶ Zwiększona wydajność przepływu
- ▶ Podwójny system pompujący pozwoli szybciej przygotować kawę i gorącą wodę



- ▶ 2 pojemniki na ziarna (każdy pomieści 1.200 g)
- ▶ 1 pojemnik na instant (1.600 g)
- ▶ Na sproszkowane mleko lub kakao



- ▶ Wyjątkowo szeroki wybór kaw
- ▶ Osobna dysza gorącej wody do przygotowania herbaty



- ▶ 2 sposoby spieniania mleka
- ▶ Mleko
- ▶ Mleko w proszku

EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY – PORÓWNANIE

| | Easy Black 250 190080 | KV1 Classic 190052 | KV1 Comfort 190031 | KV2 Premium 190086 |
|--|--|--|--|--|
| Maks. wydajność (filiżankach Café Crema/godz.) | 40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml | 40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml | 40 o pojemności 120 ml 60 o pojemności 120 ml | 75 o pojemności 120 ml 90 o pojemności 120 ml |
| Przystosowany do (ilość filiżanek dziennie) | 80 | 80 | 80 | 120 |
| Liczba zespołów zaparzacza | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Minimalna ilość zaparzonej kawy | 25 ml | 25 ml | 25 ml | 15 ml |
| Liczba programów | 4 | 6 | 23 | 30 + więcej |
| Programy z możliwością indywidualnego ustawienia | zmiana parametrów | ✓ | ✓ | ✓ |
| Program czyszczenia | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja 2 filiżanek | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Licznik filiżanek | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie | na program + łącznie |
| Pojemnik na ziarna | 1 x 250 g | 1 x 1000 g | 1 x 1000 g | 2 x 1200 g |
| Pojemnik na topping | – | – | – | 1 x 1600 g |
| Dozowanie sproszkowanego mleka/kakao | – | – | – | z dokładnością do grama możliwość kalibracji |
| Zamykany pojemnik na ziarna/topping | – | – | – | ✓ |
| Opcja kawy mielonej (ręcznie) | na filiżanki, 7 - 14 g | na filiżanki, 5 - 14 g | – | – |
| Regulowane dozowanie kawy | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana grubość mielenia | 5 stopni | 5 stopni | 5 stopni | bezzopniowa |
| Mechanizm mielący | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 1 młynek stożkowy | 2 młynki tarczowe |
| Regulowana temperatura wody | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Regulowana temperatura mleka | – | przez wąż do mleka | – | elektronicznie |
| Doprowadzanie mleka | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż | zewnętrznie przez wąż lub z pojemnika na topping |
| Spieniacz do mleka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ czujnik na wężyku do mleka |
| Funkcja gorącego mleka | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Funkcja gorącej wody | – | ✓ | ✓ | ✓ osobny kranik spustowy |
| Zbiornik na wodę | 1,8 litra, wyjmowany | 1,8 litra, wyjmowany | 6 litrów, wyjmowany | 4 litry, wyjmowany |
| Stałe przyłącze wody | – | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Ciśnienie tłoczenia | 19 barów | 19 barów | 19 barów | 19 barów |
| Wylot z regulacją wysokości | 80 - 115 mm | 100 - 160 mm | 100 - 160 mm | – 2 podstawki pod filiżanki |
| Wskaźnik poziomu napełnienia | ✓ | ✓ | ✓ | – |
| Funkcja automatycznego wyłączania | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pojemność pojemnika na fusy, ok. (w filiżankach) | 15 | 35 | 35 | 45 |
| Spód z wycięciem na zsypaną resztkę | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| W zestawie | 1 wąż do mleka 1 łyżeczka do kawy | 1 wąż do mleka 1 wąż do mleka z regulatorem 1 wąż doprowadzający wodę | 2 węże do mleka 2 węże doprowadzające wodę | 1 wąż do mleka 1 klucz uniwersalny 1 wąż odpływu wody 1 wąż doprowadzający wodę |

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zsypany z otworem wylotowym KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 43,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspresy do kawy KV1 Classic i KV1 Comfort marki Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 137,- PLN

Filtr do wody KV1

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy z serii KV1
- Poziom wydajności: Ok. 75 litrów przy 10° dH (twardość całkowita)
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 165 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613747798

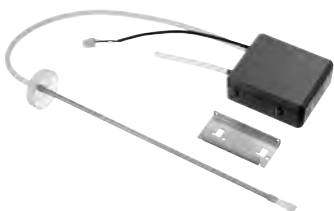


UVP* 86,- PLN

109865

Pompa wody KV2 Premium

- Skład zestawu: Materiał mocujący, uchwyt, pompa, rura ssąca, 40 cm, wąż dopływu wody, 57 cm
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: ekspres do kawy KV2 Premium
- właściwości: łatwy montaż na obudowie ekspresu do kawy
- wymiary: szer. 490 x gł. 52 x wys. 135 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613821108



190087

UVP* 661,- PLN

Ogranicz. ciśnienia

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 243,- PLN

Środek do czyszczenia przewodów mleka F1

- Przystosowane do: Ekspresy automatyczne do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 95 x gł. 58 x wys. 260 mm
- waga: 1,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773360



173282

UVP* 286,- PLN

Tabletki do czyszczenia KV-20

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy, Ekspresy automatyczne do kawy, Termosy, Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
- Pojemność: 20 x 2 blistry po 10 tabletek do czyszczenia
- Wersja: Tabletki
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 30 x gł. 75 x wys. 180 mm
- waga: 0,07 kg
- Jednostka zamówienia: 1 stojak sprzedażowy (20 opakowań sprzedażowych)
- GTIN: 4015613800110



173283V

UVP* 567,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Lodówka na mleko KV8,1L

190085

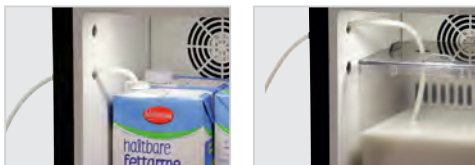
UVP* 2 540,- PLN

GTIN 4015613803500



Praktyczna lodówka na mleko zapewni bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka dzięki bocznym otworom na wążek. Schłodzone mleko jest przechowywane w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać pobrane bezpośrednio do przygotowania kawy za pomocą wężyka do mleka, w który wyposażony jest ekspres.

- Materiał
 - Błacha stalowa
 - Powlekane proszkowo
- Materiał wewnętrzny
 - Tworzywo sztuczne ABS
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 160 x gł. 190 x wys. 280 mm
- Pojemność
 - 8,1 l
- Chłodzenie
 - kompresor
 - Powietrze obiegowe
 - 0 °C do 8 °C
- Zakres temperatury
 - 0 °C do 8 °C
- Zużycie energii elektrycznej
 - 218 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej
 - A (nr UE 2019 / 2018)
- Temperatura otoczenia
 - do 25 °C
- Otwór na wążek do mleka
 - Po 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
 - Ø 7 mm
- właściwości
 - Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
 - Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
 - oświetlenie LED, załączane osobno
- Moc przyłączeniowa
 - 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
 - szer. 225 x gł. 450 x wys. 450 mm
- waga
 - 13,8 kg



Pojemnik na mleko KV8,1L

- Przystosowane do: Mleko, Woreczek na mleko
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 4,5 l
- Właściwości pokrywy: Możliwość zdjęcia
- Otwór na wążek do mleka: W pokrywie
- wymiary: szer. 175 x gł. 150 x wys. 240 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613780467



190083

UVP* 254,- PLN



Lodówka na mleko KV6LTE

190079

UVP* 646,- PLN

GTIN 4015613768410



Termoelektryczna lodówka jest w stanie pomieścić 2 opakowania kartonowe Tetra Pak® z mlekiem, a dzięki obu bocznym otworom na wążek do mleka stanowi idealne uzupełnienie dla ekspresów do kawy.

- Materiał wewnętrzny
 - Tworzywo sztuczne
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 160 x gł. 135 x wys. 285 mm
- Pojemność
 - 6 l
- Chłodzenie
 - Termoelektrycznie
- Wydajność chłodzenia
 - Od 12 °C do 15 °C poniżej temperatury otoczenia
 - do 22 °C
- Temperatura otoczenia
 - do 22 °C
- Otwór na wążek do mleka
 - 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
 - Ø 7 mm
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
 - Tak
- Ilość półek
 - 1
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- właściwości
 - Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- W zestawie
 - Adapter 12 V do samochodu
- Moc przyłączeniowa DC
 - 12 V
- Moc przyłączeniowa
 - 0,052 kW | 220 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 220 x gł. 270 x wys. 350 mm
- waga
 - 3 kg



Ciśnieniowe ekspresy do kawy



Ekspres do kawy Coffeeline B10



-
- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Wersja Uchwyt sita
- Ilość kotłów 1
- Dysze gorącej wody 1
- Programy 3
- Automatyczne napełnianie bojlera Tak
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzacza Tak
- Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny Tak
- Wstępne zaparzenie Tak
- Możliwość regulacji nalewania gorącej wody Tak
- Timer Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Wyświetlacz Ustawianie temperatury bojlera
Wybór i programowanie napojów
Uruchamianie programu czyszczenia
Timer
Wstępne zaparzenie
Wskazówki ostrzegawcze
oświetlenie LED, załączane osobno
Zróżnicowane ustawienia kawowych specjalów
- Właściwości



190230

- Dysze pary: 1, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
1 kolba z 2 wylotami



190231

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
2 kolby z 2 wylotami



190232

- Dysze pary: 2, Cool-Touch
- W zestawie:
1 kolba z 1 wylotem
3 kolby z 2 wylotami

| | Pojemność | Zespół/zespoły zaparzacza | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|------------|---------------------------|------------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| Coffeeline B10 | 6 litrów | 1 | 2,8 kW 230 V 50 Hz | szer. 550 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 43,3 kg | 190230 | 15 253,- PLN | 4015613815077 |
| Coffeeline B20 | 11,5 litra | 2 | 3,35 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 770 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 58,6 kg | 190231 | 19 557,- PLN | 4015613802718 |
| Coffeeline B30 | 17,5 litra | 3 | 4,35 kW 400 V 50 Hz | szer. 990 mm gł. 575 mm wys. 465 mm | 70,6 kg | 190232 | 24 253,- PLN | 4015613815084 |



Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy Coffeeline 710

- Wersja: Pojedynczy wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 7 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613815145



190234

UVP* 231,- PLN

Uchwyt sitowy Coffeeline 1420

- Wersja: Podwójny wylot do napełniania filiżanek
- Ilość zmielonej kawy ok.: 14 g
- wymiary: szer. 220 x gł. 80 x wys. 70 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613815152



190235

UVP* 254,- PLN

Uchwyt sitowy 2100

- Wersja: Bez dna
- Ilość zmielonej kawy ok.: 21 g
- wymiary: szer. 70 x gł. 220 x wys. 45 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613815978



190236

UVP* 192,- PLN

Szuflada na resztki kawy S285

- Pojemność porcji kawy: Ok. 55 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 278 x gł. 420 x wys. 85 mm
- waga: 4,6 kg
- GTIN: 4015613815114



190233

UVP* 1 166,- PLN

Ubijak, aluminium

- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP* 153,- PLN

Młynek do kawy model Tauro



- Mechanizm mielący
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Właściwości
- Przystosowane do

Młynek tarczowy
Od 5 do 12 g
1300 obr. / min.
Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy
Młynek Ø 60 mm
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra

| | Pojemność pojemnika na ziarna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-------------------------------|-------------------------------|---|--------|---------|-------------|---------------|
| model Tauro | 1 kg | 0,275 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 165 mm gł. 390 mm wys. 510 mm | 8 kg | 190175 | 2 226,- PLN | 4015613492445 |
| model Space II | 2 kg | 0,352 kW 230 V 50 Hz | szer. 200 mm gł. 390 mm wys. 600 mm | 8,4 kg | 190174 | 2 340,- PLN | 4015613658957 |



Młynek Tauro Digital

190225

UVP* 2 657,- PLN

GTIN 4015613806228



- Mechanizm mielący
- Pojemność pojemnika na ziarna
- Dozowanie regulowane
- Prędkość obrotowa maks.
- Wyświetlacz
- Właściwości

- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Młynek tarczowy
1 kg
Od 5 do 12 g
1650 obr. / min.
Tak
Funkcja ciągłego mielenia dla zmiennych ilości
Wielojęzyczny ekran dotykowy
Funkcja Memory dla 1 lub 2 filiżanek
Ekspresy do kawy z uchwytem filtra
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 215 x gł. 385 x wys. 515 mm
7,9 kg



System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP* 411,- PLN

GTIN 4015613630731



Dobra jakość wody pitnej pozytywnie wpływa na smak napojów. Filtr do wody eliminuje związki, które powodują osadzanie się kamienia. Jednocześnie woda zostaje wzbogacona związkami mineralnymi.

- | | |
|-----------------------------------|--|
| • Poziom wydajności | 1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa) |
| • Przyłącze wody | 1/2" |
| • Ciśnienie wody | 1,5 - 6 barów |
| • Temperatura wody na dopływie od | 5 °C |
| • Temperatura wody na dopływie do | 30 °C |
| • Wersja | System jednorazowego użytku Do montażu poziomego i pionowego Ekspresy do kawy Ekspresy automatyczne do kawy |
| • Przystosowane do | szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm |
| • wymiary | 1,7 kg |
| • waga | |



System filtracji wody K1500L EW

109879

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613710891



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody z regulowanym przepływem redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dzięki temu woda lepiej smakuje i świetnie nadaje się do przyrządzania kawowych specjalów.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Poziom wydajności | 1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa) |
| • Przyłącze wody | 3/8" |
| • Ciśnienie wody | 2 - 8 barów |
| • Temperatura wody na dopływie od | 4 °C |
| • Temperatura wody na dopływie do | 30 °C |
| • Wersja | System jednorazowego użytku Do montażu poziomego i pionowego Ekspresy do kawy |
| • Przystosowane do | szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm |
| • wymiary | 1,5 kg |
| • waga | |

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

UVP* 528,- PLN

Licznik do wody W1-8B

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 4 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 3/8"
- Ciśnienie wody: 1 - 8 bary
- Poziom wydajności: 15 - 500 l/h
- Przystosowane do: System filtracji wody K1500L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Uchwyt na filtr do elementu obsługi OnRobot18, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 80 x gł. 42 x wys. 54 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613792798



109898

UVP* 740,- PLN



System filtracji wody K3600L

109847

UVP* 1 013,- PLN

GTIN 4015613743899



Dobra jakość wody to podstawa doskonałego smaku kawy – system filtracji wody redukuje twardość węglanową i zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie (TDS). Dodatkowo neutralny smak wody wypełni wydobywa aromat napojów kawowych.

- Poziom wydajności 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Przyłącze wody 3/8"
- Ciśnienie wody 3 bary
- Temperatura wody na dopływie od 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do 30 °C
- Wersja System jednorazowego użytku
Do montażu pionowego
- Przystosowane do Ekspresy do kawy
Piec konwekcyjno parowy
- wymiary szer. 180 x gł. 150 x wys. 435 mm
- waga 3,9 kg

Wkład zapasowy KE3600L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Poziom wydajności: 0 - 3 litrów / minutę, 3.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- wymiary: szer. 142 x gł. 142 x wys. 430 mm
- waga: 3,8 kg
- GTIN: 4015613743905



109848

UVP* 896,- PLN

Licznik do wody W3B-1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Temperatura wody na dopływie od: 2 °C
- Temperatura wody na dopływie do: 30 °C
- Przyłącze wody: 1/4"
- Ciśnienie wody: 3 bary
- Przystosowane do: System filtracji wody K3600L
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (2 x AA)
- W zestawie: 2x bateria AA, Adapter 1/4" na 1/8", Adapter 1/4" na rurę z tworzywa sztucznego 10 mm Ø, Uchwyt ścienny na elemencie obsługi
- wymiary: szer. 75 x gł. 60 x wys. 40 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613744117



109849

UVP* 700,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kofpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161



109864

UVP* 164,- PLN

Stacja do parzenia herbaty 1145SH



- Materiał
- Miejsce na czajnik
- właściwości

- Przystosowane do

- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
 Ø 145 mm
 3 przegródki na herbatę, kawę rozpuszczalną, cukier i łyżeczki/mieszadélka
 Przewód poprowadzony w podstawie
 1 czajnik
 Czajnik 0,8L | Czarny połysk
 Czajnik 0,6L | Czarny mat
 szer. 465 x gł. 225 x wys. 30 mm
 0,91 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|---------------|---------|-----------|---------------|
| Stacja do parzenia herbaty 1145SH | Czarny połysk | 200120 | 113,- PLN | 4015613768403 |
| Stacja do parzenia herbaty 1145M | Czarny mat | 200121 | 113,- PLN | 4015613768397 |



Czajnik 0,8L



- Minimalna ilość zaparzanej kawy
- Zakres temperatury do

0,3 l
 100 °C



| | Materiał | Kolor | Pojemność | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|--------------------------------------|---------------|-----------|-----------------------------|---|---------|---------|-----------|---------------|
| Czajnik 0,8L | Tworzywo sztuczne | Czarny połysk | 0,8 l | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 140 mm gł. 200 mm wys. 195 mm | 0,65 kg | 200108 | 108,- PLN | 4015613761558 |
| Czajnik 0,6L | Tworzywo sztuczne Stal szlachetna | Czarny mat | 0,6 l | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 145 mm gł. 200 mm wys. 190 mm | 0,82 kg | 200111 | 176,- PLN | 4015613768380 |



Czajnik 1,7L



- Pojemność
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa

1,7 l
 100 °C
 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz



| | Materiał | Minimalna ilość zaparzanej kawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|---------------------------|---------------------------------|---|---------|---------|-----------|---------------|
| Czajnik 1,7L | Stal szlachetna | 0,3 l | szer. 165 mm gł. 210 mm wys. 240 mm | 0,96 kg | 200095 | 129,- PLN | 4015613731285 |
| Czajnik 1,7LGL | Szkoło Stal szlachetna | 0,5 l | szer. 160 mm gł. 230 mm wys. 235 mm | 1,3 kg | 200096 | 133,- PLN | 4015613731292 |





Samowar 3L

191001

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613488790



Tradycja picia herbaty o wyjątkowym uroku. Samowar wyposażony jest w grzałkę, dzięki której jest w stanie zapewnić przez dowolnie długi czas gorącą wodę oraz zawsze świeżą, gorącą herbatę



• Pojemność

3 l



• Grzałka

1 spirale grzejna, 1,5 kW



• Zakres temperatury

30 °C do 100 °C



• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• Wysokość szklanek / filiżanek maks.

140 mm

• W zestawie

1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra

1 filtr siatkowy do herbaty

• Moc przyłączeniowa

1,5 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm

• waga

1,7 kg



Samowar 3,2L

191004

UVP* 411,- PLN

GTIN 4015613622521



• Pojemność

3,2 l

• Grzałka

2 spirale grzejne, 1,85 kW i 0,1 kW



Zagotowanie w temp. 100°C z użyciem

spirali grzejnej o mocy 1,85 kW i 0,1 kW

Utrzymanie ciepła w temp. 70 °C przy użyciu

spirali grzejnej 0,1 kW



• Zakres temperatury do

100 °C



• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• W zestawie

1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność

0,8 litra

• Moc przyłączeniowa

1 filtr siatkowy do herbaty

• wymiary

2 kW | 230 V | 50-60 Hz

• waga

szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm

2,3 kg



Samowar 15L

191005

UVP* 6 644,- PLN

GTIN 4015613752877



Tym co szczególnie wyróżnia samowar, jest jego duża pojemność (15 litrów), wysoka wydajność energetyczna i klasyczny design z ozdobnymi, ceramicznymi uchwytyami.

Urządzenie zapewnia możliwość zaparzenia nawet do 2 litrów herbaty w dzbanku z filtrem siatkowym.



• Pojemność

15 l



• Grzałka

2 spirale grzejne, 2,3 kW i 0,7 kW

Zagotowanie w temp. 100 °C przy użyciu

spirali grzejnej 2,3 kW



Utrzymanie ciepła w temp. 90 °C przy użyciu

spirali grzejnej 0,7 kW

• Zakres temperatury

45 °C do 90 °C

• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• Wysokość szklanek / filiżanek maks.

180 mm

• W zestawie

1 dzbanek na herbatę ze stali szlachetnej, pojemność 2 litry

1 filtr siatkowy do herbaty

• Moc przyłączeniowa

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 500 x gł. 400 x wys. 740 mm

• waga

9,7 kg

Zaparzacz do herb./Warnik do wody M8000



Zaparzacz do herbaty/warnik do wody o łącznej pojemności 8 litrów pozwoli utrzymać temperaturę herbaty i gorącej wody przez długi czas. Oba wskaźniki poziomu napelnienia pozwalają w prosty sposób monitorować zawartość.



- Podwójne ściany
- Liczba kurków
- właściwości

Tak

2

Wymowana tacka ociekowa

Osobny kurek gorącej wody i herbaty z własnym wskaźnikiem poziomu napelnienia



- Wymowany filtr siatkowy do herbaty
- Ułatwia obsługę i czyszczenie



| | Pojemność | Zakres temperatury | Wyświetlacz | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-----------|--------------------|-------------|-----------------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| M8000 | 8 l | 30 °C do 100 °C | Nie | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 330 mm gł. 335 mm wys. 505 mm | 3,6 kg | 200127 | 622,- PLN | 4015613761732 |
| D15000 | 15 l | 20 °C do 100 °C | Tak | 2,5 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 250 mm gł. 380 mm wys. 550 mm | 5,2 kg | 200128 | 857,- PLN | 4015613811833 |



Dozownik gorącej wody D3000

200043

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613807416



Elegancki design na co dzień: odpowiednia temperatura i ilość wody na naciśnięcie guzika dzięki cyfrowemu dozownikowi gorącej wody o temperaturze od 40 °C do 100 °C.



- Pojemność zbiornika na wodę
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

3 l

40 °C do 100 °C

6-stopniowa (45 °C, 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C, 100 °C)

Plus 2 przyciski szybkiego wyboru (niemowlę: 40 °C, kawa/herbata: 98 °C)

Możliwość ustawienia ciągłego przepływu różnych ilości wody

Przycisk szybkiego wyboru „jedzenie dla niemowlęcia” z wodą o temp. 40 °C

Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością do 100 ml do maks. 400 ml

Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” z wodą o temp. 98 °C

- Moc przyłączeniowa

2,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

- wymiary

szer. 143 x gł. 280 x wys. 310 mm

- waga

2,1 kg



- Nowoczesny, atrakcyjny design



- Pojemność zbiornika: 3 litry



- Przycisk szybkiego wyboru „Pokarm dla niemowlaka” o temp. 40 °C
- Przycisk szybkiego wyboru „Kawa/herbata” o temp. 98 °C



- Możliwość indywidualnego ustawienia ilości wody z dokładnością nastawy w zakresie od 100 do 400 ml

Wanniki do wody



Wannik do wody 5l

200061

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613505541



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 l
30 °C do 100 °C
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 280 x gł. 265 x wys. 400 mm
1,8 kg



Wannik do wody 6L

200085

UVP* 293,- PLN

GTIN 4015613697208



6 litrów gorącej wody o stałej, regulowanej bezstopniowo temperaturze – w ten sposób w mgnieniu oka przygotujesz herbatę, kawę rozpuszczalną, chai latte lub inne gorące napoje typu instant.

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

6 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 290 x wys. 400 mm
1,8 kg



Wannik do wody 8,5L

200069

UVP* 438,- PLN

GTIN 4015613649849



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8,5 l
30 °C do 100 °C
Tak
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
2,7 kg



Warnik do wody 9L

200073

UVP* 959,- PLN

GTIN 4015613676517



Wykonany ze stali szlachetnej warnik do wody umożliwia bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury 9 litrów wody. Doskonale nadaje się do zastosowań w hotelach, restauracjach, w samoobsługowych kawiarniach lub w cateringu.



- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- właściwości Wyjmowana tacka ociekowa
uchwyty składane
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
- waga 4,4 kg



Warnik do wody 9L-FWA

200086

UVP* 1 624,- PLN

GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnianiu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.



- Pojemność 9 l
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Podwójne ściany Tak
- Przyłącze wody Stałe przyłącze wody 3/4"
- Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika Tak
- Zabezpieczenie przeciwprzelewowo Tak
- właściwości wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm)
blacha kondensacyjna poniżej pokrywy
uchwyty składane
wąż do wody
Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 260 x wys. 500 mm
- waga 5,6 kg



Warnik do wody 10L

200054

UVP* 528,- PLN

GTIN 4015613468778



- Pojemność 10 l
- Zakres temperatury 30 °C do 100 °C
- Moc przyłączeniowa 2,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 213 x gł. 213 x wys. 505 mm
- waga 2,3 kg





Warnik do wody 28L

200063

UVP* 685,- PLN

GTIN 4015613592961



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Podwójne ściany
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



28 l
30 °C do 100 °C
Tak
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm
5,3 kg

Dyspensery do czekolady



Dozownik czekolady 5L

900011

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613782355



Doskonała rozkosz: podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady bez ryzyka przypalenia lub zbrzylenia.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Poliwęglan
 - Stal szlachetna
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Materiał mieszadła
- Materiał śmigła mieszającego
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.
- Właściwości
 - Zdejmowany kranik spustowy
 - Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
 - Podgrzewanie na zasadzie kąpeli wodnej
 - Podgrzewanie i utrzymanie temperatury gorącej czekolady
- Przystosowane do
 - 1 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

5 l
30 °C do 85 °C
10 cm



Warniki do grzanego wina



Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP* 399,- PLN

GTIN 4015613612409



- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

9 l
7 l
30 °C do 80 °C
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
2 kg



Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613396873



- Gorące napoje na każdą okazję.
- Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20,3 l
20 l
30 °C do 90 °C
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser
- hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
4,7 kg



Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613592794



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi



- Zakres temperatury
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa

30 °C do 100 °C
1 ruszt, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz



25 L



| | Pojemność maks. | Pojemność użytkowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------|---|--------|----------------|-----------|---------------|
| Warnik do grz. wina, wody 25L, CrNi | 25,4 l | 25 l | szer. 379 mm gł. 420 mm wys. 473 mm | 5,2 kg | A200052 | 724,- PLN | 4015613443195 |
| Warnik do grz. wina, wody 30L, CrNi | 31,4 l | 30 l | szer. 379 mm gł. 423 mm wys. 530 mm | 5,6 kg | 200057 | 802,- PLN | 4015613499420 |



Wyposażenie dodatkowe

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493

200058

UVP* 90,- PLN

Pokrywa termoizolacyjna do 200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509

200059

UVP* 98,- PLN



Nalewak do grzanego wina 1300

200119

UVP* 11 340,- PLN

GTIN 4015613763255



Nalewanie grzanego wina w większych ilościach bez potrzeby uciążliwego przelewania, podgrzewania lub długiego utrzymywania temperatury. Nalewak do grzanego wina z 2 kurkami i 2 osobno załączanymi pompkami jest gotowy do użycia w kilka minut.



- Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
- Zakres temperatury do
- Czas nagrzewania
- Liczba kurków
- Wersja kurka
- Wersja pompki/pompek
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Maks. 130 litrów / godzinę
85 °C
1 do 3 minut
W zależności od temperatury otoczenia
2
1 pompka na każdy kurek
Zintegrowana pompka elektryczna
Załączane osobno
9 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 287 x gł. 690 x wys. 398 mm
27,6 kg



- ▶ Pojemność nalewaka w trybie ciągłym
- ▶ maks. 130 litrów / godzinę



- ▶ Krótki czas nagrzewania
- ▶ od 1 do 3 minut



- ▶ 2 kurki
- ▶ 2 osobno załączane pompki

Dyspensery do napojów



Dyspenser do napojów DEW5



Napoje zimne jak lód – dosłownie: rurka chłodząca pozwala utrzymać niską temperaturę soku, wody itp. Dyspenser o atrakcyjnym designie można wykorzystać zarówno w bufecie, jak i w cateringu – w zależności od indywidualnych potrzeb.



- Pojemnik
- Chłodzenie
- Wysokość szklanek / filiżanek maks.

materiał: tworzywo sztuczne
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 285 mm
Rurka chłodząca z lodem
14 cm



► Wymowana rurka chłodząca do napełniania kostkami lodu



► Pojemność: 2 x 5 litrów

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|-----------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Dyspenser do napojów DEW5 | 5 l | szer. 215 mm gł. 327 mm wys. 510 mm | 3,2 kg | 150996 | 517,- PLN | 4015613761978 |
| Dyspenser do napojów DEW5 Duo | 10 l | szer. 420 mm gł. 300 mm wys. 510 mm | 5,8 kg | 150997 | 974,- PLN | 4015613754949 |



Dyspenser do napojów DTE5

150983

UVP* 935,- PLN

GTIN 4015613610726



Reprezentacyjny dyspenser do strefy bufetowej – łatwe napełnianie i odbieranie schłodzonych napojów. Dzięki cichemu chłodzeniu termoelektrycznemu napoje pozostaną dłużej schłodzone.



- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg



Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613681931



Pojemność 8 litrów, dwuściankowa izolacja próżniowa, łatwo wyjmowana tacka ociekowa. Wykonany ze stali szlachetnej termos charakteryzuje się wyjątkowo niską utratą ciepła i pozostawia zawsze czysty bufet.

8 L

- Pojemność 8 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 20,5 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 1 °C
- Właściwości Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdemontowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywce
łatwo wyjmowana tacka ociekowa
- wymiary szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
- waga 5 kg



Termos 9L-1

150981

UVP* 192,- PLN

GTIN 4015613468662



- Pojemność 9 l
- Przystosowane do Napoje zimne lub gorące
- Wysokość szklanek / filiżanek maks. 10 cm
- Podwójne ściany Tak
- Spadek temperatury / godzina ok. 4 °C
- Uchwyt do noszenia Tak
- wymiary szer. 261 x gł. 226 x wys. 385 mm
- waga 2 kg

9 L



Karafka szklana 0,75L

190139

UVP* 82,- PLN

GTIN 4015613745534



Karafka szklana o pojemności 750 ml wyróżnia się eleganckim designem, który urzeka od pierwszego wejrzenia. Ponadto pokrywa została wyposażona w nalewak z automatycznie otwierającą i zamykającą się klapką ze stali szlachetnej. Wbudowane sitko umożliwi bezproblemowe nalewanie napojów z dodatkiem lodu lub owoców.

- Materiał Szkło
Stal szlachetna
Guma
- Pojemność użytkowa 0,75 l
- Właściwości pokrywy Pokrywa z mechanizmem nalewowym
Automatyczna klapka zamykająca
Możliwość zdjęcia
Wbudowane sitko
- wymiary szer. 100 x gł. 100 x wys. 295 mm
- waga 0,62 kg

Wyciskarki do soku



Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP* 438,- PLN

GTIN 4015613544564



Czysta rozkosz owocowa – pełne witamin soki w błyskawicznym czasie. Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego.



• Prędkość obrotowa maks.

18.000 obr. / min.



• Regulacja prędkości

2 stopnie



• Średnica leja do napełniania

75 mm

• Właściwości

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego

Wydajny, cichobieżny napęd

Lej do napełniania XXL

• W zestawie

1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr

1 szczotka do czyszczenia

• Moc przyłączeniowa

0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm

• waga

4,4 kg



Wyciskarka do soków 700

150184

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega równie błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.



• Prędkość obrotowa maks.

20.000 obr. / min.



• Regulacja prędkości

2 stopnie



• Średnica leja do napełniania

70 mm

• Wyłącznik bezpieczeństwa

Tak

• Właściwości

Wydajny, cichobieżny napęd

Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku

Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)

• W zestawie

1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr

• Moc przyłączeniowa

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm

• waga

4,3 kg



Wyciskarka do soków Powerfresh

150197

UVP* 3 463,- PLN

GTIN 4015613758640



Do profesjonalnej i wydajnej produkcji soków. Mocny silnik – w połączeniu z dużym lejem do napełniania i zbiornikiem na pozostałości z wyciskania – pozwala bez problemu wycisnąć całe owoce lub warzywa.



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks. 3.000 obr. / min (50 Hz)
- Regulacja prędkości 1 stopień
- Średnica leja do napełniania 80 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Właściwości
 - Lej do napełniania w rozmiarze XXL na owoce w całości (np. jabłka) lub warzywa
 - Wysokość wylewki: 210 mm
 - Możliwość zamknięcia wylewki
 - Pojemność zbiornika na pozostałości z wyciskania: 7 litrów
 - Drobne sito ze stali szlachetnej
 - Wydajny, cichobieżny napęd
 - Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 260 x gł. 450 x wys. 505 mm
- waga 12,9 kg



Wyciskarka do soków 50

150186

UVP* 8 601,- PLN

GTIN 3700200050009



Dzięki mocnemu i cichemu silnikowi sokowirówka doskonale sprawdza się w barach i na ladach sklepowych. Przygotowanie najwyższej jakości soku jest możliwe dzięki zastosowaniu wyjątkowo drobnych sisek o wysokiej wydajności – bez konieczności wstępnego krojenia owoców i warzyw.



- Prędkość obrotowa maks.
 - 3.000 obr. / min (50 Hz)
 - 3.600 obr. / min (60 Hz)
- Regulacja prędkości 1 stopień
- Średnica leja do napełniania 79,5 mm
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Właściwości
 - Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego
 - Wydajność: do 100 litrów na godzinę
 - Kosz z filtracją (0,5 mm) ze stali szlachetnej gwarantuje wysoką wydajność i uzyskanie soku najwyższej jakości
 - Wyjątkowy system Ezy-clean™: miska, zbiornik na pozostałości z wyciskania i pokrywa z możliwością wyjęcia, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
 - Wysokość wylewki: 200 mm
 - Mocny, cichy silnik asynchroniczny (800 W)
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 480 x gł. 450 x wys. 260 mm
- waga 14,5 kg





Wyciskarka do cytrusów 71C

150188

UVP* 2 031,- PLN

GTIN 3700200071011

SANTOS



Idealny model w przypadku mniejszego zapotrzebowania na świeży sok. W kawiarni, restauracji, barze szybkiej obsługi czy zwykłej kuchni możliwe jest przygotowanie nawet do 15 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek przy użyciu 1 stożka do wyciskania.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 80 obr. / min (50 Hz)
- Stożek do wyciskania 1 rozmiar
Możliwość zdjęcia
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa 0,04 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 175 x gł. 236 x wys. 320 mm
- waga 3,5 kg



Wyciskarka do cytrusów 38G

150187

UVP* 2 500,- PLN

GTIN 3700200038007

SANTOS



Wyciskarka do cytrusów o wyjątkowej trwałości, wyposażona w mocny silnik indukcyjny o niskim poziomie emisji hałasu – idealnie nadaje się do zastosowań w strefie bufetowej. Przy użyciu 3 różnych stożków do wyciskania możliwe jest przygotowanie nawet do 30 litrów świeżego soku z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn lub limonek.



- Materiał Aluminium
- Prędkość obrotowa maks. 1.500 obr. / min (50 Hz)
1.800 obr. / min (60 Hz)
- Stożek do wyciskania 3 różne rozmiary
Możliwość wymiany
Tworzywo sztuczne
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 303 x gł. 170 x wys. 360 mm
- waga 5,3 kg



Wyciskarka do cytrusów CS1

150146

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613587226



Owocowe orzeźwienie – łatwe i szybkie przygotowanie soku pomarańczowego, soku z pomarańczy olbrzymich lub soku z owocu granatu.



- Materiał Odlew aluminium
Stal szlachetna
- Prędkość obrotowa maks. 980 obr. / min.
- Stożek do wyciskania Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Pojemnik na sok Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
- Moc przyłączeniowa 0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
- waga 8,6 kg



Robot kuchenny FP1000

150148

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613610535



Wielofunkcyjny robot kuchenny – dzięki obu nakładkom – posiada szerokie możliwości zastosowania: od miksowania, przygotowania koktajli i blendowania po krojenie, siekanie oraz tarcie zgrubne i drobne. Solidny i wydajny Food Processor pozwala wykonać każde zadanie w mgnieniu oka.



- Materiał Aluminium
- Skład zestawu
 - 1 blok silnikowy
 - 1 pojemnik do miksowania
 - 1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Miska do miksowania
 - Lej do napełnienia 54 x 74 mm
 - Pojemność: 2 litry
 - Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie
 - 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania)
 - 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw)
 - 1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
 - 1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
 - 1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- waga 6,1 kg



Blender 1,5L

A135034

UVP* 215,- PLN

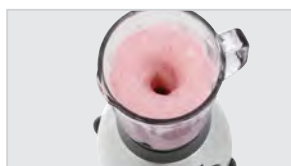
GTIN 4015613734538



Orzeźwiające koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.



- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność 1,8 l
- Poziom napełnienia 1,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 22000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 187 x gł. 197 x wys. 391 mm
- waga 3 kg





Blender wielofunkcyjny

150151

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613632902



Ten blender zachwyci nie tylko swoją mocą – nawet kruszenie lodu przebiega bez problemu. Urządzenie wyróżnia się również dużą pojemnością, dobrą stabilnością oraz łatwą obsługą.



- Wersja noża CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
- Pojemność 3,2 l
- Poziom napełnienia 2,15 l
- Prędkość obrotowa maks. 6073 obr. / min.
- Regulacja prędkości 3 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
- waga 3,2 kg

Zestaw pojem. do miks. Blender wielofunc

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, 1 pokrywa
- Wersja noża: 6-ramienny, stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 3,2 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2,15 l
- Przystosowane do: Blender wielofunkcyjny
- wymiary: szer. 196 x gł. 260 x wys. 250 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613736198



150191

UVP* 153,- PLN



Blender PRO 2,5L

150159

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613671123



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.



- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
- Pojemność 2,5 l
- Poziom napełnienia 2 l
- Prędkość obrotowa maks. 25000 obr. / min.
- Regulacja prędkości Za pomocą regulatora obrotów
- Funkcja pulsowania Tak
- W zestawie 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
- waga 4,5 kg

Ośłona akustyczna PRO 2,5L

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- Otwór na lej do napełniania: Tak, z klapką zamykającą
- Otwór na wyjście przewodu: Tak
- Mata akustyczna: Tak
- wymiary: szer. 285 x gł. 390 x wys. 545 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613768687



150176

UVP* 567,- PLN

Zestaw pojemników do miksowania PRO 2,5L

- Skład zestawu: Pokrywa ze zintegrowaną nakładką dozującą, pojemnik do miksowania z nożem
- Wersja noża: stal nierdzewna
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania: 2 l
- Przystosowane do: Blender PRO 2,5L
- wymiary: szer. 200 x gł. 220 x wys. 280 mm
- waga: 0,84 kg
- GTIN: 4015613736174



150189

UVP* 383,- PLN

Blender PRO TOUCH 2,5L



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczone koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.



- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża: Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania: 6-ramienny Poliwęglan
- Pojemność: Przejroczyste 2,875 l
- Poziom napelnienia: 2,5 l
- Prędkość obrotowa maks.: 28000 obr. / min.
- Funkcja pulsowania: Tak
- Osłona przed hałasem: Tak
- W zestawie: 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa: 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 300 x wys. 565 mm
- waga: 9,1 kg

PRO TOUCH 2,5L



- ▶ 3 programy możliwe do ustawienia
- ▶ czas i prędkość

PRO XTRA 2,5L



- ▶ Wersja noża
- ▶ Stal szlachetna, 6-ramienny



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo

| | Regulacja prędkości | Sterowanie | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|---------------------|--------------------------|---------|-------------|---------------|
| Blender PRO XTRA 2,5L | Bezstopniowo | Przełącznik dźwigienkowy | 150182 | 1 507,- PLN | 4015613734569 |
| Blender PRO TOUCH 2,5L | 9 stopni | Dotykowo | 150193 | 1 585,- PLN | 4015613747774 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pojemni. do mikso. PRO XTRA TOUCH

- Skład zestawu: pojemnik do miksowania z nożem, pokrywa z przezroczystą zatyczką
- Wersja noża: stal nierdzewna, 6-ramienny
- Pojemność pojemnika do miksowania: 2,875 l
- Poziom napelnienia pojemnika do miksowania: 2,5 l
- Przystosowane do: Blender PRO XTRA 2,5L, Blender PRO TOUCH 2,5L
- wymiary: szer. 165 x gł. 180 x wys. 332 mm
- waga: 1,14 kg
- GTIN: 4015613846217



150195

UVP* 309,- PLN



Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

135102

UVP* 1 311,- PLN

GTIN 4015613563626



- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Materiał tarczy miksującej CNS 18/10
- Materiał pojemnika do miksowania CNS 18/10
- Pojemność 1 l
- Poziom napełnienia 0,7 l
- Mieszadła włączane osobno Tak
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
- waga 7,5 kg



Drink Mixer 650ml

135105

UVP* 896,- PLN

GTIN 4015613529523



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowana
- Materiał rozdrabniacza Stal szlachetna
- Materiał tarczy miksującej Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Stal szlachetna
- Pojemność 0,95 l
- Poziom napełnienia 0,65 l
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
- waga 6,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do miks. pod. mikser bar. Turbo

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 160 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613736167



135108

UVP* 74,- PLN

Pojemnik do miksowania Drink Mixer 650ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Przystosowane do: Drink Mixer 650ml
- wymiary: szer. 116 x gł. 116 x wys. 175 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613845531



135109

UVP* 74,- PLN



Kruszarka do lodu 300

135027

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613758169



- Kruszarka do lodu 300 pozwala bez problemu napełnić szklankę kruszonym lodem bezpośrednio przy ladzie. Do napojów lub dekoracji – kruszarka do lodu to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu do wykorzystania na miejscu.
- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Wersja Z lejem wyrzutowym
- Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 170 mm
- Właściwości pojemnika na lody
Możliwość demontażu
Z króćcem do napełniania
- Dostawa bez pojemnika zbiorczego
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 185 x gł. 305 x wys. 490 mm
- waga 9 kg



Kruszarka do lodu 4ICE+

135023

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613683171



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.



• Produkcja maks. 15 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 3,5 litra l



• Pojemność pojemnika zbiorczego 1,75 kg

• Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm

• waga 3,5 kg



Kruszarka do lodu 2000

135026

UVP* 1 796,- PLN

GTIN 4015613738123



Niezwykle wydajna kruszarka do lodu umożliwia przygotowanie nawet do 120 kg kruszonego lodu na godzinę, który posłuży Ci do przygotowania takich drinków i napitków jak caipirinha, mojito, mrożona kawa, a także innych napojów. Za bezpieczeństwo tego wydajnego urządzenia odpowiadają nożyki antypoślizgowe oraz przełącznik kontaktowy na pokrywie kruszarki.



• Produkcja maks. 120 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 3 litry l

• Wersja Z zsuwnią do lodu

• Maks. wysokość pojemnika zbiorczego 165 mm

• Ważna wskazówka Dostawa bez pojemnika zbiorczego

• Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary szer. 300 x gł. 185 x wys. 520 mm

• waga 5,4 kg



Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP* 2 813,- PLN

GTIN 4015613479118



• Produkcja maks. 60 kg / godz.

• Pojemność pojemnika na lód 1,7 litra l



• Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg

• Wersja Z pojemnikiem zbiorczym



• Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm

• waga 14 kg



Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
 2 pary wsporników
 2 półki ścienne
 2
 szer. 1200 x gł. 355 mm
 Tak
 120 kg
 240 kg
 Materiał mocujący
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 System wtykowy
 szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
 12,6 kg

Półka ścienna 600x355x27, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
 1
 Tak
 Od 1 do 2 półek ściennych - dostępne w różnych rozmiarach
 1 para wsporników (na półkę ścienną)
 1 para szyn regulowanych
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka ścienna 600x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 2,7 kg | 603001 | 215,- PLN | 4015613442730 |
| Półka ścienna 800x355x27, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,1 kg | 603002 | 250,- PLN | 4015613442747 |
| Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,9 kg | 603003 | 297,- PLN | 4015613442754 |
| Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm | 4,6 kg | 603004 | 360,- PLN | 4015613442761 |
| Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm | 5,3 kg | 603005 | 427,- PLN | 4015613442778 |
| Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6 kg | 603006 | 466,- PLN | 4015613442785 |
| Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi | 140 kg | szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6,8 kg | 603007 | 528,- PLN | 4015613442792 |
| Półka ścienna 2000x355x27, StCrNi | 160 kg | szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 9,1 kg | 603008 | 583,- PLN | 4015613442808 |

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 78,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 90,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
1
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na talerze 800x200, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm | 2,6 kg | 362080 | 266,- PLN | 4015613432069 |
| Półka na talerze 1000x200, StCrNi | 80 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm | 3,1 kg | 362100 | 309,- PLN | 4015613432083 |
| Półka na talerze 1200x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 3,6 kg | 362120 | 348,- PLN | 4015613432090 |
| Półka na talerze 1400x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4 kg | 362140 | 383,- PLN | 4015613432106 |
| Półka na talerze 800x300, StCrNi | 60 kg | szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm | 3,2 kg | 363080 | 333,- PLN | 4015613432113 |
| Półka na talerze 1000x300, StCrNi | 60 kg | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm | 4,2 kg | 363100 | 383,- PLN | 4015613432137 |
| Półka na talerze 1200x300, StCrNi | 50 kg | szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5 kg | 363120 | 450,- PLN | 4015613432144 |
| Półka na talerze 1400x300, StCrNi | 40 kg | szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5,8 kg | 363140 | 505,- PLN | 4015613432151 |

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Stal szlachetna
1 Półka na przyprawy
2 boki
1
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

| | Pojemność GN | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|--------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na przyprawy 4x1/6GN | 4 x 1/6 GN | 40 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,2 kg | 389080 | 673,- PLN | 4015613599427 |
| Półka na przyprawy 5x1/6GN | 5 x 1/6 GN | 50 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,7 kg | 389100 | 763,- PLN | 4015613599441 |
| Półka na przyprawy 6x1/6GN | 6 x 1/6 GN | 60 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4,3 kg | 389120 | 841,- PLN | 4015613599458 |
| Półka na przyprawy 7x1/6GN | 7 x 1/6 GN | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 230 mm | 4,9 kg | 389140 | 896,- PLN | 4015613599465 |

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

1

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 1 elem. | 90 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 5 kg | 315080 | 920,- PLN | 4015613599472 |
| Nadstawa, szer. 1000, 1 elem. | 86 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6 kg | 315100 | 959,- PLN | 4015613599489 |
| Nadstawa, szer. 1200, 1 elem. | 81 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6,5 kg | 315120 | 998,- PLN | 4015613599496 |
| Nadstawa, szer. 1400, 1 elem. | 77 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7 kg | 315140 | 1 013,- PLN | 4015613599502 |
| Nadstawa, szer. 1600, 1 elem. | 72 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7,5 kg | 315160 | 1 092,- PLN | 4015613599519 |
| Nadstawa, szer. 1800, 1 elem. | 68 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 8,5 kg | 315180 | 1 166,- PLN | 4015613599526 |
| Nadstawa, szer. 2000, 1 elem. | 65 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 9,5 kg | 315200 | 1 209,- PLN | 4015613599533 |

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

2

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 2 elem. | 170 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 11 kg | 325080 | 1 679,- PLN | 4015613599540 |
| Nadstawa, szer. 1000, 2 elem. | 163 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 13 kg | 325100 | 1 757,- PLN | 4015613599557 |
| Nadstawa, szer. 1200, 2 elem. | 154 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm | 14,5 kg | 325120 | 1 780,- PLN | 4015613599564 |
| Nadstawa, szer. 1400, 2 elem. | 147 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm | 16 kg | 325140 | 1 859,- PLN | 4015613599571 |
| Nadstawa, szer. 1600, 2 elem. | 139 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm | 17,5 kg | 325160 | 1 992,- PLN | 4015613599588 |
| Nadstawa, szer. 1800, 2 elem. | 131 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 19,5 kg | 325180 | 2 148,- PLN | 4015613599595 |
| Nadstawa, szer. 2000, 2 elem. | 125 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 21,5 kg | 325200 | 2 266,- PLN | 4015613599601 |

Stoły robocze



Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP* 998,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał

Stal szlachetna



• Nośność całkowita, maks.

Stal

Z powłoką

550 kg

• Nośność blatu roboczego, maks.

250 kg

• Wersja półki

Kratka

• Nośność półki, maks.

150 kg

• Wersja podstawy

Kratka

• Nośność podstawy, maks.

150 kg

• Regulowana wysokość podstawy

Tak

• Regulacja wysokości

880 mm do 900 mm

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• Rodzaj montażu

System wtykowy

• wymiary

szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm

• waga

24,6 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał

Stal szlachetna



• Nośność całkowita, maks.

280 kg

• Nośność blatu roboczego, maks.

160 kg

• Nośność podstawy, maks.

120 kg



• Regulowana wysokość podstawy

Tak

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

860 mm do 900 mm

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• Rodzaj montażu

System wtykowy

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------|--------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000, P | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm | 22,1 kg | 601710 | 1 444,- PLN | 4015613431970 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, P | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm | 25,1 kg | 601712 | 1 718,- PLN | 4015613432038 |

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
Otwory do montażu półki
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany



| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|--------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 311107 | 1 679,- PLN | 4015613651651 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 311127 | 1 859,- PLN | 4015613651668 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50 kg | 311147 | 2 054,- PLN | 4015613651682 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56 kg | 311167 | 2 148,- PLN | 4015613651699 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63 kg | 311187 | 2 305,- PLN | 4015613651705 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 100 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,2 kg | 312107 | 1 741,- PLN | 4015613663715 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 100 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,4 kg | 312127 | 1 898,- PLN | 4015613663722 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 100 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 312147 | 2 133,- PLN | 4015613663739 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 100 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56,7 kg | 312167 | 2 250,- PLN | 4015613663746 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 100 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63,9 kg | 312187 | 2 383,- PLN | 4015613663753 |

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760

310107

UVP* 477,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 517,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 607,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 685,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 763,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------|-----------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 600, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 28,5 kg | 307106 | 1 600,- PLN | 4015613599946 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100 | - | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 30 kg | 307116 | 1 702,- PLN | 4015613599953 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 32 kg | 307126 | 1 780,- PLN | 4015613599960 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300 | - | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33,5 kg | 307136 | 1 859,- PLN | 4015613599984 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 307146 | 1 913,- PLN | 4015613599991 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500 | - | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36 kg | 307156 | 1 992,- PLN | 4015613600000 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 307166 | 2 093,- PLN | 4015613600017 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 45 kg | 307186 | 2 226,- PLN | 4015613530666 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000 | - | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 51 kg | 307206 | 2 367,- PLN | 4015613600024 |
| Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR | 40 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 29,5 kg | 308106 | 1 741,- PLN | 4015613600123 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR | 40 mm | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 31 kg | 308116 | 1 820,- PLN | 4015613600130 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR | 40 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33 kg | 308126 | 1 913,- PLN | 4015613600147 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR | 40 mm | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 308136 | 2 015,- PLN | 4015613600154 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR | 40 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36,5 kg | 308146 | 2 093,- PLN | 4015613600161 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR | 40 mm | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308156 | 2 211,- PLN | 4015613600178 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR | 40 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 39,5 kg | 308166 | 2 305,- PLN | 4015613600185 |
| Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR | 40 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 46 kg | 308186 | 2 446,- PLN | 4015613600192 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR | 40 mm | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 52 kg | 308206 | 2 602,- PLN | 4015613600208 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 959,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 406,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Zespawane na stałe
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 29,4 kg | 307107 | 1 702,- PLN | 4015613600031 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100 | - | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 31 kg | 307117 | 1 780,- PLN | 4015613600048 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 307127 | 1 835,- PLN | 4015613600055 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300 | - | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 307137 | 1 937,- PLN | 4015613600062 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 36 kg | 307147 | 1 992,- PLN | 4015613600079 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500 | - | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 307157 | 2 093,- PLN | 4015613600086 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 39 kg | 307167 | 2 172,- PLN | 4015613600093 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 307187 | 2 340,- PLN | 4015613600109 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000 | - | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,5 kg | 307207 | 2 500,- PLN | 4015613600116 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 40 mm | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 30 kg | 308107 | 1 820,- PLN | 4015613600215 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR | 40 mm | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 308117 | 1 874,- PLN | 4015613600222 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 40 mm | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 308127 | 1 976,- PLN | 4015613600239 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR | 40 mm | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308137 | 2 109,- PLN | 4015613600246 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 40 mm | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 308147 | 2 187,- PLN | 4015613600253 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR | 40 mm | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 308157 | 2 289,- PLN | 4015613600260 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 40 mm | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,2 kg | 308167 | 2 367,- PLN | 4015613600277 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 40 mm | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 308187 | 2 579,- PLN | 4015613600284 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR | 40 mm | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 60 kg | 308207 | 2 731,- PLN | 4015613600291 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 998,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 578 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 540,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 802,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000 | szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 17 kg | 313105 | 1 741,- PLN | 4015613599618 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 20 kg | 313125 | 1 820,- PLN | 4015613599625 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 23 kg | 313145 | 1 992,- PLN | 4015613599632 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 25 kg | 313165 | 2 148,- PLN | 4015613599649 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 313185 | 2 305,- PLN | 4015613599656 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000 | szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 33 kg | 313205 | 2 461,- PLN | 4015613599663 |

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wysokość wewnątrz
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
580 mm
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 314125 | 2 328,- PLN | 4015613599670 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 31 kg | 314145 | 2 500,- PLN | 4015613599687 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 35 kg | 314165 | 2 813,- PLN | 4015613599694 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 38 kg | 314185 | 3 123,- PLN | 4015613599700 |

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Nośność na szufladę maks.
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
50 kg
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z szufladami 700S3 | - | 36,8 kg | 337307 | 4 144,- PLN | 4015613671222 |
| Szafka z szufladami 700S3A | 40 mm | 37,2 kg | 338307 | 4 340,- PLN | 4015613671239 |

Szafka z koszem na śmieci 700M1



- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytyami bocznymi
28 l
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z koszem na śmieci 700M1 | - | 28 kg | 316347 | 3 009,- PLN | 4015613641591 |
| Szafka z koszem na śmieci 700A1A | 40 mm | 28,1 kg | 317347 | 3 150,- PLN | 4015613699479 |

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



- Materiał
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

Stal szlachetna
3
Tak
Nie
1990 mm do 2055 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

| | Rodzaj drzwi | Nośność na półkę, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 135 kg | szer. 800 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 78 kg | 386080 | 6 644,- PLN | 4015613600604 |
| Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 130 kg | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 94 kg | 387100 | 7 470,- PLN | 4015613600611 |
| Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 115 kg | szer. 1 200 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 95 kg | 398120 | 7 470,- PLN | 4015613600697 |
| Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 106 kg | 398140 | 7 861,- PLN | 4015613600703 |
| Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm gł. 600 mm wys. 2 000 mm | 118 kg | 398160 | 8 448,- PLN | 4015613600741 |
| Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 115 kg | 399140 | 8 370,- PLN | 4015613600758 |
| Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 2 000 mm | 127 kg | 399160 | 9 466,- PLN | 4015613600765 |

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
Tak
Drzwi przesuwne
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność blatu roboczego, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------------|-------|--------------------------------|-------------------------------------|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka robocza 700, szer. 1000 | - | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59 kg | 337107 | 4 105,- PLN | 4015613600413 |
| Szafka robocza 700, szer. 1200 | - | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68 kg | 337127 | 4 340,- PLN | 4015613600420 |
| Szafka robocza 700, szer. 1400 | - | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77 kg | 337147 | 4 613,- PLN | 4015613612447 |
| Szafka robocza 700, szer. 1600 | - | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86 kg | 337167 | 5 005,- PLN | 4015613612454 |
| Szafka robocza 700, szer. 1800 | - | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95 kg | 337187 | 5 470,- PLN | 4015613600444 |
| Szafka robocza 700, szer. 2000 | - | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103 kg | 337207 | 5 826,- PLN | 4015613600451 |
| Szafka rob. szer. 1000, ZR, DP, P | 40 mm | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59,2 kg | 338107 | 4 261,- PLN | 4015613600468 |
| Szafka rob. szer. 1200, ZR, DP, P | 40 mm | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68,3 kg | 338127 | 4 574,- PLN | 4015613595788 |
| Szafka robocza, szer. 1400, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77,4 kg | 338147 | 4 809,- PLN | 4015613612461 |
| Szafka robocza, szer. 1600, ZR, DP, P | 40 mm | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86,6 kg | 338167 | 5 279,- PLN | 4015613612478 |
| Szafka rob. szer. 1800, ZR, DP, P | 40 mm | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95,7 kg | 338187 | 5 787,- PLN | 4015613600482 |
| Szafka rob. szer. 2000, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103,8 kg | 338207 | 6 061,- PLN | 4015613600499 |

Szafka narożna 700 FT

338810

UVP* 7 235,- PLN

GTIN 4015613601342



Element narożny 700FT zapewnia zamkniętą przestrzeń idopasowuje się perfekcyjnie do naszych elementów roboczych dzięki głębokości 700mm. Półka pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń wewnętrzną.

- Materiał
- Rant
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

Stal szlachetna
40 mm
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Z rantem 40 mm
Szlif Scotch Brite
Trzpień nóżki regulowany do 50 mm
80 kg
W stanie całkowicie zmontowanym
szer. 1 000 x gł. 1 000 x wys. 850 mm
81 kg

- Nośność blatu roboczego, maks.
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga



► Zamknięty element narożny



► Perfekcyjnie dopasowuje się do elementów roboczych o głębokości 700 mm

Szafka grzewcza 700-4T 1000



Szafka grzewcza oferuje regulowaną bezstopniowo, ogrzewaną przestrzeń do przechowywania z możliwością obsługi z obu stron. Wytrzymała powierzchnia ze stali szlachetnej to jednocześnie solidny blat roboczy, który doskonale integruje się w przestrzeni kuchennej.

- Materiał Stal szlachetna
- Rant -
- Ilość półek 1
- Zakres temperatury 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi 4
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne obie strony
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Dostępność na zamówienie Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Moc przyłączeniowa 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700-4T 1000 | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 71 kg | 346107 | 6 296,- PLN | 4015613736068 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1200 | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 84 kg | 346127 | 6 531,- PLN | 4015613722009 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1400 | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 92 kg | 346147 | 6 687,- PLN | 4015613736075 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1600 | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 103 kg | 346167 | 6 883,- PLN | 4015613736082 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1800 | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 113 kg | 346187 | 7 666,- PLN | 4015613736099 |
| Szafka grzewcza 700-4T 2000 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 125 kg | 346207 | 8 370,- PLN | 4015613736105 |



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer. 1000



- Materiał
- Ilość półek
- Zakres temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna
1
20 °C do 80 °C
2
Drzwi przesuwne
Jednostronnie
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000 | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 69 kg | 347107 | 6 139,- PLN | 4015613600505 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1200 | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77 kg | 347127 | 6 413,- PLN | 4015613600512 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400 | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 86 kg | 347147 | 6 687,- PLN | 4015613612485 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1600 | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 95 kg | 347167 | 7 079,- PLN | 4015613600529 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1800 | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 104 kg | 347187 | 7 470,- PLN | 4015613600536 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 2000 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 112 kg | 347207 | 7 861,- PLN | 4015613600543 |



Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR



- Materiał: Stal szlachetna
- Rant: 40 mm
- Ilość półek: 1
- Zakres temperatury: 20 °C do 80 °C
- Ilość drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- Regulacja wysokości: Jednostronnie
- Właściwości: 850 mm do 900 mm
- Stan przy dostawie: Z rantem 40 mm
- Dostępność na zamówienie: Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
- Moc przyłączeniowa: Szlif Scotch Brite
- Właściwości: W stanie całkowicie zmontowanym
- Właściwości: Wykonanie specjalne
- Właściwości: Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu
- Właściwości: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|---|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700, szer. 1000, ZR | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 69,2 kg | 348107 | 6 296,- PLN | 4015613600550 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1200, ZR | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 77,3 kg | 348127 | 6 531,- PLN | 4015613600567 |
| Szafka grzejna 700, szer. 1400, ZR | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 86,4 kg | 348147 | 6 766,- PLN | 4015613612492 |
| Szafka grzew. 700, szer. 1600, ZR | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 95,5 kg | 348167 | 7 157,- PLN | 4015613600574 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 1800, ZR | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 104,6 kg | 348187 | 7 587,- PLN | 4015613600581 |
| Szafka grzewcza 700, szer. 2000 00 | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 112,7 kg | 348207 | 8 174,- PLN | 4015613600598 |



Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 802,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- wymiary: szer. 68 x gł. 68 x wys. 237 mm
- waga: 0,45 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton o pojemności 12 puszek
- GTIN: 4015613584454
- Minimalna ilość zamówienia: 2 kartony



173031

UVP* 880,- PLN

Stoły ze zlewami



Umywarka do rąk W10-KB Plus

401621

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613673523



Higiena i prostota w jednym – umywarka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

- | | |
|---|--|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Typ | Montaż ścienny |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/4" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |



Umywarka-zlew gastronom.

401618

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613428635



- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany 1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380

UVP* 2 618,- PLN

GTIN 4015613615868



- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
34 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm
14,4 kg

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw

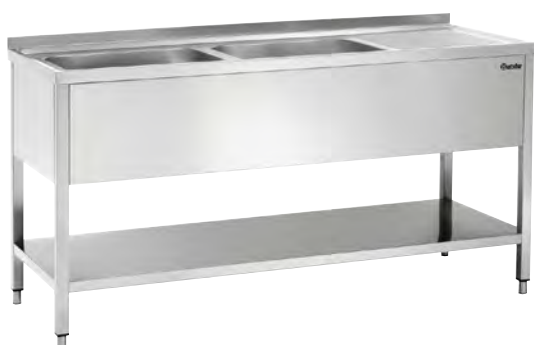


- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
62 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw | Prawo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306320 | 3 424,- PLN | 4015613600772 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306620 | 3 424,- PLN | 4015613600789 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw | Prawo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306330 | 3 753,- PLN | 4015613600796 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr | Lewo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306630 | 3 753,- PLN | 4015613600802 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
 - Rant
 - Ilość komór
 - Wymiary komory
 - Pojemność komory
 - Odpływ wody
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
62 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306300 | 4 926,- PLN | 4015613600819 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306600 | 4 926,- PLN | 4015613600826 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306310 | 5 161,- PLN | 4015613600833 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306610 | 5 161,- PLN | 4015613600840 |



Przenośny zespół zmywający BR1200 GS

306800

UVP* 6 766,- PLN

GTIN 4015613794686



Czystość w każdym miejscu: mobilny zespół zmywający – dzięki kółkom skrętnym i regulowanym na wysokość nóżkom – można w mgnieniu oka przekształcić z mobilnego w stacjonarne stanowisko higieny. Dzięki przewidzianemu miejscu na zmywarkę do naczyń, zlew i powierzchnię ociekacza – czysta sprawa.

- | | |
|--------------------------|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 240 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Pojemność komory | 57 l |
| • Powierzchnia ociekacza | Lewo |
| • Odpływ wody | Ø 40 mm |
| • Kółka skrętne | 4 |
| • Regulacja wysokości | 65 mm do 90 mm |
| • Właściwości | Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza |
| | Wymiary wycięcia na zmywarkę: szer. 602 x głęb. 685 x wys. 856 mm |
| • Ważna wskazówka | Średnica wycięcia na armaturę: 45 mm |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 1 200 mm |
| • waga | 73,2 kg |



- ▶ Rozwiązanie mobilne:
- ▶ 4 kółka skrętne
- ▶ Łatwy transport do miejsca przeznaczenia
- ▶ Stabilność dzięki regulowanym na wysokość nóżkom



- ▶ Miejsce na zainstalowanie zmywarki



- ▶ Z osłoną przeciwbryzgową

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
50 l
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
26,8 kg

| | Powierzchnia ociekacza | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw | Prawo | 306340 | 3 635,- PLN | 4015613600857 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | 306640 | 3 635,- PLN | 4015613600864 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Odpływ wody
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
1 1/2"
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Wymiary komory | Pojemność komory | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|---|------------------|------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 50 l | Prawo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306350 | 4 688,- PLN | 4015613600871 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 50 l | Lewo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306650 | 4 688,- PLN | 4015613600888 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 62 l | Prawo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306360 | 4 926,- PLN | 4015613600895 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | 62 l | Lewo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306660 | 4 926,- PLN | 4015613600901 |

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

UVP* 243,- PLN

Okapy gastronomiczne



Okap ścienny 700



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia



- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 23 kg | 258100 | 3 948,- PLN | 4015613600987 |
| Okap ścienny 700, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 27 kg | 258120 | 4 222,- PLN | 4015613600994 |
| Okap ścienny 700, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 31 kg | 258140 | 4 535,- PLN | 4015613601007 |
| Okap ścienny 700, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 33 kg | 258160 | 4 848,- PLN | 4015613601014 |
| Okap ścienny 700, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 36 kg | 258180 | 5 357,- PLN | 4015613601021 |
| Okap ścienny 700, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 40 kg | 258200 | 5 983,- PLN | 4015613601038 |



Okap ścienny 700 z silnikiem



▶ Regulator
zob. katalog str 345



CNS
18/10

- Materiał filtra
 - Filtr ochrony płomienia
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu
 - Moc silnika
 - Oświetlenie
 - Właściwości
- CNS 18/10
 Typ A
 Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 184 W
 Tak
 Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
 Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
 Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 Pokrywy sufitowe
 Pozostałe rozmiary
 Pokrywy ścienne z serii 1100

- Ważna wskazówka
- Dostępność na zamówienie

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1000 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 25 kg | 257100 | 5 983,- PLN | 4015613607115 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1200 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257120 | 6 218,- PLN | 4015613673509 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 35 kg | 257130 | 6 374,- PLN | 4015613600918 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 37 kg | 257140 | 6 453,- PLN | 4015613600925 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 39 kg | 257150 | 6 609,- PLN | 4015613600932 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 41 kg | 257160 | 6 805,- PLN | 4015613600949 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 42 kg | 257170 | 7 079,- PLN | 4015613600956 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 43 kg | 257180 | 7 313,- PLN | 4015613600963 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer. 2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 700 mm wys. 450 mm | 47 kg | 257200 | 7 818,- PLN | 4015613600970 |



Okap ścienny 900



- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Oświetlenie
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 900, szer.1000 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 28 kg | 265100 | 4 105,- PLN | 4015613601120 |
| Okap ścienny 900, szer.1200 | 2 | 0,018 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 30 kg | 265120 | 4 418,- PLN | 4015613601137 |
| Okap ścienny 900, szer.1400 | 2 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 32 kg | 265140 | 4 653,- PLN | 4015613601144 |
| Okap ścienny 900, szer.1600 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265160 | 4 926,- PLN | 4015613601151 |
| Okap ścienny 900, szer.1700 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 35 kg | 265170 | 5 279,- PLN | 4015613692593 |
| Okap ścienny 900, szer.1800 | 3 | 0,036 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 38 kg | 265180 | 5 592,- PLN | 4015613601168 |
| Okap ścienny 900, szer.2000 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 265200 | 5 787,- PLN | 4015613601175 |
| Okap ścienny 900, szer.2200 | 4 | 0,058 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gl. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 265220 | 6 492,- PLN | 4015613601182 |



Okap ścienny 900 z silnikiem



CNS 18/10

- Materiał filtra CNS 18/10
 - Filtr ochrony płomienia Typ A
 - Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
 - Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego
 - Moc silnika 184 W
 - Oświetlenie Tak
 - Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem
- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz
- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem
 - Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe Pokrywy ścienne z serii 1100 Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---|---------------|-------------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1300 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 300 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 37 kg | 264130 | 6 492,- PLN | 4015613601045 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1400 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 400 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 39 kg | 264140 | 6 687,- PLN | 4015613601052 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500 | 2 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 500 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 41 kg | 264150 | 6 844,- PLN | 4015613601069 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 600 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 42 kg | 264160 | 6 961,- PLN | 4015613601076 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 700 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 44 kg | 264170 | 7 235,- PLN | 4015613601083 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer. 1800 | 3 | 0,202 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 1 800 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 45 kg | 264180 | 7 626,- PLN | 4015613601090 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 000 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 49 kg | 264200 | 8 331,- PLN | 4015613601106 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200 | 4 | 0,22 kW 230 V 50-60 Hz | szer. 2 200 mm gł. 900 mm wys. 450 mm | 52 kg | 264220 | 8 879,- PLN | 4015613601113 |



Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Przystosowane do: Okapy do wyciągu oparów z 1 fazą
- Rodzaj montażu: Ściana, Okap do wyciągu oparów
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 685,- PLN

Ogrzewacze tarasowe



Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613651415



Idealne źródło ciepła wewnątrz i na zewnątrz. Dzięki dużej mocy promieniowania grzałka na podczerwień emituje błyskawicznie przyjemne ciepło.



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
1 x 2 kW



- Grzałki
- Promień grzewczy
- W zestawie

2 m

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955

825219

UVP* 113,- PLN

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Źródło ciepła

Aluminium
Grzałka/grzałki IR
2 x 1,5 kW



- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- W zestawie

2

1 pilot

1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm

2,2 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 113,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 113,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowana
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 182 x gł. 60 x wys. 56 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 74,- PLN



Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613500249



• Źródło ciepła



• Grzałki



• Ilość stopni grzewczych

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Promiennik grzewczy kwarcowy

1 x 2 kW

3

1800 mm do 2100 mm

2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm

8,8 kg

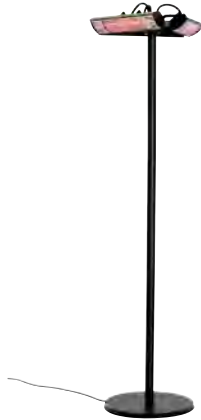


Promiennik grzewczy ST3000 3-E360

825223

UVP* 1 557,- PLN

GTIN 4015613694795



• Materiał



• Źródło ciepła

• Grzałki



• Promień grzewczy

• Ilość stopni grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Aluminium

Stal

Grzałka/grzałki IR

3 x 1 kW

12 m

1

3 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 610 x gł. 610 x wys. 2 100 mm

19,6 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

• Moc grzewcza: 1000 W

• wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm

• waga: 0,05 kg

• GTIN: 4015613717142

825226

UVP* 113,- PLN



Promiennik grzewczy ST13500 G

825131

UVP* 1 166,- PLN

GTIN 4015613457970



• Materiał



• Źródło ciepła

• Rodzaj gazu



• Rodzaj zapłonu

• Zabezpieczenie zapłonu

• Średnica reflektora aluminiowego

• Nie wchodzi w zakres dostawy

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Płomień gazowy

Gaz płynny

Zapłon Piezo

Tak

780 mm

Zestaw przyłączeniowy

13,5 kW

szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm

18 kg

Zestaw przyłączy, przemysłowy

• Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

• wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm

• waga: 1,5 kg

• GTIN: 4015613419015

825152

UVP* 383,- PLN



Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

150 kg

- wymiary

szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm

- waga

14,7 kg



Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734

601196

UVP* 254,- PLN



Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180

UVP* 247,- PLN

GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał
- Materiał nóżek

tworzywo sztuczne HDPE

Stal, lakierowana

Powlekane proszkowo

Guma

- Nośność maks.

300 kg

- wymiary

szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm

- waga

7,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741

601197

UVP* 372,- PLN



Stolik barowy, składany

601177

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613505268



- Materiał: Polietylen
- Materiał nóżek: Chromowane
- Średnica blatu stołowego: 700 mm
- Wysokość blatu stołowego: 675 mm
- Wymiary: 1.170 mm szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 9 kg



Pokrowiec na stolik koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stolik koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448

601168

UVP* 176,- PLN



Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455

601169

UVP* 63,- PLN



Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowana
- Pojemność: 1 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- Wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613470542

860000

UVP* 90,- PLN



Popielniczka ścienna, czarna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,5 l
- Wersja: Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia: Nie
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- Wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613470559

860001

UVP* 333,- PLN



Popielniczka stojąca, srebrna

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,5 l
- Wersja: Urządzenie stojące
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Właściwości: Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
- Wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
- waga: 8,5 kg
- GTIN: 4015613470566

860002

UVP* 763,- PLN



Stojak na plakaty A1

- Materiał: Aluminium, Tworzywo sztuczne
- Materiał nóżek: Tworzywo sztuczne
- Wielkość plakatu maks.: DIN A1 (594 x 841 mm)
- Wymiary powierzchni prezentacji: 570 x 820 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- Wymiary: szer. 640 x gł. 560 x wys. 1 030 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613804415

181134

UVP* 646,- PLN



Tablica na menu "Bartscher Bistro"

- Materiał: Drewno naturalne
- Wymiary powierzchni do zapisania: szer. 530 x wys. 795 mm
- Możliwość zapisania z obu stron: Tak
- Właściwości: Możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerkami kredowymi (nie wchodzi w zakres dostawy), Drewno pozyskane ze zrównoważonej gospodarki leśnej
- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
- Wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
- waga: 7,4 kg
- GTIN: 4015613610559

181137

UVP* 685,- PLN





TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.

Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.



Zgrzewarka 23180

300800

UVP* 4 688,- PLN

GTIN 4015613767796



Na wynos, z dowozem lub w cateringu: ciepłe, jak i zimne potrawy są szczelnie zamknięte, przygotowane do transportu i zabezpieczone przed wirusami. Nic nie wypadnie, nic się nie wyleje ani nie zmiesza – to oznacza większą higienę, czystość i świeżość podczas transportu i przechowywania.



- Maks. temperatura zgrzewania 150 °C
- Czas nagrzewania 7 - 8 minut
- Maks. rozmiar pojemnika szer. 180 x głęb. 225 x wys. 50 mm
- Maks. szerokość folii 185 mm
- Moc przyłączeniowa 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 570 x wys. 275 mm
- waga 12 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ramka do zgrzewarki 23180-1

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-1
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613767802



300801

UVP* 567,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-2

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-2
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613767819



300802

UVP* 607,- PLN

Ramka do zgrzewarki 23180-3

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Pojemniki na dania 23180-3
- wymiary: szer. 233 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613767826



300803

UVP* 646,- PLN

Pojemnik na dania 23180-1

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1400 ml
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767840



300804

UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-2

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 1070 ml (490 ml, 580 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613767833



300805

UVP* 61,- PLN

Pojemnik na dania 23180-3

- Jednostka zamówienia: 50 sztuk
- Materiał: Polipropylen
- Maks. pojemność: 980 ml (210 ml, 300 ml, 470 ml)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Produkt przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej: Tak
- wymiary: szer. 180 x gł. 225 x wys. 40 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613767857



300806

UVP* 61,- PLN

Folia do zgrzewania 23180

- Skład zestawu: 2 rolki
- Materiał: Tworzywo sztuczne (PET), Tworzywo sztuczne (LDPE)
- Przystosowane do: Ciepłe i zimne potrawy
- Szerokość wałka: 18,5 cm
- Długość wałka: 250 m
- Grubość folii: 0,1 cm
- wymiary: szer. 161 x gł. 161 x wys. 186 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613767864



300807

UVP* 427,- PLN

Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi



- Pojemność
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Zawór wyrównujący ciśnienie
- Właściwości

20 l
6 °C
Tak
Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

| | Kranik spustowy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-----------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Pojemnik termoiz. d transp. 20L CrNi | Nie | szer. 370 mm gl. 370 mm wys. 350 mm | 6,6 kg | 100080 | 1 131,- PLN | 4015613544281 |
| Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus | Tak | szer. 343 mm gl. 395 mm wys. 345 mm | 7,1 kg | 100085 | 1 327,- PLN | 4015613615011 |



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-1

300134

UVP* 974,- PLN

GTIN 4015613777603



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE
25 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-40 °C do 90 °C
1/1 GN
150 mm
5 °C
szer. 630 x gl. 430 x wys. 260 mm
9,6 kg



Pojemnik termoiz. do transportu GN110-12

300133

UVP* 1 366,- PLN

GTIN 4015613769509



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Ilość par przewodnic
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Spadek temperatury / godzina ok.
- wymiary
- waga

tworzywo sztuczne PE
90 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-40 °C do 90 °C
12
1/1 GN
150 mm
5 °C
szer. 460 x gl. 630 x wys. 635 mm
15,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Wózek do transportu TBGN110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gl. 660 mm
- Stan przy dostawie:
W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 720 x gl. 543 x wys. 190 mm
- waga: 6,2 kg
- GTIN: 4015613769516



300135

UVP* 685,- PLN



Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049

UVP* 556,- PLN

GTIN 4015613433578



Szybkie i higieniczne sprzątanie przy użyciu praktycznego wózka do sprzątania. Przystosowany w szczególności do użytku w gastronomii, na stołówkach, w hotelach i szpitalach.



| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Aluminium Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm |
| • waga | 9,1 kg |

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

UVP* 192,- PLN

Wózek do serwowania TSA300V

300055

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613752761



Dzięki trójstronnej obudowie ten cichobieżny wózek „wagi lekkiej” dyskretnie skrywa przed wzrokiem transportowane przedmioty, np. brudne naczynia. Wózek do serwowania z 3 półkami znajduje szerokie możliwości zastosowania podczas serwowania potraw, sprzątania i transportu.



| | |
|----------------------------|---|
| • Materiał | Aluminium Tworzywo sztuczne |
| • Ilość półek | 3 |
| • Nośność całkowita, maks. | 120 kg |
| • Kółka skrętne | 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • wymiary | szer. 1 000 x gł. 495 x wys. 920 mm |
| • waga | 15,4 kg |

Zestaw pojemników do sprzątania TSA300V

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: szer. 343 x głęb. 230 x wys. 440 mm
- Kubek na sztućce: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 173 mm
- wymiary: szer. 343 x gł. 230 x wys. 480 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613765211



300061

UVP* 113,- PLN





Wózek do serwowania TS200



- Materiał
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie



Stal nikielowo-chromowa
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)

| | Ilość półek | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------------|--------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| Wózek do serwowania TS200 | 2 | 100 kg | szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm | 10 kg | A300062 | 528,- PLN | 4015613433509 |
| Wózek do serwowania TS301 | 3 | 90 kg | szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 945 mm | 13,4 kg | A300073 | 583,- PLN | 4015613671611 |
| Wózek do serwowania TS501 | 5 | 100 kg | szer. 920 mm gł. 600 mm wys. 1 540 mm | 18 kg | 300065 | 1 013,- PLN | 4015613534633 |



Wózek do serwowania TS200-M1

A300056

UVP* 751,- PLN

GTIN 4015613455730



- Ilość półek
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Kółka skrętne



- Zakres zastosowania
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

2
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
100 kg
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
transport
serwowanie
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
14,1 kg



Wózek na sztućce TBST200

A300111

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613770994



W kuchni lub w serwisie – wózek na sztućce ułatwia tok prac w różnych obszarach. Sztućce zajmują niewiele miejsca, są dobrze posortowane i przechowywane – praktycznie i w sposób zapewniający wygodę użytkownikowi i niestanowiący obciążenia dla jego pleców podczas obsługi. Nakrycie stołów i sprzątanie przebiega szybciej i łatwiej dzięki wykorzystaniu mobilnych właściwości wózka na sztućce.

- Wersja
 - 1 półka
 - 2 skrzynki na sztućce
 - Szer. 590 x głęb. 310 mm
 - stal nierdzewna
- Wersja półki
 - 4 przegrody
 - szer. 511 x głęb. 286 x wys. 110 mm
 - Wyjmowana
 - Tworzywo sztuczne
- Wersja skrzynki na sztućce
 - Nośność całkowita, maks. 60 kg
 - Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
 - Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - wymiary szer. 595 x gł. 305 x wys. 1 205 mm
 - waga 10 kg



Wózek na skrzynki AK300

300064

UVP* 622,- PLN

GTIN 4015613673516



- Przystosowane do Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
- Ilość par prowadnic 3
- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
 - Góra 118 mm (E1)
 - Środek 380 mm (E1, E2, E3)
 - Dół 250 mm (E1, E2)
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
- waga 9,4 kg



- ▶ Przystosowany do skrzynek znormalizowanych (Euro-Norm)
- ▶ E1
- ▶ E2
- ▶ E3

Wózek gastronomiczny AGN700-1/1



- Materiał
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Kółka skrętne
- Odbojnik kółek
- Nie wchodzi w zakres dostawy



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4 sztuki, tworzywo sztuczne pojemniki blachy ruszty
Zestaw montażowy (łatwy montaż)



300093



300186



300107



300181



300185



300187

| | Ilość par prowadnic | Przystosowane do | Blat roboczy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|---------------------|------------------|--------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| AGN700-1/1 | 7 | 1/1 GN | Tak | szer. 450 mm gl. 620 mm wys. 1 010 mm | 13 kg | 300098 | 700,- PLN | 4015613686431 |
| AGN700-2/1 | 7 | 2/1 GN | Tak | szer. 655 mm gl. 740 mm wys. 1 010 mm | 15,8 kg | 300093 | 920,- PLN | 4015613659244 |
| AGN1000-1/1 | 10 | 1/1 GN | Tak | szer. 580 mm gl. 685 mm wys. 1 840 mm | 26,2 kg | 300186 | 1 209,- PLN | 4015613782546 |
| AGN1500-1/1 | 15 | 1/1 GN | Nie | szer. 440 mm gl. 615 mm wys. 1 710 mm | 20,6 kg | 300107 | 1 092,- PLN | 4015613734972 |
| AGN1800-1/1 | 18 | 1/1 GN | Nie | szer. 450 mm gl. 613 mm wys. 1 895 mm | 20,2 kg | 300181 | 1 092,- PLN | 4015613671628 |
| AGN1800-2/1 | 18 | 2/1 GN | Tak | szer. 765 mm gl. 785 mm wys. 1 750 mm | 27,4 kg | 300185 | 1 522,- PLN | 4015613769813 |
| AGN2000-1/1 | 20 | 1/1 GN | Tak | szer. 1 155 mm gl. 680 mm wys. 1 840 mm | 40 kg | 300187 | 2 093,- PLN | 4015613769820 |



Wózek gastronomiczny AEN700-6040



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- **Materiał** Stal szlachetna
 - **Przystosowane do** Euronorm 600 x 400 mm
 - **Odstęp pomiędzy parami prowadnic** 80 mm
 - **Możliwość obustronnego uzupełniania** Tak
 - **Kółka skrętne** 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - **Odbojnik kółek** 4 sztuki, tworzywo sztuczne
 - **Właściwości** Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
pojemniki blachy ruszty
- **Nie wchodzi w zakres dostawy** Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - **Stan przy dostawie**



| | Ilość par prowadnic | Blat roboczy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|---------------------|--------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| AEN700-6040 | 7 | Tak | szer. 535 mm gł. 685 mm wys. 1 010 mm | 14 kg | 300089 | 802,- PLN | 4015613686448 |
| 18EN60400 | 18 | Nie | szer. 490 mm gł. 630 mm wys. 1 885 mm | 22 kg | 300182 | 1 193,- PLN | 4015613714493 |



Wyposażenie dodatkowe

Pokrowiec AGN700-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN700-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 465 x gł. 635 x wys. 860 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613759227



300123

UVP* 74,- PLN

Pokrowiec AGN1800-1/1

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 630 x gł. 465 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,81 kg
- GTIN: 4015613746913



300183

UVP* 113,- PLN

Pokrowiec AEN700-6040

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny AEN700-6040
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 860 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613759210



300122

UVP* 86,- PLN

Pokrowiec 18EN60400

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Przystosowane do: Wózek gastronomiczny 18EN60400
- Wersja: Z 4 zamkami błyskawicznymi
- Odporność na warunki atmosferyczne: -15°C do 50°C
- Odporność na promieniowanie UV
- wymiary: szer. 700 x gł. 550 x wys. 1 745 mm
- waga: 0,93 kg
- GTIN: 4015613747712



300184

UVP* 129,- PLN



Wózek na tace TT1600

300083

UVP* 2 422,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątaniami tac w standardowym formacie stołówkowym.



- Przystosowane do Pojemniki GN 1/1 GN (nie nadaje się do tac GN) Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)
- Ilość par prowadnic 16
- Format prowadnic 500 x 360 mm
- Błat roboczy Tak, z relingiem
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm
- waga 38 kg



► Idealne uzupełnienie:
Taca KN45350-HG



Wózek na tace AT1000-GN

300149

UVP* 4 574,- PLN

GTIN 4015613709185



Solidny wózek do sprzątanii wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.

- Materiał Aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do Tace typu Fast Food
Tace do serwowania
- Ilość par prowadnic 10
- Format prowadnic 1/1 GN
530 x 325 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 115 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm
- waga 22,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613695303



701053

UVP* 49,- PLN

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
- Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310



701054

UVP* 45,- PLN



Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Ilość par prowadnic 7
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP* 2 720,- PLN

GTIN 4015613587608



- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg



Wózek platformowy TP100

300142

UVP* 880,- PLN

GTIN 4015613523705



- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regalowych
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

Stal
Chromowane
4
Tak
4 półki regalowe
4 słupki narożne (system wtykowy)

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|--------------------------|---|---------|---------------|-----------|---------------|
| 4150 | 150 kg | szer. 750 mm gł. 350 mm wys. 1 520 mm | 10,3 kg | 601151 | 376,- PLN | 4015613391274 |
| 4200 | 200 kg | szer. 910 mm gł. 460 mm wys. 1 845 mm | 14,3 kg | 601182 | 567,- PLN | 4015613391250 |
| 4500 | 500 kg | szer. 1 210 mm gł. 610 mm wys. 1 840 mm | 25,6 kg | 601192 | 974,- PLN | 4015613667294 |



Regał na wino 5200

601161

UVP* 493,- PLN

GTIN 4015613391816



• Materiał



- Ilość półek regalowych
- Pojemność dla butelek maks.

- Nośność całkowita, maks.
- Regulowana wysokość półek
- Skład zestawu montażowego

- wymiary
- waga

Stal
Chromowane
5
Łącznie: 100 - 130 butelek
Na półkę: 9 butelek
200 kg
Tak
5 półek kratowych na butelki
4 słupki narożne (system wtykowy)
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
12,5 kg



System regalowy Kit 4, B1070

603175

UVP* 1 405,- PLN

GTIN 4015613699219



Regał oferuje możliwość zastosowania we wszystkich obszarach gastronomii, a ponadto jest wyjątkowo uniwersalny: zamiast półek regalowych można zastosować pojemniki GN.



• Materiał

- Ilość półek regalowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Skład zestawu montażowego

- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
4
Tak
150 kg
Tak
2 stojaki regalowe
8 półek wkładanych
System wtykowy
szer. 1 140 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
14,7 kg

System regałowy



Kit 1 + Kit 3



• **Materiał**



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Nośność całkowita, maks.
- Dostosowane do GN
- Zakres zastosowania

• **Właściwości**

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Aluminium

Kopolimer

4

Tak

600 kg

Tak

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

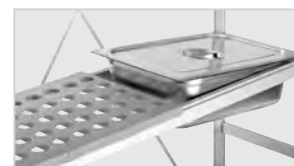
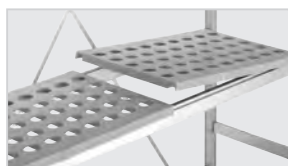
Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników

GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066

603151

UVP* 2 133,- PLN



System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN, 1/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059

603150

UVP* 2 579,- PLN



System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073

603152

UVP* 2 696,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 330 x gł. 364 x wys. 550 mm
- waga: 0,36 kg
- GTIN: 4015613731964



603159

UVP* 427,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957



603158

UVP* 450,- PLN



Kit 2 + Kit 2



PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!



Blender, zestaw, 5 stopni, 0,7kW

130206

UVP* 403,- PLN

GTIN 4015613485492



Wszechstronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



• Skład zestawu

- 1 rozdrabniacz
- 1 trzepaczka, chrom
- 1 pojemnik (800 ml)
- 2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
- 1 pokrywa na pojemnik specjalny
- 2 podkładki antypoślizgowe
- 1 uchwyt ścienny



- Długość rozdrabniacza
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 207 mm
- 17000 obr. / min.
- 5 stopni
- Uchwyt ścienny
- 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 330 x gł. 245 x wys. 260 mm
- 2,1 kg



Zestaw blender ręczny 1000

130151

UVP* 1 248,- PLN

GTIN 4015613829326



Wydajny blender ręczny może przetworzyć do 120 litrów w jednym cyklu pracy. Dzięki bezstopniowej regulacji prędkości można siekać lub miksować warzywa w zależności od potrzeb oraz blendować zupy, sosy, dipy i dressingi.



• Skład zestawu

- 1 uchwyt ścienny
- 1 zestaw do demontażu ostrzy
- 1 rozdrabniacz
- 1 blok silnikowy
- Stal szlachetna
- 410 mm
- 3 ostrza
- Stal szlachetna
- Ø 52 mm
- 19000 obr. / min.
- Bezstopniowo
- 120 litrów
- 0,85 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 270 x gł. 130 x wys. 480 mm
- 4,84 kg

- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Wersja noża
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- Obróbka maks.
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Trzepaczka STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 250 mm
- wymiary: szer. 118 x gł. 118 x wys. 380 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613829333



130152

UVP* 544,- PLN

Tarcza emulgacyjna STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica tarczy emulgacyjnej: 42 mm
- W zestawie: W komplecie: 1 zestaw do demontażu ostrzy
- wymiary: szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613829357



130153

UVP* 47,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego STMS 1000

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: Do 42 mm
- Średnica garnka maks.: 400 - 690 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 405 x gł. 604 x wys. 83 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613829364



130154

UVP* 450,- PLN



Mikser ręczny MX 235



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza 235 mm
- Wersja noża 2 ostrza
Ø 46 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks. 15000 obr. / min.
- Obróbka maks. Ok. 20 litrów
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- waga 1,4 kg

| | Regulacja prędkości | wymiary | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|---------------------|--|---------------|-------------|---------------|
| Mikser ręczny MX 235 | 1 stopień | szer. 75 mm gł. 75 mm wys. 520 mm | 130115 | 1 835,- PLN | 4015613610634 |
| Mikser ręczny MX 235 Plus | Bezstopniowo | szer. 75 mm gł. 135 mm wys. 515 mm | 130116 | 2 031,- PLN | 4015613640129 |



Wyposażenie dodatkowe – Mikser ręczny MX 235 Plus

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 740,- PLN

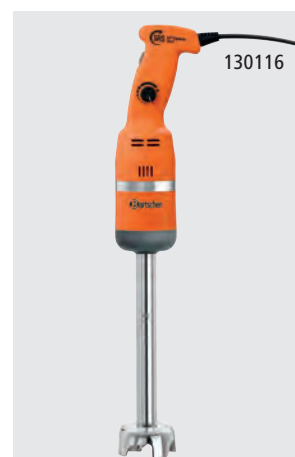
Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 857,- PLN



Korpus silnika STM3 350



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Regulacja prędkości 9 stopni Turbo

| | Prędkość obrotowa maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---|--------|---------------|-------------|---------------|
| Korpus silnika STM3 350 | 11000 obr. / min. | 0,35 kW 230 V 50 Hz | szer. 115 mm gł. 180 mm wys. 360 mm | 2,9 kg | 130130 | 1 757,- PLN | 4015613670645 |
| Korpus silnika STM3 450 | 15000 obr. / min. | 0,45 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 380 mm | 3,3 kg | 130131 | 2 109,- PLN | 4015613670652 |
| Korpus silnika STM3 650 | 13000 obr. / min. | 0,65 kW 230 V 50 Hz | szer. 130 mm gł. 190 mm wys. 400 mm | 3,9 kg | 130132 | 2 696,- PLN | 4015613670676 |



Mieszadło STM3 300



Wyjątkowo wszechstronny blender ręczny, idealnie dostosowany do indywidualnych potrzeb. Dzięki możliwościom dowolnego łączenia bloków silnikowych o różnej mocy, mieszadeł o różnych długościach, trzepaczki i uchwytu ściennego przygotowanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych oraz zimnych potraw nie sprawi najmniejszego problemu.

- Materiał CNS 18/10
- Wersja noża Ø 60 mm
3 ostrza
- Przystosowane do Miksowanie
Przygotowywanie purée
Rozdrabnianie

| | Długość rozdrabniacza | Obróbka maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------------------|----------------|---------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| STM3 300 | 300 mm | Ok. 30 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm | 1,3 kg | 130133 | 712,- PLN | 4015613670683 |
| STM3 400 | 400 mm | Ok. 80 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm | 1,5 kg | 130134 | 775,- PLN | 4015613670690 |
| STM3 500 | 500 mm | Ok. 150 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm | 1,8 kg | 130135 | 908,- PLN | 4015613670706 |
| STM3 600 | 600 mm | Ok. 250 litrów | szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm | 2 kg | 130136 | 986,- PLN | 4015613670713 |

Wyposażenie dodatkowe

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 1 025,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 133,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm mm
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 1 064,- PLN



Miesiarka planetarna do cias 0,75kg/5LAS

101915

UVP* 2 931,- PLN

GTIN 4015613779263



Mały profesjonalista – urządzenie pozwala przygotować 0,75 kg ciasta. Niewiele? To zależy, ponieważ pod względem jakości ten robot kuchenny nie ustępuje najlepszym w swojej rodzinie. Dzięki płynnej regulacji prędkości urządzenie ubije, wymiesza i zagniecie dokładnie tak jak chcesz.

- Materiał Odlew aluminiowy
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Ilość przygotowanego ciasta 0,75 kg / 5 litrów
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, odlew aluminium
1 Kratka ochronna, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 230 x gł. 260 x wys. 415 mm
- waga 14,8 kg



Miesiarka planetarna do cias 1,2kg/7L AS

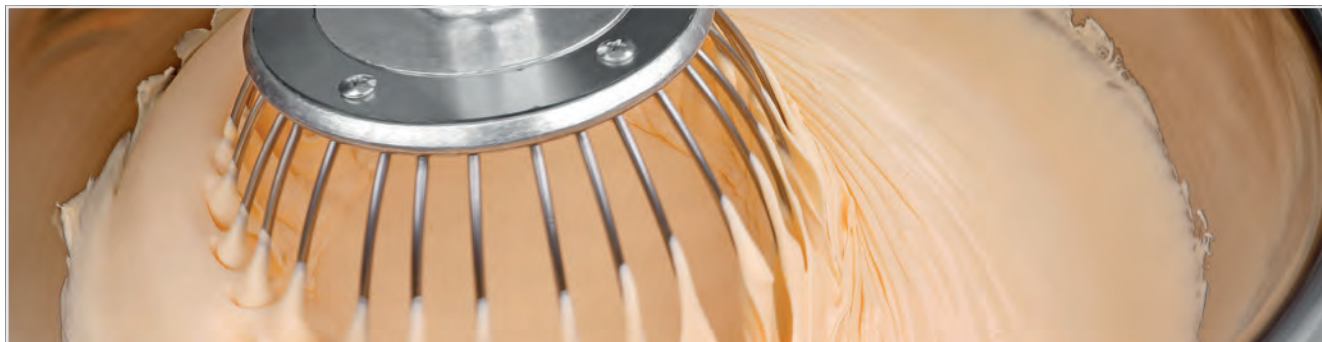
101923

UVP* 3 514,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Aluminium
Lakierowana
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg / 7 litrów
- Regulacja prędkości 5 stopni
- ustawianie czasu 1 do 5 minut
- Dzieża zdejmowana Tak
- W zestawie 1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1 mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg



Miesiarka planetarna do ciasta 3kg/10L



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości



- Dzieża zdejmowana
- W zestawie

Stal szlachetna

3 stopnie

Tak

1 mieszadło płaskie, stal szlachetna

1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna

1 trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna, aluminium

1 Kratka ochronna, stal szlachetna



| | Ilość przygotowanego ciasta | Timer | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-----------------------------------|-------|------------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 3kg/10L | 3 kg / 10 litrów | Nie | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 380 mm gł. 440 mm wys. 615 mm | 53,2 kg | 101916 | 4 496,- PLN | 4015613779270 |
| 7,5kg/20L | 7,5 kg / 20 litrów | Nie | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm | 80,2 kg | 101933 | 6 413,- PLN | 4015613735115 |
| T7,5kg/20L AS | 7,5 kg / 20 litrów | Tak | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 496 mm gł. 530 mm wys. 800 mm | 80,2 kg | 101939 | 6 413,- PLN | 4015613794464 |
| 9kg/30L AS | 9 kg / 30 litrów | Nie | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 470 mm gł. 530 mm wys. 855 mm | 81,4 kg | 101917 | 7 036,- PLN | 4015613779287 |



Miesiarka 12kg/16L



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast

(np. ciasto na pizzę lub chleb)

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-----------------------------|---------------------------|---|--------|---------------|--------------|---------------|
| 12kg/16L | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 600 mm | 58 kg | 101954 | 7 705,- PLN | 4015613473086 |
| 18kg/22L | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 600 mm | 59 kg | 101955 | 7 939,- PLN | 4015613473093 |
| 25kg/32L | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 430 mm gł. 780 mm wys. 710 mm | 93 kg | 101956 | 9 544,- PLN | 4015613473109 |
| 38kg/42L | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 710 mm | 105 kg | 101957 | 10 166,- PLN | 4015613473116 |



Miesiarka 12kg/16L AS



• Materiał



• Regulacja prędkości

• Dzieża zdejmowana

• Właściwości

Z powłoką

Odporność na zarysowania

1 stopień

Tak

Idealnie nadaje się do ścisłych ciast

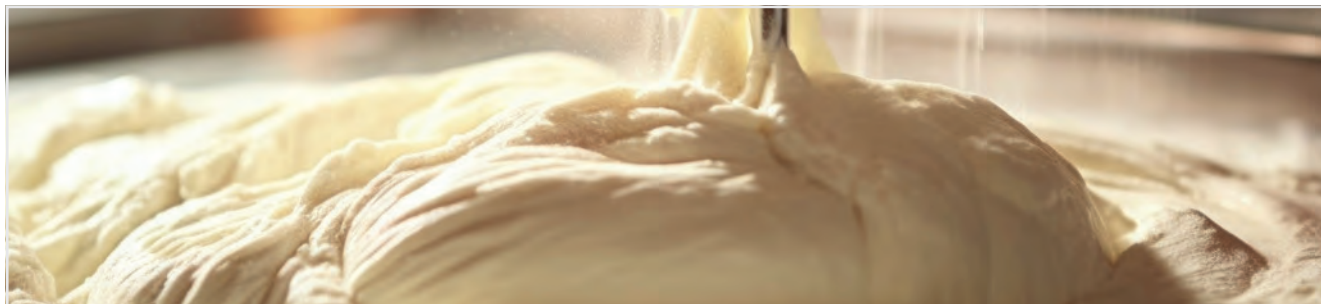
(np. ciasto na pizzę lub chleb)

Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami

Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------|-----------------------------|---------------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 12kg/16L AS | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 mm gł. 650 mm wys. 620 mm | 65 kg | 101864 | 10 131,- PLN | 4015613593821 |
| 18kg/22L AS | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 mm gł. 670 mm wys. 620 mm | 66 kg | 101865 | 10 366,- PLN | 4015613593838 |
| 25kg/32L AS | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm | 107,2 kg | 101866 | 12 514,- PLN | 4015613593845 |
| 38kg/42L AS | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm | 115 kg | 101867 | 13 496,- PLN | 4015613593852 |





Miesiarka 25kg/32L Plus



Dobrze zaprojektowana miesiarka, dzięki której przygotujesz nie tylko różne rodzaje ciasta. Drugi stopień prędkości pozwala również utrzymać właściwą konsystencję ciasta po jego przygotowaniu.

- **Materiał** odlew żeliwny
Z powłoką
- **Materiał dzieży** Stal szlachetna
- **Regulacja prędkości** 1 stopień + zachowanie konsystencji
- **Wyłącznik bezpieczeństwa** Tak
- **Dzieża zdejmowana** Tak
- **Właściwości** Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia miski za pomocą czujnika
- **W zestawie** 1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
- **Moc przyłączeniowa** 1,5 kW | 400 V | 50 Hz
- **Przyłącze urządzenia** 3 NAC

| Ilość przygotowanego ciasta | | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|------------------|---|----------|---------------|--------------|---------------|
| 25kg/32L Plus | 25 kg / 32 litry | szer. 450 mm gł. 780 mm wys. 735 mm | 107 kg | 101868 | 13 296,- PLN | 4015613696775 |
| 38kg/42L Plus | 38 kg / 42 litry | szer. 480 mm gł. 800 mm wys. 730 mm | 114,8 kg | 101869 | 14 279,- PLN | 4015613690582 |



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw kółek, 4 sztuki

- Kółka skrętne: 2 kółka, 2 kółka skrętne z blokadami
- Nośność maks., na: 80 kg
- Pasują do miesiarek z podnoszoną głowicą
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

UVP* 337,- PLN



KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.



- Materiał Odlew aluminium
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Ręcznie Ręcznie
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 10,5 kg



► Przechylna głowica silnika



| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L | Biały | A150067 | 3 987,- PLN | 4015613726489 |
| KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L | Czarny | A150063 | 3 987,- PLN | 4015613720616 |





Zestaw ten obejmuje urządzenie KitchenAid 5K45SSEWH z bogatym wyposażeniem umożliwiającym realizację najróżniejszych etapów obróbki.



- Materiał
 - Kolor
 - Materiał dzieży
 - Pojemność dzieży
 - Regulacja prędkości
 - W zestawie
- Konstrukcja w całości wykonana z metalu
Biały
Stal szlachetna
4,28 l
10 stopni
1 trzepaczka
1 końcówka zagniatająca
1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
1 mieszało płaskie
1 osłona przeciwbryzgowa z lejem do napełniania
2 dzieże
0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
13,1 kg
- Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga

Wyposażenie dodatkowe

Mieszało płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

UVP* 348,- PLN

Osłona przeciwbryzg. do 5K45

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 230 x wys. 70 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613832029



A150072

UVP* 489,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

UVP* 622,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

UVP* 700,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

UVP* 293,- PLN



KitchenAid 5KSM55SXX 5,2L

A150183

UVP* 5 592,- PLN

GTIN 4015613846354



Dzięki 11stopniom prędkości i funkcji softstart wydajny robot kuchenny dopasowuje się perfekcyjnie do produktu podczas pracy. Zagniatanie i mieszanie ciasta, ubijanie piany czy rozdrabnianie potraw – żaden problem dzięki dzieży ze stali nierdzewnej o pojemności 5,2l i praktycznym podnośnikiem dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 5,2 l
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 trzepaczka
1 dzieża
1 końcówka zagniatająca
1 mieszadło płaskie
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 419 mm
- waga 12,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 5,2L 5KSMB55

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 5,2 l
- wymiary: szer. 241 x gł. 269 x wys. 156 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613848228



A150196

UVP* 857,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z:
Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330



A150190

UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSMBLWD

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 180 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613848235



A150198

UVP* 505,- PLN

Mieszadło płaskie 5KSMBLWF

- Materiał: Aluminium, powłoka nieprzywierająca
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 163 x gł. 36 x wys. 182 mm
- waga: 0,19 kg
- GTIN: 4015613848242



A150199

UVP* 505,- PLN

Trzepaczka 5KSMBL6W

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 180 x gł. 90 x wys. 100 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613848259



A150214

UVP* 505,- PLN



KitchenAid 5KSM70JPX 6,6L

A150098

UVP* 7 036,- PLN

GTIN 4015613846347



Precyzyjna praca z wydajnym robotem KitchenAid dzięki 11 poziomom regulacji prędkości i funkcji softstart. W dzieży ze stali szlachetnej o pojemności 6,6 litra bez problemu zagnieciysz ciasto i ubijesz śmietanę. Niesamowita wygoda dla użytkownika: cichy podczas pracy robot kuchenny jest wyposażony w podnośnik dzieży.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,6 l
- Regulacja prędkości 11-stopniowa
- W zestawie 1 końcówka zagniatająca
1 mieszadło płaskie
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,375 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 372 x wys. 419 mm
- waga 15,2 kg



KitchenAid 5KPM5XEWB biały, 6,9L

A1500510

UVP* 8 135,- PLN

GTIN 4015613593869



Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkownika: Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Regulacja prędkości 10 stopni
- W zestawie 1 lej do napełniania
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,325 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 6,6L 5KSMB70J

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,6 l
- wymiary: szer. 243 x gł. 290 x wys. 188 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613848211

A150194

UVP* 857,- PLN

Ośłona przeciwbryzgowa 5KSMBLPS

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miski 5,2 / 5,6 / 6,6 i 6,9 litra
- Z lejem do napełniania: Tak
- wymiary: szer. 254 x gł. 287 x wys. 76 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613846330

A150190

UVP* 505,- PLN

Końcówka zagniatająca d KA A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717

A150034

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700

A150033

UVP* 646,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731

A1500471

UVP* 411,- PLN

Trzepaczka CrNi do KA A150047

- Materiał: Stal szlachetna
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694

A150039

UVP* 411,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Skład zestawu:
1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi),
1 szatkownica do warzyw,
1 bęben do cięcia na plastry
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP* 505,- PLN

Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Skład zestawu:
1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej),
1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli),
1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP* 399,- PLN

Zestaw do maszynki do mięsa KA

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
1 nakładana taca,
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny,
1 przystawka do ciastek,
1 nasadka do napełniania kielbas,
1 dociskacz, 4 tarcze perforowane (3 mm, 4,5 mm, 6 mm, 8 mm)
- wymiary: szer. 152 x gł. 230 x wys. 230 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613805283

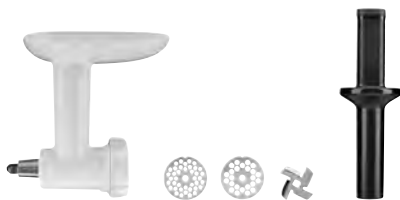


A150068

UVP* 1 248,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
1 maszynka do mięsa,
1 tarcza, do drobnego tarcia,
1 tarcza, do grubego tarcia,
1 dociskacz
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP* 857,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP* 137,- PLN

Stół żał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP* 137,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 335 x gł. 235 x wys. 255 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP* 763,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP* 763,- PLN

Zestaw do rozwałkowania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu:
1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki,
1 nakładka tnąca do spaghetti,
1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta,
1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



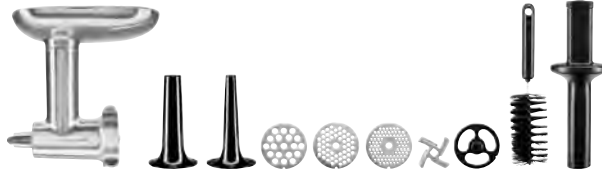
A150062

UVP* 1 366,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu:
 - 1 nakładana taca,
 - 1 tarcza perforowana 3 mm,
 - 1 tarcza perforowana 4,5 mm,
 - 1 tarcza perforowana 8 mm,
 - 1 nóż,
 - 1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm,
 - 1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm,
 - 1 dociskacz, 1 szczotka do czyszczenia
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

UVP* 1 037,- PLN



Mandolina - szatkownica do warzyw

500393

UVP* 254,- PLN

GTIN 4015613632308



CNS
18/10

- Wkładki tnące

- Właściwości

- W zestawie
- wymiary
- waga

- 2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
- 3 noże do plasterów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
- Z 5 nożami
- Noże nadają się do mycia w zmywarce
- Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne
- Nóżki antypoślizgowe
- 1 uchwyt do 4 noży, tworzywo sztuczne
- szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm
- 0,95 kg



Krajalnica do pomidorów 5510

120400

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613818252



STAINLESS
STEEL

To dziecinnie proste – plasterki pomidorów na sałatkę, jako dodatek do burgerów lub element bufetowego menu. Ręczna krajalnica charakteryzuje się prostotą obsługi i perfekcją krojenia.

- materiał noża
- Rodzaj noża
- Grubość plastra
- Maks. średnica krojonego pomidora
- wymiary
- waga

- stal nierdzewna
- 10 zamontowanych na stałe noży
- 5,5 mm
- 90 mm
- szer. 197 x gł. 432 x wys. 197 mm
- 4,66 kg



- ▶ Antypoślizgowa i łatwa do zamocowania
- ▶ 4 nóżki z przysawką



- ▶ Szybka i intuicyjna praca
- ▶ Dzięki ręcznej obsłudze



- ▶ Maksymalnie 11 plasterów o grubości 5,5 mm

Szatkownice do warzyw



Szatkownica do warzyw GMS550

120325

UVP* 4 026,- PLN

GTIN 4015613528274



- Materiał
- Lej do napełniania



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
 1 x szer. 160 x głęb. 74 mm
 1 x Ø 58 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm
 1 tarcza do plastrów E2a, 2 mm
 1 tarcza do plastrów E4a, 4 mm
 1 dociskacz
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
 29,2 kg



Szatkownica do warzyw GMS580

120328

UVP* 7 744,- PLN

GTIN 4015613711355



Solidne wykonanie i niezawodność w użyciu – dzięki dołączonej do zestawu tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki poszatkowanych owoców lub warzyw.



- Materiał

- Lej do napełniania
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
 Stal szlachetna
 Tworzywo sztuczne
 1 x szer. 83 x głęb. 160 mm
 1 tarcza wyrzutowa
 1 tarcza tnąca E2-580: przystosowana do krojenia w plastry, grubość cięcia 2 mm
 1 dociskacz
 0,58 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 280 x gł. 490 x wys. 530 mm
 18,3 kg



- ▶ Praktyczność: dzięki tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki warzyw i owoców



- ▶ W zestawie: 1 tarcza tnąca E2-580
- ▶ Przystosowana do krojenia w plastry
- ▶ Grubość cięcia 2 mm

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP* 211,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP* 215,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garniowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

UVP* 254,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 129,- PLN



Szatkownica do warzyw GMS601

120327

UVP* 5 862,- PLN

GTIN 4015613694306



Wysocę wydajna szatkovnica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.



- **Materiał**
Odlew aluminium
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- **Lej do napełniania**
1 x szer. 115 x głęb. 75 mm
1 x ø 52 mm
- **Właściwości**
Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
Wyjątkowo duży lej do napełniania zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
- **W zestawie**
1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm)
1 dociskacz
- **Moc przyłączeniowa**
0,617 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary**
szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
- **waga**
18,3 kg



- ▶ Praktyczność w użyciu dzięki 2 możliwościom napełniania
- ▶ Oprócz otworu do napełniania szatkovnica posiada drugi otwór z popychaczem do szybkiego napełniania drobnej żywności



- ▶ 18 tarcz tnących do krojenia na plasterki, słupki, wiórki i kostki, 1 lej do napełniania i 1 stojak na tarcze gwarantują maksymalną elastyczność zastosowania.

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Format: 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP* 254,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP* 333,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plasterki DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP* 282,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200

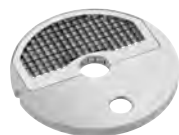


120352

UVP* 270,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP* 646,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP* 567,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP* 505,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP* 254,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP* 348,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP* 348,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP* 282,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP* 383,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP* 309,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP* 466,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

UVP* 466,- PLN



Kuter 1000

120840

UVP* 2 340,- PLN

GTIN 4015613811208



Idealny pomocnik przy przygotowywaniu potraw. Dzięki podwójnemu ostrzu cutter kroji warzywa lub mięso na najdrobniejsze kawałki w najkrótszym czasie – idealnie nadaje się do zup, sosów, farszu do pasztetów lub delikatnej kielbasy.



- Pojemność 6 l
- Prędkość obrotowa maks. 2100 obr. / min.
- Wersja noża 2 ostrza (nóż podwójny)
Stal szlachetna
- Średnica leja do napełniania 40 mm
- Wymiary miski ze stali szlachetnej Ø 270 mm, wysokość 156 mm
- Moc przyłączeniowa 1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 315 x gł. 520 x wys. 400 mm
- waga 18,4 kg



Kotleciarka do mięsa 1WS2000

A370254

UVP* 3 870,- PLN

GTIN 4015613758992



Zalety, jakie niesie ze sobą rozbijanie mięsa bez kości, są oczywiste: delikatne mięso jako efekt końcowy, któremu towarzyszy krótszy czas obróbki termicznej. Mięso lepiej wchłania przyprawę i marynaty, co z kolei przekłada się na intensywniejszy smak gotowego dania.



- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Wymiary wpustu do napełniania szer. 190 x głęb. 25 mm
- Wyjmowany zestaw wałków Tak
- Zestaw wałków nadaje się do mycia w zmywarce Tak
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 | 50 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 465 x wys. 430 mm
- waga 17,8 kg



Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP* 1 115,- PLN

GTIN 4015613580739



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał młynka Stal szlachetna / odlew aluminium
- wydajność maks. 10 kg / godz.
- Średnica tarcz 62 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Właściwości Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych



- W zestawie 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)
1 przystawka do ciastek
1 dociskacz
1 nasadka do napełniania kielbas
3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
- waga 5 kg



Maszynka do mięsa 12SQ0, 0,75 kW

370213

UVP* 4 887,- PLN

GTIN 4015613582849



- Materiał
- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
CNS 18/10
Stal
160 kg / godz.
70 mm
Tak
1 tarcza perforowana 6 mm
1 nóż
1 dociskacz
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm
20 kg

Tarcza perforowana 12SQ0/2

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 2 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201

UVP* 286,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/4,5

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202

UVP* 192,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/8

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207

UVP* 192,- PLN

Nóż 12SQ0

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204

UVP* 113,- PLN



Maszynka do mięsa FW200

370235

UVP* 10 639,- PLN

GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.



- Materiał młynka
- Materiał przekładni
- wydajność maks.
- Średnica tarcz
- Średnica leja do napełniania
- Zabezpieczenie przeciążeniowe
- W zestawie



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
stal nierdzewna
200 kg / godz.
82 mm
50 mm
Nie
1 tarcza perforowana 4,5 mm
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 dociskacz
1,47 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
32 kg

Tarcza perforowana FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 82 x gł. 82 x wys. 9 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613758503


370302

UVP* 192,- PLN

Nóż FW200

- Materiał: Stal szlachetna
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 120 x gł. 12 x wys. 52 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613758497


370301

UVP* 113,- PLN

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera: Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223


370236

UVP* 2 657,- PLN

Maszynka do mięsa FW500



Maszynka do mięsa z wyjątkowo dużym lejem do napełniania i wentylowanym silnikiem zmieli nawet do 500 kg mięsa w ciągu godziny. Zdemontowana jednostka rozdrabniająca umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP.



- Materiał młynka: Aluminium
- Materiał przekładni: stal nierdzewna
- wydajność maks.: 500 kg / godz.
- Średnica tarcz: 100 mm
- Średnica leja do napełniania: 76 mm
- Zabezpieczenie przeciążeniowe: Tak
- Zdemontowana jednostka rozdrabniająca: Tak
- Właściwości:
 - Umożliwia tymczasowe przechowywanie w lodówce zgodnie z wymogami HACCP
 - Wszystkie elementy ze stali szlachetnej oraz jednostka rozdrabniająca nadają się do mycia w zmywarce
 - Duży lej do napełniania
- Moc przyłączeniowa: 2,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Gotowe do podłączenia

| | System Unger | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|--------------|--|---|---------|---------|--------------|---------------|
| FW500 | Nie | 1 tarcza perforowana 6 mm 1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny 1 dociskacz | szer. 305 mm gł. 470 mm wys. 500 mm | 40,8 kg | 370238 | 10 949,- PLN | 4015613739519 |
| FW500US | Tak | 2 tarcze perforowane 6 mm 2 noże ze stali szlachetnej, 3-ramienne 1 dociskacz | szer. 415 mm gł. 565 mm wys. 680 mm | 42,2 kg | 370239 | 12 122,- PLN | 4015613762463 |



Wypożyczenie dodatkowe

Nóż FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 4-ramienny
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 13 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613775807



370242

UVP* 153,- PLN

Tarcza perforowana FW500

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 6 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 9 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775814



370243

UVP* 231,- PLN

Nóż FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: 3-ramienny
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 15 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613775838



370246

UVP* 207,- PLN

Nóż wstępny FW500US

- Materiał: Stal węglowa
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 20 mm
- waga: 0,38 kg
- GTIN: 4015613775852



3739947

UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/8

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 8 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 8 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613775876



370248

UVP* 200,- PLN

Tarcza perforowana FW500US/4,5

- Materiał: Stal węglowa
- właściwości: Perforacja 4,5 mm
- wymiary: szer. 97 x gł. 97 x wys. 10 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613775890



370249

UVP* 200,- PLN



Obieraczka do ziemniaków



Obieraczka do ziemniaków 5KG



Świeżość ziemniaka można rozpoznać po smaku i konsystencji. Nawet przy dużych ilościach ziemniaków zapewnia wysoką jakość i doskonały smak ziemniaków.



- Regulacja prędkości
- Timer
- Przyłącze wody

1 stopień
Tak
3/4"



A120186



120198

| | Pojemność | wydajność maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|---------------------|---------------------------|---|---------|----------------|-------------|---------------|
| 5KG | 5 kg | 70 - 100 kg / godz. | 0,55 kW 230 V 50 Hz | szer. 622 mm gł. 540 mm wys. 802 mm | 37 kg | 120178 | 6 644,- PLN | 4015613811086 |
| 7,5kg | 10 kg | 120 kg / godz. | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 400 mm gł. 770 mm wys. 870 mm | 38 kg | A120186 | 9 935,- PLN | 4015613433455 |
| 10KG | 10 kg | 130 kg / godz. | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 560 mm gł. 680 mm wys. 870 mm | 38,2 kg | 120198 | 7 036,- PLN | 4015613714899 |



Krajalnice



Krajalnica 195 Plus



Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje pod wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz – w celu zapewnienia bezpieczeństwa – podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.

- **Materiał**
Aluminium
Pleksyglas
Tworzywo sztuczne
- **Wersja**
Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
- **Przystosowane do**
Wędliny
- **Z ostrzałką do noży**
Tak
- **osłona noża**
podwójna
- **wyłącznik elektromagnetyczny**
Tak
- **prowadnica plastra**
Tak
- **dociskacz resztek**
Tak



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Praktyczna ostrzałka do noży

| | Średnica noża | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|---------------|----------------|-----------------|---------------------------|---|---------|---------------|-------------|---------------|
| 195 Plus | 195 mm | 185 mm | 130 mm | 0,11 kW 230 V 50 Hz | szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm | 11,2 kg | 174196 | 1 913,- PLN | 4015613683188 |
| 220 Plus | 220 mm | 205 mm | 135 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm | 14 kg | 174221 | 2 070,- PLN | 4015613683195 |
| 250 Plus | 250 mm | 195 mm | 140 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm | 14,8 kg | 174251 | 2 422,- PLN | 4015613664064 |
| 275 Plus | 275 mm | 180 mm | 150 mm | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm | 16,9 kg | 174276 | 2 774,- PLN | 4015613673189 |
| 300 Plus | 300 mm | 230 mm | 175 mm | 0,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm | 20,8 kg | 174301 | 3 514,- PLN | 4015613683201 |



Wyposażenie dodatkowe



Nóż Basic 195

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 15 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613837093

174060

UVP* 153,- PLN



Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254

174050

UVP* 383,- PLN



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261

174051

UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 220

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 16 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613837109

174061

UVP* 231,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 399,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 438,- PLN

Nóż Basic 250

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613837116

174062

UVP* 270,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 438,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 489,- PLN

Nóż Basic 275

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,53 kg
- GTIN: 4015613837123

174063

UVP* 466,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 802,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 935,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130

174064

UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

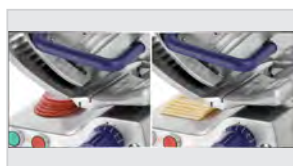
UVP* 959,- PLN

Krajalnica PRO 250-G



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią i zintegrowaną ostrzałą jest przystosowana do krojenia wędlin i serów. Do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich.

- Materiał: Aluminium
- Wersja: Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią
- Przystosowane do: Wędliny, Serów
- Z ostrzałą do noży: Tak
- osłona noża: pojedyncza
- wyłącznik elektromagnetyczny: Nie
- przewodnica plastra: Tak
- dociskacz resztek: Tak



► Przystosowana do krojenia wędlin i serów



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica zapewniająca czyste cięcie



| | Średnica noża | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|---------------------------|---|---------|---------------|--------------|---------------|
| PRO 250-G | 250 mm | 200 mm | 160 mm | 0,16 kW 230 V 50 Hz | szer. 410 mm gł. 560 mm wys. 400 mm | 22,3 kg | 174303 | 6 253,- PLN | 4015613714486 |
| PRO 300-G | 300 mm | 250 mm | 220 mm | 0,4 kW 230 V 50 Hz | szer. 547 mm gł. 615 mm wys. 545 mm | 36 kg | 174302 | 12 322,- PLN | 4015613702131 |



Wyposażenie dodatkowe

Nóż Basic PRO 250-G

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 23 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613814254



174304

UVP* 896,- PLN

Nóż Basic 300

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 21 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

UVP* 583,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 920,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Wędliny
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 959,- PLN

Wagi kuchenne



Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do
- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS
15 kg
Tak
Akumulator
Zasilacz
Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
1 akumulator
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
2,8 kg

| | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|---------------|----------------|-----------|---------------|
| Waga kuchenna, 15kg, 5g | 5 g | A300117 | 763,- PLN | 4015613587417 |
| Waga kuchenna, 15kg, 2g | 2 g | A300118 | 841,- PLN | 4015613587424 |



Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Tarowanie
- Zasilanie za pośrednictwem



- Właściwości



- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
Baterie (4 x AAA)
Zasilacz
Wyświetlacz do montażu ściennego,
odległość maks. 1,4 m
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm
3,2 kg

| | Zakres ważenia do | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-------------------|---------------|----------------|-----------|---------------|
| Waga cyfrowa, 60kg, 20g | 60 kg | 20 g | A300068 | 607,- PLN | 4015613572437 |
| Waga cyfrowa, 150kg, 50g | 150 kg | 50 g | A300151 | 646,- PLN | 4015613572444 |





Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613710907



Wszelchodne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.

- Długość listwy zgrzewającej 305 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
- 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
- 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga 2,5 kg



Pakowarka próżniowa 315/20L

300750

UVP* 1 467,- PLN

GTIN 4015613811451



Dłuższy okres przechowywania żywności – to tylko jedna z korzyści płynących z użycia pakowarki próżniowej. Zapakowane hermetycznie potrawy mogą być przechowywane, przetwarzane i podawane w porcjach w stanie schłodzonym lub zamrożonym. Optymalizuje to wykorzystanie towarów, a tym samym zmniejsza ich straty.

- Długość listwy zgrzewającej 315 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania Nie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -980 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,22 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 400 x gł. 340 x wys. 105 mm
- waga 4,9 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

UVP* 68,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 50 x gł. 280 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

UVP* 76,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

UVP* 129,- PLN



Pakowarka próżniowa 420/20L

300746

UVP* 1 913,- PLN

GTIN 4015613699257



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Długość listwy grzewącej 420 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 2 stopnie
- Pompa próżniowa 20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Właściwości Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
- Moc przyłączeniowa 0,36 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
- waga 6,6 kg



Pakowarka próżniowa 400M

300435

UVP* 5 279,- PLN

GTIN 4015613578491



- Długość listwy grzewącej 400 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 3 stopnie
- Pompa próżniowa ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -850 mbar
- Właściwości Przystawka do płynów
Wskazanie ciśnienia na manometrze
Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- W zestawie 1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)
1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)
5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)
- Moc przyłączeniowa 0,38 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
- waga 12,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

UVP* 96,- PLN

Worki do pakowania próżniowego

- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

UVP* 192,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe zewnętrzne
- Wersja Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 karton (50 worków)

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|----------------------------------|--------|---------|----------|---------------|
| G1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 1 mm | 0,4 kg | 300411 | 43,- PLN | 4015613459196 |
| G2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm | 0,5 kg | 300412 | 53,- PLN | 4015613459202 |
| G7,5L | 7,5 l | 300 x 400 mm | szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm | 1 kg | 300413 | 98,- PLN | 4015613459219 |



Pakowarka próżniowa K 250/150L

300301

UVP* 11 731,- PLN

GTIN 4015613708355



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.



- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewącej 250 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 6 stopni
- Wymiary komory szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



Pakowarka próżniowa K 290/77L

300749

UVP* 4 966,- PLN

GTIN 4015613794822



Pakowanie próżniowe, marynowanie i szczelne zamykanie – komorowa pakowarka próżniowa z 5 regulowanymi poziomami zamknięcia próżniowego oferuje rozmaite możliwości przechowywania i przygotowania potraw.



- Materiał pokrywy Polimetylometakrylan (PMMA)
- Długość listwy grzewącej 290 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 0 - 6 sekund
- Wymiary komory szer. 350 x gł. 300 x wys. 80 mm
- Pompa próżniowa ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -999 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 550 x wys. 560 mm
- waga 21,8 kg



Pakowarka próżniowa K 300/60L

300747

UVP* 3 048,- PLN

GTIN 4015613699264



Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałak zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.



- Materiał pokrywy Szkło
- Długość listwy zgrzewającej 300 mm
- Ilość zgrzewów 2
- Regulowany czas zgrzewania 3 - 9 sekund
- Wymiary komory szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm
- Pompa próżniowa 60 L / min (ok. 4 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -900 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego Tak
- W zestawie 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm
- waga 15,1 kg

Worki do pakowania próżniowego K1,2L



- Przystosowane do Pakowarki próżniowe komorowe
- Wersja Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide Tak
- Jednostka zamówienia 1 paczka (100 worków)

| | Pojemność | Wielkość woreczka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-----------|-------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| K1,2L | 1,2 l | 160 x 250 mm | szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm | 0,67 kg | 300311 | 68,- PLN | 4015613610320 |
| K2,5L | 2,5 l | 200 x 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm | 0,5 kg | 300312 | 98,- PLN | 4015613610337 |
| K7,5L | 7,5 l | 300 x 350 mm | szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm | 1 kg | 300313 | 176,- PLN | 4015613610344 |

Wirówka do sałaty K1-12L



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzania chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Napęd mechanizm korbowy
- dodatkowe właściwości nadaje się również do suszenia jarzyn



| | Pojemność | Odpływ wody | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------|-----------|---------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| K1-12L | 12 l | – | szer. 320 mm gł. 320 mm wys. 440 mm | 2,2 kg | 120710 | 517,- PLN | 4015613678245 |
| K1-25L | 25 l | Wąż odpływowy | szer. 420 mm gł. 420 mm wys. 520 mm | 3,3 kg | 120709 | 567,- PLN | 4015613676586 |





Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabście matowej powierzchni



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

Stal niklowo-chromowa
EN 631
Jedwabisty mat
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,8 kg | 711020 | 43,- PLN | 4015613695556 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,5 kg | 711040 | 57,- PLN | 4015613695570 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,6 kg | 711065 | 65,- PLN | 4015613695587 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,7 kg | 711100 | 74,- PLN | 4015613695594 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,8 kg | 711150 | 110,- PLN | 4015613695600 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,9 kg | 711200 | 133,- PLN | 4015613695617 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,15 kg | 723020 | 35,- PLN | 4015613695624 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 723040 | 39,- PLN | 4015613695631 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 723065 | 49,- PLN | 4015613695648 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,75 kg | 723100 | 61,- PLN | 4015613695655 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,5 kg | 723150 | 80,- PLN | 4015613695662 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,6 kg | 723200 | 102,- PLN | 4015613695679 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,1 kg | 712020 | 33,- PLN | 4015613695686 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 712040 | 37,- PLN | 4015613695693 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 712065 | 41,- PLN | 4015613695709 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,55 kg | 712100 | 53,- PLN | 4015613695716 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 712150 | 72,- PLN | 4015613695723 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 712200 | 88,- PLN | 4015613695730 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,24 kg | 713020 | 27,- PLN | 4015613695747 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,1 kg | 713040 | 35,- PLN | 4015613695761 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,15 kg | 713065 | 41,- PLN | 4015613695778 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,3 kg | 713100 | 45,- PLN | 4015613695785 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,69 kg | 713150 | 65,- PLN | 4015613695792 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 713200 | 80,- PLN | 4015613695808 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,07 kg | 714020 | 22,- PLN | 4015613695822 |
| 1/4 GN | 40 mm | 1,6 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,08 kg | 714040 | 32,- PLN | 4015613695839 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,12 kg | 714065 | 35,- PLN | 4015613695846 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,2 kg | 714100 | 39,- PLN | 4015613695853 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 714150 | 55,- PLN | 4015613695860 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,07 kg | 716065 | 28,- PLN | 4015613695877 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,12 kg | 716100 | 33,- PLN | 4015613695884 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,2 kg | 716150 | 45,- PLN | 4015613695891 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,06 kg | 719065 | 22,- PLN | 4015613695907 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,1 kg | 719100 | 33,- PLN | 4015613695914 |

Pokrywa, Basic Line



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,3 kg | 711311 | 55,- PLN | 4015613695921 |
| 2/3 GN | 0,3 kg | 711323 | 51,- PLN | 4015613695938 |
| 1/2 GN | 0,25 kg | 711312 | 43,- PLN | 4015613695945 |
| 1/3 GN | 0,2 kg | 711313 | 35,- PLN | 4015613695969 |
| 1/4 GN | 0,15 kg | 711314 | 27,- PLN | 4015613695976 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | 711316 | 22,- PLN | 4015613695983 |
| 1/9 GN | 0,08 kg | 711319 | 16,- PLN | 4015613695990 |

Pojemnik GN, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Tak



| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 1,8 kg | A120020 | 141,- PLN | 4015613273662 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 1,7 kg | A120040 | 153,- PLN | 4015613271040 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A120065 | 168,- PLN | 4015613271057 |
| 2/1 GN | 100 mm | 28,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm | 3,1 kg | A120103 | 192,- PLN | 4015613271811 |
| 2/1 GN | 150 mm | 42,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm | 3 kg | A120153 | 270,- PLN | 4015613271828 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,9 kg | A121025 | 74,- PLN | 4016098166722 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A121040 | 82,- PLN | 4015613271064 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,3 kg | A121065 | 94,- PLN | 4016098162755 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A121100 | 110,- PLN | 4016098162762 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,7 kg | A120610 | 153,- PLN | 4016098101204 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 2,1 kg | A121200 | 203,- PLN | 4015613271071 |
| 2/4 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A128020 | 49,- PLN | 4015613271118 |
| 2/4 GN | 40 mm | 2 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,55 kg | A128040 | 59,- PLN | 4015613271125 |
| 2/4 GN | 65 mm | 3,8 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A128065 | 74,- PLN | 4015613271132 |
| 2/4 GN | 100 mm | 6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm | 1 kg | A128100 | 102,- PLN | 4015613271149 |
| 2/4 GN | 150 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm | 1,2 kg | A128150 | 141,- PLN | 4015613271156 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,55 kg | A125020 | 53,- PLN | 4015613271194 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A125040 | 67,- PLN | 4015613271200 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,83 kg | A125065 | 74,- PLN | 4015613271217 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,1 kg | A125100 | 94,- PLN | 4015613271224 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,4 kg | A125150 | 133,- PLN | 4015613271231 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 1,6 kg | A125200 | 164,- PLN | 4015613271248 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,45 kg | A122020 | 41,- PLN | 4015613271088 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,6 kg | A122040 | 47,- PLN | 4015613271095 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,6 kg | A122065 | 53,- PLN | 4016098162779 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A122100 | 67,- PLN | 4016098162786 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 1,1 kg | A120620 | 100,- PLN | 4015613278988 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 1,2 kg | A122200 | 137,- PLN | 4015613271101 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,25 kg | A123020 | 35,- PLN | 4015613271255 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,4 kg | A123040 | 41,- PLN | 4015613271262 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,45 kg | A123065 | 47,- PLN | 4016098162793 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,55 kg | A123100 | 67,- PLN | 4016098162809 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,6 kg | A123150 | 98,- PLN | 4016098101266 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,9 kg | A123200 | 121,- PLN | 4015613271279 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,2 kg | A124020 | 27,- PLN | 4015613271163 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,3 kg | A124065 | 39,- PLN | 4015613271170 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,45 kg | A124100 | 47,- PLN | 4016098170354 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,65 kg | A120640 | 76,- PLN | 4016098101297 |
| 1/4 GN | 200 mm | 5,5 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,85 kg | A124200 | 98,- PLN | 4015613271187 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,2 kg | A126065 | 33,- PLN | 4016098170385 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,3 kg | A126100 | 41,- PLN | 4016098170378 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,35 kg | A120650 | 74,- PLN | 4016098101327 |
| 1/6 GN | 200 mm | 3,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,45 kg | A126200 | 113,- PLN | 4015613271286 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,1 kg | A129065 | 35,- PLN | 4016098169181 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,2 kg | A129100 | 41,- PLN | 4016098169198 |

Pojemnik GN, perforowany, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|----------------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,1 kg | A101065 | 141,- PLN | 4016098175229 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A101100 | 164,- PLN | 4016098175236 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,6 kg | A101150 | 219,- PLN | 4016098175243 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,9 kg | A103065 | 106,- PLN | 4015613278940 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,95 kg | A103100 | 137,- PLN | 4015613487618 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1 kg | A103150 | 192,- PLN | 4015613487625 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,65 kg | A102065 | 82,- PLN | 4016098175199 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A102100 | 102,- PLN | 4016098175205 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,95 kg | A102150 | 125,- PLN | 4016098175212 |

Pokrywa 1/1GN



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|----------------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 1 kg | A120615 | 78,- PLN | 4016098101211 |
| 2/3 GN | 0,65 kg | A120634 | 55,- PLN | 4015613271293 |
| 1/2 GN | 0,45 kg | A120625 | 47,- PLN | 4016098101242 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635 | 39,- PLN | 4016098101273 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645 | 35,- PLN | 4016098101303 |
| 1/6 GN | 0,18 kg | A120655 | 20,- PLN | 4016098101334 |
| 1/9 GN | 0,1 kg | A120649 | 22,- PLN | 4016098169204 |

Pokrywa otworem na łyżkę



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|----------------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120616 | 86,- PLN | 4016098101228 |
| 2/3 GN | 0,6 kg | A120637 | 63,- PLN | 4015613271309 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120626 | 55,- PLN | 4016098101259 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120636 | 49,- PLN | 4016098101280 |
| 1/4 GN | 0,25 kg | A120646 | 41,- PLN | 4016098101310 |
| 1/6 GN | 0,15 kg | A120656 | 35,- PLN | 4016098101341 |

Pokrywa z uszczelką



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|-----------------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120615D | 203,- PLN | 4015613409054 |
| 2/3 GN | 0,55 kg | A120634D | 172,- PLN | 4015613409061 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120625D | 133,- PLN | 4015613409078 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635D | 113,- PLN | 4015613409085 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645D | 102,- PLN | 4015613409092 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | A120655D | 82,- PLN | 4015613409108 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 33,- PLN

Listwa wspornikowa, 530 mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 39,- PLN

Blacha GN



CNS 18/10

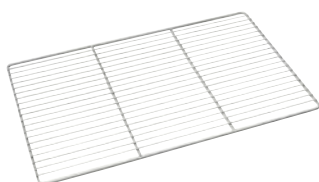


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 2,7 kg | A101181 | 192,- PLN | 4015613271699 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 2 kg | A101182 | 231,- PLN | 4015613271705 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A101183 | 247,- PLN | 4015613271712 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,5 kg | A101185 | 113,- PLN | 4015613271729 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,5 kg | A101186 | 125,- PLN | 4015613271736 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,7 kg | A101187 | 145,- PLN | 4015613271743 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm | 0,7 kg | A101190 | 63,- PLN | 4015613271750 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A101191 | 78,- PLN | 4015613271767 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,8 kg | A101192 | 86,- PLN | 4015613271774 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,2 kg | A101195 | 78,- PLN | 4015613271781 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A101196 | 106,- PLN | 4015613271798 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A101197 | 117,- PLN | 4015613271804 |

Ruszt GN



CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm | 1,9 kg | A101092 | 231,- PLN | 4016098175267 |
| 1/1 GN | szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm | 0,95 kg | A101091 | 153,- PLN | 4016098175250 |
| 1/2 GN | szer. 330 x gł. 265 x wys. 55 mm | 0,75 kg | 786009 | 176,- PLN | 4015613815275 |
| 2/3 GN | szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm | 0,79 kg | 133212 | 117,- PLN | 4015613332123 |

Półka perforowana, GN



CNS 18/10

- Materiał
- Wersja

CNS 18/10
Z perforacją (dziurkowaniem)

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | szer. 467 x gł. 269 x wys. 18 mm | 0,8 kg | A101161 | 129,- PLN | 4015613271644 |
| 1/2 GN | szer. 250 x gł. 195 x wys. 17 mm | 0,4 kg | A101162 | 98,- PLN | 4015613271651 |
| 1/3 GN | szer. 262 x gł. 110 x wys. 30 mm | 0,3 kg | A101163 | 70,- PLN | 4015613271682 |
| 1/4 GN | szer. 194 x gł. 90 x wys. 25 mm | 0,25 kg | A101164 | 63,- PLN | 4015613271668 |



Pojemniki ekspozycyjne



Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190



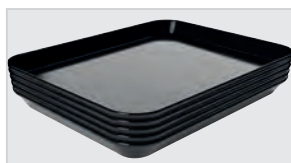
Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał
- Zakres temperatury
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Jednostka zamówienia

Melamina
-40 °C do 70 °C
Tak
5 sztuk



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



| | Kolor | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------|----------------------------------|---------|---------------|-----------|---------------|
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x190 | Biały | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122150 | 147,- PLN | 4015613824970 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x190 | Czarny | szer. 150 x gł. 190 x wys. 17 mm | 0,1 kg | 122151 | 147,- PLN | 4015613824987 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-150x300 | Biały | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122160 | 245,- PLN | 4015613824994 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-150x300 | Czarny | szer. 150 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,2 kg | 122161 | 245,- PLN | 4015613825007 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-190x300 | Biały | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122190 | 274,- PLN | 4015613825014 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-190x300 | Czarny | szer. 190 x gł. 300 x wys. 17 mm | 0,22 kg | 122191 | 274,- PLN | 4015613825021 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-210x280 | Biały | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,26 kg | 122222 | 284,- PLN | 4015613825076 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-210x280 | Czarny | szer. 210 x gł. 280 x wys. 17 mm | 0,23 kg | 122223 | 284,- PLN | 4015613825083 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-240x350 | Biały | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122240 | 352,- PLN | 4015613825038 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-240x350 | Czarny | szer. 240 x gł. 350 x wys. 17 mm | 0,36 kg | 122241 | 352,- PLN | 4015613825045 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17W-280x420 | Biały | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122180 | 509,- PLN | 4015613825052 |
| Pojemnik ekspozycyjny 17S-280x420 | Czarny | szer. 280 x gł. 420 x wys. 17 mm | 0,52 kg | 122181 | 509,- PLN | 4015613825069 |



Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290



Atrakcyjna prezentacja potraw i żywności. Wysokiej jakości pojemniki ekspozycyjne z melaminy pozwalają wyeksponować dowolną zawartość na najwyższym poziomie i w atrakcyjnym designie.

- Materiał Melamina
- Zakres temperatury -40 °C do 70 °C
- Nadaje się do mycia w zmywarce Tak



► Atrakcyjny, ponadczasowy design



► Zakres temperatury: od -40 °C do 70 °C



| | Kolor | Jednostka zamówienia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|--------|----------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| Pojemnik ekspozycyjny 35W-160x290 | Biały | 5 sztuk | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122162 | 245,- PLN | 4015613825106 |
| Pojemnik ekspozycyjny 35S-160x290 | Czarny | 5 sztuk | szer. 160 x gł. 290 x wys. 35 mm | 0,24 kg | 122163 | 245,- PLN | 4015613825113 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-150x190 | Biały | 5 sztuk | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122152 | 205,- PLN | 4015613825090 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-150x190 | Czarny | 5 sztuk | szer. 150 x gł. 190 x wys. 40 mm | 0,15 kg | 122153 | 205,- PLN | 4015613825441 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40W-250x350 | Biały | 5 sztuk | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122250 | 479,- PLN | 4015613825120 |
| Pojemnik ekspozycyjny 40S-250x350 | Czarny | 5 sztuk | szer. 250 x gł. 350 x wys. 40 mm | 0,47 kg | 122251 | 479,- PLN | 4015613825137 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-210x280 | Biały | 5 sztuk | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,41 kg | 122212 | 411,- PLN | 4015613825151 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-210x280 | Czarny | 5 sztuk | szer. 210 x gł. 280 x wys. 60 mm | 0,41 kg | 122213 | 411,- PLN | 4015613825168 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60W-280x420 | Biały | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122280 | 376,- PLN | 4015613825144 |
| Pojemnik ekspozycyjny 60S-280x420 | Czarny | 3 sztuki | szer. 280 x gł. 420 x wys. 60 mm | 0,77 kg | 122281 | 376,- PLN | 4015613825397 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80W-190x300 | Biały | 5 sztuk | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122192 | 430,- PLN | 4015613825175 |
| Pojemnik ekspozycyjny 80S-190x300 | Czarny | 5 sztuk | szer. 190 x gł. 300 x wys. 80 mm | 0,46 kg | 122193 | 430,- PLN | 4015613825182 |

Listwa na bony 610-1AL



- Materiał
- Materiał kólek

Aluminium
Szkló

| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|------------------|---------------------------------|--------|-----------------|-----------|---------------|
| Listwa na bony 610-1AL | Szerokość 610 mm | szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A256061V | 94,- PLN | 4015613799513 |
| Listwa na bony 910-1AL | Szerokość 910 mm | szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm | 0,7 kg | A256091V | 113,- PLN | 4015613799520 |

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP* 39,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Polipropylen
1/1 GN
4
Tak
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
0,7 kg

Pojemnik na sztućce BK40

500445

UVP* 168,- PLN

GTIN 4015613803029



- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

4
4 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 265 x gł. 304 x wys. 202 mm
1,25 kg

Pojemnik na sztućce BK60

500446

UVP* 203,- PLN

GTIN 4015613803036



- Ilość przegród
- Przystosowane do
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

6
6 kubki na sztućce, Ø 90 mm, wys. 140 mm
Kubki na sztućce
szer. 385 x gł. 304 x wys. 206 mm
1,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce BKCNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 138 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613812786



500447

UVP* 37,- PLN

Kubek na sztućce BKKST

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 90 mm
- wymiary: szer. 99 x gł. 99 x wys. 141 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613812793



500448

UVP* 8,- PLN

Patelnia E180-D1



Multitalent w każdej kuchni – smażenie, prażenie czy podgrzanie: wykonana ze stali szlachetnej patelnia z dołączoną pokrywką optymalnie sprawdzi się na każdej kuchence.



- Wersja powierzchni do smażenia stal nierdzewna
Szczotkowane
- Materiał uchwytu/uchwytów Stal szlachetna
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- Przystosowany do indukcji Tak
- W zestawie 1 pokrywa

| | Średnica wewnętrzna | Średnica powierzchni roboczej | Wysokość patelni | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|---------------------|-------------------------------|------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| E180-D1 | 180 mm | 125 mm | 65 mm | szer. 200 x gł. 350 x wys. 110 mm | 0,95 kg | 100454 | 192,- PLN | 4015613773209 |
| E200-D1 | 200 mm | 145 mm | 65 mm | szer. 410 x gł. 220 x wys. 110 mm | 1,2 kg | 100456 | 211,- PLN | 4015613773216 |
| E240-D1 | 240 mm | 190 mm | 75 mm | szer. 260 x gł. 486 x wys. 98 mm | 1,3 kg | 100457 | 243,- PLN | 4015613773223 |

Garnek E3L-SG1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Dzięki zamocowanemu na stałe, długiemu uchwytowi gwarantuje wygodę obsługi w kuchni.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| E3L-SG1 | 3 l | 158 mm | szer. 200 x gł. 365 x wys. 170 mm | 1,1 kg | 100450 | 231,- PLN | 4015613773162 |
| E4L-SG1 | 4 l | 175 mm | szer. 222 x gł. 407 x wys. 178 mm | 1,3 kg | 100451 | 254,- PLN | 4015613773179 |
| E6,7L-SG1 | 6,7 l | 215 mm | szer. 485 x gł. 265 x wys. 200 mm | 2 kg | 100452 | 333,- PLN | 4015613773186 |
| E10,4L-SG1 | 10,4 l | 250 mm | szer. 560 x gł. 310 x wys. 220 mm | 2,7 kg | 100453 | 399,- PLN | 4015613773193 |

Garnek E6,1L-1



Garnek ze stali szlachetnej to urządzenie o wszechstronnym zastosowaniu na każdym typie kuchenki. Izolowany termicznie uchwyt pozwala bezpiecznie obchodzić się z garnkiem podczas pracy.



- Szlifowany rant Tak
- Przystosowany do indukcji Tak
- Właściwości rączki Izolacja termiczna
- W zestawie 1 pokrywa

| | Pojemność | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| E6,1L-1 | 6,1 l | 175 mm | szer. 295 x gł. 220 x wys. 240 mm | 1,7 kg | 100446 | 270,- PLN | 4015613773124 |
| E10,4L-1 | 10,4 l | 262 mm | szer. 430 x gł. 320 x wys. 220 mm | 3,2 kg | 100449 | 383,- PLN | 4015613773155 |
| E11L-1 | 11 l | 215 mm | szer. 340 x gł. 265 x wys. 290 mm | 2,4 kg | 100447 | 348,- PLN | 4015613773131 |
| E16L-1 | 16 l | 290 mm | szer. 355 x gł. 443 x wys. 270 mm | 3,8 kg | 100448 | 466,- PLN | 4015613773148 |
| 25L-D290 | 25 l | 290 mm | szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm | 4,5 kg | 100441 | 567,- PLN | 4015613699660 |
| 25 l, z pokr. | 25 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm | 6,1 kg | 100440 | 622,- PLN | 4015613647746 |
| 30 l, z pokr. | 30 l | 330 mm | szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm | 6,4 kg | 100445 | 685,- PLN | 4015613647753 |
| 70L-D380 | 70 l | 380 mm | szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm | 12 kg | 100442 | 1 166,- PLN | 4015613714851 |

Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP* 556,- PLN

GTIN 4015613417158



CNS



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
 Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
 Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
 Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
 Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
 Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
 6 kg

Zestaw garnków T4

A130441

UVP* 841,- PLN

GTIN 4015613403977



CNS 18/10



• Skład zestawu

- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

4 garnki z pokrywą
 Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
 Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
 Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
 Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
 Tak
 Tak
 Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
 9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał
- Kolor
- Odporność na wysoką temperaturę do
- właściwości

• Ważna wskazówka

Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
 Czarny
 250 °C
 Z ochroną przeciwplamienową
 Z zawieszka
 Gęstość materiału: 640 g/m²
 W celu zachowania ochrony przeciwplamieniowej należy zrezygnować z prania



| | Długość | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|---------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| Rękawice kuchenne 300 | 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm | 0,23 kg | A500510 | 63,- PLN | 4015613735467 |
| Rękawice kuchenne 370 | 370 mm | szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm | 0,28 kg | A500511 | 70,- PLN | 4015613735474 |
| Rękawice kuchenne 420 | 420 mm | szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm | 0,36 kg | A500512 | 74,- PLN | 4015613735481 |
| Rękawice kuchenne 600 | 600 mm | szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm | 0,51 kg | A500513 | 102,- PLN | 4015613735498 |

Zasobnik 10L



Solidny zasobnik z możliwością piętrowego układania do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Praktyczna, przezroczysta pokrywa składana pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał Polipropylen
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy nakładka z pokrywą składaną, zdejmowana
Pokrywa składana przezroczysta, blokowana
- Możliwość ustawiania piętrowo Tak

| | Pojemność | W zestawie | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------|-----------|--------------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| Zasobnik 10L | 10 l | 1 łopatką | szer. 300 mm gł. 400 mm wys. 230 mm | 1,2 kg | 500384 | 125,- PLN | 4015613752716 |
| Zasobnik 24L | 24 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 300 mm gł. 590 mm wys. 435 mm | 3,5 kg | 500386 | 317,- PLN | 4015613752723 |
| Zasobnik 47L | 47 l | 1 kubek z miarką, 500 ml | szer. 480 mm gł. 580 mm wys. 440 mm | 5 kg | 500387 | 372,- PLN | 4015613752730 |



Zasobnik mobilny 81L



Mobilny, solidny zasobnik do higienicznego przechowywania zapasów różnych gatunków zbóż, a także przypraw, ryżu lub makaronów. Przezroczysta pokrywa pozwala szybko zajrzeć do środka pojemnika.

- Materiał Polipropylen
Poliwęglan
- Właściwości pokrywy Możliwość zdjęcia
Zintegrowany uchwyt na łopatkę
pokrywa przesuwana, przezroczysta
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- W zestawie 1 łopatką
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Z kółkami Tak

| | Pojemność | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-----------|---------------|---|---------|---------------|-----------|---------------|
| Zasobnik mobilny 81L | 81 l | 77 kg | szer. 330 mm gł. 750 mm wys. 740 mm | 9,6 kg | 500381 | 740,- PLN | 4015613752693 |
| Zasobnik mobilny 102L | 102 l | 103 kg | szer. 400 mm gł. 750 mm wys. 735 mm | 10,8 kg | 500383 | 857,- PLN | 4015613752709 |



Solniczka 300



Solniczka o pojemności 300 ml jest uniwersalna, ponieważ można jej używać do soli, przypraw, cukru, a nawet mąki.

- Materiał Aluminium
- Wersja Z pokrywą przykręcaną
- Przystosowane do Sól
Przyprawy
Cukier
Mąka
- Jednostka zamówienia 1 karton (6 solniczek)

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|-----------|---------------------------------|---------|---------------|-----------|---------------|
| Solniczka 300 | 300 ml | szer. 70 x gł. 70 x wys. 115 mm | 0,06 kg | 680654 | 113,- PLN | 4015613758374 |
| Solniczka 650 | 650 ml | szer. 85 x gł. 85 x wys. 190 mm | 0,11 kg | 680655 | 243,- PLN | 4015613762043 |

Deska do krojenia chleba KSE475

C120100

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613412795



- Materiał Drewno
Stal szlachetna
- Właściwości Zintegrowana miejsce do odkładania noży
Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga 1,9 kg

Deska do krojenia 40x30 W

A120587

UVP* 74,- PLN

GTIN 4015613690339



- Materiał Polietylen
- Kolor Biały
- Powierzchnia krojenia 400 x 300 mm
- Grubość deski 15 mm
- Wyżłobienie odciekowe Nie
- Właściwości 4 antypoślizgowe stopki gumowe
- wymiary szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga 1,6 kg

Deska do krojenia 48x37 W-RK



Deska do krojenia posiada dwie specjalnie wyprofilowane ranty, które z jednej strony bezpiecznie przytrzymują deskę na powierzchni roboczej, a z drugiej strony zapobiegają ześlizgiwaniu się produktów żywnościowych.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Biały
- Grubość deski 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe Obwodowo
- Rant Tak

| | Powierzchnia krojenia | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------|----------------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia 48x37 W-RK | 415 x 300 mm | szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm | 1,7 kg | A120593 | 98,- PLN | 4015613716084 |
| Deska d krojenia PE, krawędź, biała | 520 x 300 mm | szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm | 2,1 kg | A120588 | 106,- PLN | 4015613405025 |

Deska do krojenia PRO 32x26 W-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 32 x 26 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 290 x 225 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 4 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 1,6 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|---------|----------|---------------|
| Deska do krojenia PRO 32x26 W-R | Biały | A120528 | 70,- PLN | 4015613837512 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 LI-R | Fioletowy | A120537 | 70,- PLN | 4015613837574 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GR-R | żółty | A120532 | 70,- PLN | 4015613837543 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 B-R | Niebieski | A120531 | 70,- PLN | 4015613837536 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 R-R | Czerwony | A120529 | 70,- PLN | 4015613837529 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 BR-R | Brązowy | A120534 | 70,- PLN | 4015613837567 |
| Deska do krojenia PRO 32x26 GE-R | żółty | A120533 | 70,- PLN | 4015613837550 |

Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R



Higiena w centrum uwagi dzięki serii desek do krojenia PRO w formacie 53 x 32 cm – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze zielonym jest przystosowana do krojenia owoców i warzyw.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
- waga: 3,2 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 20 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|---------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia PRO 53x32 W-R | Biały | A120511 | 125,- PLN | 4015613710273 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 LI-R | Fioletowy | A120539 | 125,- PLN | 4015613837598 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R | Zielony | A120512 | 125,- PLN | 4015613712055 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 B-R | Niebieski | A120514 | 125,- PLN | 4015613712079 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 R-R | Czerwony | A120513 | 125,- PLN | 4015613712062 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 BR-R | Brązowy | A120538 | 125,- PLN | 4015613837581 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R | żółty | A120515 | 125,- PLN | 4015613712086 |

Deska do krojenia 60x40 W



Higiena w centrum uwagi dzięki deskom do krojenia w formacie 60 x 40 cm – dostępne w różnych kolorach deski do krojenia, przeznaczone do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia wypieków lub produktów mlecznych jak np. ser.

- Materiał: Polietylen
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 16 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Nie
- Właściwości: 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 3,4 kg



▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



▶ Grubość deski: 16 mm
▶ nadaje się do mycia w zmywarce

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|-----------|---------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia 60x40 W | Biały | A120592 | 149,- PLN | 4015613690346 |
| Deska do krojenia 60x40 LI | Fioletowy | A120527 | 149,- PLN | 4015613837505 |
| Deska do krojenia 60x40 GR | Zielony | A120523 | 149,- PLN | 4015613837475 |
| Deska do krojenia 60x40 B | Niebieski | A120522 | 149,- PLN | 4015613837468 |
| Deska do krojenia 60x40 R | Czerwony | A120521 | 149,- PLN | 4015613837451 |
| Deska do krojenia 60x40 BR | Brązowy | A120526 | 149,- PLN | 4015613837499 |
| Deska do krojenia 60x40 GE | żółty | A120524 | 149,- PLN | 4015613837482 |

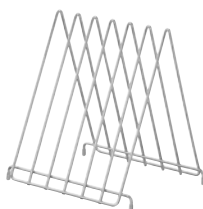
Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722

A120516

UVP* 129,- PLN



Listwa magnetyczna 615AL

A256024

UVP* 82,- PLN

GTIN 4015613724492



Trwała listwa magnetyczna z aluminium zapewni porządek na stanowisku pracy. Noże, nożyczki i inni kuchenni pomocnicy mają od teraz swoje miejsce, a jednocześnie są zawsze pod ręką.

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: nóż, Nożyczki, Przyrządy kuchenne
- Liczba pasków magnetycznych: 2
- Długość pasków magnetycznych: 610 mm
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 620 x gł. 45 x wys. 20 mm
- waga: 0,52 kg

Palnik do flambir 1300GK

A150646

UVP* 94,- PLN

GTIN 4015613783451



Palnik do flambrowania całkiem klasycznie: karmelizacja takich deserów jak crème brûlée czy crêpe Suzette. Ten mały pomocnik roztopi ser, zrumieni potrawę czy pozbawi skórki pomidory lub paprykę.

- Rodzaj gazu Butan
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zakres temperatury do 1300 °C
- Regulowany płomień Tak
- Możliwość uzupełnienia Nie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Wkład gazowy
- Ważna wskazówka Do zasilania konieczny jest wkład gazowy marki Bartscher
- wymiary szer. 190 x gł. 35 x wys. 60 mm
- waga 0,16 kg



► Kartusz gazowy
zob. katalog str 132

Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP* 121,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Rodzaj gazu Gaz do zapalniczek
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zakres temperatury do 1300 °C
- Regulowany płomień Tak
- Możliwość uzupełnienia Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie
- wymiary szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
- waga 0,15 kg



Nóż do kebaba 1000-E06

370158

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613615561



Ustawianie grubości cięcia w elektrycznym nożu do kebaba w zakresie od 0 do 6 milimetrów jest dziecinnie proste. Gładkie ostrze ze stali szlachetnej umożliwia dowolne, precyzyjne i staranne pokrojenie mięsa na drobne kawałki.

- Wersja noża stal nierdzewna
- Ostrze gładkie
- Średnica noża 100 mm
- Grubość cięcia 0 - 6 mm
- Prędkość obrotowa maks. 2560 obr. / min.
- osłona noża Tak
- wersja przewodu zasilającego długość przewodu: 2,8 m
- W zestawie 1 ostrze zapasowe
- 1 ostrzałka
- Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 130 x gł. 190 x wys. 256 mm
- waga 1,4 kg





Sterylicator do noży 9-330

110438

UVP* 1 444,- PLN

GTIN 4015613754888



Higiena i bezpieczeŃstwo: barwiona na czarno szyba chroni przed Ńwiatłem UV, które służy do sterylizacji nawet do 9 noży. Wystarczy zawiesić noże, zamknąć drzwi i ustawić timer.



- wydajność 9 noży
- Maks. długość ostrza 330 mm
- Maks. długość rękojści 145 mm
- Min. czas sterylizacji 30 min.
- Rodzaj sterylizacji Światło UV
- Zawias drzwi Prawo
- Wersja MontaŃ ścienny
- Moc przyłączeniowa 0,016 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 420 x gł. 175 x wys. 610 mm
- waga 8,9 kg



► Sterylne noże dzięki Ńwiatłu UV



► Pojemność: 9 noży
► Maks. długość ostrza: 330 mm
► Maks. długość rękojści: 145 mm



► Wyłącznik bezpieczeŃstwa otwarcia drzwi



► MontaŃ ścienny

Ostrzałka do noży MS310

120558

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziorów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.



- Materiał Tworzywo sztuczne diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
- materiał ostrzałki Kamień ceramiczny
- zastosowanie ostrza gładkie
ostrza zaokrąglone
ostrza ze szlifem falistym
- Moc przyłączeniowa 0,031 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
- waga 1,4 kg



Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP* 55,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP* 29,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP* 63,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywania ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 215,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 25,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 33,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 31,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywanie ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 33,- PLN

Otwieracz do puszek KB565

A120355

UVP* 607,- PLN

GTIN 4015613731247



- materiał noża
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Regulacja wysokości
- Wysokość puszkii maks.
- Wersja

stal nierdzewna
szer. 131 x gł. 294 mm
Tak
565 mm
mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym
grubość blatu maks.: 60 mm
szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
2,1 kg

- wymiary
- waga

Nóż KB565

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

UVP* 117,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

UVP* 113,- PLN

Pojemnik na odpady "Swing"

860003

UVP* 724,- PLN

GTIN 4015613521213



- Pojemność
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
- Właściwości pokrywy
- Właściwości

50 l
Ø 330 mm | Wysokość: 645 mm
Pokrywa uchylna
Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany
Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym
szer. 350 x gł. 350 x wys. 750 mm
6,3 kg

- wymiary
- waga

Kosz na śmieci 56L

860006

UVP* 908,- PLN

GTIN 4015613630670



- Pojemność
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
- Właściwości pokrywy

56 l
Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
Zdejmowana, z uchwytem
Można ją zawiesić z boku pojemnika
4 kółka skrętne
Z uchwytami bocznymi
szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
6,6 kg

- Kółka skrętne
- Właściwości
- wymiary
- waga



Stojak na worki na śmieci 120L

860015

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613802176



- Przystosowane do
- Wersja



- Obsługa
- Kółka skrętne
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Worki na śmieci 120 litrów
Wieszak
Zamknięcie z gumą napinającą
Powierzchnia do odkładania worków na śmieci
Mechanizm naciskowy (przycisk nożny)
2 kółka skrętne z blokadami
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Worek na śmieci
szer. 590 x gł. 500 x wys. 955 mm
4,4 kg



Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wywrzeć piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA

Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: Ręczne czyszczenie intensywnie zanieczyszczonych powierzchni, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 100 x gł. 110 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773346



173278

UVP* 333,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L

- Przystosowane do: do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, Czyszczenie grillów, piekarników i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), Kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp., czyszczenie frytownic, Szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych powierzchni
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 105 x gł. 100 x wys. 300 mm
- waga: 1,1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773353



173280

UVP* 368,- PLN

Środek do usuwania pozostałości ole. F1L

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę, maszyny, urządzenia
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773339



173276

UVP* 215,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

UVP* 192,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613773315



173270

UVP* 333,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F10LXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,5 kg
- GTIN: 4015613767895



173271

UVP* 348,- PLN

Środek czyszczący do pieców ko.-pa. F10L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 230 x gł. 200 x wys. 315 mm
- waga: 11,5 kg
- GTIN: 4015613767925



173279

UVP* 450,- PLN

Środek nabłyszczający F10L

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piece konwekcyjno-parowe z programem nabłyszczania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- wymiary: szer. 220 x gł. 190 x wys. 310 mm
- waga: 10,7 kg
- GTIN: 4015613767901



173272

UVP* 360,- PLN

Odkamieniacz F1L

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Pojemność: 6 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- wymiary: szer. 90 x gł. 63 x wys. 251 mm
- waga: 1 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)
- GTIN: 4015613773322



173277

UVP* 203,- PLN



Słupek do dezynfekcji D1 1170

825024

UVP* 661,- PLN

GTIN 4015613758510



Słupek do dezynfekcji to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu i tacce ociekowej – gwarantuje doskonałą higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
Zestaw montażowy
- Stan przy dostawie 1 cokół
1 słupek
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Dozownik dezynfekcyjny
Tacka ociekowa
- wymiary szer. 300 x gł. 400 x wys. 1 170 mm
- waga 7,4 kg



Słupek higieniczny DH1 1460

850021

UVP* 583,- PLN

GTIN 4015613758466



Słupek higieniczny to idealne rozwiązanie mobilne, które zapewni właściwą higienę rąk szczególnie w strefach wejściowych – bez konieczności montażu do ściany lub podłoża. Słupek higieniczny – dzięki opcjonalnie dostępnemu dozownikowi dezynfekującemu, tacce ociekowej i dyspenserowi rękawiczek – gwarantuje optymalną higienę w branży gastronomicznej i hotelarskiej, na stacjach benzynowych itp.

- Przystosowane do Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Bartscher Tacka ociekowa PS 0,9L-W
Bartscher Dyspenser rękawiczek K10
Zestaw montażowy
- Stan przy dostawie 1 słupek
1 cokół
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Dozownik dezynfekcyjny
Tacka ociekowa
Dyspenser rękawiczek
- wymiary szer. 400 x gł. 400 x wys. 1 462 mm
- waga 10,2 kg

Dyspenser rękawiczek K10



W gastronomii, hotelarstwie, na stacji benzynowej, w codziennej pielęgnacji czy w szpitalu... dyspenser rękawiczek można w prosty sposób zamontować na ścianie w strefie wejściowej lub na stanowiskach pracy. Wbudowana sprężyna zapewnia bezpieczne mocowanie, a także umożliwia zastosowanie mniejszych kartonów.

- Przystosowane do Rękawiczki jednorazowego użytku w standardowym kartonie
- Maks. wymiary kartonu szer. 250 x głęb. 130 x wys. 78 mm



| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-----------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| Dyspenser rękawiczek K10 | 1 karton | szer. 130 x gł. 80 x wys. 251 mm | 0,77 kg | 850023 | 168,- PLN | 4015613758442 |
| Dyspenser rękawiczek K20 | 2 kartony | szer. 260 x gł. 96 x wys. 259 mm | 1,2 kg | 850024 | 192,- PLN | 4015613758688 |
| Dyspenser rękawiczek K30 | 3 kartony | szer. 260 x gł. 95 x wys. 390 mm | 1,7 kg | 850025 | 231,- PLN | 4015613758695 |



Słupek do dezynfekcji XS1 480

850029

UVP* 544,- PLN

GTIN 4015613771182



Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką odciekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W Tak Tak Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wymowana tacka odciekowa Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny szer. 195 x gł. 235 x wys. 470 mm 2,7 kg</p> |



Słupek do dezynfekcji XS2 520

850036

UVP* 505,- PLN

GTIN 4015613771199



Na stole, ladzie lub zamontowany na ścianie – dzięki wąskiej konstrukcji słupek do dezynfekcji z tacką odciekową można umieścić praktycznie wszędzie. Dostępny opcjonalnie dozownik dezynfekcyjny stanowi uzupełnienie zestawu higienicznego, który wyróżnia elegancki design.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Materiał | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W Stal Powlekane proszkowo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Tak Tak Wstępnie przygotowane otwory do montażu ściennego</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wymowana tacka odciekowa Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny szer. 195 x gł. 185 x wys. 520 mm 2,9 kg</p> |



Słupek do dezynfekcji D2 1400

850038

UVP* 857,- PLN

GTIN 4015613771229



Higiena rąk to podstawa zawsze i wszędzie. Dzięki przenośnemu słupkowi do dezynfekcji opcjonalnie dostępny dozownik dezynfekcyjny można umieścić w dowolnym miejscu w strefie wejściowej.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Przystosowane do • Stan przy dostawie • Skład zestawu montażowego | <p>Bartscher Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W Zestaw montażowy 1 cokół 1 słupek</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Materiał | <p>Stal Powlekane proszkowo</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dozownik dezynfekcyjny • Zintegrowana tacka odciekowa • właściwości | <p>Tak Tak 4 wstępnie przygotowane otwory w stopie</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>Wymowana tacka odciekowa Materiał mocujący</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Nie wchodzi w zakres dostawy • wymiary • waga | <p>Dozownik dezynfekcyjny szer. 220 x gł. 225 x wys. 1 400 mm 9,4 kg</p> |

Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W



0,9L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwładnym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

- Materiał Aluminium
Polipropylen
- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie



► Możliwość zamknięcia

| | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|--|---------|---------------|-----------|---------------|
| Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W | 0,9 litra | szer. 95 mm gł. 225 mm wys. 310 mm | 0,67 kg | 850019 | 153,- PLN | 4015613704746 |
| Dozownik dezynfekcyjny PS 1L-W | 1 litr | szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm | 0,83 kg | 850048 | 293,- PLN | 4015613761909 |



Dozownik dezynfekcyjny IRS 1L-W

850027

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613759012



1L

Dozownik dezynfekcyjny – dzięki czujnikowi podczerwieni – zapewnia bezdotykową dezynfekcję rąk, która jest wyjątkowo higieniczna i łatwa dla użytkownika. Regulowane dozowanie umożliwia stosowanie wszelkich środków do dezynfekcji rąk w płynie przy zachowaniu wysokiej ekonomiczności.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność 1 litr
- Obsługa Bezdotykowa (czujnik podczerwieni)
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Możliwość zamknięcia Tak
- W zestawie 1 klucz
Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Baterie
Napełnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 114 x wys. 262 mm
- waga 0,73 kg



- Dozowanie:
- możliwość 2-stopniowej regulacji
- 0,4 - 0,8 ml lub 0,8 - 1,6 ml



► Możliwość zamknięcia

Wyposażenie dodatkowe

SKINTASTIC® LEOCID SEPT P7

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny
- Format: Butelka euro (1.000 ml)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie
- właściwości: Środek bakteriobójczy zgodnie z DIN EN 1276, Środek drożdżobójczy zgodnie z DIN EN 1650, Środek mykobakteriobójczy zgodnie z DIN EN 14348, Środek ograniczenie wirusobójczy zgodnie z DIN EN 14476, Nieperfumowany
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 70 x gł. 90 x wys. 210 mm
- waga: 0,9 kg
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- GTIN: 4029888031315

173084

UVP* 661,- PLN



Tacka ociekowa PS 0,9L-W

- Przystosowane do: Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W
Dozownik mydła PS 0,9L-W
- Materiał: Stal szlachetna, Polipropylen
- wymiary: szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613699431

850018

UVP* 74,- PLN



Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP* 129,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

Wygodne użytkowanie, niezawodność i ponadczasowy design

1L

- Pojemność 1 l
- Kontrola poziomu napełnienia Wziernik
- Obsługa Ręcznie
- W zestawie Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie
- wymiary szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
- waga 0,5 kg

Dozownik mydła PS 0,9L-W



0,9L

Do higienicznego pobierania powszechnie dostępnych płynów dzięki obsłudze jedną ręką lub łokciem

- Nadaje się do butelek euro 1000 ml
- Kontrola poziomu napełnienia Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Obsługa Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
- Nie wchodzi w zakres dostawy Ręcznie
Napełnianie



850049

► Możliwość zamknięcia

| | Materiał | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|---------------------------|-----------|--|---------|---------|-----------|---------------|
| Dozownik mydła PS 0,9L-W | Aluminium | 0,9 l | szer. 95 mm gł. 222 mm wys. 330 mm | 0,65 kg | 850008 | 149,- PLN | 4015613588599 |
| Dozownik mydła PS 1L-W | Aluminium Polipropylen | 1 l | szer. 93 mm gł. 200 mm wys. 330 mm | 0,84 kg | 850049 | 293,- PLN | 4015613762302 |





Podajnik do ręczników papierowych ILZF20

850057

UVP* 153,- PLN

GTIN 4015613829005



Osuszanie rąk z zachowaniem maksymalnej higieny dla każdego. Dozownik ręczników papierowych można szybko i łatwo wyposażyć w składane ręczniki papierowe w standardowych formatach. Niezależnie od tego, czy chodzi o restauracje, bary, zmywalnie czy branżę hotelarską, dozownik ręczników papierowych jest używany, a ręczniki papierowe są usuwane kawałek po kawałku.

- Zagięcia papieru
 - Kontrola poziomu napełnienia
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - wymiary
 - waga
- Składanie naprzemienne
 - Składanie w zygzak
 - Składanie warstwowe
 - Można stosować typowe ręczniki składane
 - Otwór z przodu
 - Wyposażenie od góry
 - Materiał mocujący
 - Napełnianie
 - szer. 270 x gł. 130 x wys. 130 mm
 - 0,99 kg



Podajnik do ręczników papierowych ILZF10

850006

UVP* 264,- PLN

GTIN 4015613536958



Zapewnia proste i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych. Dozownik wyposażony w standardowe ręczniki składane doskonale nadaje się do zastosowań w łazienkach publicznych, np. w gastronomii, hotelarstwie, na lotniskach, a także w firmach.

- Zagięcia papieru
 - Kontrola poziomu napełnienia
 - Możliwość zamknięcia
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Nie wchodzi w zakres dostawy
 - wymiary
 - waga
- Można stosować typowe ręczniki składane
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
 - Szczelina do kontroli napełnienia
 - Tak
 - Uzupełnianie przez przednią klapę
 - Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
 - Napełnianie
 - szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
 - 1,9 kg



Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP* 372,- PLN

GTIN 4015613459592



- Materiał
 - Temperatura powietrza
 - Wydajność powietrza
 - Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga
- Tworzywo sztuczne
 - Ok. 60 °C
 - 53 l / sek.
 - Tak
 - 1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
 - Materiał mocujący
 - 2,1 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
 - 2,6 kg



Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP* 818,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk z czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego włączenia/wyłączenia jest wyposażona w wysokowydajnościową dyszę powietrza, umożliwiającą szybkie i dokładne suszenie rąk.

| | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Temperatura powietrza | Ok. 80 °C |
| • Wydajność powietrza | 31,67 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,35 kW 230 V 50-60 Hz |
| • wymiary | szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm |
| • waga | 3,6 kg |



Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP* 1 053,- PLN

GTIN 4015613482019



| | |
|--|-----------------------------------|
| • Temperatura powietrza | Ok. 60 °C |
| • Wydajność powietrza | 58 l / sek. |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 60 sekund |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 2,3 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm |
| • waga | 4,8 kg |



Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

850002

UVP* 3 009,- PLN

GTIN 4015613610665



Dysze powietrza o wysokiej wydajności umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk. Ta efektywna metoda suszenia jest nie tylko higieniczna, ale również ekonomiczna.

| | |
|--|-----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne Lakierowana |
| • Temperatura powietrza | Równe temperaturze otoczenia |
| • Wydajność powietrza | 47 l / sek. |
| • Czas suszenia maks. | Ok. 30 sekund |
| • Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR | Tak |
| • W zestawie | Materiał mocujący |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm |
| • waga | 10,2 kg |



Oczyszczacz powietrza w pomieszc. W4000

850200

UVP* 775,- PLN

GTIN 4015613769356



Wykorzystując maksymalną wydajność powietrza na poziomie 400 m³/h, oczyszczacz W4000 oczyszcza powietrze z wirusów, alergenów i zapachów. Różne kolory pierścienia LED informują o aktualnej jakości powietrza, a ponadto zapewniają barwne światło w pomieszczeniu.



- Przystosowane do Pomieszczenia do 40 m²
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Ilość filtrów 1
- Maksymalna wydajność powietrza 400 m³/h
- Możliwość regulacji ilości powietrza 3 stopnie
- Czyszczenie powietrzem Z użyciem światła UV
- Czujnik jakości powietrza Tak
- Wskaźnik jakości powietrza Wyświetlacz cyfrowy
- Pierścień świetlny LED, różne kolory 2, 4 lub 8 godzin
- ustawianie czasu 0,05 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 300 x gł. 270 x wys. 565 mm
- wymiary 5 kg
- waga

Filtr HEPA W4000

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PP, PET)
- Klasa filtra: HEPA H13
- Żywotność: 2.200 godzin pracy urządzenia
- wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 260 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613770536



850210

UVP* 153,- PLN



- ▶ Podwójne wskazanie jakości powietrza
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy
- ▶ Pierścień świetlny LED, różne kolory

Ostona higieniczna 1000PGLD



Przy kasie, w recepcji, kiosku lub barze szybkiej obsługi, jak i podczas rozmów z klientami w branży usługowej – złożenie i ustawienie osłony higienicznej zajmuje dosłownie chwilę, a dzięki okienku jej zastosowanie jest jeszcze bardziej uniwersalne.

- Materiał Pleksiglas
- Wersja Z okienkiem
- Przezroczyste
- Zaokrąglone narożniki
- Z 2 nóżkami (szkło akrylowe), możliwość zamocowania w 2 pozycjach
- Ostona przystosowana do montażu sufitowego (otwory)
- Przystosowane do Witryny (strefa stojąca)
- Stoły (strefa siedząca)
- do montażu sufitowego
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)



- ▶ Z praktycznym okienkiem
- ▶ wymiary: szer. 250 x wys. 120 mm



- ▶ Materiał osłony higienicznej
- ▶ szkło akrylowe



- ▶ Z 2 nóżkami
- ▶ szkło akrylowe
- ▶ możliwość zamocowania w 2 pozycjach

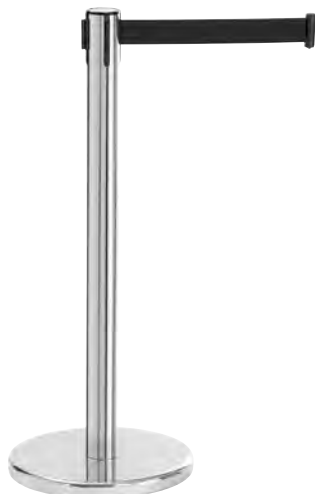
| | Wymiary okienka | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------|-------------------------|-------------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| 1000PGLD | szer. 250 x wys. 120 mm | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 900 mm | 4,6 kg | 850033 | 505,- PLN | 4015613759715 |
| 1500PGLD | Szer. 400 x wys. 200 mm | szer. 1 500 x gł. 300 x wys. 900 mm | 8,5 kg | 850035 | 775,- PLN | 4015613761336 |

Stojak odgradzający 1800

603101

UVP* 176,- PLN

GTIN 4015613757865



Poręczny stojak odgradzający dla większego bezpieczeństwa i porządku – taśma odgradzająca o długości 1,8 metra, 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa zapewnią bezpieczne, uniwersalne i dopasowane do indywidualnych potrzeb zastosowanie w każdym miejscu.

- Wersja Urządzenie stojące
- Materiał taśmy Nylon
- Długość taśmy 1,8 m
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 3
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Właściwości Rozwijana taśma
- Wazna wskazówka Rozmiar nogi: Ø 360 mm
 - wymiary Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000
 - waga szer. 360 x gł. 360 x wys. 915 mm



▶ Taśma odgradzająca w wersji stojącej



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ długość: 1,8 metra
▶ kolor: czarny



▶ 3 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

Taśma odgradzająca montaż ściennego 2000



Do wykorzystania zarówno jako system kierowania ruchem osób na lotniskach lub eventach, jak i do odgradzania poszczególnych stref w supermarketach, na stacjach benzynowych oraz w branży gastronomicznej. Bezpieczne użytkowanie zapewnia taśma odgradzająca o długości 2/3 metrów, 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy oraz zamek bezpieczeństwa.

- Wersja Montaż ścienny
- Materiał taśmy Nylon
- Automatyczne zwijanie taśmy Tak
- Liczba elementów mocowania taśmy 2
- Zamek bezpieczeństwa Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Materiał mocujący
- Wazna wskazówka Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu: stojak odgradzający 1800, taśma odgradzająca do montażu ściennego 2000 lub taśma odgradzająca do montażu ściennego 3000



▶ Taśma odgradzająca do montażu ściennego



▶ Rozwijana taśma z nylonu
▶ kolor: czarny



▶ 2 zintegrowane elementy mocowania taśmy odgradzającej



▶ Z zamkiem bezpieczeństwa

| | Długość taśmy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------|---------------|----------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 2000 | 2 m | szer. 90 x gł. 115 x wys. 126 mm | 0,45 kg | 603102 | 90,- PLN | 4015613757889 |
| 3000 | 3 m | szer. 91 x gł. 115 x wys. 132 mm | 0,47 kg | 603103 | 98,- PLN | 4015613757896 |

Lampy owadobójcze



Lampa owadobójcza IV-48

300351

UVP* 333,- PLN

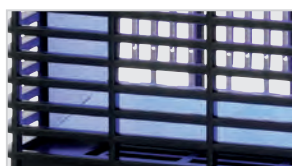
GTIN 4015613762371



Niechemiczna lampa owadobójcza do pomieszczeń wyróżnia się dużym promieniem działania oraz trwałą i oszczędną technologią LED.



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Promień działania ok. 15 m
- Napięcie siatki 4.000 V
- Wydajność świetlna 13 W, UV-A-LED
- Wersja Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
- Ważna wskazówka Zawieszka przystosowana do montażu sufitowego, tańcuszek nie znajduje się w zestawie
- Moc przyłączeniowa 0,01 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 485 x gł. 100 x wys. 263 mm
- waga 1,9 kg



- ▶ Oszczędna praca dzięki nowoczesnej technologii LED
- ▶ Moc światła: 13 W, UV-A-LED



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Łatwo wyjmowana szuflada



- ▶ Wersja:
 - ▶ urządzenie sufitowe
 - ▶ urządzenie stojące

Lampa owadobójcza IV-22



Owady są zabijane prądem elektrycznym i wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady – bez użycia chemii.



- Materiał
- Napięcie siatki
- Wersja

Tworzywo sztuczne
2.000 - 2.200 V
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch

- W zestawie



| | Promień działania | Wydajność świetlna | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------|-------------------|---------------------------|-------------------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| IV-22 | 6-8 m | 2 x 6 W, świetlówka UV-A | 0,024 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 265 mm gł. 95 mm wys. 265 mm | 2,1 kg | 300306 | 192,- PLN | 4015613534138 |
| IV-36 | 10 m | 2 x 10 W, świetlówka UV-A | 0,033 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 390 mm gł. 95 mm wys. 305 mm | 2,8 kg | 300314 | 297,- PLN | 4015613534152 |
| IV-65 | 12 m | 2 x 20 W, świetlówka UV-A | 0,045 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 645 mm gł. 100 mm wys. 365 mm | 3,7 kg | 300317 | 399,- PLN | 4015613534169 |



Wyposażenie dodatkowe

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 20,- PLN

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 23,- PLN

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 588 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 31,- PLN



Pałapka na owady IF-50

300370

UVP* 231,- PLN

GTIN 4015613807171



Wykonana ze stali szlachetnej, wysokiej jakości pałapka na owady może być używana jako urządzenie stojące lub montowane na ścianie – całkowicie według potrzeb.



Połączenie świetlówki UV-A i folii przylepnej usuwa owady cicho, oszczędnie i skutecznie.

- Materiał Aluminium
Szczotkowane
- Promień działania 5 m
- Wydajność świetlna 1 x 7 W, świetlówka UV-A
- W zestawie 1 folia przylepna
- Wersja Urządzenie stojące
- Moc przyłączeniowa Montaż ścienny
- wymiary 0,007 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 235 x gł. 115 x wys. 305 mm

Folia przylepna IF-50

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 240 x gł. 1 x wys. 265 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613822044

300372

UVP* 59,- PLN

Świetlówka UV-A 7 W

- Wydajność świetlna: 1 x 7 W / UV-A
- wymiary: szer. 54 x gł. 54 x wys. 170 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613822037

300371

UVP* 59,- PLN



Pałapka na owady IF-92

300323

UVP* 270,- PLN

GTIN 4015613655413



Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się przed nim folii przylepnej.



- Materiał Stal
Lakierowana
- Promień działania 9 m
- Wydajność świetlna 1 x 20 W, źródło światła UV-A
- Wersja Montaż ścienny
- W zestawie 1 folia przylepna
- Moc przyłączeniowa Materiał mocujący
- wymiary 0,02 kW | 230 V | 50/60 Hz
- waga szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

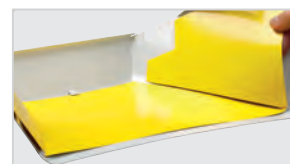
UVP* 74,- PLN

Świetlówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP* 55,- PLN





Pałapka na owady IF-150

300350

UVP* 309,- PLN

GTIN 4015613762357



Bezgroźna i higieniczna pałapka na owady o dużym promieniu działania przyciąga owady dzięki światłu UV. Owady przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej, którą można łatwo wymienić.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
ok. 15 m
1 x 36 W, świetłówka UV-A
Montaż ścienny
1 folia przylepna
0,036 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 476 x gł. 80 x wys. 280 mm
1,8 kg

Folia przylepna IF-150

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 270 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4015613801971

300352

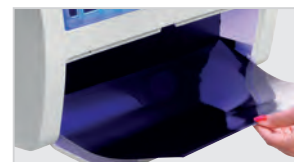
UVP* 113,- PLN

Świetłówka UV-A 36 W

- Wydajność świetlna: 36 W / UV-A
- wymiary: szer. 24 x gł. 416 x wys. 43 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613811857

300353

UVP* 43,- PLN



Pałapka na owady IF-100

300321

UVP* 567,- PLN

GTIN 4015613638195



Bezpieczna, bezgroźna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do znajdującej się za nim folii przylepnej.



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
10 m
2 x 15 W, świetłówka UV-A
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
2 folie przylepne
Materiał mocujący
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
2,4 kg

Folia przyl. IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP* 110,- PLN

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 445 x wys. 25 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP* 29,- PLN



Suszarka hotelowa 1600S



W pokojach hotelowych, pensjonatach, schroniskach młodzieżowych lub w kajutach – dzięki eleganckiemu, czarnemu designowi suszarka hotelowa wzbogaci wystrój każdego wnętrza. Długi przewód spiralny zapewnia wysoką elastyczność przy wyborze miejsca do montażu na ścianie.

- Materiał
- Regulacja strumienia powietrza
- Regulacja temperatury

- Powietrze zimne
- Klasa ochrony
- Przycisk wł./wył.

- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

Tworzywo sztuczne
3-stopniowo
Możliwość regulacji za pomocą strumienia powietrza

Tak

2

Tak

Na uchwycie

Montaż ścienny

Materiał mocujący

Uchwyt ścienny

1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz



| | Gniazdo gólaraki | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|------------------|---|--------|---------------|-----------|---------------|
| Suszarka hotelowa 1600S | nie | szer. 245 mm gł. 185 mm wys. 110 mm | 0,8 kg | 850041 | 164,- PLN | 4015613761572 |
| Suszarka hotelowa 1600SR | Tak | szer. 265 mm gł. 205 mm wys. 105 mm | 1,2 kg | 850042 | 176,- PLN | 4015613761589 |



Urządzenie do czyszczenia butów

120109

UVP* 489,- PLN

GTIN 4015613544328



Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku

- Materiał
- Skład wyposażenia

- Uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal

Powlekane proszkowo

3 cichobieżne szczotki obrotowe

1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń

2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów

Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)

Tak

0,12 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm

6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

UVP* 270,- PLN



SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 0 | | 100457 | 400 | 103063 | 198 | 105760 | 140 | 105991S | 137 | 109472 | 285 |
| 099985 | 276 | 100524 | 100 | 103064 | 198 | 105761 | 140 | 105994 | 143 | 109474 | 285 |
| 099989 | 273 | 100528 | 100 | 103065 | 197 | 105762 | 140 | 105995 | 143 | 109518 | 273 |
| 099996 | 273 | 100532 | 100 | 103067 | 198 | 105763 | 140 | 105996 | 195 | 109547 | 273 |
| 1 | | 100533 | 126 | 103069 | 197 | 105764 | 54 | 105997 | 145 | 109559 | 278 |
| 100047 | 173 | 100534 | 99 | 103076 | 199 | 105765 | 54 | 105999 | 132 | 109562 | 273 |
| 100048 | 173 | 100611 | 13 | 103079 | 199 | 105769 | 140 | 1061533 | 128 | 109640 | 266 |
| 100054 | 173 | 100925 | 103 | 103122 | 198 | 105770 | 140 | 1061933 | 128 | 109641 | 266 |
| 100058 | 173 | 100927 | 105 | 104049 | 255 | 105780 | 73 | 106202 | 129 | 109688 | 272 |
| 100061 | 172 | 100928 | 105 | 104050 | 255 | 105800 | 143 | 106206 | 129 | 109740 | 279 |
| 100062 | 172 | 101094 | 272 | 104304 | 255 | 105804 | 17 | 106210 | 129 | 109741 | 279 |
| 100067 | 172 | 101402 | 119 | 104306 | 255 | 105817 | 55 | 106217 | 128 | 109742 | 279 |
| 100080 | 352 | 101404 | 119 | 1043613 | 157 | 105820 | 135 | 106219 | 128 | 109743 | 279 |
| 100082 | 254 | 1014113 | 119 | 1043623 | 157 | 105821 | 138 | 1062213 | 129 | 109745 | 280 |
| 100083 | 254 | 101412 | 119 | 104457 | 157 | 105827 | 136 | 106228 | 129 | 109746 | 280 |
| 100085 | 352 | 101413 | 119 | 104458 | 157 | 105829 | 139 | 106229 | 129 | 109747 | 280 |
| 100197 | 155 | 101419 | 119 | 104500 | 157 | 105837 | 138 | 1062303 | 129 | 109749 | 280 |
| 100211 | 156 | 101530 | 118 | 104501 | 157 | 105840 | 144 | 1062503 | 129 | 109847 | 305 |
| 100273 | 155 | 101533 | 118 | 104523 | 256 | 105843 | 137 | 106576 | 84 | 109848 | 305 |
| 100282 | 154 | 101535 | 118 | 104538 | 256 | 105843S | 137 | 107273 | 65 | 109849 | 305 |
| 100292 | 155 | 101546 | 96 | 104548 | 256 | 105848 | 135 | 107274 | 65 | 109857 | 304 |
| 100373 | 154 | 101547 | 97 | 104583 | 256 | 1058503 | 132 | 107276 | 65 | 109864 | 305 |
| 100374 | 154 | 101548 | 96 | 104593 | 256 | 105854 | 139 | 107277 | 65 | 109865 | 300 |
| 100404 | 71 | 101552 | 96 | 104609 | 253 | 105858 | 139 | 107278 | 65 | 109877 | 286 |
| 100405 | 71 | 101554 | 97 | 104636 | 253 | 105859 | 138 | 107279 | 65 | 109878 | 286 |
| 100406 | 71 | 101560 | 118 | 104904 | 134 | 105860 | 136 | 107289 | 65 | 109879 | 304 |
| 100407 | 71 | 101563 | 118 | 104906 | 134 | 105862 | 142 | 107290 | 64 | 109881 | 304 |
| 100408 | 71 | 101565 | 118 | 104907 | 134 | 105864 | 194 | 107291 | 65 | 109884 | 285 |
| 100412 | 84 | 101566 | 118 | 104913 | 134 | 105865 | 194 | 107300 | 64 | 109885 | 285 |
| 100413 | 84 | 101607 | 119 | 104922 | 149 | 105866 | 196 | 107301 | 62 | 109886 | 286 |
| 100416 | 84 | 101863 | 369 | 104923 | 149 | 105867 | 194 | 107302 | 63 | 109887 | 286 |
| 100417 | 84 | 101864 | 368 | 1051403 | 56 | 105868 | 194 | 107303 | 63 | 109888 | 286 |
| 100425 | 84 | 101865 | 368 | 1051503 | 56 | 105871 | 146 | 107304 | 63 | 109889 | 285 |
| 100426 | 84 | 101866 | 368 | 1051603 | 56 | 105872 | 146 | 107305 | 63 | 109898 | 304 |
| 100427 | 84 | 101867 | 368 | 105198 | 57 | 105873 | 146 | 107306 | 63 | 109940 | 279 |
| 100428 | 84 | 101868 | 369 | 1051993 | 57 | 105874 | 146 | 107307 | 63 | 109952 | 285 |
| 100440 | 400 | 101869 | 369 | 1052103 | 58 | 105890 | 147 | 107308 | 63 | 109960 | 279 |
| 100441 | 400 | 101915 | 366 | 1052303 | 58 | 105893 | 141 | 107309 | 63 | 110036 | 24 |
| 100442 | 400 | 101916 | 367 | 1053103 | 58 | 105922 | 141 | 107310 | 63 | 110159 | 236 |
| 100445 | 400 | 101917 | 367 | 105321 | 133 | 105926 | 137 | 109251 | 278 | 110256 | 203 |
| 100446 | 400 | 101918 | 161 | 105325 | 55 | 105927 | 135 | 109325 | 272 | 110257 | 203 |
| 100447 | 400 | 101923 | 366 | 105343 | 55 | 105929 | 145 | 109326 | 272 | 110270 | 214 |
| 100448 | 400 | 101929 | 161 | 1054503 | 57 | 105936S | 136 | 109327 | 272 | 110271 | 214 |
| 100449 | 400 | 101932 | 102 | 1054513 | 56 | 1059503 | 132 | 109329 | 272 | 110272 | 214 |
| 100450 | 400 | 101933 | 367 | 105452 | 56 | 105978 | 143 | 109330 | 282 | 110273 | 214 |
| 100451 | 400 | 101939 | 367 | 105453 | 56 | 105981 | 145 | 109342 | 276 | 110274 | 214 |
| 100452 | 400 | 101954 | 368 | 1054603 | 57 | 105984 | 142 | 109343 | 276 | 110275 | 215 |
| 100453 | 400 | 101955 | 368 | 105731 | 147 | 105985 | 142 | 109344 | 276 | 110276 | 215 |
| 100454 | 400 | 101956 | 368 | 105732 | 144 | 105986 | 144 | 109349 | 277 | 110278 | 215 |
| 100456 | 400 | 101957 | 368 | 1057503 | 132 | 105991 | 137 | 109470 | 285 | 110279 | 215 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 110311 | 272 | 110884 | 205 | 114296 | 188 | 1152273 | 21 | 117921 | 92 | 120349 | 378 |
| 110312 | 272 | 110884MA | 205 | 114356 | 192 | 1152293 | 21 | 117922 | 89 | 120350 | 378 |
| 110317 | 272 | 110885 | 206 | 114357 | 192 | 115245 | 19 | 117923 | 91 | 120351 | 379 |
| 110318 | 272 | 110885MA | 206 | 114360 | 193 | 115805 | 17 | 117925 | 94 | 120352 | 379 |
| 110335 | 213 | 110886 | 207 | 114361 | 193 | 116005 | 80 | 117926 | 94 | 120353 | 378 |
| 110350 | 260 | 110886MA | 207 | 114362 | 193 | 116009 | 80 | 117927 | 94 | 120358 | 379 |
| 110360 | 262 | 110887 | 207 | 114366 | 193 | 116011 | 80 | 117928 | 94 | 120400 | 375 |
| 110361 | 262 | 110887MA | 207 | 114367 | 195 | 116012 | 81 | 117930 | 93 | 120558 | 407 |
| 110362 | 262 | 110888 | 208 | 114371 | 192 | 116016 | 81 | 117931 | 93 | 120578 | 151 |
| 110400 | 260 | 110888MA | 208 | 115005 | 18 | 116019 | 81 | 117932 | 93 | 120579 | 151 |
| 110410 | 216 | 110894 | 206 | 115007 | 18 | 116111 | 83 | 117933 | 93 | 120582 | 151 |
| 110414 | 216 | 110894MA | 206 | 115058 | 17 | 116299V | 80 | 117934 | 93 | 120599 | 151 |
| 110420 | 216 | 110903 | 208 | 115059 | 17 | 116550 | 74 | 117935 | 92 | 120709 | 391 |
| 110422 | 216 | 110904 | 209 | 115069 | 81 | 116622 | 75 | 117936 | 92 | 120710 | 391 |
| 110431 | 284 | 110905 | 209 | 115071 | 81 | 116726 | 75 | 117937 | 92 | 120751 | 66 |
| 110432 | 284 | 111678 | 266 | 115075 | 81 | 116728 | 75 | 117938 | 92 | 120752 | 67 |
| 110434 | 284 | 111680 | 266 | 115076 | 83 | 116731 | 75 | 117939 | 93 | 120753 | 67 |
| 110435 | 284 | 112020 | 24 | 115079 | 81 | 117002 | 83 | 117940 | 93 | 120758 | 66 |
| 110436 | 284 | 112021 | 24 | 115083 | 71 | 117051 | 80 | 117941 | 93 | 120770 | 67 |
| 110437 | 284 | 112022 | 24 | 115084 | 71 | 117052 | 80 | 117945 | 86 | 120773 | 66 |
| 110438 | 407 | 112023 | 24 | 115085 | 73 | 117053 | 80 | 117946 | 86 | 120774 | 67 |
| 110461 | 264 | 112025 | 24 | 115086 | 71 | 117100 | 83 | 117947 | 92 | 120775 | 66 |
| 110462 | 264 | 112026 | 24 | 115090 | 18 | 117262 | 82 | 117948 | 86 | 120776 | 67 |
| 110463 | 264 | 112030 | 24 | 115095 | 18 | 117263 | 82 | 120109 | 424 | 120777 | 67 |
| 110500 | 260 | 112031 | 24 | 115099 | 19 | 117264 | 82 | 120178 | 383 | 120789 | 68 |
| 110530 | 262 | 112035 | 24 | 1151023 | 18 | 117265 | 82 | 120198 | 383 | 120792 | 83 |
| 110531 | 262 | 112081 | 191 | 1151033 | 18 | 117623 | 76 | 120302 | 377 | 120840 | 380 |
| 110532 | 262 | 112101 | 191 | 115107 | 21 | 117650 | 77 | 120307 | 377 | 120879 | 69 |
| 110540 | 264 | 112121 | 24 | 115108 | 21 | 117672 | 79 | 120308 | 377 | 121782 | 74 |
| 110541 | 264 | 112122 | 191 | 115109 | 21 | 117712 | 80 | 120309 | 377 | 122150 | 397 |
| 110542 | 264 | 112141 | 191 | 115111 | 23 | 117723 | 78 | 120310 | 377 | 122151 | 397 |
| 110625 | 281 | 112161 | 191 | 115112 | 23 | 117725 | 76 | 120311 | 377 | 122152 | 398 |
| 110626 | 281 | 112181 | 191 | 115113 | 23 | 117727 | 76 | 120312 | 377 | 122153 | 398 |
| 110630 | 281 | 112201 | 191 | 115114 | 24 | 117730 | 76 | 120313 | 377 | 122160 | 397 |
| 110644 | 268 | 114000 | 190 | 1151143 | 17 | 117731 | 78 | 120314 | 377 | 122161 | 397 |
| 110645 | 268 | 114001 | 190 | 115115 | 22 | 117741 | 78 | 120315 | 377 | 122162 | 398 |
| 110666 | 270 | 114002 | 190 | 115116 | 23 | 117761 | 77 | 120316 | 377 | 122163 | 398 |
| 110668 | 270 | 114003 | 190 | 115120 | 21 | 117762 | 77 | 120325 | 376 | 122180 | 397 |
| 110677 | 274 | 114004 | 190 | 115129 | 171 | 117763 | 77 | 120327 | 378 | 122181 | 397 |
| 110690 | 275 | 114005 | 190 | 115131 | 95 | 117764 | 79 | 120328 | 376 | 122190 | 397 |
| 110691 | 275 | 114006 | 190 | 115133 | 95 | 117765 | 79 | 120331 | 378 | 122191 | 397 |
| 110692 | 275 | 114258 | 189 | 115137 | 19 | 117766 | 79 | 120332 | 378 | 122192 | 398 |
| 110693 | 275 | 114263 | 189 | 115138 | 23 | 117781 | 78 | 120333 | 379 | 122193 | 398 |
| 110694 | 275 | 114267 | 188 | 115141 | 19 | 117900 | 89 | 120334 | 379 | 122212 | 398 |
| 110765 | 274 | 114270 | 188 | 115155 | 20 | 117901 | 89 | 120337 | 379 | 122213 | 398 |
| 110872 | 248 | 114271 | 187 | 115157 | 20 | 117902 | 89 | 120338 | 379 | 122222 | 397 |
| 110873 | 248 | 114272 | 189 | 1151580 | 20 | 117905 | 91 | 120339 | 379 | 122223 | 397 |
| 110874 | 248 | 114273 | 187 | 1151583 | 20 | 117906 | 91 | 120341 | 379 | 122240 | 397 |
| 110881 | 204 | 114274 | 187 | 1151593 | 20 | 117907 | 91 | 120342 | 379 | 122241 | 397 |
| 110881MA | 204 | 114275 | 187 | 115204 | 22 | 117910 | 87 | 120344 | 378 | 122250 | 398 |
| 110882 | 204 | 114277 | 187 | 115205 | 22 | 117911 | 87 | 120345 | 379 | 122251 | 398 |
| 110882MA | 204 | 114278 | 187 | 1152103 | 22 | 117912 | 87 | 120346 | 379 | 122280 | 398 |
| 110883 | 205 | 114279 | 187 | 1152113 | 22 | 117913 | 87 | 120347 | 379 | 122281 | 398 |
| 110883MA | 205 | 114282 | 188 | 1152263 | 21 | 117920 | 92 | 120348 | 379 | 125502 | 183 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-----------|--------|---------|--------|
| 125503 | 183 | 1315113 | 13 | 150121 | 148 | 162651 | 116 | 174276 | 384 | 1930311 | 59 |
| 125504 | 183 | 131514 | 13 | 150145 | 316 | 162653 | 116 | 174301 | 384 | 193036 | 59 |
| 125525 | 217 | 131515 | 13 | 150146 | 318 | 162826 | 113 | 174302 | 386 | 1930511 | 59 |
| 125526 | 217 | 1315213 | 13 | 150148 | 319 | 162827 | 113 | 174303 | 386 | 193062 | 59 |
| 125527 | 217 | 1315563 | 10 | 150151 | 320 | 162900 | 115 | 174304 | 386 | 2 | |
| 125540 | 218 | 1317003 | 13 | 150159 | 320 | 162906 | 115 | 174520 | 167 | 200043 | 308 |
| 125540V1 | 218 | 131723 | 11 | 150176 | 320 | 162910 | 115 | 174600 | 71 | 200049 | 312 |
| 125540V2 | 218 | 131734 | 11 | 150182 | 321 | 162912 | 115 | 181134 | 349 | 200054 | 310 |
| 125543 | 219 | 1317433 | 11 | 150184 | 316 | 165103 | 110 | 181137 | 349 | 200057 | 313 |
| 125543V1 | 219 | 1317463 | 11 | 150186 | 317 | 165118 | 114 | 190014 | 289 | 200058 | 313 |
| 125543V2 | 219 | 131760 | 12 | 150187 | 318 | 165119 | 114 | 190015250 | 289 | 200059 | 313 |
| 125544 | 219 | 131764 | 10 | 150188 | 318 | 165122 | 115 | 190031 | 297 | 200061 | 309 |
| 125544V1 | 219 | 131770 | 12 | 150189 | 320 | 165521 | 111 | 190052 | 296 | 200063 | 311 |
| 125544V2 | 219 | 131800 | 11 | 150191 | 320 | 165522 | 111 | 190060 | 300 | 200065 | 312 |
| 125614 | 183 | 131850 | 11 | 150193 | 321 | 165523 | 111 | 190065 | 289 | 200069 | 309 |
| 125624 | 183 | 131905 | 13 | 150195 | 321 | 165524 | 115 | 190068 | 300 | 200073 | 310 |
| 125628 | 183 | 131915 | 13 | 150197 | 317 | 165525 | 115 | 190079 | 301 | 200085 | 309 |
| 125631 | 184 | 131924 | 15 | 150310 | 133 | 165527 | 113 | 190080 | 295 | 200086 | 310 |
| 125631V1 | 184 | 131925 | 15 | 150320 | 133 | 165528 | 111 | 190083 | 301 | 200095 | 306 |
| 125631V2 | 184 | 131926 | 15 | 150340 | 148 | 165530 | 112 | 190085 | 301 | 200096 | 306 |
| 125633 | 185 | 131940 | 15 | 150528 | 152 | 173031 | 208 | 190086 | 298 | 200108 | 306 |
| 125633V1 | 185 | 131944 | 15 | 150529 | 153 | 173060 | 84 | 190087 | 300 | 200111 | 306 |
| 125633V2 | 185 | 131946 | 15 | 150533 | 152 | 173074 | 272 | 190108 | 292 | 200119 | 313 |
| 125634 | 185 | 131954 | 15 | 150538 | 152 | 173084 | 415 | 190114 | 292 | 200120 | 306 |
| 125634V1 | 185 | 132060 | 15 | 1505393 | 153 | 173270 | 273 | 190116 | 292 | 200121 | 306 |
| 125634V2 | 185 | 132115 | 14 | 150606 | 51 | 173271 | 273 | 190117 | 292 | 200127 | 308 |
| 130115 | 364 | 132125 | 14 | 150678 | 123 | 173272 | 273 | 190129 | 289 | 200128 | 308 |
| 130116 | 364 | 132255 | 14 | 150687 | 84 | 173276 | 208 | 190133 | 292 | 2002010 | 105 |
| 130117 | 364 | 132257 | 14 | 150958 | 51 | 173277 | 289 | 190139 | 315 | 2002018 | 106 |
| 130118 | 364 | 132260 | 108 | 150959 | 53 | 173278 | 411 | 190153 | 293 | 2002020 | 105 |
| 130130 | 365 | 132261 | 108 | 150960 | 53 | 173279 | 80 | 190154 | 293 | 2002028 | 106 |
| 130131 | 365 | 132262 | 108 | 150981 | 315 | 173280 | 411 | 190174 | 303 | 200207 | 169 |
| 130132 | 365 | 132265 | 108 | 150983 | 314 | 173282 | 300 | 190175 | 303 | 2002088 | 106 |
| 130133 | 365 | 132266 | 108 | 150990 | 315 | 173283 | 300 | 190179 | 303 | 2002094 | 106 |
| 130134 | 365 | 132648 | 10 | 150992 | 293 | 173284 | 67 | 190184 | 288 | 2002095 | 106 |
| 130135 | 365 | 132870 | 10 | 150993 | 293 | 173285 | 67 | 190187 | 288 | 2002101 | 106 |
| 130136 | 365 | 133212 | 396 | 150996 | 314 | 174050 | 385 | 190193 | 288 | 2002102 | 105 |
| 130137 | 365 | 133264 | 84 | 150997 | 314 | 174051 | 385 | 190208 | 292 | 2002121 | 106 |
| 130138 | 365 | 135012 | 323 | 151510 | 99 | 174052 | 385 | 190211 | 289 | 2002150 | 107 |
| 130140 | 365 | 135022 | 163 | 151512 | 99 | 174053 | 385 | 190215 | 293 | 2002165 | 107 |
| 130151 | 363 | 135023 | 323 | 151520 | 98 | 174054 | 385 | 190216 | 293 | 2002170 | 107 |
| 130152 | 363 | 135026 | 323 | 1519821 | 51 | 174055 | 385 | 190218 | 292 | 2002203 | 103 |
| 130153 | 363 | 135027 | 322 | 155670 | 53 | 174056 | 385 | 190223 | 293 | 200230 | 169 |
| 130154 | 363 | 135028 | 257 | 1582011 | 52 | 174057 | 385 | 190225 | 303 | 200232 | 169 |
| 130206 | 363 | 135029 | 257 | 1582051 | 52 | 174058 | 385 | 190230 | 302 | 200233 | 169 |
| 1311413 | 14 | 135102 | 322 | 1582101 | 52 | 174059 | 385 | 190231 | 302 | 200240 | 169 |
| 1311813 | 14 | 135105 | 322 | 1582201 | 52 | 174060 | 385 | 190232 | 302 | 200254 | 186 |
| 131306 | 12 | 135108 | 322 | 158610 | 22 | 174061 | 385 | 190233 | 303 | 200255 | 186 |
| 131308 | 12 | 135109 | 322 | 158612 | 23 | 174062 | 385 | 190234 | 303 | 200261 | 186 |
| 131413 | 12 | 137100 | 163 | 158614 | 119 | 174063 | 385 | 190235 | 303 | 200262 | 186 |
| 131415 | 12 | 137101 | 163 | 158615 | 119 | 174064 | 385 | 190236 | 303 | 200274 | 212 |
| 131418 | 12 | 137201 | 164 | 158616 | 22 | 174196 | 384 | 191001 | 307 | 200282 | 203 |
| 131419 | 12 | 137202 | 164 | 162500 | 115 | 174221 | 384 | 191004 | 307 | 200297 | 210 |
| 131425 | 12 | 1500508 | 371 | 162650 | 116 | 174251 | 384 | 191005 | 307 | 200298 | 210 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 200299 | 210 | 265100 | 344 | 2856211 | 32 | 2951131 | 40 | 296911 | 49 | 300372 | 422 |
| 200300 | 210 | 265120 | 344 | 2856311 | 32 | 2952171 | 40 | 296970 | 47 | 300411 | 389 |
| 200316 | 107 | 265140 | 344 | 2856811 | 37 | 2952271 | 40 | 296999 | 61 | 300412 | 389 |
| 200317 | 107 | 265160 | 344 | 2859171 | 35 | 2952291 | 41 | 3 | | 300413 | 389 |
| 200318 | 107 | 265170 | 344 | 2859251 | 35 | 2952481 | 41 | 300055 | 353 | 300414 | 389 |
| 200319 | 105 | 265180 | 344 | 2859271 | 35 | 2952720 | 35 | 300061 | 353 | 300418 | 388 |
| 200356 | 211 | 265200 | 344 | 286099 | 33 | 2953031 | 48 | 300064 | 355 | 300419 | 388 |
| 200357 | 212 | 265220 | 344 | 286100 | 45 | 2954521 | 46 | 300065 | 354 | 300422 | 388 |
| 200358 | 213 | 272335 | 116 | 286102 | 29 | 2954631 | 46 | 300083 | 358 | 300424 | 389 |
| 200359 | 203 | 2800021 | 61 | 286104 | 29 | 2955041 | 45 | 300084 | 359 | 300435 | 389 |
| 200570 | 211 | 2800031 | 61 | 286106 | 29 | 2955061 | 45 | 300089 | 357 | 300746 | 389 |
| 200575 | 212 | 2800071 | 61 | 286225 | 29 | 2955081 | 45 | 300093 | 356 | 300747 | 391 |
| 2006301 | 127 | 2800081 | 61 | 286234W | 29 | 2955091 | 45 | 300098 | 356 | 300748 | 388 |
| 2006601 | 127 | 280015 | 60 | 286247 | 30 | 295928 | 34 | 300107 | 356 | 300749 | 390 |
| 203500 | 104 | 280016 | 60 | 286301 | 31 | 2959521 | 47 | 300122 | 357 | 300750 | 388 |
| 203510 | 104 | 280021 | 60 | 286302 | 31 | 295953 | 34 | 300123 | 357 | 300800 | 351 |
| 203515 | 102 | 280022 | 60 | 286305 | 36 | 2959961 | 47 | 300133 | 352 | 300801 | 351 |
| 203530 | 104 | 280023 | 60 | 286310 | 36 | 296014 | 49 | 300134 | 352 | 300802 | 351 |
| 203535 | 104 | 2819991 | 51 | 286326 | 29 | 296015 | 49 | 300135 | 352 | 300803 | 351 |
| 206203 | 10 | 284007 | 31 | 286347 | 30 | 296051 | 49 | 300142 | 359 | 300804 | 351 |
| 206204 | 74 | 284113 | 36 | 286411 | 30 | 296056 | 49 | 300143 | 273 | 300805 | 351 |
| 215035 | 130 | 284114 | 48 | 286421 | 30 | 296072 | 45 | 300144 | 273 | 300806 | 351 |
| 215036 | 130 | 284116 | 36 | 286426 | 53 | 296078 | 45 | 300147 | 273 | 300807 | 351 |
| 215037 | 130 | 284117 | 48 | 286506 | 33 | 296079 | 45 | 300149 | 358 | 305053 | 181 |
| 215078 | 130 | 284123 | 36 | 286507 | 33 | 296086 | 49 | 300156 | 273 | 305054 | 181 |
| 215081 | 130 | 284124 | 48 | 286508 | 33 | 296105 | 43 | 300181 | 356 | 305055 | 181 |
| 215093 | 130 | 284401 | 38 | 286509 | 33 | 296106 | 43 | 300182 | 357 | 305058 | 179 |
| 215094 | 130 | 284804 | 31 | 286613 | 37 | 296215 | 42 | 300183 | 357 | 305059 | 179 |
| 215095 | 130 | 285050 | 38 | 286628 | 35 | 296217 | 43 | 300184 | 357 | 305062 | 179 |
| 215096 | 130 | 285052 | 34 | 286681 | 37 | 296303 | 44 | 300185 | 356 | 305063 | 180 |
| 220110 | 345 | 285064 | 47 | 286710 | 32 | 296304 | 44 | 300186 | 356 | 305064 | 180 |
| 257100 | 343 | 285071 | 33 | 286811 | 38 | 296307 | 44 | 300187 | 356 | 305065 | 223 |
| 257120 | 343 | 285076 | 33 | 286917 | 34 | 296308 | 44 | 300301 | 390 | 305066 | 182 |
| 257130 | 343 | 285080 | 38 | 286921 | 34 | 296311 | 48 | 300306 | 421 | 305067 | 182 |
| 257140 | 343 | 285083 | 38 | 286922 | 34 | 296318V1 | 43 | 300311 | 391 | 305068 | 182 |
| 257150 | 343 | 285085 | 38 | 286924 | 34 | 296319V1 | 43 | 300312 | 391 | 306053 | 181 |
| 257160 | 343 | 285086 | 38 | 286925 | 34 | 296325 | 42 | 300313 | 391 | 306054 | 181 |
| 257170 | 343 | 285088 | 38 | 286992 | 35 | 296411 | 41 | 300314 | 421 | 306055 | 181 |
| 257180 | 343 | 2851051 | 26 | 286994 | 34 | 296421 | 41 | 300317 | 421 | 306057 | 180 |
| 257200 | 343 | 2851121 | 26 | 286995 | 35 | 296426 | 44 | 300321 | 423 | 306300 | 339 |
| 258100 | 342 | 2851161 | 26 | 286998 | 35 | 296431 | 42 | 300322 | 423 | 306310 | 339 |
| 258120 | 342 | 2851241 | 26 | 287410 | 28 | 296471 | 46 | 300323 | 422 | 306320 | 339 |
| 258140 | 342 | 2851251 | 26 | 287420 | 28 | 296472 | 46 | 300325 | 423 | 306330 | 339 |
| 258160 | 342 | 2851261 | 27 | 287431 | 28 | 296473 | 46 | 300326 | 422 | 306340 | 341 |
| 258180 | 342 | 2851271 | 26 | 292042 | 408 | 296474 | 46 | 300328 | 422 | 306350 | 341 |
| 258200 | 342 | 2851361 | 27 | 292043 | 408 | 296507 | 45 | 300334 | 421 | 306360 | 341 |
| 264130 | 345 | 2851371 | 27 | 292044 | 408 | 296510 | 45 | 300336 | 421 | 306380 | 339 |
| 264140 | 345 | 2853051 | 36 | 292046 | 408 | 296511 | 45 | 300337 | 421 | 306552 | 341 |
| 264150 | 345 | 2853101 | 36 | 292048 | 408 | 296607 | 48 | 300350 | 423 | 306600 | 339 |
| 264160 | 345 | 2855051 | 33 | 292049 | 408 | 296630 | 47 | 300351 | 420 | 306610 | 339 |
| 264170 | 345 | 2855061 | 33 | 292481 | 408 | 296633 | 47 | 300352 | 423 | 306620 | 339 |
| 264180 | 345 | 2855071 | 33 | 293043 | 408 | 296634 | 47 | 300353 | 423 | 306630 | 339 |
| 264200 | 345 | 2855081 | 33 | 295088 | 49 | 296677 | 48 | 300370 | 422 | 306640 | 341 |
| 264220 | 345 | 2856031 | 37 | 2951121 | 40 | 296910 | 49 | 300371 | 422 | 306650 | 341 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 306660 | 341 | 312187 | 329 | 347147 | 336 | 370281 | 160 | 500835 | 175 | 603002 | 325 |
| 306800 | 340 | 313105 | 332 | 347167 | 336 | 370290 | 160 | 500840 | 175 | 603003 | 325 |
| 307106 | 330 | 313125 | 332 | 347187 | 336 | 370301 | 381 | 500846 | 178 | 603004 | 325 |
| 307107 | 331 | 313145 | 332 | 347207 | 336 | 370302 | 381 | 500847 | 178 | 603005 | 325 |
| 307116 | 330 | 313165 | 332 | 348107 | 337 | 386080 | 333 | 525782 | 84 | 603006 | 325 |
| 307117 | 331 | 313185 | 332 | 348127 | 337 | 387100 | 333 | 529712 | 14 | 603007 | 325 |
| 307126 | 330 | 313205 | 332 | 348147 | 337 | 389080 | 326 | 529723 | 14 | 603008 | 325 |
| 307127 | 331 | 314125 | 332 | 348167 | 337 | 389100 | 326 | 5301 | 282 | 603012 | 325 |
| 307136 | 330 | 314145 | 332 | 348187 | 337 | 389120 | 326 | 5302 | 282 | 603101 | 419 |
| 307137 | 331 | 314165 | 332 | 348207 | 337 | 389140 | 326 | 5303 | 282 | 603102 | 419 |
| 307146 | 330 | 314185 | 332 | 362080 | 326 | 398120 | 333 | 5305 | 282 | 603103 | 419 |
| 307147 | 331 | 315080 | 327 | 362100 | 326 | 398140 | 333 | 5316 | 282 | 603150 | 361 |
| 307156 | 330 | 315100 | 327 | 362120 | 326 | 398160 | 333 | 5318 | 282 | 603151 | 361 |
| 307157 | 331 | 315105 | 330 | 362140 | 326 | 399140 | 333 | 5319 | 282 | 603152 | 361 |
| 307166 | 330 | 315107 | 331 | 363080 | 326 | 399160 | 333 | 5320 | 282 | 603158 | 361 |
| 307167 | 331 | 315120 | 327 | 363100 | 326 | | 4 | 5321 | 282 | 603159 | 361 |
| 307186 | 330 | 315140 | 327 | 363120 | 326 | 400123 | 283 | 5322 | 282 | 603175 | 360 |
| 307187 | 331 | 315160 | 327 | 363140 | 326 | 400126 | 283 | 5325 | 282 | 605035 | 170 |
| 307206 | 330 | 315180 | 327 | 370035 | 124 | 400136 | 283 | 5327 | 282 | 605065 | 170 |
| 307207 | 331 | 315200 | 327 | 370036 | 125 | 400137 | 283 | 5328 | 282 | 606035 | 170 |
| 308106 | 330 | 315306 | 330 | 370037 | 127 | 401618 | 338 | 5329 | 282 | 606065 | 170 |
| 308107 | 331 | 315307 | 331 | 370100 | 124 | 401621 | 338 | 5330 | 282 | 607035 | 170 |
| 308116 | 330 | 316347 | 333 | 370101 | 124 | 405057 | 221 | 533051 | 81 | 608035 | 171 |
| 308117 | 331 | 317347 | 333 | 370158 | 406 | 406055 | 221 | 5331 | 282 | 609035 | 171 |
| 308126 | 330 | 325080 | 327 | 370164 | 162 | 406056 | 221 | 5336 | 282 | 609065 | 171 |
| 308127 | 331 | 325100 | 327 | 370165 | 162 | 465156 | 326 | 5338 | 282 | 609135 | 171 |
| 308136 | 330 | 325120 | 327 | 370174 | 158 | | 5 | 5339 | 282 | 609165 | 171 |
| 308137 | 331 | 325140 | 327 | 370175 | 158 | 500160 | 177 | 5340 | 282 | 610181 | 166 |
| 308146 | 330 | 325160 | 327 | 370191 | 158 | 500180 | 57 | 5341 | 282 | 610182 | 166 |
| 308147 | 331 | 325180 | 327 | 370193 | 158 | 500308 | 110 | 5342 | 282 | 610195 | 167 |
| 308156 | 330 | 325200 | 327 | 370195 | 159 | 500377 | 199 | 5349 | 282 | 610196 | 167 |
| 308157 | 331 | 337107 | 334 | 370196 | 159 | 500378 | 199 | 5351 | 282 | 610836 | 165 |
| 308166 | 330 | 337127 | 334 | 370197 | 159 | 500379 | 199 | 5352 | 282 | 610839 | 167 |
| 308167 | 331 | 337147 | 334 | 370198 | 159 | 500381 | 402 | 5353 | 282 | 610856 | 165 |
| 308186 | 330 | 337167 | 334 | 370205 | 127 | 500383 | 402 | 5354 | 282 | 610857 | 166 |
| 308187 | 331 | 337187 | 334 | 370213 | 381 | 500384 | 402 | 5355 | 282 | 680654 | 403 |
| 308206 | 330 | 337207 | 334 | 370224 | 380 | 500386 | 402 | | 6 | 680655 | 403 |
| 308207 | 331 | 337307 | 332 | 370235 | 381 | 500387 | 402 | 600061 | 325 | | 7 |
| 308242 | 335 | 338107 | 334 | 370236 | 381 | 500393 | 375 | 600601 | 325 | 700078 | 249 |
| 308243 | 329 | 338127 | 334 | 370238 | 382 | 500445 | 399 | 601151 | 360 | 700087 | 232 |
| 310107 | 329 | 338147 | 334 | 370239 | 382 | 500446 | 399 | 601153 | 328 | 700118 | 231 |
| 310127 | 329 | 338167 | 334 | 370242 | 382 | 500447 | 399 | 601161 | 360 | 700119 | 231 |
| 310147 | 329 | 338187 | 334 | 370243 | 382 | 500448 | 399 | 601168 | 349 | 700121 | 233 |
| 310167 | 329 | 338207 | 334 | 370246 | 382 | 500458 | 177 | 601169 | 349 | 700122 | 233 |
| 310187 | 329 | 338307 | 332 | 370247 | 382 | 500459 | 177 | 601177 | 349 | 700123 | 233 |
| 311107 | 329 | 338810 | 334 | 370248 | 382 | 500464 | 177 | 601179 | 348 | 700130 | 234 |
| 311127 | 329 | 346107 | 335 | 370249 | 382 | 500481 | 176 | 601180 | 348 | 700131 | 234 |
| 311147 | 329 | 346127 | 335 | 370270 | 160 | 500482 | 176 | 601182 | 360 | 700132 | 234 |
| 311167 | 329 | 346147 | 335 | 370271 | 160 | 500486 | 176 | 601192 | 360 | 700133 | 234 |
| 311187 | 329 | 346167 | 335 | 370273 | 160 | 500494 | 176 | 601196 | 348 | 700134 | 235 |
| 312107 | 329 | 346187 | 335 | 370274 | 160 | 500507 | 178 | 601197 | 348 | 700135 | 235 |
| 312127 | 329 | 346207 | 335 | 370275 | 160 | 500830 | 175 | 601710 | 328 | 700137 | 235 |
| 312147 | 329 | 347107 | 336 | 370276 | 160 | 500831 | 175 | 601712 | 328 | 700142 | 235 |
| 312167 | 329 | 347127 | 336 | 370278 | 161 | 500833 | 177 | 603001 | 325 | 700182G | 232 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|-----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|--------|----------|--------|
| 700183 | 232 | 700812 | 239 | 714065 | 393 | 850057 | 416 | A114250 | 189 | A120625 | 395 |
| 700201G | 222 | 700816 | 245 | 714100 | 393 | 850200 | 418 | A114365 | 192 | A120625D | 395 |
| 700202G | 222 | 700817 | 245 | 714150 | 393 | 850210 | 418 | A120020 | 394 | A120626 | 395 |
| 700203G | 222 | 700825 | 244 | 716065 | 393 | 860000 | 349 | A120040 | 394 | A120634 | 395 |
| 700207G | 229 | 700826 | 243 | 716100 | 393 | 860001 | 349 | A120065 | 394 | A120634D | 395 |
| 700208G | 223 | 700830 | 245 | 716150 | 393 | 860002 | 349 | A120101 | 424 | A120635 | 395 |
| 700213G | 229 | 700834 | 240 | 719065 | 393 | 860003 | 409 | A120103 | 394 | A120635D | 395 |
| 700228 | 258 | 700835 | 251 | 719100 | 393 | 860006 | 280 | A120153 | 394 | A120636 | 395 |
| 700231 | 230 | 700838 | 244 | 723020 | 393 | 860015 | 409 | A120186 | 383 | A120637 | 395 |
| 700239 | 220 | 700839 | 244 | 723040 | 393 | 9 | | A120255 | 377 | A120640 | 394 |
| 700251 | 220 | 700840 | 247 | 723065 | 393 | 900005 | 174 | A120355 | 409 | A120645 | 395 |
| 700256 | 220 | 700841 | 247 | 723100 | 393 | 900007 | 200 | A120356 | 409 | A120645D | 395 |
| 700258G | 225 | 700844 | 243 | 723150 | 393 | 900011 | 311 | A120357 | 409 | A120646 | 395 |
| 700274 | 238 | 700846 | 243 | 723200 | 393 | 900300 | 84 | A120401 | 151 | A120649 | 395 |
| 700276 | 238 | 700898 | 242 | 780002 | 73 | A1 | | A120406 | 150 | A120650 | 394 |
| 700277G | 226 | 700899 | 242 | 786008 | 71 | A100155 | 174 | A120407 | 150 | A120655 | 395 |
| 700298G | 228 | 700903 | 251 | 786009 | 68 | A100205 | 156 | A120408 | 150 | A120655D | 395 |
| 700314 | 229 | 700904 | 245 | 786010 | 71 | A100265 | 174 | A120409 | 150 | A120656 | 395 |
| 700323 | 237 | 700907 | 239 | 8 | | A100266 | 174 | A120430 | 150 | A120701 | 68 |
| 700336 | 228 | 700940 | 257 | 825024 | 412 | A101065 | 395 | A120465 | 149 | A120702 | 68 |
| 700341 | 250 | 700941 | 257 | 825131 | 347 | A101091 | 51 | A120466 | 149 | A120786 | 69 |
| 700342 | 249 | 700963 | 252 | 825152 | 57 | A101092 | 52 | A120467 | 149 | A120788 | 69 |
| 700355 | 201 | 700965 | 252 | 825207 | 347 | A101100 | 395 | A120511 | 404 | A120792 | 72 |
| 700356 | 201 | 700966 | 252 | 825214 | 346 | A101150 | 395 | A120512 | 404 | A120796 | 70 |
| 700357 | 201 | 700978 | 226 | 825215 | 346 | A101161 | 396 | A120513 | 404 | A120799 | 69 |
| 700358G | 225 | 701053 | 358 | 825217 | 346 | A101162 | 396 | A120514 | 404 | A120814 | 197 |
| 700358GV1 | 225 | 701054 | 358 | 825218 | 346 | A101163 | 396 | A120515 | 404 | A120821 | 72 |
| 700398G | 228 | 711020 | 393 | 825219 | 346 | A101164 | 396 | A120516 | 405 | A120822 | 73 |
| 700415 | 244 | 711040 | 393 | 825222 | 346 | A101181 | 52 | A120521 | 405 | A120823 | 72 |
| 700416 | 244 | 711065 | 393 | 825223 | 347 | A101182 | 396 | A120522 | 405 | A120880 | 68 |
| 700421 | 224 | 711100 | 393 | 825226 | 347 | A101183 | 396 | A120523 | 405 | A120888 | 95 |
| 700473 | 237 | 711150 | 393 | 850000 | 416 | A101185 | 51 | A120524 | 405 | A120893 | 95 |
| 700478G | 227 | 711200 | 393 | 850001 | 417 | A101186 | 396 | A120526 | 405 | A121025 | 394 |
| 700487 | 244 | 711311 | 393 | 850002 | 417 | A101187 | 396 | A120527 | 405 | A121040 | 394 |
| 700488 | 244 | 711312 | 393 | 850006 | 416 | A101190 | 68 | A120528 | 404 | A121065 | 394 |
| 700562 | 230 | 711313 | 393 | 850007 | 415 | A101191 | 396 | A120529 | 404 | A121100 | 394 |
| 700578G | 226 | 711314 | 393 | 850008 | 415 | A101192 | 396 | A120531 | 404 | A121200 | 394 |
| 700592 | 246 | 711316 | 393 | 850011 | 417 | A101195 | 396 | A120532 | 404 | A122020 | 394 |
| 700593 | 246 | 711319 | 393 | 850018 | 415 | A101196 | 396 | A120533 | 404 | A122040 | 394 |
| 700595 | 246 | 711323 | 393 | 850019 | 414 | A101197 | 396 | A120534 | 404 | A122065 | 394 |
| 700597 | 246 | 712020 | 393 | 850021 | 412 | A101901 | 117 | A120537 | 404 | A122100 | 394 |
| 700601 | 241 | 712040 | 393 | 850023 | 412 | A101999 | 117 | A120538 | 404 | A122200 | 394 |
| 700603 | 241 | 712065 | 393 | 850024 | 412 | A102065 | 395 | A120539 | 404 | A123020 | 394 |
| 700605 | 253 | 712100 | 393 | 850025 | 412 | A102100 | 395 | A120587 | 403 | A123040 | 394 |
| 700678G | 227 | 712150 | 393 | 850027 | 414 | A102150 | 395 | A120588 | 403 | A123065 | 394 |
| 700690 | 246 | 712200 | 393 | 850029 | 413 | A103065 | 395 | A120592 | 405 | A123100 | 394 |
| 700699 | 246 | 713020 | 393 | 850033 | 418 | A103100 | 395 | A120593 | 403 | A123150 | 394 |
| 700705 | 250 | 713040 | 393 | 850035 | 418 | A103150 | 395 | A120601 | 31 | A123200 | 394 |
| 700706 | 250 | 713065 | 393 | 850036 | 413 | A105942 | 142 | A120602 | 31 | A124020 | 394 |
| 700732 | 258 | 713100 | 393 | 850038 | 413 | A105960 | 58 | A120610 | 394 | A124065 | 394 |
| 700778G | 226 | 713150 | 393 | 850041 | 424 | A114001 | 188 | A120615 | 395 | A124100 | 394 |
| 700806 | 236 | 713200 | 393 | 850042 | 424 | A114002 | 117 | A120615D | 395 | A124200 | 394 |
| 700809 | 236 | 714020 | 393 | 850048 | 414 | A114003 | 117 | A120616 | 395 | A125020 | 394 |
| 700811 | 240 | 714040 | 393 | 850049 | 415 | A114245 | 189 | A120620 | 394 | A125040 | 394 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|----------|--------|----------|--------|------------|--------|----------|--------|---------|--------|
| A125065 | 394 | A150039 | 373 | A150623 | 132 | A153242 | 131 | A190149 | 290 | A370037 | 124 |
| A125100 | 394 | A150042 | 371 | A150625 | 132 | A153246 | 131 | A190167 | 290 | A370039 | 125 |
| A125150 | 394 | A1500471 | 373 | A150646 | 406 | A153255 | 131 | A190169 | 291 | A370131 | 126 |
| A125200 | 394 | A1500510 | 373 | A150668 | 120 | A153260 | 131 | A190189 | 291 | A370139 | 125 |
| A126065 | 394 | A150062 | 374 | A150669 | 120 | A153265 | 131 | A190198 | 290 | A370201 | 381 |
| A126100 | 394 | A150063 | 370 | A150670 | 120 | A153270 | 131 | A190199 | 290 | A370202 | 381 |
| A126200 | 394 | A150064 | 375 | A150671 | 120 | A153280 | 131 | A2 | | A370204 | 381 |
| A128020 | 394 | A150067 | 370 | A150672 | 120 | A153440 | 131 | A200050 | 312 | A370207 | 381 |
| A128040 | 394 | A150068 | 374 | A150673 | 120 | A153460 | 131 | A200052 | 313 | A370254 | 380 |
| A128065 | 394 | A150072 | 371 | A150674 | 121 | A162410E | 111 | A201113 | 103 | A5 | |
| A128100 | 394 | A150097 | 371 | A150676 | 121 | A162412E | 111 | A256024 | 405 | A500403 | 200 |
| A128150 | 394 | A150098 | 373 | A150679 | 121 | A162810E | 111 | A256061V | 399 | A500404 | 200 |
| A129065 | 394 | A150114G | 148 | A150684 | 123 | A162812E | 111 | A256091V | 399 | A500405 | 200 |
| A129100 | 394 | A150118G | 148 | A150774 | 121 | A162820E | 112 | A3 | | A500410 | 399 |
| A130441 | 401 | A150155 | 148 | A150776 | 121 | A162821E | 112 | A300047 | 353 | A500510 | 401 |
| A130442 | 401 | A150183 | 372 | A150779 | 121 | A162823E | 112 | A300049 | 353 | A500511 | 401 |
| A135034 | 319 | A150190 | 372 | A150974 | 122 | A162824E | 112 | A300056 | 354 | A500512 | 401 |
| A150000 | 374 | A150194 | 373 | A150976 | 122 | A162828 | 113 | A300062 | 354 | A500513 | 401 |
| A150014 | 371 | A150196 | 372 | A150979 | 122 | A162829 | 113 | A300068 | 387 | A500514 | 67 |
| A150024 | 374 | A150198 | 372 | A151300 | 156 | A165110 | 110 | A300073 | 354 | A555302 | 406 |
| A150025 | 374 | A150199 | 372 | A151301 | 156 | A165112 | 110 | A300111 | 355 | C | |
| A150029 | 374 | A150214 | 372 | A1515002 | 100 | A190009 | 291 | A300117 | 387 | C120100 | 403 |
| A150033 | 373 | A150307 | 114 | A151600 | 156 | A190009250 | 291 | A300118 | 387 | | |
| A150034 | 373 | A150407 | 114 | A153143 | 131 | A190011 | 291 | A300151 | 387 | | |
| A150035 | 374 | A150460V | 117 | A153144 | 131 | A190011250 | 291 | A370031 | 124 | | |
| A150036 | 374 | A150510 | 174 | A153145 | 131 | A190056 | 288 | A370032 | 125 | | |
| A150037 | 374 | A150512 | 153 | A153234 | 131 | A190105 | 292 | A3700331 | 125 | | |
| A150038 | 371 | A150513 | 152 | A153238 | 131 | A190148 | 290 | A3700341 | 125 | | |

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE



STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10



STAL CHROMOWO-NIKLOWA



STAL SZLACHETNA



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE



PRZYŁĄCZE GAZOWE



ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE



CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE



INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE



POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ



MOC W KW



MOC W WATACH



TEMPERATURA MAKSYMALNA



OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE



NIE ZAWIERA BPA



SZTAPLOWANY



PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH



NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH



PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH



NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH



PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH



NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH



PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH



PROSTY MONTAŻ



TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH



TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ



DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



STAŁE PRZYŁĄCZE WODY

| | | | |
|------------------------------------|--|--|---------------------|
| A | | | |
| Armatury | 283 | Kuchnie indukcyjne | 18, 30, 43, 53, 54 |
| B | | Kuter | 380 |
| Barowa szafy chłodnicze | 233 | L | |
| Bemary | 12, 23, 31, 44, 169 | Lampy grzewcze | 187 - 188 |
| Bemary Hotpot | 170 - 171 | Lampy na podczerwień | 346 - 347 |
| Blachy | 71, 84 | Lampy owadobójcze | 420 - 423 |
| C | | Lawa-grille | 13, 20, 32, 46, 127 |
| Chłodnie | 246 | Listwa magnetyczna | 405 |
| Chłodziarka do wina | 234 - 235 | Listwy na bony | 399 |
| Chłodziarka szufladowa | 236 | Ł | |
| Chłodziarki impulsowe | 236 | Łopata do pizzy | 105 |
| Chłodziarko-zamrażarki | 242 - 243 | Łuskarki do lodu | 253 |
| Chłodziarko-zamrażarki szokowe | 253 | M | |
| Cisnieniowe ekspresy do kawy | 302 - 303 | Mandolina | 375 |
| Czajniki | 306 | Maszyny do lodów | 257 |
| D | | Maszyny do popcornu | 163 |
| Dehydratory | 95 | Maszyny do slushie | 163 |
| Deski do krojenia | 403 - 405 | Maszyny do waty cukrowej | 163 |
| Dozowniki dezynfekcyjny | 413 - 415 | Meble ze stali nierdzewnej | 325 - 337 |
| Dozowniki do mydła | 415 | Miesiarki | 368 - 369 |
| Dozowniki do płatków śniadaniowych | 199 | Miksery / Blendery | 319 - 322 |
| Dyspenser talerzy | 197 | Miksery barowe | 319 - 322 |
| Dyspensery do czekolady | 311 | Miksery ręczne | 363 - 365 |
| Dyspensery do napojów | 314 - 315 | Minibary | 231 |
| Dyspensery rękawiczek | 412 | Mostki grzewcze | 188 - 190 |
| Dzbanki do kawy | 292 - 293 | Młynek do kawy | 303 |
| E | | N | |
| Ekspresy do kawy | 288 - 303 | Nadstawy | 326 - 327 |
| F | | Nadstawy chłodnicze | 210, 213, 214 - 216 |
| Filtr frytury | 117 | Nadstawy chłodnicze Sushi Bar | 213 |
| Fontanny do czekolady | 200 | Nalewaki do grzanego wina | 313 |
| Frytownice | 12 - 13, 22, 34 - 35, 47, 110 - 116, 118 - 119 | Naleśnikarki | 157 |
| Frytownice indukcyjna | 114 | Nóż do kebaba | 406 |
| G | | Nóż do pizzy | 105 |
| Garnki | 400 - 401 | O | |
| Gofrownice | 158 - 162 | Obieraczka do ziemniaków | 383 |
| Gotowanie produktów mącznych | 23, 36, 48, 108 | Oczyszczacze powietrza w pomieszczeniu | 418 |
| Grill rolkowy do parówek | 149 | Ogrzewacze tarasowe | 346 - 347 |
| Grille kontaktowe | 120 - 123 | Okapy gastronomiczne | 342 - 345 |
| Grille wodne | 127 | Ostrzałka do noży | 407 |
| J | | Oslony higieniczne | 418 |
| Jajowar | 171 | Otwieracze do puszek | 409 |
| K | | P | |
| Kociołki na zupe | 172 - 174 | Pakowarki próżniowe | 388 - 391 |
| Kostkarki do lodu | 254 - 256 | Palniki do flambrowania | 406 |
| Kosze do zmywarek | 272, 282 | Pasty do podgrzewaczy | 177 |
| Kosze na śmieci | 280, 409 | Patelnie do paelli | 131 |
| Kotłociarki do mięsa | 380 | Patelnie i grille gazowe | 128 - 129 |
| Kotły warzelne | 38, 49, 60 - 61 | Patelnie uchyłne | 37, 48, 59 |
| Krajalnica do pomidorów | 375 | Patelnie uniwersalne | 148 |
| Krajalnice | 384 - 386 | Patelnie wielofunkcyjne | 20, 32, 44, 127 |
| Krajalnice do frytek | 110 | Pergamin do gotowania | 84, 123 |
| Krajalnice do kielbasek | 151 | Piec przelotowy do pizzy | 103 |
| Kruszarki do lodu | 322, 323 | Piece do pizzy | 102 - 107 |
| Kuchenki indukcyjne | 135 - 143 | Piece konwekcyjne | 68 - 74 |
| Kuchenki mikrofalowe | 165 - 167 | Piece konwekcyjno-parowe | 75 - 84 |
| Kuchenki wok | 58 | Piece sklepowe | 86 - 94 |
| Kuchnie | 51 - 54 | Piece typu High Speed | 66 - 67 |
| Kuchnie elektryczne | 10 - 11, 17 - 18, 28 - 30, 41 - 43, 53 | Piekarniki niskotemperaturowe | 83 |
| Kuchnie gazowe | 10 - 11, 17 - 18, 26 - 27, 40 - 41, 51 - 52 | Podajniki ręczników papierowych | 416 |
| | | Podgrzewacz do czekolady | 174 |

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Podgrzewacz do ryżu | 153 |
| Podgrzewacze do filiżanek | 198 - 199 |
| Podgrzewacze do frytek | 22, 35, 117 |
| Podgrzewacze do kielbasek | 149 |
| Podgrzewacze do potraw | 174, 175 - 178 |
| Podgrzewacze talerzy | 197 - 198 |
| Pojemnik do usuwania tłuszczu | 117 |
| Pojemniki do transportu żywności | 352 |
| Pojemniki ekspozycyjny | 397 - 398 |
| Pojemniki gastronomiczne | 393 - 396 |
| Pojemniki na sztuce | 399 |
| Pokrowce | 348 - 349, 273, 357 |
| Polerki do sztućców | 284 |
| Popielniczki | 349 |
| Półki na przyprawy | 326 |
| Półki na talerze | 326 |
| Półki ścienne | 71, 167 |
| Płyty elektryczne | 133 - 134 |
| Płyty gazowe | 57, 132 |
| Płyty grillowe | 14, 21, 33, 45, 124, 126 |
| Płyty grzewcze | 192 - 196 |

R

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Regały | 360 - 361 |
| Regały chłodnicze | 230 |
| Regały ścienne | 325 |
| Roboty kuchenne / Miesiarki | 366 - 375 |
| Rożna do kurczaków | 130 |
| Ruszty elektryczne | 19 |
| Rękawice kuchenne | 401 |

S

| | |
|---|----------------|
| Salamandry | 96 - 100 |
| Salamander grill | 126 |
| Samowary | 307 |
| Seria 600 | 10 - 15 |
| Seria 650 | 17 - 24 |
| Seria 700 | 26 - 38 |
| Seria 900 | 40 - 49 |
| Snackpoint | 62 - 63 |
| Solniczki | 403 |
| Spieniacze do mleka | 289 |
| Spray do polerowania stali szlachetnej | 208, 335, 337 |
| Spray do smażenia | 84 |
| Stacja na zupę | 175 |
| Stacja serwisowa do kawy | 293 |
| Stacje do gotowania | 64 - 65 |
| Stacje do przygotowania herbaty | 306 |
| Sterylizator do noży | 407 |
| Stojaki reklamowe | 349 |
| Stoły / ławki | 348 - 349 |
| Stoły chłodnicze | 204 - 212 |
| Stoły chłodnicze do pizzy | 213 |
| Stoły chłodnicze mini | 203 |
| Stoły mroźnicze | 248 |
| Stoły robocze | 328 - 331 |
| Stoły ze zlewami | 338 - 341 |
| Stół chłodniczy z wentylacją | 203 |
| Suszarki do rąk | 416 - 417 |
| Suszarki hotelowe | 424 |
| Systemy odgradzające | 419 |
| Szafka z koszem na śmieci | 333 |
| Szafki grzewcze | 198, 335 - 337 |
| Szafki robocze | 333 - 334 |
| Szafki wiszące | 332 |
| Szafy chłodnicze | 231 - 245 |
| Szafy chłodnicze na butelki | 232, 237 |
| Szafy chłodnicze z drzwiami przeszklonymi | 232, 239 - 241 |
| Szafy do sezonowania mięsa | 247 |

| | |
|-----------------------|-----------|
| Szafy fermentacyjne | 74, 94 |
| Szafy mroźnicze | 249 - 251 |
| Szatkownice do warzyw | 376 - 379 |
| Słupki higieniczne | 412 |

Ś

| | |
|-------------------|-----|
| Środki czyszczące | 411 |
|-------------------|-----|

T

| | |
|-------------------|-----------|
| Tablica na menu | 349 |
| Taborety grzewcze | 55 - 57 |
| Termometry | 408 |
| Termosy | 292 - 293 |
| Tostery | 154 - 156 |
| Tostery/opiekacze | 156 |

U

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Umywalki | 338 |
| Urządzenia do czyszczenia butów | 424 |
| Urządzenia do gotowania ryżu | 152 - 153 |
| Urządzenia do gotowania sous-vide | 95 |
| Urządzenia do hot-dogów | 150 - 151 |
| Urządzenia do polerowania szklanek | 285 |
| Urządzenia do uzdatniania wody | 285 - 286 |
| Urządzenia kapturowe | 276 - 280 |

W

| | |
|--|---------------------|
| Wagi kuchenne | 387 |
| Warniki do grzanego wina | 312 - 313 |
| Warniki do wody | 308 - 311 |
| Wąlkownice | 102 |
| Wilki do mięsa | 380 - 382 |
| Wirówki do sałaty | 391 |
| Witryny bufetowe | 200 - 201 |
| Witryny chłodnicze | 220, 221 - 224, 230 |
| Witryny chłodnicze Mini | 225 - 228 |
| Witryny do ciast | 229 |
| Witryny do lodów | 257 - 258 |
| Witryny grzewcze | 179 - 182 |
| Witryny grzewcze nadstawy | 179 |
| Wok patelnie | 58, 145 |
| Woki indukcyjne | 19, 143, 144 - 147 |
| Worki do pakowania próżniowego | 389, 391 |
| Wyciskarki do cytrusów | 318 |
| Wyciskarki do soku | 316 - 317 |
| Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy | 304 - 305 |
| Wózki bufety, chłodnicze | 217 - 219 |
| Wózki bufety, grzewcze | 183 - 185 |
| Wózki do serwowania | 353 - 354 |
| Wózki do sprzątania | 355 - 359 |
| Wózki do wydawania potraw | 186 |
| Wózki na sztuce | 355 |
| Wózki transportowe | 355, 358 - 359 |

Z

| | |
|---|----------------------|
| Zamrażarka na lody | 258 |
| Zamrażarki | 252 |
| Zasobnik | 402 |
| Zgrzewarki | 351 |
| Zlewy | 24 |
| Zmywarki do garnków | 274 - 275 |
| Zmywarki do szkła | 260 - 265, 268 - 269 |
| Zmywarki przelotowe do naczyń w koszach | 281 |
| Zmywarki uniwersalne | 260 - 273 |

I. Obowiązanie międzynarodowych warunków sprzedaży

- Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży znajdują zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z kupującymi firmy Bartscher GmbH, dalej zwanej Bartscher, od 1 września 2020 r., których przedmiotem jest przede wszystkim dostawa towaru kupującym. Przetęte dodatkowo przez Bartscher obowiązki nie wpływają na obowiązujące niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Warunki handlowe kupującego odmiennie od niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży lub właściwych postanowień zawartych w punkcie X-2. lub X-3. nie zobowiązują Bartscher, także gdy Bartscher nie wnosi sprzeciwu lub bez zastrzeżeń spełnia świadczenia lub przyjmuje świadczenia kupującego.
- Niniejsze międzynarodowe warunki sprzedaży nie obowiązują, jeżeli kupujący nabywa towar do użytku osobistego, rodzinnego lub do użytku w gospodarstwie domowym i Bartscher w chwili zawarcia umowy o tym wiedział lub powinien był wiedzieć.

II. Zawarcie umowy

- Kupujący jest zobowiązany przed zawarciem umowy do pisemnego poinformowania Bartscher, jeśli
 - towar, który ma być dostarczony nie miałby nadawać się wyłącznie do zwykłego użytku lub jeśli kupujący zakłada określony przydatność lub opiera swoje oczekiwania na wypowiedziach publicznych, reklamach lub innych okolicznościach wykraczających poza zawarcie konkretnej umowy,
 - towar, który ma być dostarczony zostanie zastosowany w warunkach nietypowych lub stwarzających szczególne ryzyko dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska albo w warunkach wymagających podwyższonego obciążenia,
 - z umową mogą być związane nietypowe możliwości wystąpienia szkody lub nadzwyczajne, w szczególności wykraczające poza granice wskazane w punkcie VII.-1.-d) wysokości szkody, które są kupującym znane lub powinny być znane, lub
 - towar, który ma być dostarczony powinien być używany w Republice Federalnej Niemiec lub powinien być dostarczony do odbiorcy kupującego, który ma siedzibę w Republice Federalnej Niemiec.
- Zamówienia kupującego sporządza się w formie pisemnej. Jeżeli zamówienie kupującego odbiega od propozycji lub oferty Bartscher, kupujący podkreśla odmienności jako takie w szczególny sposób. Ilustracje oraz rysunki, jak i informacje o wymiarach i wadze odnośnie do propozycji lub ofert Bartscher są miarodajne jedynie w przybliżeniu.
- Wszelkie, w szczególności również zamówienia przyjęte przez współpracowników Bartscher, staną się skuteczne wyłącznie poprzez pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher. Faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do zawarcia umowy. Bartscher może złożyć pisemne potwierdzenie zamówienia w terminie czterdziestu (14) dni kalendarzowych od wpływu do Bartscher zamówienia kupującego. Do upływu tego terminu zamówienie kupującego jest nieodwołalne.
- Przyjmuje się, że pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher doszło w terminie, jeśli wpłynęło do kupującego w ciągu czterdziestu (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia. Kupujący powinien niezwłocznie pisemnie poinformować Bartscher o późniejszym wpływie pisemnego potwierdzenia zamówienia.
- Pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher jest miarodajne dla zakresu treści umowy i powoduje zawarcie umowy także wówczas, jeśli – niezależnie od rodzaju towaru, ceny sprzedaży i ilości dostawy – jakkolwiek, szczególnie także ze względu na wyłączenie obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, odbiega od oświadczeń kupującego. Umowa nie dojdzie do skutku tylko wtedy, jeśli kupujący pisemnie zakwestionuje, że potwierdzenie zamówienia przez Bartscher pod każdym względem nie odpowiada oświadczeniom kupującego, pisemnie sporządził specyfikację warunków odmiennych i zakwestionowanie wpłynęło do Bartscher w krótkim terminie, najpóźniej siedmiu (7) dni kalendarzowych po tym, jak pisemne potwierdzenie zamówienia wpłynęło do kupującego.
- Szczególne życzenia kupującego, zwłaszcza szczególne oczekiwania kupującego co do używania jak i właściwości, gwarancje lub inne zapewnienia dotyczące towaru lub wykonania umowy, jak również zaznaczone przez kupującego w elektronicznej lub papierowej formie deklaracji właściwości użytkowych, instrukcje obsługi lub informacje co do bezpieczeństwa, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.
- Potwierdzenia umowy przygotowane przez kupującego pozostają nieskuteczne bez potrzeby wniesienia sprzeciwu przez Bartscher. Zwłaszcza faktyczne wydanie zamówionego towaru, inne zachowanie ze strony Bartscher lub milczenie nie uzasadniają zaufania kupującego co do uwzględnienia jego potwierdzenia.
- Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi oraz pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są upoważnieni do odstąpienia od wymogu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher lub do składania odmiennych co do treści przyszeleń lub do składania oświadczeń w przedmiocie gwarancji. Czy i w jakim zakresie osoby te upoważnione są do składania lub przyjmowania oświadczeń ze skutkiem dla lub przeciw Bartscher, ocenia się zgodnie z prawem obowiązującym w Republice Federalnej Niemiec.
- Zmiany zawartej umowy zawsze wymagają pisemnego potwierdzenia przez Bartscher.

III. Obowiązki Bartscher

- Z zastrzeżeniem brakującej dostawy mimo odpowiadającej jej czynności zastępczej lub z zastrzeżeniem zwolnienia z odpowiedzialności stosownie do punktu VII.-1.b) niniejszych warunków, Bartscher jest zobowiązany dostarczyć towar oznaczony w pisemnym potwierdzeniu zamówienia oraz przenieść własność. Bartscher nie jest zobowiązany do świadczeń, które nie są wymienione w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher lub w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży; Bartscher nie jest zwłaszcza do spełnienia świadczeń związanych z planowaniem, do zobowiązany do udzielania informacji lub przekazywania dokumentów albo pozostałej dokumentacji dotyczącej towaru, chyba, że zostało to wyraźnie i pisemnie uzgodnione, lub do dostarczenia części przynależnych, instalowania dodatkowych urządzeń ochronnych, dokonywania montażu lub doradzenia kupującemu.
- Bartscher zobowiązany jest z tytułu umowy zawartej z kupującym jedynie względem kupującego. Osoby trzecie, które nie uczestniczą w zawarciu umowy, w szczególności odbiorcy kupującego, nie są uprawnione do żądania dostawy na swoją rzecz ani do dochodzenia pozostałych roszczeń z umowy między kupującym i Bartscher. Kompetencja odbiorcy kupującego istnieje także wtedy, gdy dokonuje on cesji roszczeń na osoby trzecie.
- Bartscher jest zobowiązany, z uwzględnieniem przyjętych w obrocie handlowym tolerancji, do dostarczenia kupującemu towaru o umówionych rodzaju i ilości, w jakości, która odpowiada powszechnym standardom przyjętym w Republice Federalnej Niemiec i gwarantuje, że w chwili dostawy żądane prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich do towaru nie stoją na przeszkodzie jego swobodnemu używaniu w Unii Europejskiej. Jeżeli z powodu dokonanych w produktach seryjnych ulepszeń towar nie może być dostarczony w stanie z chwili zawarcia umowy, Bartscher uprawniony jest do dostarczenia wersji ulepszonej. Bartscher jest uprawniony do dokonywania dostaw częściowych oraz do osobnego ich fakturowania.
- Jeżeli towar, który ma być dostarczony wymaga bliższego określenia, Bartscher sporządza specyfikację przy uwzględnieniu własnych interesów oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych interesów kupującego. Nie ma potrzeby wezwania kupującego do specyfikacji towaru lub jego współdziałania przy specyfikacji. Bartscher nie jest zobowiązany do powiadomienia kupującego o sporządzonej specyfikacji lub do udzielenia mu możliwości dokonania specyfikacji odmiennej.
- Bartscher oddaje towar do dyspozycji w celu odbioru przez kupującego, w umówionym czasie dostawy FCA (Incoterms 2020) pod adresem dostawy określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli taki nie został określony –, w siedzibie handlowej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec, w powszechnie stosowanym przez Bartscher opakowaniu i z powszechnie stosowanym przez Bartscher oznakowaniem. Nie jest wymagane wcześniejsze wyodrębnienie lub oznakowanie towaru lub też poinformowanie kupującego o jego dostępności. Bartscher nie jest w żadnym wypadku, także przy zastosowaniu innych Incoterms, zobowiązany do informowania kupującego o dostawie, do zbadania towaru przy dostawie pod kątem jego zgodności z umową, do skontrolowania bezpieczeństwa technicznego funkcjonowania środków transportu i bezpiecznego transportu towaru lub do pokwitowania kupującym dokonanej dostawy. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
- Organizacja transportu i ubezpieczenia towaru, stosownie do punktu III.-5. właściwego miejsca dostawy, nie jest obowiązkiem Bartscher lecz obowiązkem kupującego. Jeśli kupujący nie udzieli pisemnie w odpowiednio wcześniejszym czasie odmiennego polecenia, Bartscher jest jednakże uprawniony – nawet gdy kupujący tego nie wymaga lub nie istnieje tego rodzaju praktyka handlowa –, na powszechnych w Republice Federalnej Niemiec warunkach, w imieniu, na ryzyko i/lub koszty kupującego, do zwierzania umowy dotyczącej transportu i/lub ubezpieczenia transportu towaru do określonego pisemnie przez kupującego miejsca przetranszowania, a – jeśli takie nie zostało określone –, do handlowej siedziby kupującego.
- Dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy ma za przesłankę, że kupujący przedłoży we właściwym czasie wszelkie wymagane dokumenty, pozwolenia, zwolnienia i licencje, otworzy ustalone akredytywy, da zaliczyć oraz wykona we właściwym czasie wszelkie pozostałe ciążące na nim zobowiązania, i nakazuje przez nie-niemieckie urzędy kontrole towaru (pre-shipments inspections) nie spowodują opóźnienia. Poza tym, uzgodnione terminy dostawy rozpoczynają swój bieg z datą pisemnego potwierdzenia zamówienia przez Bartscher. Bartscher jest uprawniony, po powiadomieniu kupującego, do świadczenia dostawy już przed umówionym czasem lub do wyznaczenia chwili dostawy w ramach uzgodnionego terminu dostawy.
- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher jest uprawniony do wykonania obowiązków umownych po uzgodnionych terminach dostawy, jeśli kupujący zostanie poinformowany o przekroczeniu czasu i powiadomiony o okresie dla późniejszego wykonania. Przy uwzględnieniu powyższych przesłanek, Bartscher jest także uprawniony do wielu prób późniejszego wykonania. Kupujący może w odpowiednim terminie sprzeciwić się późniejszemu wykonaniu, jeśli jest ono nieuzasadnione. Sprzeciw jest skuteczny tylko wtedy, jeśli wpłynęło do Bartscher przed rozpoczęciem późniejszego wykonania. Bartscher zwraca odsumowane konieczne nakłady dodatkowe kupującego będące skutkiem przekroczenia terminu, o ile Bartscher odpowiada za to stosownie do regulacji w punkcie VII.

- Ryzyko przypadkowej utraty lub uszkodzenia – także w przypadku niejednoznacznego oznakowania towaru i bez potrzeby zawiadomienia przez Bartscher –, przechodzi na kupującego z chwilą dostawy zgodnie z punktem III.-5., niezależnie od tego jednakże już z chwilą przeniesienia własności towaru na kupującego. Załudnek towaru należy do obowiązków kupującego. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i jego kosztów; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

- Bartscher nie ma obowiązku ofrankowania eksportu towaru. Niezależnie od tego, Bartscher będzie wnioskować o konieczne zezwolenia na eksport oraz zajmować się wymaganymi do eksportu towaru formalnościami celnymi, jeśli kupujący o to poprosi i powiadomił Bartscher o koniecznych dla eksportu danych w poświęconej jedynie temu celowi, pisemnej wiadomości. Jeśli bez umyślnego zawinięcia lub rażącego niedbalstwa Bartscher, towar nie zostanie oddany do eksportu, Bartscher jest uprawniony do odstąpienia od umowy bez odszkodowania, w całości lub w części. Uzgodnienie innych klauzul Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

- Bartscher nie jest zobowiązany do dostarczenia wyraźnie nieumówionych lub wymaganych do eksportu, tranzytu lub importu dokumentów, certyfikatów, licencji lub pozostałych zezwoleń, lub do uzyskania zwolnienia z bezpieczeństwa lub prawnocełowego ofrankowania towaru. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.

- Bartscher nie jest w żadnym wypadku zobowiązany do wykonania obowiązków związanych z oddaniem towaru do dyspozycji na rynku poza Republiką Federalną Niemiec, do ponoszenia opłat powstałych poza Republiką Federalną Niemiec lub do przestrzegania obowiązujących poza Republiką Federalną Niemiec systemów miar i wag, przepisów dotyczących opakowania, znaczenia albo oznakowania towaru, obowiązków rejestracji albo certyfikowania, lub innych, istotnych dla towaru poza Republiką Federalną Niemiec przepisów prawnych. Wyznaczone lub inne wymagane tłumaczenia instrukcji, informacji dotyczących bezpieczeństwa, wyjaśnień dotyczących świadczenia lub pozostałych dokumentów dotyczących towaru, na język inny, niż niemiecki, dokonuje kupujący na własny koszt i odpowiedzialność.

- Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa i bez potrzeby wcześniejszego zawiadomienia kupującego, Bartscher jest uprawniony do zawieszenia wykonania swoich obowiązków na tak długo, jak długo ze strony Bartscher panuje obawa, że kupujący nie wypeli w całości lub w części ciążących na nim obowiązków umownych. Prawo do zawieszenia przysługuje w szczególności, jeżeli kupujący niewystarczająco wypełnia względem Bartscher lub osób trzecich obowiązki dotyczące przygotowania zapłaty lub płaci w sposób przewlekły lub też, jeśli limit wyznaczony przez ubezpieczyciela kredytu jest przekroczony lub zostanie przekroczony przy kolejnej dostawie. W miejsce zawieszenia, Bartscher może według własnego wyboru uzależnić przyszłe, także już potwierdzone dostawy od otwarcia akredytywy potwierdzonej przez niekierowca wielki bank lub od świadczenia zapłaty z góry. Bartscher nie jest zobowiązany do kontynuacji wykonania, jeżeli przedłożona przez kupującego w celu zapobieżenia zawieszeniu gwarancja nie daje odpowiedniego zabezpieczenia albo zgodnie z właściwym prawem mogłaby być zaskarżona.

- Z zastrzeżeniem regulacji w punkcie III.-8., Bartscher zobowiązany jest powiadomić kupującego o możliwych przeszkodach w spełnieniu świadczenia odnośno wtedy, jeśli wystąpienie przeszkody jest dla Bartscher ostatecznie pewne.

IV. Obowiązki kupującego

- Niezależnie od dalej idących obowiązków dotyczących zabezpieczenia lub przygotowania zapłaty, kupujący jest zobowiązany do dokonania przelewu uzgodnionej ceny sprzedaży w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, bez potrącenia i wolnej od kosztów i wydatków, do określonej przez Bartscher instytucji bankowej. Jeżeli cena sprzedaży nie została umówiona, to w momencie dostawy obowiązuje zwykła cena sprzedaży Bartscher. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni do przyjmowania zapłaty.

- Przypadająca do zapłaty cena sprzedaży jest w każdym wypadku wymagalna w terminie określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a – jeśli ten nie został określony –, z otrzymaniem rachunku do zapłaty. Wymagalność powstaje niezależnie od istnienia jakichkolwiek dalszych przesłanek, a w szczególności niezależnie od tego, czy kupujący odebrał już towar lub dokumenty, lub miał możliwość jego zbadania. Ustalone terminy zapłaty wypadają, a załęże wierzitelności stają się natychmiast wymagalne do zapłaty, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli kupujący bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istoty zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, jeśli kupujący podał nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej, lub o ile przyzrecone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

- Kupujący zapewnia przewiezienie towaru za granicę, nieprzenoszenie prawa do rozporządzania towarem na osoby trzecie tak długo, jak towar znajduje się w Republice Federalnej Niemiec oraz wypełnienie wszystkich przesłanek i potwierdzeń dla prawnocełowego oraz dotyczącego podatku obrotowego opracowania dostawy lub świadczenia, zgodnie z właściwym w Republice Federalnej Niemiec postanowieniami. O ile Bartscher ma do uszczenia niemieckie albo zagraniczne cła lub niemiecki albo zagraniczny podatek obrotowy, kupujący – niezależnie od dalej idących roszczeń Bartscher –, zwalnia Bartscher bez ograniczeń w tym zakresie. Zwolnienie następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zarzutu przedawnienia i obejmuje również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów.

- Bartscher może zaliczyć przychodzące zapłaty – niezależnie od waluty i właściwości sądów polubownych lub sądów –, według swobodnego uznania na poczet istniejących w chwili zapłaty roszczeń przysługujących mu przeciw kupującemu na podstawie własnego lub zbytego prawa.

- Wyłącza się ustawowe prawa kupującego do potrącenia przeciw roszczeniom Bartscher, do wstrzymania zapłaty lub przejęcia towaru, do zawieszenia ciążących na nim świadczeń i do złożenia zarzutów lub powództw wzajemnych, chyba że wzajemna wierzitelność kupującego wobec Bartscher wyrażona jest w tej samej walucie, uzasadniona jest własnym prawem kupującego i jest albo wymagalna i bezporna albo prawomocnie stwierdzona, lub gdy Bartscher mimo pisemnego upomnienia w istotny sposób narusza wynikające z tego samego stosunku prawnego i wymagalne obowiązki, jak i zaofertował stosownego zabezpieczenia.

- Kupujący jest zobowiązany do powiadomienia Bartscher, z odpowiednim czasowym wyprzedzeniem, o danych koniecznych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych zgodnie z punktem III.-10., do odbioru towaru w uzgodnionym terminie dostawy bez korzystania z dodatkowych terminów i we właściwym czasie z punktem III.-5. adresem dostawy, albo osobście albo przez wyznaczoną przez niego wobec Bartscher osobę, oraz do wykonania wszystkich ciążących na nim na podstawie umowy, niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, reguł ICC dotyczących wykładni Incoterms 2020 i na podstawie przepisów ustawowych, obowiązków. Kupujący jest uprawniony do odmowy odbioru towaru wyłącznie w przypadku, jeśli odstępuje od umowy zgodnie z regulacjami w punkcie VI.-1.

- Kupujący nie będzie odnośnie do towaru zakupionego od Bartscher przyrzekał lub podejmował żadnych działań, które są zabronione zgodnie z kądorazowo właściwymi przepisami, w szczególności prawem handlu zagranicznym włączając US-amerkańskie prawo kontroli eksportu. O ile kupujący nie jest pewien, że tego rodzaju zakaz nie istnieje, będzie on pisemnie poszukiwał rozwiązania z Bartscher.

- Kupujący będzie dalej obserwować na rynku towar zakupiony od Bartscher i niezwłocznie pisemnie informować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich. Poza tym kupujący będzie bez wezwania, pisemnie informować Bartscher, jeśli Bartscher, na podstawie przepisów, które obowiązują w kraju kupującego lub do stosowanego przez niego używania towaru, przestrzegać ma szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wcześniejszego wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do rynku, lub wypełnić ma obowiązki związane z przetrzymywaniem pokwitowań.

- Niezależnie od przepisów ustawowych, kupujący na własny koszt zajmuje się ponownym użyciem, materiałowym wykorzystaniem lub innym wyznaczonym sposobem usunięcia odpadów towaru dostarczonego kupującemu przez Bartscher, jak i opakowaniem lub w inny sposób go zabezpieczy.

V. Towar niezgodny z umową albo dotknięty wadą prawną

- Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy, towar uważa się za niezgodny z umową, jeżeli kupujący udowodni, że towar, z uwzględnieniem regulacji w punkcie III., w chwili przejścia ryzyka na kupującego odbiega w sposób znaczący od uzgodnionych zawartych w pisemnym potwierdzeniu zamówienia co do opakowania, ilości, jakości lub rodzaju, lub w braku umówionych wymagań, gdy nie nadaje się do zwykłego użytku w Republice Federalnej Niemiec. Zmiany modelu, konstrukcji lub materiału, które odpowiadają nowym, technicznym parametrom nie stanowią podstawy do stwierdzenia niezgodności z umową. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako niezgodnego z umową, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.

- O ile w pisemnym potwierdzeniu zamówienia przez Bartscher wyraźnie nie postanowiono inaczej, Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialny za to, że towar nadaje się do innego aniżeli zwykły w Republice Federalnej Niemiec użyciu lub spełnia dalej idące oczekiwania kupującego, posiada cechy wzoru lub próby, lub odpowiada przepisom prawa obowiązującego poza Republiką Federalną Niemiec, na przykład w kraju kupującego. Bartscher nie odpowiada za niezgodności z umową powstałe po przejściu ryzyka na kupującego. O ile kupujący bez pisemnej zgody Bartscher samodzielnie albo przez osoby trzecie podejmuje próbę usunięcia niezgodności towaru z umową, Bartscher jest zwolniony z obowiązku rękojmi.

3. Kupujący zobowiązany jest względem Bartscher, każdą poszczególną dostawę zbadać lub oddać do zbadania odnośnie do rozpoznawalnych, jak i typowych niezgodności z umową i poza tym stosownie do przepisów ustawowych.
4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadą prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawalnych praw lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia prywatnych osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Unii Europejskiej oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Unii Europejskiej. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1, towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Kupujący traci prawo do powołania się na niezgodność towaru z umową, jeżeli nie poinformuje o niej Bartscher w odpowiednim terminie po dokonaniu odbioru towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytywania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców sprzedawcy, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać ze środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Dalej idące roszczenia lub roszczenia innej natury, niż umowne, nie przysługują kupującemu z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher umyślnie zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w sprawy dotyczące niezgodności z umową albo wad prawnych towaru służy jedynie rzeczowemu wyjaśnieniu, nie oznaczają jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową albo dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego oparte zostanie na prawie zagranicznym.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosownie do regulacji w punkcie III-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkami ochrony prawnej kupującego poprzez zaskądniczenie na jego rzecz po stronie „ma” w odpowiedniej wysokości.
9. Jeśli kupujący korzysta bez uprawnienia ze środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną, pomimo, że rozpoznaje lub mógł być rozpoznac, że niezgodność z umową lub wada prawną nie zachodzą lub Bartscher nie odpowiada za przyczyny reklamowanych różnic, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zwrotu nakładów powstałych wskutek nieuprawnionego dochodzenia roszczeń.

VI. Odstępnie od umowy

1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, pisemnie zagroził Bartscher odstąpieniem od umowy w ciągu odpowiedniego terminu po wystąpieniu przesłanki uprawniającej do odstąpienia od umowy i bezskutecznie upłynął wyznaczony pisemnie odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przed rozpoczęciem czasu związany zastosowanym środkiem ochrony prawnej, bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie po upływie terminu dodatkowego, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli wykonanie umowy w całości lub w części jest lub stanie się zabronione, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynie do kupującego później, aniżeli w terminie czterdziestu (40) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wziętego.
3. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący stawia żądania niezgodne z umową, w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymagających do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnia istoty zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przyzreconczone przez ubezpieczyciela kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.

VII. Odszkodowanie

1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych. Postanowienia obowiązują w równej mierze do każdego obowiązku Bartscher polegającego na zwrocie nakładów:
 - a) Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.
 - b) Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytatorów, za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący lub za skutki leżących po stronie kupującego ingerencji w technologii bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Bartscher nie odpowiada, jeśli umowa nie może zostać wykonana w sposób uzgodniony przy zawarciu umowy na skutek późniejszych środków ustawowych lub działań władzy publicznej. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistnieją porównywalne okoliczności i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zwiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.
 - c) W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałej szkodzi nie dało się w żaden inny sposób zapobiec, szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącym na Bartscher względem kupującego obowiązku, i że względu na powstanie i wysokość szkody było przewidywalne dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zaskądniczący jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkody, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.
 - d) Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 % ceny netto towaru, którego dostawa opóźniła się lub nie nastąpiła, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową lub dotkniętego wadą prawną – do 200 % ceny netto towaru niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, umyślnego zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawińienia lub rażącego niedbalstwa.
 - e) Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiegokolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:
 - a) W przypadku nieterminowego wpływu zapłaty, kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty polubownego, sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą, ryczałt w wysokości 50,00 EURO, jak i, bez dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 9 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.

b) W przypadku opóźnionego powyżej dwóch (2) tygodni przejścia towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 5 % każdorazowej wartości dostawy. W przypadku opóźnionego powyżej sześciu (6) tygodni lub całkowitego braku przejścia towaru przez kupującego, jak i w przypadku dostawy towaru niedochodzącej do skutku z powodu naruszenia umowy przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

c) Jeśli kupujący bez uprawnienia odstępuje od umowy i Bartscher wyraził zgodę na odstąpienie, Bartscher jest uprawniony, bez dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zryczałtowanej wysokości 20 % każdorazowej wartości dostawy.

3. Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.

VIII. Przedawnienie

Roszczenia kupującego z tytułu dostawy nowych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem dwóch (2) lat od dostawy towaru. Roszczenia kupującego z tytułu dostawy używanych niezgodnych z umową oraz obciążonych wadą prawną towarów przedawniają się z upływem jednego (1) roku od dostawy towaru, chyba że Bartscher naruszył obowiązki umowne umyślnie lub w wyniku rażącego niedbalstwa. Wymiana lub naprawa towaru nie powodują rozpoczęcia biegu terminu przedawnienia na nowo ani jego zawieszenia.

IX. Inne postanowienia

1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III-9.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu – wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyraźnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutów przedawnienia.
3. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa z know-how do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów oraz software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
4. Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu kupującego, Bartscher przetwarza dane osobowe, które uzyskał od kupującego wykonując działania uregulowane w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, także u usługodawców mających siedzibę w kraju lub za granicą.
5. Obieg dokumentów elektronicznych (EOD) wymaga szczególnego porozumienia.
6. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaksu lub poczty elektronicznej czynią zażość formie pisemnej.

X. Ogólne podstawy umowy

1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązują także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przejmie koszty związane z obrotem płatniczym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiąże postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie 1., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży.
3. Do dojścia umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, do uzupełnień lub zmian umów, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowanie przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osobę, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wykładni, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2020 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozamumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wycieczającego postępowanie wersją Szwajcarskiego Regulaminu Międzynarodowego Arbitrażu Swiss Chambers' Arbitration Institution. Sąd polubowny składa się z trzech arbitrów, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwanego, a przewodniczącą sądu polubownego przez arbitrów wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 250.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie ze Szwajcarskim Regulaminem Międzynarodowego Arbitrażu. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową sądów państwowych, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli to porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałoby stać się nieskuteczne, do rozstrzygnięcia sporów uzgadnia się zamiast tego niewyłączną właściwość sądów właściwych dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Jeśli właściwa siedziba handlowa kupującego leży w Europejskim Obszarze Gospodarczym (EOG) lub w Szwajcarii, to Bartscher, niezależnie od ewentualnej nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, uprawniony jest, w miejsce skargi do sądu polubownego, do wniesienia skargi także do właściwego dla 33154 Salzkotten/Republika Federalna Niemiec sądu państwowego lub sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego.
5. Jeśli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarstwu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Bartscher Polska SP. z o.o.
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

