HENDI

Tools for Chefs | 2023



Teraz również online z aktualnymi cenami

tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

GARNKI I POJEMNIKI GN
DESKI, NOŻE, PRZYBORY
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA GRZEWCZE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
PIZZA, MAKARON, KEBAB
CHŁODNICTWO
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
ZMYWARKI I HIGIENA
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
GRILLE I LAMPY GRZEWCZE

Wszystkie produkty z katalogu dostępne są w naszych salonach sprzedaży SAS, u doradców handlowych oraz w Dziale Obsługi Klienta sklepu internetowego:

Zielona Góra

ul. Chmielna 15	68 320 80 70	sas@sas24.pl
Daniel	601 63 63 32	Gastronomia / Projekty
Piotr	667 63 63 62	Gastronomia
Monika	697 63 63 74	Gastronomia / Chłodnictwo / Sklepy
Artur	601 63 63 65	Gastronomia / Sklepy
Magda	693 63 63 81	Gastronomia / Chłodnictwo / Sklepy
Ewa	601 63 63 02	Sklepy
Wiesław	601 63 63 44	Kawa / Biuro

Gorzów Wlkp.

ul. Okólna 29	95 732 06 93	gorzow@sas24.pl
Daria	607 63 63 92	Gastronomia / Sklepy
Krystian	601 63 63 18	Gastronomia / Sklepy

Poznań

ul. Główna 31	61 872 40 20	poznan@sas24.pl
Przemek	605 43 28 32	Gastronomia / Projekty
Agnieszka	601 63 65 20	Chłodnictwo / Sklepy

Sklep internetowy

www.sas24.pl	68 320 60 01	sklep@sas24.pl

HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt
gastronomiczny

KATALOG **2023**

marzec 2023







Wybieraj spośród bezkonkurencyjnych #toolsforchefs!

HENDI wyznacza trendy i dostarcza najlepsze rozwiązania dla rynku gastronomicznego, dopasowane do potrzeb klientów. Wychodząc naprzeciw wyzwaniom rynku tworzy nowe produkty. Oferowane urządzenia charakteryzuje wysoka jakość, innowacyjność, a także ciekawy i funkcjonalny design.

W tym katalogu znajduje się ponad 5.000 produktów, w tym premierowych i najbardziej cenionych na profesjonalnym rynku.









HENDI

Tools for Chefs

Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI

HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polska

T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01

info@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Niderlandy

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, Niderlandy
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Austria

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Rumunia

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164 RO, Rumunia
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.com

HENDI Grecja

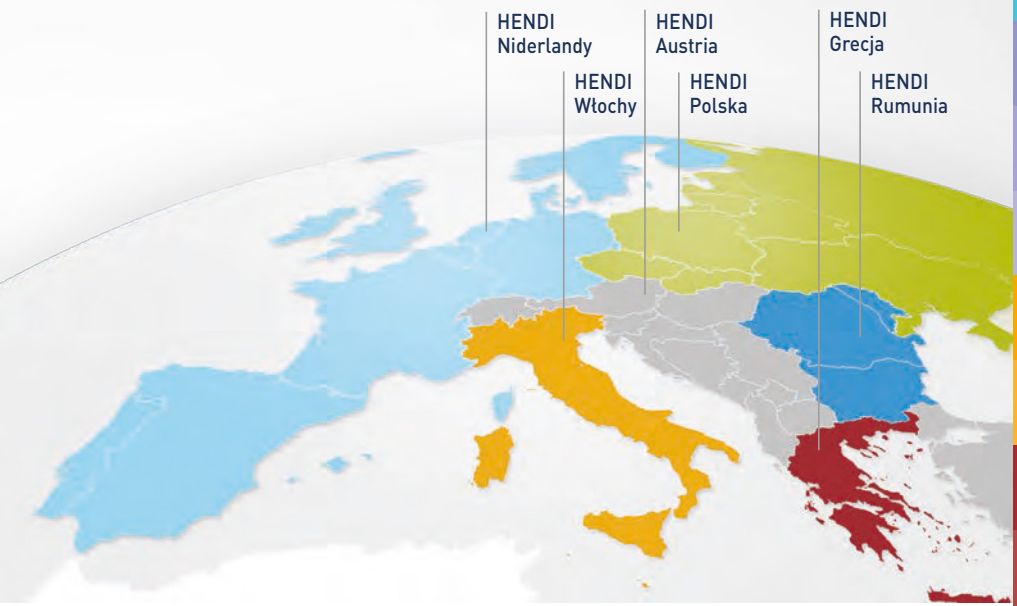
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Grecja
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Włochy

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.com

HENDI Hong Kong

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu
www.hendi.com





Kurt Scheller

Z profesjonalistami na pokładzie

Naszym ambasadorem jest **wybitny szef kuchni Kurt Scheller**. Doświadczenie zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji. Z Polską związany jest już od ponad 30 lat. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy. Jako wielki autorytet kulinarny – na co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.



Paweł Mieszała

Na ambasadora w dziedzinie cukiernictwa wybraliśmy **Mistrza Polski i Świata Cukierników Pawła Mieszałę**. Jako jeden z najbardziej cenionych specjalistów w branży wykształcił wiele kadr cukierników.

Dzieli się swoim doświadczeniem przygotowując kreatywnie młodych adeptów sztuki do prestiżowych konkursów kulinarnych. Był wykładowcą Europejskiej Szkoły Mistrzów „Professional".

HENDI jako jedyna marka w branży tworzy we współpracy z projektantem przemysłowym – Robertem Bronwasserem



„W profesjonalnych kuchniach akcent kładzie się oczywiście na funkcjonalność i ergonomię sprzętu z zachowaniem ciekawej i interesującej formy. W mojej współpracy z HENDI kluczowe znaczenie ma to, żeby szefowie kuchni byli zadowoleni ze wszystkich tych aspektów i rozpoznawali produkty marki na pierwszy rzut oka. Dzięki temu, jeśli pracują z jednym sprzętem danej marki i są zadowoleni, sukcesywnie uzupełniają kuchnię o kolejne elementy wyposażenia, ponieważ łatwiej pracować w spójnym, pasującym do siebie systemie. I na tym nam zależy."

Robert Bronwasser

Kooperacja HENDI z Robertem Bronwasserem owocuje zaskakującymi, niezwykle dobrze ocenianymi nowościami na rynku. Znajdziesz je w tym katalogu – są oznaczone logo rb design by Robert Bronwasser





POZNAJ LINIE PRODUKTÓW HENDI - Profi, Kitchen i Budget Line

Każda z nich ma inne przeznaczenie – sprofilowana jest pod konkretne oczekiwania szefów kuchni, pracowników gastronomii, czy pasjonatów gotowania.



PROFI LINE

Partner dla profesjonalistów – szefów kuchni; idealnie sprawdzi się w kuchniach i zapleczach gastronomicznych. Przemyślana i solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów i komponentów uwzględniająca intensywne codzienne użytkowanie. Gwarancja długiej eksploatacji i łatwość konserwacji przekładająca się na niższe koszty i energooszczędność.

KITCHEN LINE

Solidny asystent w profesjonalnych kuchniach i komercyjnych przestrzeniach gastronomicznych. Linia stworzona z ustandaryzowanych materiałów, wysoka jakość za rozsądną cenę. Przeznaczona do regularnego zbalansowanego użytkowania, gwarantuje rzetelne efekty gastronomiczne z nastawieniem na energooszczędność.

BUDGET LINE

Sprawny pomocnik w kuchniach domowych i profesjonalnych mniejszych zapleczach kuchennych. Wykorzystane materiały ekonomiczne – idealne do mniej intensywnego użytkowania. Przemyślana forma – ułatwiająca proste i nieskomplikowane stosowanie.

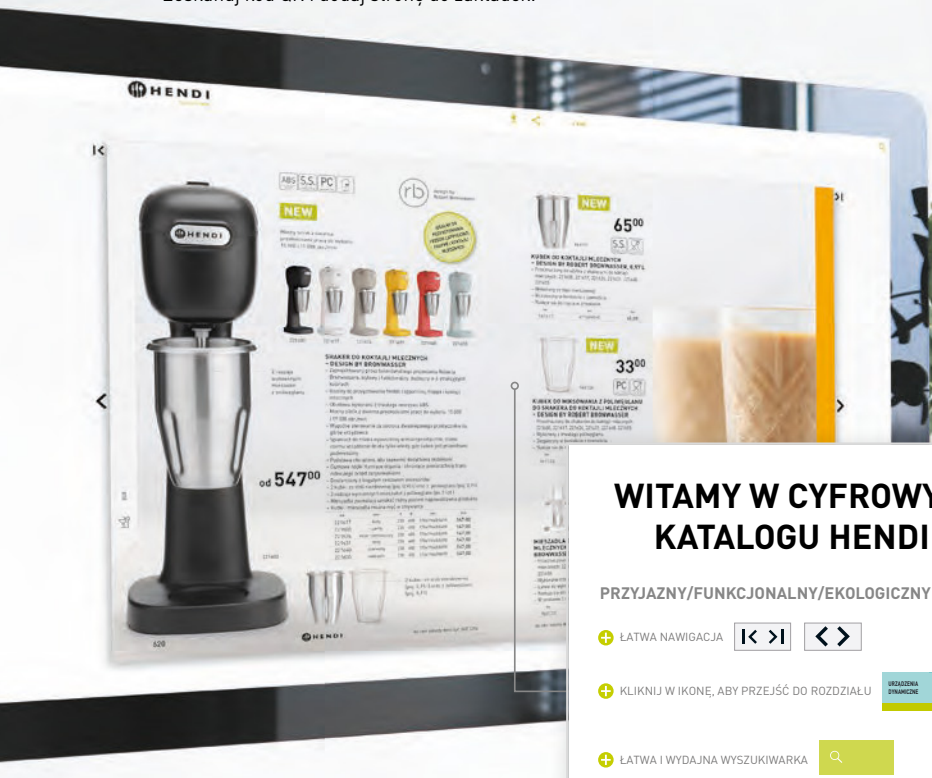
Wszystkie linie spełniają normy bezpieczeństwa, mają gwarancję, objęte są serwisem posprzedażowym.

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj



WITAMY W CYFROWYM KATALOGU HENDI

PRZYJAZNY/FUNKCJONALNY/EKOLOGICZNY

+ ŁATWA NAWIGACJA
+ KLIKNIJ W IKONĘ, ABY PRZEJŚĆ DO ROZDZIAŁU
+ ŁATWA I WYDAJNA WYSZUKIWARKA
+ WIĘCEJ INFORMACJI O PRODUKCIE / ZDJĘCIA / FILMY
+ STWÓRZ WŁASNY KATALOG
+ UDOSTĘPNIJ JEDNYM KLIKNIĘCIEM

NOWA STRONA

www.hendi.com



ZAKUPY ONLINE

Nowa, ulepszona, funkcjonalna i intuicyjna strona www.hendi.com
Tu zrobisz zakupy przez 365 dni w roku.
W naszym internetowym sklepie HENDI kupisz wybrane produkty, zyskując wraz z nimi pakiet udogodnień: dodatkowe gwarancje, szybką wysyłkę czy szerokie możliwości finansowania.

- Wysyłka gratis
- Wysyłka jeszcze tego samego dnia
- Raty i leasing
- 2 lata gwarancji na HENDI.com
- 30 dni na zwrot
- Bezpieczne zakupy u producenta



SKLEPY FIRMOWE HENDI

Przyjrzyj się z bliska zarówno dużym urządzeniom, jak i małym akcesoriom, które mają służyć w Twojej kuchni. Długie godziny otwarcia, bezpłatny parking w pobliżu naszych lokalizacji i atrakcyjne sposoby finansowania sprawiają, że w sklepach firmowych HENDI wygodnie zrobisz zakupy. Odpowiemy na miejscu i „z miejsca" na wszystkie Twoje pytania! Odwiedź nasze sklepy firmowe zlokalizowane w wybranych miastach Polski:

miasto	nazwa	e-mail	telefon
Gdańsk	City Meble Galeria Wnętrz	gdansk@hendi.pl	58 521 99 94
Kalisz	Złote Centrum	kalisz@hendi.pl	601 321 023
Katowice	DL Center Point	katowice@hendi.pl	32 733 02 92
Kraków	ul. Solna 1	krakow@hendi.pl	607 321 087
Łódź	Manufaktura	lodz@hendi.pl	42 685 87 90
Poznań	Centrum Franowo	poznan@hendi.pl	61 667 21 20
Warszawa	ul. Towarowa 33	warszawa@hendi.pl	22 846 90 37
Wrocław	Park Galaktyka	wroclaw@hendi.pl	71 337 01 46
Zapraszamy do nowo otwartych sklepów firmowych HENDI			
Lublin	ul. Wrońska 4	lublin@hendi.pl	81 441 71 10
Warszawa	Port Praski	warszawa.portpraski@hendi.pl	22 379 26 08



Dlaczego warto odwiedzić sklep firmowy HENDI:

- ✔ Atrakcyjne lokalizacje
- ✔ Dogodne godziny otwarcia
- ✔ Bezpłatny parking
- ✔ Ponad 3 500 produktów dla gastronomii dostępnych „od ręki"
- ✔ Gwarancja 2 lata
- ✔ Bezkonkurencyjna ekspozycja noży
- ✔ Wyjątkowa prezentacja porcelany marki Fine Dine
- ✔ Autoryzowany dystrybutor Grafen, Moretti Forni, MBM, Tecnoeka, Victorinox, Dihr, Vega, Prismafood
- ✔ Własna produkcja mebli ze stali nierdzewnej na zamówienie
- ✔ Fachowe doradztwo
- ✔ Możliwość realizacji zamówień drogą telefoniczną i mailową
- ✔ Bezpłatna wysyłka zamówień powyżej 50 zł
- ✔ Atrakcyjna oferta leasingowa
- ✔ Karty podarunkowe



Przyjdź do salonu
Zobacz produkty
Dowiedz się więcej o naszych sprzętach

SERWIS DOKTOR

Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Mamy na uwadze różne potrzeby naszych Klientów.
Dlatego nasz SERWIS działa na wielu płaszczyznach:

- Platforma serwisowa online – możliwość natychmiastowego założenia zgłoszenia na podstawie formularza, każdorazowo pełny wgląd w status zgłoszenia i etapy naprawy
- Centrum serwisowe – konsultacje telefoniczne i zgłoszenie napraw
- Mobilni serwisanci – dostępni w każdej części Polski, szybka reakcja na zgłoszenie

Czas to dla nas priorytet.

Postaw na Serwis Doktor! Nowa usługa HENDI.
To gwarancja dostępności serwisanta w ciągu 24 h, realizowane w formule door-to-door.
Dostępne 3 pakiety, dające spokój w Twoim biznesie:
Pakiet klasyczny – 2 naprawy w miesiącu
Pakiet wygodny – 3 naprawy w miesiącu
Pakiet premium – 4 naprawy w miesiącu
Wybieraj!

Potrzeba więcej informacji?
Zadzwoń

tel. 537 178 803



HENDI


2

3

14

18

34

42
GARNKI I POJEMNIKI GN


44

48

104

108

114

122
DESKI, NOŻE, PRZYBORY


136

142

152

167

170

172
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA


182

204

213

218

224

232
URZĄDZENIA DYNAMICZNE


242

245

247

250

251

255
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE


260

270

285

289

290

297
URZĄDZENIA GRZEWCZE


320

324

340

351

355

358
PIECE KONWEKCYJNO--PAROWE

361

372

387

392

396

400
PIZZA, MAKARON, KEBAB

404

410

411

416

419

438
CHŁODNICTWO

440

443

450

454

466

480
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

488

497

502

531

549

554
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

558

568

570

574

581

595
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

604

611

615

624

634

637
BAR

640

648

649

652

655

660
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

666

686

689

694

703

704
ZMYWARKI I HIGIENA

711

712

717

719

722

723
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

726

730

732

734

737

741
GRILLE I LAMPY GRZEWCZE

NOWOŚCI w katalogu 2023

GARNKI I POJEMNIKI GN

Garnek żeliwny emaliowany
strona 13



GARNKI I POJEMNIKI GN

Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem
strona 42



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Misa Hangiri do mieszania ryżu
strona 71



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Deska do sushi, 600×300 mm
strona 72



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

PRZYBORNIK szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany
strona 76



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Japoński kamień do ostrzenia
strona 79



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Praska do czosnku
strona 81



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Siatka wędliniarska
strona 87



NEW

DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Ciśnieniowy spryskiwacz do żywności
strona 89



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Dyspenser do oliwy
strona 89



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt.
strona 100



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Sito chińskie z siatką, wzmocnione
strona 107



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Cedzak rozsuwany na zlew
strona 109



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Waga LCD do lodów z portem RS232 i legalizacją
strona 112



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Podgrzewacz do sosów z dyspenserem
strona 127



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Mini dyspenser do sosów – zestaw 4 szt.
strona 128



NOWOŚCI w katalogu 2023

CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Automat do bitej śmietany
strona 140



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Pojedyncza gitara cukiernicza
strona 162



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Piła do biszkoptu
strona 163



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Podgrzewacz do nachosów
strona 177



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Urządzenie do popcornu
strona 178



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewarka do tacek Compact
strona 244



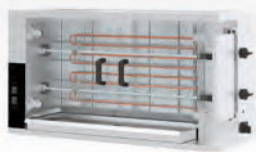
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjne Evolution Next
strona 325



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Rożen elektryczny do kurczaków
strona 395



NEW

CHŁODNICTWO

Szafa chłodnicza i mroźnicza jednodrzwiowa cukiernicza
strona 431



SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

Młynki do soli i pieprzu
strona 550



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Witrynka rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza
strona 575



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Restauracyjny system przywoławczy
strona 599



BAR

Granitor
strona 617



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Ekspres do kawy CoffeeMatic, automatyczny i lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek
strona 638



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Elektryczny spieniacz do mleka
strona 653



ZMYWARKI I HIGIENA

Preparat do mycia grilli i podgrzewaczy rolkowych
strona 698





INDUCTION READY

18/10 stainless steel · ceramic · electro · gas · induction · wash

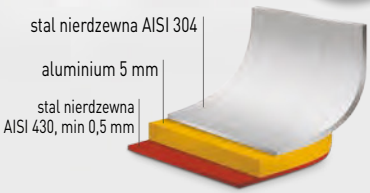
GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO TYPU „SANDWICH"

- Wszystkie garnki Profi Line są objęte 10-letnią gwarancją na wady materiałowe, konstrukcyjne i wykończeniowe.
- Wyjątkowo masywna, kwasoodporna stal nierdzewna najwyższej jakości
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich" łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, co umożliwia gotowanie na kuchenkach indukcyjnych
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprowadzanie ciepła i odporność na korozję
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, ergonomiczne, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo

Zobacz film

10 lat GWARANCJI

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832004	3	0.7	ø160x(H)150	**119,00**
832202	6	0.7	ø200x(H)190	**154,00**
832400	10	0.7	ø240x(H)220	**209,00**
832509	16	0.7	ø280x(H)260	**339,00**
832608	24	0.8	ø320x(H)300	**394,00**
832707	37	1	ø360x(H)360	**579,00**
832806	50	1	ø400x(H)400	**749,00**
832929	70	1	ø450x(H)450	**849,00**
833025	95	1	ø500x(H)500	**999,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
831007	2	0.7	ø160x(H)110	**111,00**
831205	4	0.7	ø200x(H)130	**136,00**
831403	7	0.7	ø240x(H)150	**184,00**
831502	10	0.7	ø280x(H)170	**239,00**
831601	15	0.8	ø320x(H)190	**319,00**
831700	23.5	1	ø360x(H)230	**475,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	**97,00**
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	**124,00**
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	**169,00**
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	**219,00**
830604	12	0.8	ø320x(H)150	**319,00**

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Garnek zimny



Garnek gorący



- Perfekcyjne zespolenie - formowanie dna w technologii
- Impact Bonding zapewnia idealne łączenie warstw
- Odporność na korozję
- Oszczędność energii do 30% - dużo szybsze rozprowadzanie ciepła - szybsze gotowanie
- Optymalne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna – równomierne gotowanie bez przywierania i przypalania
- Dno sandwich kute metodą uderzeniową Impact Bonding – pod ciężarem 2500 ton
- Czystość aluminium 95%
- Ponad 99% skuteczności związania 3 warstw

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej
- Do rondli pasuje pokrywka stosowana przy garnkach Profi Line

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	**69,00**
830048	1	0.7	ø140x(H)70	**56,00**
830154	2	0.7	ø180x(H)80	**76,00**
830253	3	0.7	ø200x(H)90	**97,00**



830048
830055
830154
830253

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	**56,00**
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	**75,00**



830352
830376

PATELNIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianke (mm)	mm	PLN
835432	0.7	ø240x(H)45	**97,00**
835531	0.7	ø280x(H)50	**104,00**
835630	0.7	ø320x(H)55	**146,00**



835432
835531
835630

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

- Z powłoką Teflon® Platinum Plus
- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	ścianke (mm)	mm	PLN
835500	0.7	ø280x(H)50	**169,00**
835401	0.7	ø240x(H)45	**129,00**
835609	0.7	ø320x(H)55	**199,00**



835401
835500
835609

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**24,00**



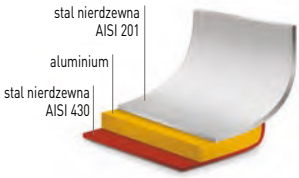
839997

GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe, wielowarstwowe dno łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie również na kuchenkach indukcyjnych
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

INDUCTION READY





GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	**97,00**
837207	5	0.6	ø200x(H)160	**120,00**
837306	9	0.7	ø240x(H)200	**169,00**
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	**279,00**
837603	21	0.8	ø320x(H)270	**339,00**

5 lat GWARANCJI

15% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	**79,00**
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	**94,00**
836309	6	0.6	ø240x(H)135	**136,00**
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	**169,00**
836507	15	0.8	ø320x(H)190	**246,00**



GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	**74,00**
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	**97,00**
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	**123,00**
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	**149,00**
836040	12	0.8	ø320x(H)150	**234,00**

Zobacz film

RONDEL BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	**54,00**
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	**73,00**
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	**97,00**



RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
839300	1	0.6	ø160x(H)60	**51,00**
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	**64,00**



PATELNIA BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

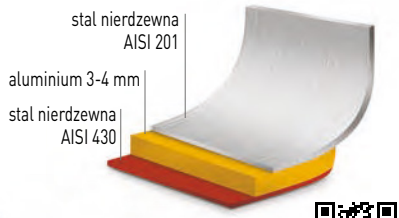
kod	ścianke (mm)	mm	PLN
838501	0.6	ø240x(H)50	**73,00**
838600	0.6	ø280x(H)50	**98,00**
838617	0.7	ø320x(H)50	**115,00**



GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH"

- Konstrukcja dna typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Wszystkie pokrywy z otworami do uwalniania pary

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction



Zobacz film

INDUCTION READY



3 lat GWARANCJI

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832882	17	0.8	ø280x(H)280	**239,00**
832899	21	0.8	ø300x(H)300	**296,00**
834206	25	0.8	ø345x(H)350	**322,00**
834404	36	1	ø360x(H)360	**396,00**
834701	50	1	ø400x(H)400	**476,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**590,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**706,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianke (mm)	mm	PLN
832820	9	0.8	ø250x(H)180	**159,00**
832837	14	0.8	ø300x(H)200	**224,00**
832844	23	1	ø350x(H)240	**314,00**
832851	32	1	ø400x(H)260	**421,00**

Wielowarstwowe dno typu „sandwich"



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032

Zobacz film



RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**93,00**



Zobacz film

833506

Z podwójną zawieszką do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm (831700).
- Z dodatkową zawieszką do odsączania.

kod	litry	mm	PLN
833506	1.5	160x160x(H)230	**219,00**



833100

GARNEK XL DO SZPARAGÓW I MAKARONU

- Umożliwia gotowanie bardzo długich szparagów
- Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w cieple parówek do hot dogów itp.
- W zestawie: garnek, wkład do gotowania na parze i pokrywka

kod	litry	mm	PLN
833100	5.5	ø162x(H)280	**179,00**



508527

BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników, nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu ze źródłem ognia

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	**73,00**
508510	385x275x(H)60	**76,00**
508527	430x310x(H)60	**96,00**



629932

629925

629949

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	**219,00**

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	510x274x(H)27	**339,00**

PATELNIA ŻELIWNA UNIWERSALNA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x(H)44	**219,00**

PATELNIE INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 260°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypełnione, nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C)
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

PATELNIA INDUKCYJNA TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	dno (mm)	mm	PLN
629154	ø190	ø250x(H)50	**179,00**
629253	ø220	ø290x(H)55	**199,00**
629345	ø230	ø320x(H)60	**249,00**

INDUCTION READY

629154
629253
629345



Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

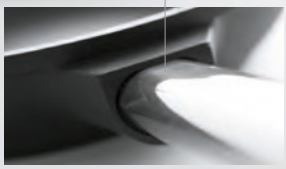
Powłoka ceramiczna: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: zapobiegająca przywieraniu

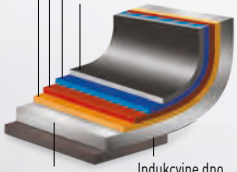
Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



Korpus aluminiowy

Indukcyjne dno

ceramic | electro | gas | induction

TACA TITANIUM PROFESSIONAL DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH RYFLOWANA

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką z Teflonu®
- Odpowiednia do użycia przy temperaturze nieprzekraczającej 250˚C

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	**109,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni, z wyjątkiem indukcyjnych
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 250°C)
- Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Taka podwójna warstwa wydłuża żywotność powierzchni i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

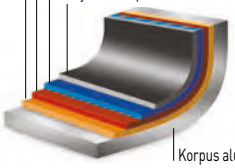
Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

SAVE ENERGY

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

629109
629307
629390



PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
629109	ø180	ø240x(H)55	**139,00**
629307	ø260	ø320x(H)55	**184,00**
629208	ø220	ø280x(H)55	**164,00**
629352	ø300	ø360x(H)55	**279,00**
629390	ø340	ø400x(H)55	**319,00**



839010

Zobacz film



629505

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
839010	ø157	ø320x(H)100	**179,00**

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629505	ø225	ø280x(H)85	**209,00**

Zobacz film



629802

Zobacz film



629604

Zobacz film



629413

PATELNIA DO GRILLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629802	ø220	550x290x(H)55	**197,00**

PATELNIA DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629604	ø175	400x275x(H)35	**234,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

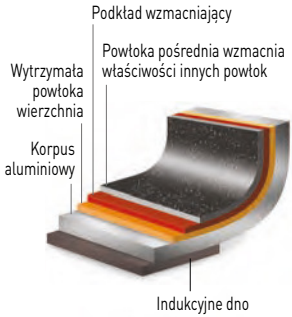
kod	dno (mm)	mm	PLN
629413	ø260	ø320x(H)20	**209,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Przystosowane do używania w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa, „marmurkowa" powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie





Zobacz film

INDUCTION READY

627600
627624
627655



PATELNIA INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627600	ø140	ø200x(H)40	**73,00**
627617	ø180	ø240x(H)42	**86,00**
627662	ø200	ø260x(H)45	**110,00**
627624	ø220	ø280x(H)50	**115,00**
627631	ø260	ø320x(H)50	**147,00**
627648	ø280	ø360x(H)50	**185,00**
627655	ø300	ø390x(H)50	**234,00**



627747



627686



627716

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627730	ø210	ø280x(H)75	**125,00**
627747	ø210	ø320x(H)95	**166,00**

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627679	ø240	ø280x(H)25	**92,00**
627686	ø280	ø320x(H)20	**129,00**

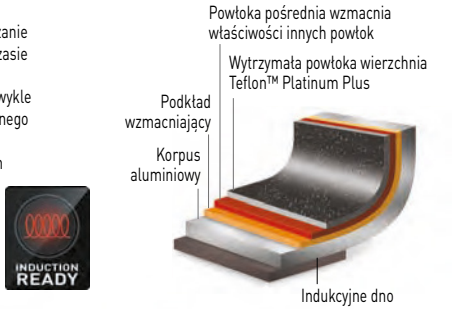
PATELNIA DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
627716	ø185	280x400x(H)55	**189,00**

PATELNIE ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie





INDUCTION READY

Zobacz film



PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	dno (mm)	mm	PLN
621110	ø180	ø240x(H)50	**130,00**
621103	ø140	ø200x(H)44	**109,00**
621127	ø200	ø260x(H)52	**152,00**
621134	ø200	ø280x(H)52	**179,00**
621158	ø215	ø320x(H)60	**198,00**

PATELNIA DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	**56,00**
622308		ø460x(H)40	**82,00**
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**179,00**
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**399,00**

Grille Fiesta na stronie 734





PATELNIE PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

- Tradycyjne patelnie wykonane ze stali walcowanej
- Ulubione patelnie mistrzów kuchni
- Prostota, solidne wykonanie i wszechstronność zastosowań to cechy doceniane od pokoleń

ceramic electro gas induction wash

INDUCTION READY

Zobacz film



PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
628638	ø180	ø240x(H)45	**87,00**
628614	ø220	ø280x(H)50	**120,00**
628706	ø240	ø300x(H)50	**120,00**
628621	ø260	ø320x(H)50	**140,00**



628805

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
628805	ø200	ø230x(H)25	**71,00**

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Krok 1

Rozgrzej patelnię z olejem. Wrzuć obierki od ziemniaków i dużo soli, a następnie smaż przez kilka minut.



Krok 2

Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wnętrze patelni.



Krok 3

Po dokładnym przetarciu opróżnij patelnię. Pozostaw na niej resztki obierek ziemniaków.



Krok 4

Wsyp dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączonej kuchence.



Krok 5

Usuń brudną sól, wytrzyj dokładnie patelnię i wlej ponownie niewielką ilość oleju.



Krok 6

Rozprowadź olej na patelni czystym ręcznikiem papierowym. Patelnia jest gotowa do pierwszego użycia lub przechowywania.



NEW

GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY

- Wykonany w całości z żeliwa, pokryty emalią.
- Pokrywa z wypustkami po wewnętrznej stronie, które sprawiają, że krople wody (para wodna) opadają z powrotem, utrzymując wilgotność i aromatyczność potraw.
- Przystosowany do wszystkich typów źródeł ciepła, w tym indukcji.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Dostępny w kilku rozmiarach; najmniejszy sprawdzi się również jako naczynie do serwowania potraw (kod: 626856).

kod	kształt	litry	mm	średnica	PLN
626825	owalny	7	407x254x(H)135		**329,00**
626849	owalny	4	363x222x(H)110		**249,00**
626832	okrągły	3.4	320x240x(H)105	230	**219,00**
626856	okrągły	0.2	130x100x(H)48	90	**119,00**



626825

do cen należy doliczyć VAT 23%

NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

- 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
- Ergonomiczny, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany nitami

Al aluminium | 18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash | micro

INDUCTION READY



607060



607053

PATELNIA INDUCTION

kod	grubość (mm)	mm	PLN
607060	2.5	ø240x(H)50	**249,00**

RONDEL INDUCTION - BEZ POKRYWKI

kod	litry	mm	PLN
607053	1.5	ø160x(H)80	**183,00**

GARNKI DO MULI I SOSÓW

S.S. stainless steel | gas



625002



625057



GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	**56,00**
625002	1	2.5	ø200x(H)190	**59,00**
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	**75,00**
625101	2	5	ø260x(H)210	**86,00**

625804





625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	**49,00**
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	**54,00**



839003

stal nierdzewna 18/8 (0,4 mm)
aluminium (1,5 mm)
stal nierdzewna 18/0 (0,5 mm)

ceramic | electro | gas | induction | wash

WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	**239,00**

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas

PATELNIA DZIELONA EMALIOWANA

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw

kod	mm	PLN
622759	ø430x(H)47	**219,00**
622766	ø430x(H)47	**259,00**



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**52,00**

PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**31,00**
622711	ø120x(H)25	**32,00**
622728	ø150x(H)27	**34,00**
622735	ø200x(H)36	**39,00**
622742	ø240x(H)40	**44,00**



Pojemniki GN






	POJEMNIKI GN STALOWE PROFI LINE	POJEMNIKI GN STALOWE KITCHEN LINE	POJEMNIKI GN STALOWE BUDGET LINE	POJEMNIKI GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIWĘGLANU
PRZEZNACZENIE:				
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✔	✔	✔	
Bemary	✔	✔	✔	
Podgrzewacze	✔	✔	✔	
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✔	✔	✔	✔
Do przechowywania żywności	✔	✔	✔	✔
Mycie w zmywarkach	✔	✔	✔	✔
WŁAŚCIWOŚCI:				
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Możliwość piętrowania	✔	✔	✔	✔
BUDOWA:				
Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	poliwęglan
Grubość ścianki (mm)	0,6–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Dostępne wysokości (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200
AKCESORIA:				
Pojemniki perforowane	✔	✔		
Pokrywki	✔	✔	✔	✔
Pokrywki z uszczelką silikonową	✔	✔	✔	
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✔	✔		
Ociekacz		✔		✔
Listwa wspornikowa	✔	✔	✔	
DODATKOWE INFORMACJE				
Łatwe do czyszczenia	✔	✔	✔	✔
Oznaczenie rozmiaru GN		✔		✔
Oznaczenie pojemności				✔
Nie wchłaniają zapachów i smaków	✔	✔	✔	✔
	Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali) • Doskonała odporność na korozję • Bardzo mocne i trwałe	Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom • Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość

 POJEMNIKI GN Z CZARNEGO/BIAŁEGO POLIWĘGLANU	 POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU	 POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU	 POJEMNIKI GN Z PORCELANY
			✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✔	✔	✔	✔
poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2–3	2–2,9	2–2,9	
65–150	100–200	65–200	20–65
✔	✔	✔	
	✔		
✔			✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
Idealne do prezentacji • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności • Przezroczysty materiał • Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku • Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny • Niezwykle czysta, biała barwa • Idealne do prezentacji

SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane
- z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych, szafach chłodniczych, bemarach, wózkach do transportu



wysokość (mm)



20 40 65 100 150 200

ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



GN 2/1
650x530 mm



GN 1/1
530x325 mm



GN 2/3
354x325 mm



GN 2/4
530x162 mm



GN 1/2
325x265 mm



GN 1/3
325x176 mm



GN 1/4
265x162 mm



GN 1/6
176x162 mm



GN 1/9
176x108 mm

POJEMNIKI GN PROFI LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość

304 stainless steel | stackable | food contact | oven



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

2/1

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0.8	200	**389,00**
801116	43	0.8	150	**299,00**
801123	30	0.8	100	**245,00**
801130	19	0.8	65	**219,00**
801147	11	0.8	40	**193,00**
801154	5.5	0.8	20	**192,00**

1/1

801222

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0.8	200	**219,00**
801215	21	0.8	150	**194,00**
801222	14	0.8	100	**154,00**
801239	9	0.8	65	**107,00**
801246	5	0.8	40	**107,00**
801253	2.5	0.8	20	**94,00**

2/3

801314

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0.8	200	**167,00**
801314	13	0.8	150	**149,00**
801321	9	0.7	100	**103,00**
801338	5.5	0.7	65	**84,00**
801345	3	0.7	40	**69,00**
801352	1.5	0.7	20	**67,00**

2/4

801666

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8.6	0.7	150	**161,00**
801666	5.8	0.7	100	**123,00**
801857	4	0.7	65	**88,00**
801864	2.5	0.7	40	**78,00**
801871	1.2	0.7	20	**64,00**

1/2

801420

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12.5	0.8	200	**161,00**
801413	9.5	0.7	150	**120,00**
801420	6.5	0.7	100	**85,00**
801437	4	0.7	65	**72,00**
801444	2	0.7	40	**58,00**
801451	1	0.7	20	**51,00**

1/3

801529

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7.8	0.8	200	**128,00**
801512	5.7	0.7	150	**98,00**
801529	4	0.7	100	**74,00**
801536	2.5	0.7	65	**56,00**
801543	1.5	0.7	40	**50,00**
801550	0.8	0.7	20	**43,00**

1/4



801628

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801635	1.8	0.7	65	**52,00**
801604	5.5	0.8	200	**99,00**
801611	4	0.7	150	**85,00**
801628	2.8	0.7	100	**66,00**
801642	1.7	0.7	40	**48,00**
801659	0.9	0.7	20	**42,00**

1/6



801727

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3.4	1	200	**124,00**
801710	2.4	0.8	150	**76,00**
801727	1.6	0.7	100	**46,00**
801734	1	0.7	65	**39,00**

1/9



801826

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0.7	100	**60,00**
801833	0.6	0.7	65	**40,00**

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

1/1



802236

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0.8	200	**271,00**
802212	21	0.8	150	**260,00**
802229	14	0.8	100	**166,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802236	9	0.8	65	**125,00**
802243	5	0.8	40	**98,00**
802168	2.5	0.8	20	**86,00**

2/3



802328

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0.7	100	**114,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802335	5.5	0.7	65	**79,00**
802342	3	0.7	40	**78,00**

1/2



802427

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6.5	0.7	100	**88,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802434	4	0.7	65	**65,00**
802441	2	0.7	40	**58,00**

1/3



802526

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802526	4	0.7	100	**74,00**
802533	2.5	0.7	65	**60,00**
802540	1.2	0.7	40	**47,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7.8	0.7	200	**142,00**
802519	5.7	0.7	150	**109,00**



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**20,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**25,00**

Listwa wspornikowa do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach, stołach chłodniczych itp.



POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

1/1



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0.8	200	**282,00**

2/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0.8	200	**250,00**

1/2



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12.5	0.8	200	**203,00**

1/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7.8	0.8	200	**187,00**

1/4



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5.5	0.8	200	**173,00**

1/6



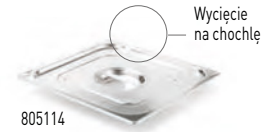
kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3.4	0.8	200	**130,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0.8	GN 1/1	530x325	**91,00**
804117	0.7	GN 2/3	354x325	**61,00**
804179	0.8	GN 2/4	530x162	**63,00**
804124	0.7	GN 1/2	265x325	**56,00**
804131	0.7	GN 1/3	325x176	**43,00**
804148	0.7	GN 1/4	265x162	**37,00**
804155	0.7	GN 1/6	176x162	**33,00**
804162	0.7	GN 1/9	176x108	**24,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0.7	GN 1/3	325x176	**45,00**
805107	0.7	GN 1/1	530x325	**93,00**
805114	0.7	GN 2/3	354x325	**65,00**
805121	0.7	GN 1/2	265x325	**56,00**
805145	0.7	GN 1/4	265x162	**40,00**
805152	0.7	GN 1/6	176x162	**37,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	**220,00**
802618	GN 2/3	354x325	**165,00**
802625	GN 1/2	265x325	**161,00**
802632	GN 1/3	325x176	**128,00**
802649	GN 1/4	265x162	**109,00**
802656	GN 1/6	176x162	**96,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**94,00**
804216	GN 2/3	354x325	**72,00**
804223	GN 1/2	265x325	**64,00**
804230	GN 1/3	325x176	**52,00**
804247	GN 1/4	265x162	**46,00**
804254	GN 1/6	176x162	**39,00**

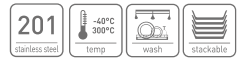


POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804308	GN 1/1	530x325	**187,00**
804315	GN 2/3	354x325	**156,00**
804322	GN 1/2	265x325	**142,00**
804339	GN 1/3	325x176	**113,00**
804346	GN 1/4	265x162	**93,00**
804353	GN 1/6	176x162	**85,00**



POJEMNIKI GN KITCHEN LINE



- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnerzowi
- Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0.7	200	**136,00**
806142	21	0.7	150	**125,00**
806135	14	0.6	100	**83,00**
806128	9	0.6	65	**68,00**
806111	5	0.6	40	**64,00**
806104	2.5	0.6	20	**59,00**

2/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15.5	0.7	200	**136,00**
806241	13	0.7	150	**99,00**
806234	9	0.6	100	**74,00**
806227	5.5	0.6	65	**52,00**
806210	3	0.6	40	**52,00**
806203	1.5	0.6	20	**48,00**

1/2



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12.5	0.7	200	**94,00**
806340	9.5	0.7	150	**79,00**
806333	6.5	0.6	100	**52,00**
806326	4	0.6	65	**42,00**
806319	2	0.6	40	**36,00**
806302	1	0.6	20	**31,00**

1/3



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806449	5.7	0.7	150	**62,00**
806456	7.8	0.7	200	**73,00**
806432	4	0.6	100	**42,00**
806425	2.5	0.6	65	**36,00**
806418	1.5	0.6	40	**31,00**
806401	0.6	0.6	20	**34,00**

1/4



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5.5	0.7	200	**73,00**
806548	4	0.7	150	**57,00**
806531	2.8	0.6	100	**36,00**
806524	1.8	0.6	65	**36,00**

1/6



kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3.4	0.7	200	**57,00**
806647	2.4	0.7	150	**42,00**
806630	1.6	0.6	100	**32,00**
806623	1	0.6	65	**26,00**

1/9



806739

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806739	1	0.7	100	**32,00**
806722	0.6	0.6	65	**18,00**



808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

- Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	**20,00**
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	**25,00**



806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806296	GN 2/3	**73,00**
806197	GN 1/1	**84,00**
806395	GN 1/2	**46,00**
806494	GN 1/3	**52,00**
806593	GN 1/4	**46,00**
806692	GN 1/6	**36,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE

1/1



807132

- Średnica perforacji 3 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807132	14	0.6	100	**89,00**
807125	9	0.6	65	**83,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5	0.6	40	**73,00**

2/3



807224

- Średnica perforacji 3 mm
  Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5.5	0.6	65	**73,00**

1/2



807330

- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	6.5	0.6	100	**75,00**

- Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807323	4	0.6	65	**48,00**

Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**189,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**129,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**120,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**89,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**83,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**73,00**



806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0.7	GN 1/1	530x325	**57,00**
806821	0.7	GN 2/3	354x325	**37,00**
806838	0.7	GN 1/2	265x325	**36,00**
806845	0.7	GN 1/3	325x176	**31,00**
806852	0.7	GN 1/4	265x162	**26,00**
806869	0.7	GN 1/6	176x162	**20,00**
806876	0.7	GN 1/9	176x108	**16,00**



806968

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0.7	GN 1/1	530x325	**62,00**
806920	0.7	GN 2/3	354x325	**48,00**
806937	0.7	GN 1/2	265x325	**42,00**
806944	0.7	GN 1/3	325x176	**36,00**
806951	0.7	GN 1/4	265x162	**32,00**
806968	0.7	GN 1/6	176x162	**22,00**
806975	0.7	GN 1/9	176x108	**20,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
- Bardzo mocna i trwała konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	**96,00**
800140	21	150	**85,00**
800133	14	100	**59,00**
800126	9	65	**40,00**
800119	5	40	**38,00**
800102	2.5	20	**33,00**

2/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5.5	65	**40,00**
800249	13	150	**78,00**
800232	9	100	**51,00**
800218	3	40	**41,00**

1/2



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12.5	200	**64,00**
800348	9.5	150	**52,00**
800331	6.5	100	**37,00**
800324	4	65	**25,00**
800317	2	40	**23,00**
800300	1	20	**20,00**

1/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7.8	200	**57,00**
800447	5.7	150	**41,00**
800430	4	100	**34,00**
800423	2.5	65	**23,00**
800416	1.5	40	**23,00**
800409	0.8	20	**19,00**

1/4



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5.5	200	**46,00**
800546	4	150	**39,00**
800539	2.8	100	**27,00**
800522	1.8	65	**22,00**

1/6



kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3.4	200	**42,00**
800645	2.4	150	**34,00**
800638	1.6	100	**24,00**
800621	1	65	**19,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

1/9



800737

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800737	1	100	**20,00**
800720	0.6	65	**17,00**



800812

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
800812	GN 1/1	530x325	**37,00**
800829	GN 2/3	354x325	**35,00**
800836	GN 1/2	265x325	**22,00**
800843	GN 1/3	325x176	**17,00**
800850	GN 1/4	265x162	**15,00**
800867	GN 1/6	176x162	**14,00**
800874	GN 1/9	176x108	**10,00**

Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**189,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**129,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**120,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**89,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**83,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**73,00**

NEW

PC polycarbonate

18/8 stainless steel



558140

POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	**749,00**
558140	GN 1/4	270x165	**799,00**
558157	GN 1/3	330x180	**899,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

1/1



817148

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	**132,00**
817148	21	150	**112,00**

2/3



817247

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817254	17	200	**110,00**
817247	13	150	**93,00**



1/2



817346

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12.5	200	**87,00**
817346	9.5	150	**73,00**

1/3



817445

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817452	7.8	200	**73,00**
817445	5.7	150	**62,00**



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817834	GN 1/2	325x265	**39,00**
817841	GN 1/3	325x176	**27,00**
817810	GN 1/1	530x325	**50,00**
817827	GN 2/3	354x325	**56,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor czarny.

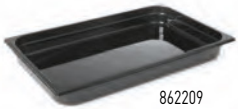
PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable

Zobacz film



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



862209

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862216	21	150	**95,00**
862223	14	100	**86,00**
862209	9	65	**66,00**

1/2



862421

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862407	12.5	200	**69,00**
862414	9.5	150	**52,00**
862421	6.5	100	**37,00**
862438	4	65	**35,00**

1/3



862513

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862506	7.8	200	**46,00**
862513	5.7	150	**40,00**
862520	4	100	**31,00**
862537	2.5	65	**27,00**

1/4



862629

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862612	4	150	**32,00**
862629	2.8	100	**27,00**
862636	1.8	65	**21,00**

1/6



862711

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862704	3.4	200	**30,00**
862711	2.4	150	**26,00**
862728	1.6	100	**20,00**
862735	1	65	**17,00**

1/9



862827

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862827	1	100	**14,00**

POKRYWKA Z CZARNEGO POLIWĘGLANU DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	**46,00**
862926	GN 1/2	325x265	**26,00**
862933	GN 1/3	325x176	**21,00**
862940	GN 1/4	265x162	**20,00**
862957	GN 1/6	176x162	**15,00**



862902

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C
- Nieprzezroczyste
- Kolor biały.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm

1/1



862285

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862285	9	65	**72,00**

1/2



862476

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862483	4	65	**34,00**
862476	6.5	100	**43,00**

1/3



862575

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862568	5.7	150	**42,00**
862575	4	100	**31,00**
862582	2.5	65	**27,00**

1/4



862674

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862674	2.8	100	**24,00**
862681	1.8	65	**20,00**

1/6

862773

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862766	2.4	150	**28,00**
862773	1.6	100	**20,00**
862780	1	65	**16,00**

862964

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	**47,00**
862964	GN 1/2	265x325	**26,00**
862971	GN 1/3	325x176	**21,00**
862988	GN 1/4	265x162	**20,00**
862995	GN 1/6	176x162	**15,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C.



2/1



861196

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861196	58	200	**209,00**

1/1



861202

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861202	28	200	**114,00**
861219	21	150	**87,00**
861226	14	100	**76,00**
861233	9	65	**61,00**

1/2



861424

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861400	12.5	200	**59,00**
861417	9.5	150	**57,00**
861424	6.5	100	**42,00**
861431	4	65	**36,00**

1/3



861523

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861509	7.8	200	**55,00**
861516	5.7	150	**43,00**
861523	4	100	**34,00**
861530	2.5	65	**27,00**

1/4



861622

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861608	5.5	200	**38,00**
861615	4	150	**31,00**
861622	2.8	100	**27,00**
861639	1.8	65	**23,00**

1/6



861721

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861707	3.4	200	**31,00**
861714	2.4	150	**28,00**
861721	1.6	100	**22,00**
861738	1	65	**17,00**

1/9



861820

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861820	1	100	**16,00**
861837	0.6	65	**11,00**



864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

- Bez wycięcia
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	**109,00**
864104	GN 1/1	530x325	**50,00**
864128	GN 1/2	265x325	**31,00**
864135	GN 1/3	325x176	**20,00**
864142	GN 1/4	265x162	**16,00**
864159	GN 1/6	176x162	**15,00**
864166	GN 1/9	176x108	**10,00**



868522

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	467x263	**31,00**
868546	GN 1/2	265x206	**19,00**
868553	GN 1/3	266x116	**12,00**
868577	GN 1/6	118x106	**8,00**



864203

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**59,00**
864203	GN 1/1	530x325	**69,00**

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	28	200	**57,00**
880012	21	150	**45,00**
880029	14	100	**41,00**

1/2



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	12.5	200	**36,00**
880111	9.5	150	**31,00**
880128	6.5	100	**20,00**

1/3



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	7.8	200	**30,00**
880210	5.7	150	**23,00**
880227	4	100	**20,00**

1/4



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	5.5	200	**23,00**
880319	4	150	**20,00**
880326	2.8	100	**16,00**

1/6



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	3.4	200	**20,00**
880418	2.4	150	**16,00**
880425	1.6	100	**12,00**

1/9



kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	1	100	**12,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**12,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka santopren zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant ułatwiający odpowietrzenie i otwieranie
- Dostępne modele dla: GN 1/4, GN 1/6 i GN 1/9



kod	GN	mm	PLN
881828	GN 1/3	325x176	**31,00**
881804	GN 1/1	530x325	**57,00**
881811	GN 1/2	325x265	**41,00**
881835	GN 1/4	265x162	**24,00**
881842	GN 1/6	176x162	**21,00**
881859	GN 1/9	176x108	**20,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU, BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów ani smaków
- Pokrywki i kolorowe klipsy (zielone, żółte, niebieskie, czerwone i fioletowe) do oznakowania magazynowanych produktów należy zamawiać oddzielnie
- Wtopiona w tworzywo etykieta do monitorowania procesu magazynowania
- Zmywalne
- Flamastry do wypełniania etykiet należy zamawiać oddzielnie
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C



Zobacz film



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



880050

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**62,00**
880067	21	150	**48,00**
880074	12	100	**44,00**
880036	9	65	**43,00**

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	**35,00**
880166	9.5	150	**29,00**
880173	6.5	100	**26,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	**31,00**
880265	5.7	150	**26,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2.5	65	**20,00**

1/4



880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	**26,00**
880364	4	150	**22,00**
880371	2.8	100	**18,00**
880388	1.8	65	**16,00**

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	**20,00**
880463	2.4	150	**18,00**
880470	1.6	100	**15,00**
880487	1	65	**14,00**

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	**14,00**
880562	0.6	65	**10,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP do przechowywania produktów spożywczych

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**12,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**



880623

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 szt. w blistrze
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	2	**15,00/30,00**



871546

DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową, jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego.
Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze, np. fioletowych noży, desek i klipsów do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.



Zobacz film

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

1/1



880050

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**62,00**
880067	21	150	**48,00**
880074	12	100	**44,00**
880036	9	65	**43,00**

1/2



880159

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	**35,00**
880166	9.5	150	**29,00**
880173	6.5	100	**26,00**

1/3



880258

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	**31,00**
880265	5.7	150	**26,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2.5	65	**20,00**

1/4



880371

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	**26,00**
880364	4	150	**22,00**
880371	2.8	100	**18,00**
880388	1.8	65	**16,00**

1/6



880456

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	**20,00**
880463	2.4	150	**18,00**
880470	1.6	100	**15,00**
880487	1	65	**14,00**

1/9



880555

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	0.9	100	**14,00**
880562	0.6	65	**10,00**



171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171882	fioletowy	(L)250	**19,00**



881705

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

- Odpowiednia do wszystkich pojemników z polipropylenu, również pojemników GN HACCP

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	**26,00**
881712	GN 1/2	325x265	**16,00**
881729	GN 1/3	325x176	**14,00**
881736	GN 1/4	265x162	**10,00**
881743	GN 1/6	176x162	**9,00**
881750	GN 1/9	176x108	**8,00**



842478

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842478	2.5	150	280	**22,00**



842775

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842676	2.5	180	320	**29,00**
842775	2.5	240	385	**31,00**



842270

842171

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842270	1.2	90	190	**16,00**
842171	1.2	100	205	**16,00**



826164

826065

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826065	Fioletowy	GN 1/1 – 530x325x(H)15	**71,00**
826164	Fioletowy	GN 1/2 – 265x325x(H)12	**36,00**



825570

825662

DESKI DO KROJENIA HACCP

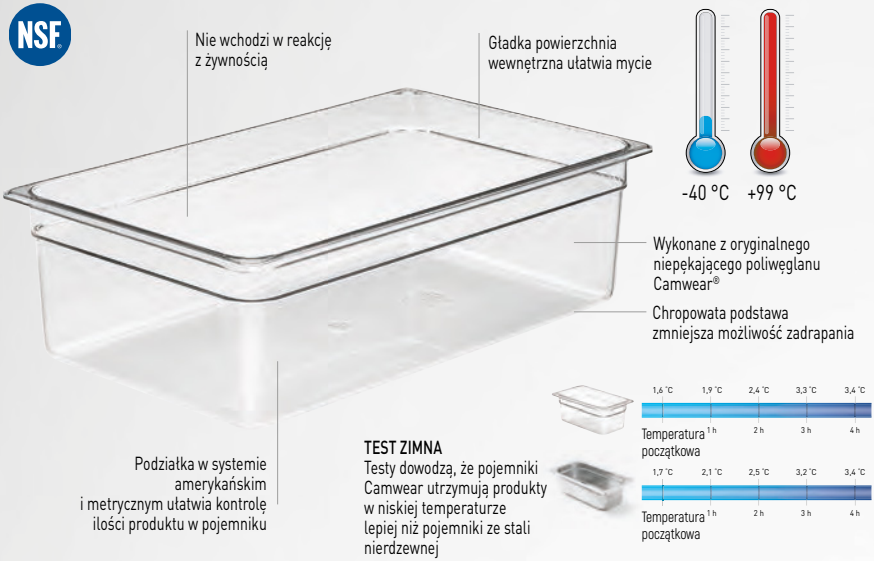
- Dwustronna: gładka
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	**112,00**
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	**43,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK CAMWEAR® GN Z POLIWĘGLANU

CAMBRO



TEST ZIMNA
Testy dowodzą, że pojemniki Camwear utrzymują produkty w niskiej temperaturze lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej

- Przeznaczony do przechowywania żywności, transportu i wydawania posiłków
- Pełne bezpieczeństwo i higiena dzięki wykonaniu z odpornego na uszkodzenia niepękającego poliwęglanu
- Tworzywo Camwear® nie wchodzi w reakcje z żywnością - posiada najniższy poziom zanieczyszczeń, całkowicie pozbawiony BPA
- Podziałka w systemie amerykańskim i metrycznym ułatwia kontrolę ilości produktu w pojemniku
- Skuteczne utrzymanie niskiej temperatury lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej
- Duża odporność termiczna (od –40°C do 99°C) sprzyja szerokiemu zastosowaniu pojemników w gastronomii
- Możliwość układania piętrowego i oszczędności miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



POKRYWKA CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® (STR. 35) **I PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU** (STR. 37)

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekiem i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością

PC polycarbonate stackable

1/1



14CW135

kod	litry	mm	PLN
12CW135	8.5	325x530x(H)65	**46,00**
14CW135	13	325x530x(H)100	**59,00**
16CW135	19.5	325x530x(H)150	**71,00**
18CW135	25.6	325x530x(H)200	**90,00**
10PPCWSC190		pokrywka	**25,00**

1/2



26CW135

kod	litry	mm	PLN
22CW135	3.9	325x260x(H)65	**25,00**
24CW135	5.9	325x260x(H)100	**34,00**
26CW135	8.9	325x260x(H)150	**41,00**
28CW135	11.7	325x260x(H)200	**51,00**
20PPCWSC190		pokrywka	**16,00**

1/3



34CW135

kod	litry	mm	PLN
32CW135	2.4	325x176x(H)65	**21,00**
34CW135	3.6	325x176x(H)100	**26,00**
36CW135	5.3	325x176x(H)150	**33,00**
38CW135	6.9	325x176x(H)200	**41,00**
30PPCWSC190		pokrywka	**12,00**

1/4



44CW135

kod	litry	mm	PLN
42CW135	1.7	162x265x(H)65	**18,00**
44CW135	2.5	162x265x(H)100	**20,00**
46CW135	3.7	162x265x(H)150	**27,00**
40PPCWSC190		pokrywka	**10,00**

1/6



64CW135

kod	litry	mm	PLN
62CW135	1	162x176x(H)65	**13,00**
64CW135	1.5	162x176x(H)100	**15,00**
66CW135	2.2	162x176x(H)150	**18,00**
60PPCWSC190		pokrywka	**7,00**

1/8



84CW135

kod	litry	mm	PLN
82CW135	0.7	161x132x(H)65	**20,00**
84CW135	1	161x132x(H)100	**24,00**
86CW135	1.5	161x132x(H)150	**30,00**
80PPCWSC190		pokrywka	**11,00**

1/9



94CW135

kod	litry	mm	PLN
92CW135	0.57	108x176x(H)65	**11,00**
94CW135	0.85	108x176x(H)100	**12,00**
96PCW135	1.4	108x176x(H)150	**40,00**
90PPCWSC190		pokrywka	**7,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

CAMBRO



- Niezbędne narzędzie do przechowywania, transportu i serwowania posiłków.
- Wykonane z trwałego, przezroczystego polipropylenu.
- Wysoka odporność chemiczna materiału zapewnia bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością.
- Wysoka odporność na temperaturę (od -40°C do 70°C) sprawia, że produkt jest szeroko stosowany w placówkach gastronomicznych.
- Możliwość układania w stos dla łatwego przechowywania podczas transportu i oszczędzania miejsca.
- Skutecznie utrzymuje niskie temperatury w stopniu podobnym do naczyń ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Akcesoria do pojemników:perforowana półka odpływowa wykonana z przezroczystego polipropylenu.
- Pokrywa Camwear® z uszczelnieniem.

POKRYWKĄ CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® (STR. 35)
I PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU (STR. 37)

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekiem i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością



PP polypropylene stackable

1/1



14PP190

kod	litry	mm	PLN
12PP190	8.5	325x530x(H)65	**26,00**
14PP190	13	325x530x(H)100	**32,00**
16PP190	19.5	325x530x(H)150	**39,00**
18PP190	25.6	325x530x(H)200	**53,00**

1/2



24PP190

kod	litry	mm	PLN
22PP190	3	325x260x(H)65	**16,00**
24PP190	5.9	325x260x(H)100	**20,00**
26PP190	8.9	325x260x(H)150	**25,00**
28PP190	11.7	325x260x(H)200	**30,00**

1/3

34PP190

kod	litry	mm	PLN
32PP190	2.4	325x176x(H)65	**13,00**
34PP190	3.6	325x176x(H)100	**15,00**
36PP190	5.3	325x176x(H)150	**20,00**
38PP190	6.9	325x176x(H)200	**23,00**

1/4

44PP190

kod	litry	mm	PLN
42PP190	1.7	162x265x(H)65	**12,00**
44PP190	2.5	162x265x(H)100	**12,00**
46PP190	3.7	162x265x(H)150	**16,00**

1/6



64PP190

kod	litry	mm	PLN
62PP190	1	162x176x(H)65	**9,00**
64PP190	1.5	162x176x(H)100	**10,00**
66PP190	2.2	162x176x(H)150	**12,00**

1/9



92PP190

kod	litry	mm	PLN
92PP190	0.57	108x176x(H)65	**10,00**
94PP190	0.85	108x176x(H)100	**11,00**

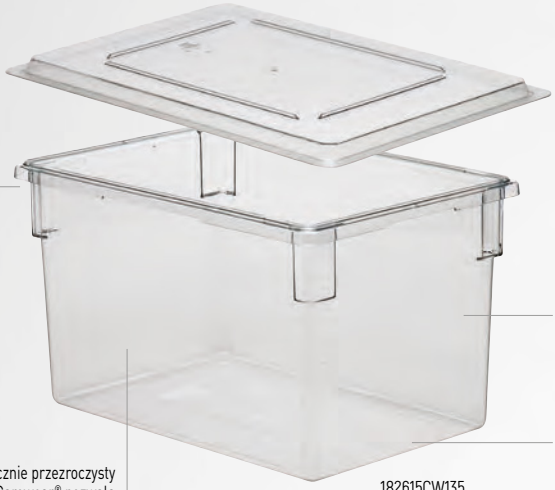


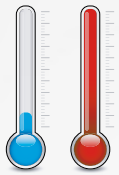
POJEMNIK CAMWEAR® Z POLIWĘGLANU, 83,3 L

CAMBRO

PC polycarbonate | stackable

NSF





- Przeznaczony do przechowywania artykułów spożywczych
- Wykonany z odpornego na zapachy i plamy przezroczystego poliwęglanu, bezpiecznego w kontakcie z żywnością i przedłużającego jej świeżość
- Krystalicznie przezroczysty – możliwość szybkiej identyfikacji przechowywanej zawartości pojemnika bez konieczności zdejmowania pokrywy
- Wysoka odporność termiczna tworzywa Camwear® w zakresie od –40°C do 99°C pozwala na przechowywanie pojemnika także w szafach chłodniczych
- Gładka powierzchnia wewnątrz łatwa w utrzymaniu czystości
- Chropowata powierzchnia spodu zwiększa odporność na zarysowania i stabilność pojemnika
- Oszczędność miejsca dzięki możliwości piętrowego magazynowania
- Pojemność: 83,3 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Do pojemnika pasuje pokrywka z poliwęglanu (1826CCW135)

kod	mm	PLN
182615CW135	460x660x(H)380	**491,00**

POKRYWKA CAMWEAR® Z POLIWĘGLANU DO POJEMNIKA 182615CW135

- Przeznaczona do pojemnika magazynowego (182615CW135) o dopasowanych wymiarach (457x660 mm)
- Pomaga dłużej zachować świeżość artykułów spożywczych
- Wykonana z odpornego poliwęglanu o zakresie tolerancji termicznej od –40°C do 99°C, dzięki czemu pojemnik wraz z pokrywką można przechowywać również w szafie chłodniczej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



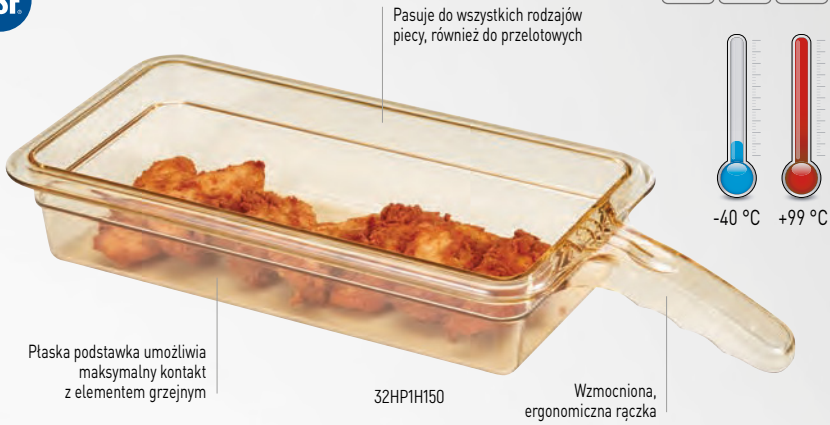
1826CCW135

kod	mm	PLN
1826CCW135	460x660x(H)380	**139,00**

POJEMNIK ŻAROODPORNY H-PANS™ Z UCHWYTEM, 2,4 L

CAMBRO

food contact | micro | oven



- Przeznaczony do wszystkich pieców, w tym jednostronnych i przelotowych oraz mikrofalówkach
- Duży zakres termiczny (od –40°C do 190°C) pozwala na podgrzewanie, zapiekanie i grillowanie potraw lub przechowywanie żywności w szafach chłodniczych
- Wysoka efektywność podgrzewania dzięki płaskiej podstawie
- Wzmocniony uchwyt o specjalnej fakturze i miejscu na palce podnoszący bezpieczeństwo gotowania, wyposażony w otwory odprowadzające wodę pozostałą po myciu
- Pojemność: 2,4 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
32HP1H150	2.4	176x325x(H)65	**170,00**



PRZEZROCZYSTY POJEMNIK POLIPROPYLENOWY NA ŻYWNOŚĆ CAMSQUARE®

CAMBRO

PP polypropylene | stackable | food contact





1,9 l	3,8 l	5,7 l	7,6 l	11,4 l	17,2 l	20,8 l
2SFSPP190	4SFSPP190	6SFSPP190	8SFSPP190	12SFSPP190	18SFSPP190	22SFSPP190

- Zapewnia wygodne przechowywanie różnego rodzaju produktów spożywczych w kuchni i przestrzeniach magazynowych
- Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych
- Umożliwia stałą kontrolę zawartości dzięki przejrzystym ściankom i nadrukowanej podziałce
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 70°C
- Konstrukcja umożliwiająca piętrowe magazynowanie i oszczędność miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
2SFSPP190	1.9	185x185x(H)100	**33,00**
4SFSPP190	3.8	185x185x(H)187	**45,00**
6SFSPP190	5.7	215x215x(H)185	**55,00**
8SFSPP190	7.6	215x215x(H)230	**66,00**
12SFSPP190	11.4	256x310x(H)210	**94,00**
18SFSPP190	17.2	256x310x(H)320	**125,00**
22SFSPP190	20.8	256x310x(H)400	**154,00**

* Wysokość łącznie z pokrywką.
** Wymiary włącznie z uchwytami.



POKRYWKA DO POJEMNIKA CAMSQUARE® MARKI CAMBRO

- Pasuje do polipropylenowego pojemnika na żywność CamSquare®
  Wykonana z bezpiecznego dla żywności polipropylenu
  Skutecznie zabezpiecza zawartość pojemnika przed działaniem czynników zewnętrznych i wysypywaniem
  Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
SFC2452	zielony	190x190x(H)16	**16,00**
SFC6451	czerwony	227x227x(H)16	**21,00**
SFC12453	ciemny niebieski	290x290x(H)15	**28,00**

HENDI

PP polypropylene | stackable | food contact

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ Z PODZIAŁKĄ

kod	litry	mm	PLN
870907	1.9	190x190x(H)95	**16,00**
870914	3.8	190x190x(H)180	**22,00**
870921	5.7	235x235x(H)180	**31,00**
870938	7.6	235x235x(H)230	**36,00**
870945	11.4	290x290x(H)210	**49,00**
870952	17.2	290x290x(H)320	**62,00**
870969	20.8	290x290x(H)400	**82,00**



HENDI

PP polypropylene | stackable | food contact

POKRYWKA DO POJEMNIKA NA ŻYWNOŚĆ

kod	mm	PLN
870976	190x190	**9,00**
870983	235x235	**11,00**
870990	290x290	**14,00**

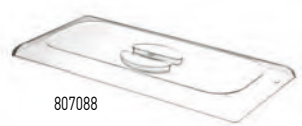


POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

PC polycarbonate

– Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	**22,00**





PC polycarbonate

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	**47,00**
807033	czarny	5	360x165x(H)120	**44,00**
807071	czarny	5	360x250x(H)80	**46,00**
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	**47,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

ETYKIETY FOOD SAFETY

- Samoprzylepne etykiety ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa

NEW



850299

ZESTAW ETYKIET JEDNORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 2000 szt. jednorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (14 000 szt.).
- Pojemność: 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: ø19 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850299	240x80x(H)100	**139,00**

NEW

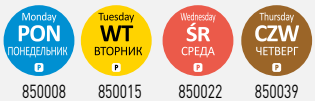


850305

ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

- Podajnik wykonany z wytrzymałej, grubej tektury.
- Zestaw zawiera po 1000 szt. wielorazowych etykiet na każdy dzień tygodnia (7000 szt.).
- Podajnik na 7 rolek etykiet.
- Wielkość etykiety: 25x25 mm.
- W komplecie: podajnik, 7 rolek etykiet na każdy dzień tygodnia.

kod	mm	PLN
850305	240x80x(H)100	**139,00**



850008 850015 850022 850039



850046 850053 850060



ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

- Idealne do naklejenia na jednorazowe pojemniki, woreczki foliowe i opakowania wykonane z papieru lub plastiku
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Liczba naklejek na rolce: 2000 szt.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850008	Poniedziałek	2000	ø19	**17,00**
850015	Wtorek	2000	ø19	**17,00**
850022	Środa	2000	ø19	**17,00**
850039	Czwartek	2000	ø19	**17,00**
850046	Piątek	2000	ø19	**17,00**
850053	Sobota	2000	ø19	**17,00**
850060	Niedziela	2000	ø19	**17,00**



850077 850084 850091 850107



850114 850121 850138



ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

- Łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń
- Liczba naklejek na rolce: 1000 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000	25x25	**18,00**
850084	Wtorek	1000	25x25	**18,00**
850091	Środa	1000	25x25	**18,00**
850107	Czwartek	1000	25x25	**18,00**
850114	Piątek	1000	25x25	**18,00**
850121	Sobota	1000	25x25	**18,00**
850138	Niedziela	1000	25x25	**18,00**

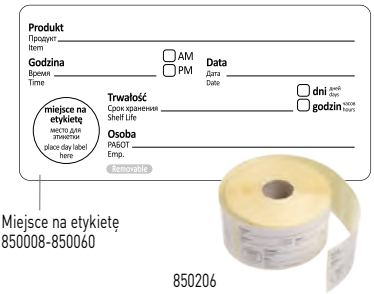


850145

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ PRZED”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	**40,00**



Miejsce na etykietę
850008-850060

850206



850152

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	**44,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	mm	PLN
850152	ø50	**26,00**







Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim



BARDZO TWARDY POLIETYLEN



826201

STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	**52,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	**112,00**
825617	czerwony	600x400	18	**112,00**
825624	niebieski	600x400	18	**112,00**
825631	zielony	600x400	18	**112,00**
825648	brązowy	600x400	18	**112,00**
825655	żółty	600x400	18	**112,00**
825662	fioletowy	600x400	18	**112,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 450×300

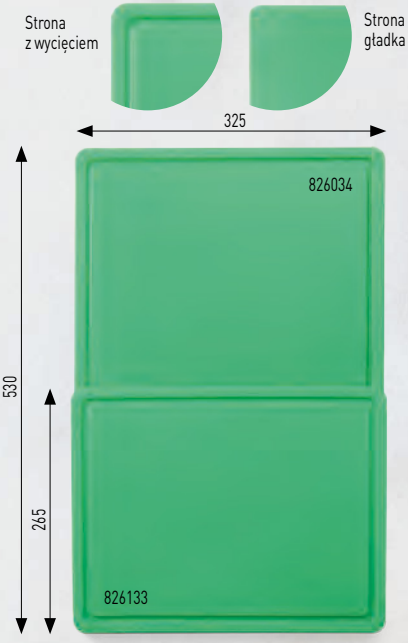
kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	**40,00**
825525	czerwony	450x300	13	**40,00**
825532	niebieski	450x300	13	**40,00**
825549	zielony	450x300	13	**40,00**
825556	brązowy	450x300	13	**40,00**
825563	żółty	450x300	13	**40,00**
825570	fioletowy	450x300	13	**43,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

HDPE polyethylene | HACCP compliant

Zobacz film





BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	biały	530x325	15	**71,00**
826010	czerwony	530x325	15	**71,00**
826027	niebieski	530x325	15	**71,00**
826034	zielony	530x325	15	**71,00**
826041	brązowy	530x325	15	**71,00**
826058	żółty	530x325	15	**71,00**
826065	fioletowy	530x325	15	**71,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Jedna strona gładka, druga z zagłębieniem przy krawędzi

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	**36,00**
826119	czerwony	325x265	12	**36,00**
826126	niebieski	325x265	12	**36,00**
826133	zielony	325x265	12	**36,00**
826140	brązowy	325x265	12	**36,00**
826157	żółty	325x265	12	**36,00**
826164	fioletowy	325x265	12	**36,00**
826171	czarny	325x265	12	**40,00**


826676

HDPE polyethylene

ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym
- Grubość deski 10 mm
- Zaokraglone bezpieczne krawędzie
- Dwustronnie gładka

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**51,00/306,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



HDPE polyethylene · HACCP compliant

Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronnie gładka
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826416	czerwony	500x380x(H)12	**52,00**
826423	niebieski	500x380x(H)12	**52,00**
826430	zielony	500x380x(H)12	**52,00**
826447	brązowy	500x380x(H)12	**52,00**
826454	żółty	500x380x(H)12	**52,00**

PP polypropylene · HACCP compliant · wash

Elastyczne





826300

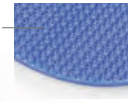
PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

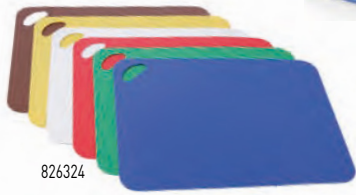
- Zestaw 6 szt. (po jednej z koloru); zgodne z normami HACCP Idealne do cateringu i małych punktów gastronomicznych
- Elastyczne, co pozwala na precyzyjne przełożenie pokrojonych produktów, np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826300	1	380x305x(H)6	**9,00/54,00**

PP polypropylene · HACCP compliant · wash

Dolna powierzchnia antypoślizgowa





826324

PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 6 SZT.

- Idealne do użytku w cateringu i małych punktach gastronomicznych
- Wykonane z polipropylenu
- Zestaw 6 szt. (po jednej podkładce z każdego koloru); zgodne z normami HACCP
- Dolna powierzchnia antypoślizgowa
- Elastyczne

kod	mm	szt./opak.
826324	305x455x(H)2	**12,50/75,00**

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE BIAŁE



826379

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	**91,00**
826386	500x350x(H)18	**122,00**
826393	600x400x(H)20	**182,00**



826362

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	**50,00**

HDPE polyethylene

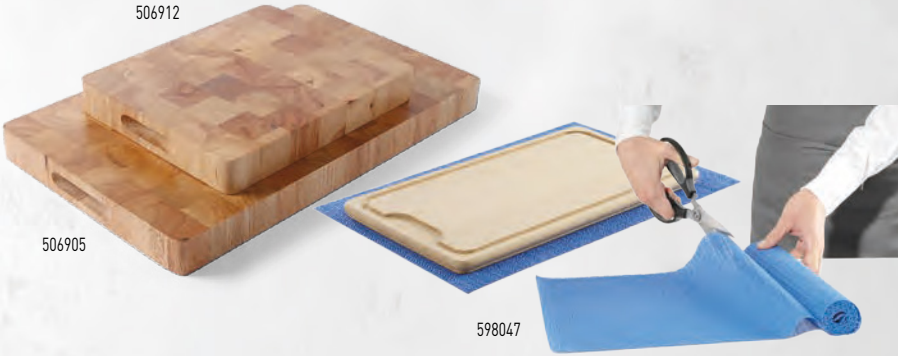


826485 826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	gr. (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**18,00**
826478	czarny	250x150	10	**19,00**
826355	biały	300x200	10	**30,00**
826485	czarny	300x200	10	**25,00**



DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

kod	mm	PLN
506905	530x325x(H)45	**172,00**
506912	265x325x(H)45	**89,00**

MATA ANTYPOŚLIZGOWA

- Wielofunkcyjna mata antypoślizgowa
- Wykonana z pianki PVC
- Można ją przycinać do wymaganego rozmiaru
- Należy prać ręcznie w temp. maks. 40°C
- Nieodpowiednia do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
598047	1500x300	**21,00**

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**74,00**

DESKA DREWNIANA DO KROJENIA MIĘSA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	**44,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505007	14	340x200	**35,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	**32,00**







NOŻE PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowowanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
  - doskonałe właściwości tnące
  - bardzo ostre i trwałe ostrze
  - łatwe ostrzenie
  - odporność na zabrudzenia
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dłu-gość (mm)	PLN
844205	1	Nóż kucharski	3,3	250	390	**149,00**
844212	2	Nóż kucharski	3,3	200	335	**129,00**
844250	3	Nóż uniwersalny	2	150	265	**104,00**
844311	4	Nóż rzeźniczy	2,7	250	380	**109,00**
844304	5	Nóż rzeźniczy	2,6	200	332	**117,00**
844267	6	Nóż do filetowania, giętki	2	150	270	**84,00**
844236	7	Nóż do obierania	1,9	90	195	**73,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
844328	8	Nóż do szynki i łososia, giętki, szlif kulowy	2,6	300	430	**166,00**
844298	9	Nóż do chleba	2,4	215	340	**99,00**
844281	10	Nóż do chleba	2,4	215	340	**118,00**
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	**179,00**
844274	12	Nóż Santoku, szlif kulowy	3	180	310	**151,00**
844229	13	Widelec do mięsa	9	150	285	**95,00**
844403	14	Ostrzałka diamentowa	10,4	310	450	**158,00**



NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z wysokiej jakości tworzywa POM
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Unikalna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
781319	1	Nóż kucharski	3.3	200	340	**57,00**
781357	2	Nóż kucharski	3.3	150	285	**41,00**
781340	3	Nóż rzeźniczy	3.3	200	330	**43,00**
781371	4	Nóż do filetowania	2.8	150	285	**33,00**
781333	5	Nóż do chleba	3.3	210	335	**41,00**
781388	6	Nóż do jarzyn	3.5	125	240	**26,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
781395	7	Nóż do obierania	3	90	200	**26,00**
781401	8	Nożyce do drobiu	5.8	140	260	**48,00**
781364	9	Widelec do mięs	1.9	175	290	**41,00**
781302	10	Tasak	2.4	180	300	**78,00**
781326	11	Nóż do szynki i łososia	2.4	215	350	**39,00**
781418	12	Ostrzatka	10	230	350	**27,00**



NOŻE PROFI

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
- Twardość 54–55 stopni HRC
- Uchwyt z poliacetalu POM, mocowany na 3 aluminiowe nity

S.S. stainless steel

wash



1 2 3 4 5 6

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840252	1	Noże do krojenia mięsa	3	165	**46,00**
840269	2	Noże do krojenia mięsa	3	190	**47,00**
840276	3	Noże do krojenia mięsa	3	210	**48,00**
840245	4	Noże do krojenia mięsa	3	145	**44,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840320	5	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**75,00**
840313	6	Nóż kucharski	3	230	**70,00**

NOŻE SUPERIOR

- Wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej o grubości 3 mm (T5MoV)
- Twardość 54-55 stopni HRC
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

PiRGE

S.S. stainless steel

wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841358	1	Nóż kucharski	3	190	**79,00**
841365	2	Nóż kucharski	3	210	**83,00**
841372	3	Nóż kucharski	3	230	**86,00**
841310	4	Nóż do krojenia mięsa	3	190	**62,00**
841327	5	Nóż do krojenia mięsa	3	210	**64,00**
841334	6	Nóż do krojenia mięsa	3	250	**69,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841297	7	Nóż do krojenia mięsa	3	145	**35,00**
841303	8	Nóż do krojenia mięsa	3	165	**58,00**
841341	9	Nóż do krojenia mięsa	3	300	**62,00**
841402	10	Nóż do kebaba	3	550	**137,00**
841396	11	Nóż do kebaba	3	500	**142,00**
841389	12	Nóż do kebaba	3	450	**130,00**

PiRGE



wash

OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

- Uchwyt z polipropylenu
- Zawieszka

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
820018	okrągła	300	**149,00**
820001	owalna	300	**193,00**
820025	płaska	300	**219,00**



S.S. stainless steel

MANDOLINA DO TRUFLI

- Idealne narzędzie do krojenia na plasterki trufli
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420) - twardość 55HRC
- Obudowa ostrza wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 430)
- Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulacja ostrza za pomocą śruby
- Grubość cięcia plastrów: od 0,2 do 3 mm



229835



1721.000

AMBROGIO SANELLI

kod	mm	PLN
229835	220x85	**95,00**
1721.000	220x85	**149,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE GREEN LINE

- Ostrza wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej AISI 420 z węglowo-molibdenowo-wanadową domieszką, co gwarantuje zachowanie ostrych, odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i odpowiedniej elastyczności
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia, komfortu pracy i jej efektywności
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodna krawędź tnąca o optymalnym kącie (<35°) testowana przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania – z wygiętym ostrzem	1.5	70	175	**38,00**
843352	2	Nóż do krojenia chleba – z ząbkowanym ostrzem	1.5	100	205	**34,00**
843819	3	Nóż do steków	1.5	120	220	**34,00**
843826	4	Nóż do warzyw	1.5	110	215	**39,00**
843833	5	Nóż kuchenny	2	140	260	**57,00**
843840	6		2	160	280	**56,00**
843857	7		2	180	305	**64,00**
843864	8		2	200	325	**69,00**
843338	9	Nóż rzeźniczy	3	200	335	**86,00**
843314	10	Nóż do chleba	2	230	355	**65,00**
843888	11		2	260	380	**69,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	dł. (mm)	PLN
843895	12	Nóż do chleba	2	300	415	**78,00**
843901	13	Nóż do pieczeni	2	230	345	**65,00**
843345	14	Nóż do szynki wąski	2	290	415	**80,00**
843918	15	Nóż do szynki i łososia	2	280	415	**81,00**
843932	16	Tasak	4	200	325	**132,00**
843307	17	Nóż szefa kuchni	3	220	360	**90,00**
843949	18		3	260	400	**101,00**
843956	19	Nóż do krojenia	3	260	400	**122,00**
843987	20	Nóż do oddzielania kości	3	130	255	**65,00**
843994	21	Nóż do oddzielania kości	3	160	388	**67,00**
843321	22	Nóż do filetowania ryb giętki	2	210	330	**74,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE GASTRO

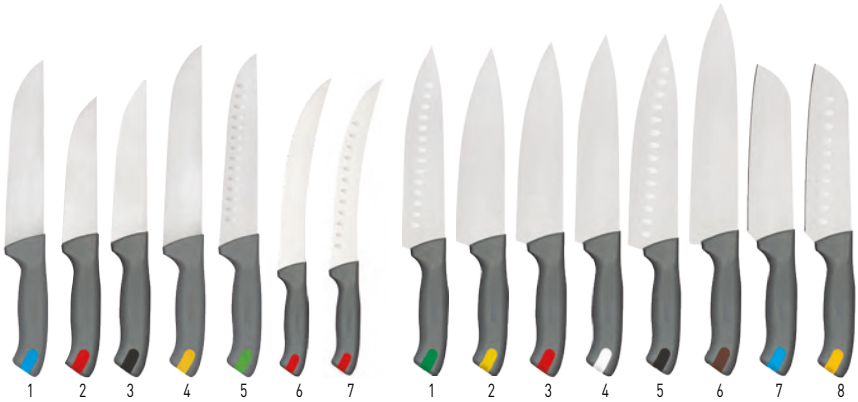
- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej
- Twardość 54–56 stopni HRC
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów
- Wymienne klipsy do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach, zgodnie z normą HACCP



PIRGE

S.S. stainless steel

wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840368	1	Nóż do krojenia mięsa	3	190	**69,00**
840344	2		3	145	**64,00**
840351	3		3	165	**70,00**
840375	4		3	210	**77,00**
840382	5	Nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy	3	210	**78,00**
840399	6	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	**81,00**
840405	7	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony, szlif kulowy	3	210	**91,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840436	1	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**89,00**
840412	2	Nóż kucharski	3	190	**79,00**
840429	3		3	210	**85,00**
840443	4		3	230	**89,00**
840450	5	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**101,00**
840467	6	Nóż kucharski	3	300	**117,00**
840474	7	Nóż Santoku	3	180	**79,00**
840481	8	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	3	180	**86,00**

LISTWA DO BONÓW

- Do użytku w restauracjach, barach czy kawiarniach
- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego
- Znakomita organizacja pracy kuchni

Al aluminium

kod	mm	PLN
513736	(L)455	**33,00**
513705	(L)610	**53,00**
513712	(L)915	**72,00**
513743	(L)1015	**80,00**
513750	(L)1220	**88,00**

513750



Zobacz film



NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

PP polypropylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

SZLIF KULOWY
– krojenie
bez przywierania



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1	Nóż uniwersalny	1,2	90	200	**13,00**
842102	2		1,2	100	210	**15,00**
842409	3	Nóż do mięsa	2,5	150	290	**19,00**
842607	4	Nóż kucharski	2,5	180	320	**27,00**
842706	5		2,5	240	380	**34,00**
842904	6	Nóż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**36,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843000	7	Nóż do chleba	1,5	250	380	**24,00**
843109	8		1,5	300	430	**30,00**
844427	9	Nóż rzeźniczy	2,5	200	330	**25,00**
844410	10		2,5	250	380	**29,00**
844441	11	Nóż do oddzielania kości	1,8	150	280	**23,00**
844434	12	Nóż do filetowania	1,8	150	260	**21,00**
781418	13	Ostrzałka		230	350	**27,00**

NOŻE ECCO

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość 56 stopni HRC (X50CrMoV15)
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

PIRGE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840726	1	Nóż uniwersalny	1,5	120	**25,00**
840733	2	Nóż do steków, ząbkowany	1,5	120	**21,00**
840788	3	Nóż kuchenny	2,5	190	**53,00**
840795	4		2,5	210	**57,00**
840801	5		2,5	230	**63,00**
840740	6	Noże do krojenia mięsa	2	145	**39,00**
840757	7		2	165	**39,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840764	8	Noże do krojenia mięsa	2	190	**43,00**
840771	9		2,5	210	**47,00**
840849	10	Nóż do kebaba	2	500	**117,00**
840856	11		2	550	**125,00**
840825	12	Nóż do szynki, ząbkowany	2	300	**53,00**
840832	13		2	350	**56,00**
840818	14	Nóż do cebuli	2	190	**35,00**

PIRGE



PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NOŻE RZEŹNICZE

- Wykonane ze stal niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
- Twardość 56 stopni HRC
- Uchwyt z polipropylenu (PP), bez nitów

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840122	1	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	120	**60,00**
840139	2		3	150	**61,00**
840146	3	Nóż rzeźniczy	3	135	**45,00**
840177	4	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	260	**101,00**
840184	5		3	250	**101,00**

NOŻE HACCP

- Wykonane ze stali 3Cr13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

Zobacz film



NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	**26,00**
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	**29,00**
842966	3	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	**40,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	**22,00**
842522	5	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**19,00**
842621	6	Nóż kucharski	180/320	2,5	**26,00**
842720	7	Nóż kucharski	240/385	2,5	**29,00**
842928	8	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	**37,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**19,00**
842638	10	Nóż kucharski	180/320	2,5	**27,00**
842737	11	Nóż kucharski	240/385	2,5	**28,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**19,00**
842645	13	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842744	14	Nóż kucharski	240/385	2,5	**30,00**

ANTY-
POŚLIZGOWY
ERGONOMICZNY
UCHWYT

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash



NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM – DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	**14,00**
842355	16	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**16,00**
842553	17	Nóż do filetowania	150/300		0,9	**20,00**
842652	18	Nóż kucharski	180/320		2,5	**25,00**
842751	19	Nóż kucharski	240/385		2,5	**28,00**
843055	20	Nóż do chleba	250/385		1,5	**23,00**
843154	21	Nóż do chleba	300/430		1,5	**26,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	**15,00**
842119	23	Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	**13,00**
842317	24	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**17,00**
842614	25	Nóż kucharski	180/320		2,5	**23,00**
842713	26	Nóż kucharski	240/385		2,5	**26,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW



kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842270	27	Nóż uniwersalny	90/190	1,2	**16,00**
842171	28	Nóż uniwersalny	180/205	1,2	**16,00**
842478	29	Nóż rzeźniczy	150/280	2,5	**22,00**
842676	30	Nóż kucharski	180/320	2,5	**29,00**
842775	31	Nóż kucharski	240/385	2,5	**31,00**



TRAMONTINA

LINIA CENTURY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej
- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce

S.S. stainless steel | food contact



1 2 3 4 5 6 7 8

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24009108	1	Nóż Century do pieczywa	200	**209,00**
24010106	2	Nóż Century do wędlin	150	**199,00**
24010108	3		200	**229,00**
24011106	4	Nóż szefa kuchni Century	150	**254,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24011108	5	Nóż szefa kuchni Century	200	**289,00**
24011110	6		250	**309,00**
24020105	7	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania, szlif kulowy	130	**209,00**
24020107	8		180	**259,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



1 2 3

LINIA CHURRASCO

- Linia Churrasco charakteryzuje się najbardziej zaawansowaną technologią w zakresie produkcji drewnianych uchwytów do sztućców oraz innych akcesoriów kuchennych
- Jedyna na świecie rękojeść wykonana z naturalnego drewna (certyfikat FSC), którą można bezpiecznie myć w zmywarce
- Warstwy drewna odpowiednio impregnowane żywicą następnie prasowane, krojone, polerowane i połączone nitami ze stali nierdzewnej
- Wyjątkowo wytrzymały drewniany uchwyt odporny na uderzenia oraz wysokie temperatury i wilgoć
  5 lat gwarancji

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
29810074	1	Nóż Churrasco do filetowania	150	**79,00**
29810080	2	Nóż kuchenny Churrasco	200	**94,00**
29810083	3	Nóż Churrasco do mięsa	200	**99,00**

TRAMONTINA

food contact



24099037

ZESTAW NOŻY CENTURY, 3-ELEMENTOWY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej
- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce

kod	szt./opak.
24099037	**206,00/618,00**

PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	**159,00**
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	**39,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1306.045



1312.045

do cen należy doliczyć VAT 23%



AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

Chef

LINIA CHEF

- Linia noży Chef firmy Ambrogio Sanelli łączy ze sobą tradycję z nowymi rozwiązaniami technologicznymi
- Ostrza noży są kute z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej, każde z nich jest starannie wykończone i sprawdzone
- Charakteryzują się wysoką jakością i siłą cięcia oraz odpornością na korozję
- Pełny trzpień ostrza zachowuje jego równowagę i zapewnia długotrwałą żywotność
- Kolekcja zawiera widelec do mięs oraz ostrzałkę
- Ostrza i widelec do mięs wykonane są z wysokiej jakości stali X50CrMoV15
- Ostrzałka wykonana z kutej stali nierdzewnej łożyskowej 100Cr6
- Uchwyty wykonane z POM połączone nitami
- Twardość ostrzy 54-56 HRC; twardość ostrzałki 63-64 HRC
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



hasaki

LINIA HASAKI

- HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca" stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
- Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Twardość 57-58 HRC
- Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
- Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM, nitowane
- Nie należy myć w zmywarkach



SUPRA

LINIA SUPRA

- Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzeźników
- Ostrza wykonane głównie z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Tasak, widelec oraz szpatuły wykonane ze stali nierdzewnej z grupy AISI420
- Ostrzałka wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły cukiernicze
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV; uchwyt widelca wykonany z POM; uchwyt ostrzałki z PP
- Twardość ostrzy do 58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki ok. 72 HRC
- Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



SUPRA COLORE

LINIA SUPRA COLORE

- Specjalna odstona noży Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych – dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodne z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywieniowego, a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B; ostrzałka do noży wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS; uchwyt ostrzałki wykonany z PP
- Twardość ostrzy 57-58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki ok. 72 HRC
- Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP
- Kolekcja zawiera ostrzałkę
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

LINIA CHEF

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C307.013	1	Nóż do trybowania Chef	2.5	130	**165,00**
C349.015	2	Nóż szefa kuchni Chef	2	150	**169,00**
C349.020	3		2.5	200	**227,00**
C349.025	4		2.5	250	**289,00**
C349.030	5		2.5	300	**379,00**
C370.023	6	Kuty nóż do carvingu	1.5	230	**189,00**
C350.018	7	Nóż Santoku Chef, szlif kulowy	2.5	180	**279,00**
C351.020	8	Nóż do filetowania Chef, giętki	1.5	200	**169,00**
C351.025	9		2.5	250	**239,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C365.020	10	Nóż do chleba Chef, ząbkowany	1.5	200	**227,00**
C363.030	11		1.5	300	**279,00**
C358.025	12	Nóż do plastrowania Chef	1.5	250	**239,00**
C357.029	13		1.5	290	**279,00**
C375.028	14	Widelec do mięs Chef	8	280	**149,00**
C582.011	15	Nóż do obierania Chef	2	110	**129,00**
C591.007	16		2	70	**119,00**
C343.020	17	Ostrzałka Chef	10	200	**165,00**

LINIA HASAKI

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H339.016	1	Nóż Usuba Hasaki	3	160	**249,00**
H349.016	2	Nóż szefa kuchni Hasaki	2	160	**159,00**
H349.020	3		2	200	**239,00**
H340.016	4	Nóż Deba Hasaki	3	160	**229,00**
H341.021	5	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	210	**219,00**
H341.024	6		2	240	**227,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H341.027	7	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	270	**249,00**
H341.030	8		2	300	**339,00**
H350.016	9	Nóż Santoku Hasaki, szlif kulowy	2	160	**239,00**
H582.010	10	Nóż uniwersalny Hasaki	2	100	**109,00**
H582.012	11		2	120	**119,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA SUPRA

NITRO-B stainless steel | POM POM plastic

AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S307.012	1	Nóż do trybowania Supra	2.8	120	**84,00**
S307.014	2		3	140	**89,00**
S307.016	3		3	160	**89,00**
S301.013	4		3	130	**89,00**
S302.013	5	Nóż do trybowania Supra, elastyczne ostrze	2	130	**89,00**
S312.016	6	Nóż do trybowania Supra	3	160	**95,00**
S309.020	7	Nóż rzeźniczy Supra	2.8	200	**119,00**
S309.024	8		2.8	240	**145,00**
S309.030	9		2.8	300	**175,00**
S337.018	10	Tasak Supra	4	180	**195,00**
S347.024	11	Nóż szefa kuchni Supra, szlif kulowy	2.5	240	**129,00**
S349.016	12	Nóż szefa kuchni Supra	2	160	**84,00**
S349.020	13		2	200	**95,00**
S349.024	14		2.5	240	**125,00**
S349.026	15		2.8	260	**149,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S349.030	16	Nóż szefa kuchni Supra	2.8	300	**169,00**
S350.018	17	Nóż Santoku Supra, szlif kulowy	2	180	**115,00**
S350.020	18		2.5	200	**129,00**
S356.028	19		2	280	**119,00**
S358.040	20	Nóż do plastrowania Supra	3	400	**169,00**
S365.021	21	Nóż do pieczywa Supra	2	210	**94,00**
S362.026	22	Nóż do ciast Supra	2	260	**129,00**
S363.028	23	Nóż do pieczywa Supra, ząbkowany	2	280	**119,00**
S375.030	24	Widelec do mięs Supra	7	300	**165,00**
S682.011	25	Nóż do obierania Supra	1.3	110	**39,00**
S683.009	26	Nóż do obierania Supra, ząbkowany	1.3	90	**39,00**
S690.014	27	Nóż uniwersalny Supra, ząbkowany	1.3	140	**46,00**
S691.007	28	Nóż do warzyw Supra, zakrzywiony	1.3	70	**29,00**
S018.030	29	Ostrzałka Supra	12	300	**129,00**

LINIA SUPRA COLORE

NITRO-B stainless steel | SEBS

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING





NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.015R	1	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	150	**85,00**
S307.016R	2	Nóż do trybowania, wąski	3	160	**89,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.013Y	3	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	130	**89,00**
S307.012Y	4	Nóż do trybowania	2.8	120	**84,00**
S349.026Y	5	Nóż rzeźniczy	2.8	260	**149,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S309.020L	6	Nóż rzeźniczy	2.8	200	**119,00**
S349.024L	7	Nóż rzeźniczy	2.5	240	**125,00**
S351.018L	8	Nóż do filetowania ryb	1.3	180	**95,00**
S691.007L	9	Nóż do warzyw, zakrzywiony	1.3	70	**28,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S349.020G	10	Nóż rzeźniczy	2	200	**95,00**
S350.018G	11	Nóż Santoku, szlif kulowy	2	180	**119,00**
S682.011G	12	Nóż do obierania	1.3	110	**29,00**
S018.030G	13	Ostrzałka	12	300	**129,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE FIOLETOWYM – DLA ALERGIKÓW

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S307.014P	14	Nóż do trybowania	3	140	**89,00**
S349.030P	15	Nóż rzeźniczy	2.8	300	**169,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE VICTORINOX

- Noże Victorinox łączą w sobie ponad 135-letnią tradycję,
- szwajcarską jakość i innowacyjne rozwiązania
- Idealny zestaw do doskonalenia umiejętności szefów kuchni
- Wyprodukowane w Szwajcarii
- Bardzo ostre, idealne do krojenia, porcjowania i siekania
- Modele wyposażone w ergonomiczną rękojeść i ostrze ze stali nierdzewnej

VICTORINOX

STERYLIZACJA DO 110 °C

NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | food contact | micro

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.2003.15	1	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	150	**99,00**
5.2003.19	2		190	**129,00**
5.2003.25	3		250	**185,00**
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	200	**159,00**
5.2533.21	5	Nóż do chleba ząbkowanym ostrzem	210	**119,00**
5.2933.26	6		260	**159,00**
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	160	**99,00**
5.3763.20	8	Nóż do filetowania, wąskie ostrze	200	**119,00**
5.3813.18	9	Nóż do filetowania, bardzo giętki	180	**125,00**
5.6303.15	10	Nóż do trybowania, sztywne ostrze	150	**94,00**
5.6603.15	11	Nóż do trybowania wąskie, wygięte ostrze	150	**85,00**
5.6413.15	12	Nóż do trybowania, wąskie, giętkie ostrze	150	**89,00**
7.8033	13	Ostrzałka stalowa, okrągła	230	**74,00**
5.4063.18	14	Nóż Szefa kuchni, styl chiński	180	**219,00**

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu

VICTORINOX

PP polypropylene | German Steel X50Cr MoV15

STERYLIZACJA DO 100 °C



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	**139,00**
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	**179,00**
6.8503.17B	3	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	170	**145,00**
6.8523.17B	4	Nóż Santoku, szlif kulowy	170	**189,00**
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	**129,00**
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	**169,00**
6.7403	7	Nóż do obierania	80	**19,00**
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze	80	**19,00**
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	130	**99,00**

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

VICTORINOX



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	PLN
6.0912	1	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze gładkie, srebrna	**29,00**
6.0914	2	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze Julienne, srebrna	**35,00**
6.0930	3	Obieraczka Rapid, rękojeść PP, ostrze gładkie, biała	**29,00**
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna pozioma, żółta	**29,00**
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna pozioma, zielona	**29,00**
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czerwona	**29,00**
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czarna	**29,00**
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, żółta	**29,00**
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, zielona	**29,00**
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czerwona	**29,00**
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czarna	**29,00**



VICTORINOX

PP polypropylene

German Steel X50CrMoV15



kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn zagięty	czerwony	60	**24,00**
6.7503	2		czarny	60	**24,00**
6.7601	3	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	80	**21,00**
6.7603	4		czarny	80	**21,00**
6.7606.L114	5		zielony	80	**21,00**
6.7606.L118	6		żółty	80	**21,00**
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	zielony	80	**21,00**
6.7636.L118	8		żółty	80	**21,00**
6.7701	9	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	100	**25,00**
6.7703	10		czarny	100	**25,00**
6.7706.L114	11		zielony	100	**25,00**
6.7706.L118	12		żółty	100	**25,00**

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	PLN
6.7731	13	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	czerwony	100	**25,00**
6.7733	14		czarny	100	**25,00**
6.7736.L4	15		zielony	100	**25,00**
6.7736.L8	16		żółty	100	**25,00**
6.7831	17	Nóż do pomidorów, zaokrąglony czubek, ząbkowany	czerwony	110	**25,00**
6.7833	18		czarny	110	**25,00**
6.7836.L114	19		zielony	110	**25,00**
6.7836.L118	20		żółty	110	**25,00**
6.7861	21	Nóż do sera i kiełbasy, ostrze ząbkowane	czerwony	110	**29,00**
6.7863	22		czarny	110	**29,00**
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy, ząbkowany, ostry czubek	zielony	120	**39,00**
6.7936.12L8	24		żółty	120	**39,00**
6.7933.12B	25		czarny	120	**69,00**





kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	250	**199,00**
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	200	**89,00**
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	200	**79,00**
7.6912.3	4	Otwieracz PET	200	**35,00**
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	200	**65,00**



Zobacz film

W poręcznym etui



S.S. stainless steel

ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  2 – Ostrzałka – 340 mm
  3 – Nóż Santoku – 336 mm
  4 – Nóż kucharski – 370 mm
  5 – Nóż kucharski – 330 mm
  6 – Nóż do szynki – 331 mm
  7 – Nóż do chleba – 333 mm
  8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  9 – Nóż do obierania – 193 mm
  10 – Poręczne etui

kod	mm	PLN
975770	445x260x(H)65	**294,00**



NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
- Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	75	175	**9,00/54,00**



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
- Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	90	185	**9,50/57,00**



841105 841112 841129 841136

NOŻYKI DO OBIERANIA

- Wysoka jakość wykonania
- Wyprodukowane w Niemczech

NOŻYK DO OBIERANIA

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
841105	prosty	75	(L)180	**13,00**
841112	szpiczasty	87	(L)190	**13,00**
841129	z wygiętym ostrzem	60	(L)165	**13,00**



841020

NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu
- Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841136	110	215	**14,00**

NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	**16,00**



841228

OBIERAK

- Model poprzeczny

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	**10,00**



841235

OBIERAK

- Z ruchomym ostrzem

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	**16,00**

PiRGE

S.S. stainless steel



841280

NÓŻ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod	mm	PLN
841273	90x15x(H)19	**14,00**



841280

ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod	szt./opak.
841280	**19,75/79,00**



841457

ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU

- Noże wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 /54 ± 1 HRC wg DIN 1.4116
- Uchwyt z polipropylenu

kod	-	szt./opak.
841457	długości ostrzy: 65, 80, 55, 90 mm	**17,25/69,00**



1013.000

NOŻYCE DO DROBIU

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 420B)
- Twardość: 54-55HRC
- Ostrza zakrzywione, dolne z ostrymi zębami tnącymi
- Profilowany uchwyt z chropowatą powierzchnią sprawia, że nożyce pewnie leżą w dłoni
- Z blokadą zapobiegającą przypadkowemu otwarciu narzędzia
- Sprężyna ułatwia płynne operowanie nożycami
- Waga netto: 0,35 kg

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	**189,00**



1555.000

NOŻYCE KUCHENNE, UNIWERSALNE

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Twardość: 54-55HRC
- Uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do łupania orzechów
- Nożyce można rozłożyć na części co znacznie ułatwia ich mycie
- Waga netto: 0,117 kg

kod	mm	PLN
1555.000	(L)200	**85,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1500.000

NOŻYCE KUCHENNE

- Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Twardość: 54-55HRC
- Profilowany uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
- Waga netto: 0,081 kg

kod	mm	PLN
1500.000	(L)210	**69,00**



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

Zobacz film



1 2 3 4

NOŻE TITAN EAST

- Noże w stylu azjatyckim
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 3 mm
- Rękojeść z drewna orzecha włoskiego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840191	1	Nóż Santoku	3	160	**138,00**
841419	2	Nóż Nakiri	3	160	**137,00**
841426	3	Nóż Yanagiba	3	230	**163,00**
841433	4	Nóż Yanagiba	3	300	**193,00**



1 2 3 4

NOŻE JAPOŃSKIE

- Tradycyjne noże japońskie z drewnianą rączką
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 4 mm (nóż Santoku: 3 mm)
- Rękojeść wykonana z drewna bukowego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845035	1	Nóż Santoku	4	165	295	**79,00**
845028	2	Nóż japoński Usuba	4	180	325	**129,00**
845059	3	Nóż Yanagiba	3	210	340	**89,00**
845042	4	Nóż Yanagiba	4	240	370	**109,00**





MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Połączenie japońskiej tradycji z nowoczesnym designem.
- Doskonałe narzędzie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Lekka, wytrzymała – jej krawędź nie niszczy się szybko.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu i umożliwia uzyskanie idealnej tekstury ryżu.
- Higieniczna powierzchnia zapobiegająca rozmnażaniu się bakterii, niechtonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstawania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia zapewnia możliwość piętrowania
- Łatwa w czyszczeniu: ryż nie lepi się mocno do powierzchni.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.

kod	mm	PLN
513804	ø480x(H)110	2299,00
513811	ø600x(H)140	3199,00



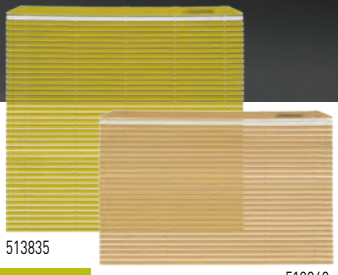
SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonałe wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
513859	400x115	369,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





513835

513842

NEW

MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antybakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513835	250x240	**169,00**
513842	250x165	**159,00**



513866

NEW

DESKA DO SUSHI, 600×300 MM

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB) z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antybakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513866	600x300	**935,00**





NEW

wash

PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI, 45×50×300 MM

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antybakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

kod	mm	PLN
513828	300x50x(H)45	**169,00**



NEW

SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

kod	mm	PLN
513880	115x50x(H)30	**59,00**

Zobacz film

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	**27,00**



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	**29,00**



WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	**27,00**



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856055	(L)175	**26,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	(L)160	**25,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	(L)150	**25,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	**35,00**



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	PLN
856048	(L)155	**18,00**



WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	(L)215	**23,00**



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	(L)188	**25,00**



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

– Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)190	**34,00**



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	**23,00**



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	**19,00**



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	**28,00**



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	**32,00**



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	**36,00**



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	**29,00**



TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	**29,00**



Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	**36,00**



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	**32,00**



RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	**18,00**



RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	**30,00**



856291

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 ELEMENTOWY

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- W zestawie:
  - Nóż dekoracyjny do kulek (podwójny)
  - Wydrążacz do jabłek ø20 mm
  - Nóż dekoracyjny
  - Nóż dekoracyjny do kulek, karbowany (pojedynczy)
  - Nóż dekoracyjny do cytrusów
  - Nóż dekoracyjny kanałowy

kod	mm	PLN
856291	280x100x(H)50	**172,00**

NEW



400081

S.S. stainless steel | PP polypropylene | food contact | wash

PRZYBORNIK SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, SATYNOWANY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm
- Przeznaczone do mycia w zmywarce

kod	PLN
400081	**199,00**

NEW



400074

S.S. stainless steel | PP polypropylene | food contact | wash

PRZYBORNIK SZEFA KUCHNI DO DEKOROWANIA, 6 ELEMENTÓW, CZARNY

- Idealne do dekorowania potraw, ciast i innych deserów, a także sushi
- Wykonane ze stali nierdzewnej z czarną powłoką PVD.
- Pęsety umożliwiające chwytanie bardzo delikatnych produktów oraz łatwe użytkowanie.
- Wyjątkowy kształt łyżki do dekorowania ułatwiający precyzyjne polewanie sosami.
- Kompaktowe, zwijane etui chroniące przed uszkodzeniem.
- Pęseta prosta: 23 cm
- Pęseta zakrzywiona: 20 cm
- Pęseta do sushi: 21 cm
- Łyżka do dekorowania: 22,5 cm
- Łyżeczka: 15 cm
- Szpatuła: 19 cm

kod	PLN
400074	**219,00**

TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450x400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	**111,00**



TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 4 noży o maks. długości 450 mm i 13 mniejszych narzędzi
- Kompaktowa torba z 17 przegródkami
- Dzielnik wzmocniony tworzywem sztucznym
- Noże i narzędzia przytrzymywane są za pomocą elastycznej taśmy
- Wymiary rozłożonej torby: 500x510 mm
- Z paskiem na ramię
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	**211,00**



TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

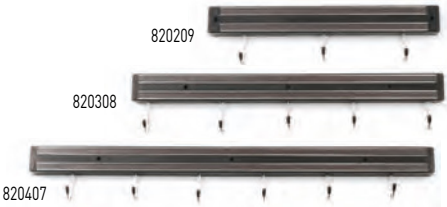
kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**123,00**



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	**29,00**
820308	5	(L)470	**36,00**
820407	6	(L)620	**49,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%



20° – ostrzenie dwustronne
Idealny kąt dla wszystkich europejskich noży

WSZECHSTRONNOŚĆ – SZEROKI TOR SZLIFIERSKI
Umożliwia ostrzenie bardzo grubych ostrzy i różnych rodzajów noży

GŁĘBOKA PROWADNICA
Wzmocniona prowadnica z dużą głębokością – ułatwia prowadzenie ostrza

DYSKI ŚCIERNE I POLERSKIE
W jednym procesie ostrzysz i wygładzasz

820643

OSZCZĘDNOŚĆ
Bezserwisowo i prosto wymienisz kamienie szlifierskie

TRWAŁOŚĆ
mocny silnik z doskonałym układem chłodzenia

BEZPIECZEŃSTWO PRACY
Cztery gumowe przyssawki zabezpieczają ostrzałkę przed przesunięciem

OSTRZAŁKA DO NOŻY ELEKTRYCZNA

- Polecana do użytku we wszystkich profesjonalnych kuchniach Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców
- Wydajne i precyzyjne jednoetapowe ostrzenie
- Materiał ścierny - tlenek aluminium
- Przeciwbieżne koła
- Jednoczesne ostrzenie obu stron ostrza pod odpowiednim kątem
- Czas ostrzenia ostrza noża do 15 cm: ok. 3 sekundy
- Czas ostrzenia ostrza noża do 25 cm: ok. 5 sekund

kod	V	W	mm	PLN
820643	230	75	160x205x(H)185	**699,00**



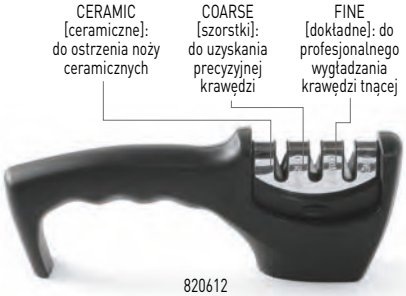
224403

Zobacz film

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

- Odpowiednia do szybkiego i łatwego ostrzenia noży
- Łatwa wymiana okładziny ściernej
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców

kod	V	W	mm	szt./opak.
224403	230	50	295x110x(H)110	**819,00**
224410	papier ścierny – 2 szt.		50x200	**12,00/24,00**



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych
- Nie stosować do ostrzenia ząbkowanych ostrzy lub nożyczek

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	**49,00**



820605

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców
- Możliwość odwrócenia obustronnych elementów ostrzących wykonanych z węglika

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	**45,00**

JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA HENDI BY NANIWA

NEW

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach:
  - 220/1000 (820667)
  - 1000/3000 (820674)
- Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:
  - 220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy
  - 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy
  - 3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza
- Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą
- W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania kamienia

kod	mm	PLN
820667	185x65x(H)30	**119,00**
820674	185x65x(H)30	**129,00**



820667

820674



856314

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	PLN
856314	(L)240	**49,00**



856307

NOŻYCE KUCHENNE UNIWERSALNE

- Rozkładane na 2 części
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856307	(L)200	**34,00**



856284

NOŻYCE KUCHENNE

- Rozkładane
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856284	(L)225	**45,00**



556641





RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.

- Zapewniają ochronę podczas krojenia i wymiany ostrych elementów w urządzeniach tnących w profesjonalnej kuchni
- Dzięki połączeniu włókien HPPE, poliestru i nylonu rękawice są trwałe i wygodne
- Odporność na przecięcie – poziom 4
- Odporność na ścieranie – poziom 3

kod	ilość szt. w opak.	PLN
556641	2	**58,00**



556665



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE

- Zestaw składa się z 2 rękawic odpornych na przecięcia:
  - wewnętrznej (HPPE)
  - zewnętrznej (ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością)
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod	-	mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)330	**168,00**
556665	rozmiar M	(L)305	**168,00**



781913

POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG

kod	mm	PLN
781913	(L)170	**31,00**



781920

PP polypropylene | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

kod	mm	PLN
781920	(L)160	**13,00**



844458

POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG DŁUGI

kod	mm	PLN
844458	(L)215	**20,00**

NEW

18/0 stainless steel | food contact

PRASKA DO CZOSNKU

- Wykonana ze stali nierdzewnej – wytrzymała i łatwa w czyszczeniu.
- Kształt łuku umożliwia szybką pracę bez wysiłku.
- Możliwość miażdżenia kilku ząbków czosnku równocześnie dzięki rozmiarowi praski oraz wielu otworom.
- Sprawdzi się również do innych produktów niż czosnek, na przykład do imbiru.
- Średnica otworów: ø3 mm.

kod	mm	PLN
856260	105x50x(H)70	**39,00**


856260


S.S. stainless steel | wash

690000

OTWIERACZ DO PUSZEK

- Posiada mocowanie do blatu
- Otwiera puszki do 335 mm wysokości

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	**399,00**


570715

Al aluminium | wash

PRASKA DO CZOSNKU

kod	mm	PLN
570715	175x30	**37,00**


856123

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

PRASKA DO CZOSNKU

- 2 wyjmowane wkłady z otworami ø1,5 mm oraz ø3 mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	**41,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	PLN
856116	(L)180	**41,00**


856116

PP polypropylene | S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

- Otwieracz nacina wieczko z boku bez pozostawienia ostrych krawędzi.
- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę.
- Mechanizm tnący działa przez cięcie boku tuż pod pokrywką.

kod	mm	PLN
856161	(L)190	**40,00**


856161



Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Zobacz film

856352 856369 856376 856321 856338 856345

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x405	**61,00**
856369	średnie	220	35x405	**46,00**
856376	płatki	220	35x410	**46,00**

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x330	**37,00**
856338	płatki	135	65x330	**36,00**
856345	plastry	134	65x330	**38,00**

S.S. stainless steel | wash



443002

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	**35,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

Zobacz film



844366

844359

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze	(L)215	**49,00**
844366	podwójne ostrze	(L)215	**72,00**

MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Możliwość uzyskania 2 grubości słupków: 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1 do 9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	**109,00**



Zobacz film

Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614



MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej i czarnego tworzywa ABS
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V, drugie karbowane
- Łatwa regulacja grubości krojenia obu ostrzy
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami 2 dodatkowe ostrza do krojenia w słupki julienne i frytki: 6 i 9 mm
- Pojemnik do bezpiecznego przechowywania ostrzy
- Element dociskowy z polipropylenu z metalowymi bolcami do mocowania warzyw

kod	mm	PLN
222676	530x165x(H)203	**204,00**



Zobacz film

222676

MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – MANDOLINA

- 2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5, 7, 10 mm)
- W zestawie uchwyt do mocowania warzyw i pojemnik na noże
- Antypoślizgowa podstawa

kod	mm	PLN
222652	395x125x(H)200	**314,00**



2 noże do krojenia w plasterki (1 nóż karbowany), 3 noże do krojenia w słupki (5, 7, 10 mm)



222652



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie

Zobacz film









MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel

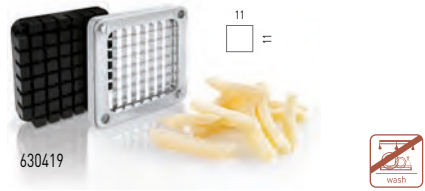
- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	PLN
630402	430x168x(H)290	**689,00**





Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek



OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Element dociskowy w zestawie

kod	PLN
630419	**47,00**

sammic



KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

- Wytrzymała konstrukcja z lekkiego stopu stali nierdzewnej, prasa dociskowa z trwałego polipropylenu
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny sprawiają, że urządzenie obsługuje się prosto i bez wysiłku; umożliwiają dużą wydajność urządzenia aż do 100-150 kg/h
- Rączka pokryta gumą, co zwiększa wygodę eksploatacji
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność krajalnicy podczas pracy
- Do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 o max. wysokości: 150 mm
- Waga netto: 4 kg
- Wymiary krajalnicy przy uniesionym ramieniu dźwigni: 280x512x(H)735 mm
- W zestawie: prasa z nożami 10x10 mm (1020070)
- Do nabycia osobno: prasy z nożami 8x8 mm (1020065) oraz 12x12 mm (1020075)

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1499,00**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**339,00**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**339,00**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**339,00**


570104

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	**40,00**


570012

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	**37,00**

OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	**41,00**




570906



KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	**729,00**
505649	500x400x(H)200	**999,00**





KLOC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ

- Wykonany z drewna bukowego
- Podstawa drewniana
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kloc zespolony jest z podstawa za pomocą rzepów

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	**599,00**
505625	400x400x(H)150	**699,00**
505694	500x400x(H)150	**899,00**
506011	500x400x(H)200	**1099,00**

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU Z PODSTAWĄ

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 80 mm
- Podstawa ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw	500x400x(H)800	**805,00**
505656	kloc masarski	500x400x(H)50	**279,00**
505663	kloc masarski	500x400x(H)80	**379,00**
505670	podstawa	500x400x(H)750	**526,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**905,00**

NEW



559291



SIATKA WĘDLINIARSKA

- Wykonana z przędzy poliestrowej i gumy.
- Nieprzywierająca, elastyczna.
- Długość: 50 m
- Dostępne warianty:
  - 125/32/3 (kod: 559260) szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 32
  - 125/48 (kod: 559277) szerokość: 125 mm liczba oczek na obwodzie: 48
  - 160/32/4 (kod: 559284) szerokość: 160 mm liczba oczek na obwodzie: 32
  - 200/48 (kod: 559291) szerokość: 200 mm liczba oczek na obwodzie: 48

kod	mm	PLN
559277	ø190	**65,00**
559260	ø190	**65,00**
559284	ø190	**69,00**
559291	ø190	**84,00**



559239

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 200 g sznurka
- Wykonany z bawełny i poliestru

kod	-	PLN
559239	132 m	**31,00**



513538



559246

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Przeznaczony do wiązania i zawieszania wędlin i mięs w celu nadania im jednolitej formy przed wędzeniem, parzeniem lub pieczeniem
- Wykonany z białej przędzy bawełnianej wzmocnionej przędzą poliestrową
- Grubość nici: tex 1480
- Wytrzymałość nici: 19 (+/-5%) [DAN]
- Zastosowanie:
  - gotowanie: 2,5 h – 90°C
  - wędzenie: 3 h – 150°C
- Produkt wolny od metali ciężkich
- Posiada atest PZH oraz deklarację zgodności

kod	-	PLN
559246	42 m	**8,00**
559253	90 m	**12,00**



559208

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Sprawne przyrządzanie mięs o odpowiedniej strukturze
- Wykonany z surowej bawełny
- Szpulka ze 100 g sznurka
- Kolor biały

kod	-	PLN
559208	70 m	**18,00**
559222	144 m	**41,00**

S.S. stainless steel

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	**5,00/20,00**
513545	110x5	**4,25/17,00**
513552	130x5	**6,00/24,00**
513569	150x6	**7,00/28,00**

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

ATEST POWŁOKI NA KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al aluminium

wash

- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny
- Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

kod	mm	PLN
513002	(L)260	**36,00**



Zobacz film

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 56 ostrzy – w 4 rzędach po 14 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	56 noży	280x57x(H)70	**119,00**



ABS plastic

18/8 stainless steel

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Połączenie metody głębokiego nacinania wtókien mięsa przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzania ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny

kod	kolor	mm	PLN
843499	czarny	42x150x(H)118	**75,00**
843451	czerwony	42x150x(H)118	**75,00**
843468	biały	42x150x(H)118	**75,00**



Zobacz film



do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

S.S. stainless steel | HDPE polyethylene | indoor



270882

ELEKTRYCZNY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony do produktów od niskiej do średniej kleistości, takich jak: oleje, jajka, galaretki, sosy, marynaty.
- Tłok wykonany ze stali nierdzewnej, pojemnik z tworzywa HDPE.
- Równomierne rozpylanie produktu – od cienkiej warstwy po grubą.
- Regulacja mocy przepływu produktu.
- Odporność termiczna pojemnika: do 70°C.
- Części nieelektryczne po zdemontowaniu można myć w zmywarce.
- Pojemnik przystosowany do użytku w kuchence mikrofalowej (do 70°C).
- W zestawie:
  - wkręcany pojemnik o pojemności 700 ml,
  - dysza wachlarzowa,
  - okrągła dysza płaskostrumieniowa,
  - wygięte przedłużenie dyszy.

kod	V	W	mm	PLN
270882	230	60	240x90x(H)220	**2269,00**

NEW

HDPE polyethylene | in- & outdoor | food contact | wash



270875

CIŚNIENIOWY SPRYSKIWACZ DO ŻYWNOŚCI

- Do użytku profesjonalnego w piekarniach, restauracjach, barach, hotelach, cukierniach
- Doskonały do: natłuszczania form piekarskich, aplikacji dodatków i aromatów spożywczych, zwilżania chleba po wyrośnięciu (strychowanie)
- Rozpyla równomierną warstwę produktu
- Funkcja spryskiwacza ciśnieniowego w kuchni bez konieczności używania ciężkich sprzętów
- Wykonany z grubego, bardzo wytrzymałego tworzywa - polietylenu HDPE
- Kształt pojemnika rozszerzony ku dołowi zapewniający stabilność
- Silikonowe uszczelnienia niewymagające smarowania
- Dysza przegubowa o zmiennej pozycji w 360°
- Rurka ssąca z filtrem zabezpieczającym przed zapchaniem
- Odpowietrznik zabezpieczający przed zassaniem się pokrywy
- Skala pomiarowa do łatwej kontroli poziomu cieczy
- Ciśnienie: 2,2 bar
- Waga: 0,59 kg

kod	litry	PLN
270875	1,5	**129,00**

NEW

DYSPENSER DO OLIWY

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej.
- Kształt stożka zapewniający stabilność pojemnika.
- Zdejmowany gumowy korek z lejkiem.

kod	litry	mm	PLN
462904	0.25	85x100x(H)158	**39,00**



462904



wielkość oczka:
7,5x7,5 mm

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	**104,00**
640920	ø260x650	**122,00**



wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	**39,00**
640500	ø180x470	**49,00**
640609	ø200x510	**54,00**
640708	ø220x540	**59,00**
640807	ø240x540	**69,00**



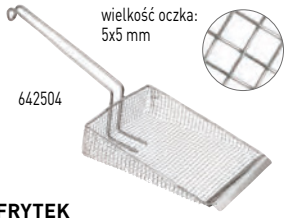
wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	**27,00**
640203	ø125x360	**34,00**



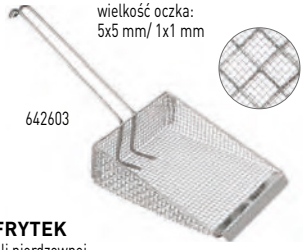
wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	470x180	**82,00**



wielkość oczka:
5x5 mm/ 1x1 mm

S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	PLN
642603	335x175	**89,00**



Al aluminium | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	**99,00**



S.S. stainless steel | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane dno

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	**173,00**

Zobacz film





PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	**17,00**
630136	solniczka	ø80x(H)175	**49,00**



PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	**17,00**
630105	solniczka	ø80x(H)195	**37,00**



SITO DO TŁUSZCZU

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	**40,00**
646304	ø150x440	**44,00**



Zobacz film

SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA"

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	**41,00**



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane uchwyty z tworzywa sztucznego
- Szerokość wlotu: 80 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642559	230x220	**60,00**



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	**41,00**



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø128x(H)115	**23,00**



567616

LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	**10,00**
567630	ø127x(H)130	**10,00**
567654	ø150x(H)140	**13,00**



632802

FILTR DO FRYTURY - 50 SZT.

- Wykonany z wiskozy (syntetycznego jedwabiu).
- Odporność termiczna do 200°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
632802	50	254x254	**1,60/80,00**



632901

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	**65,00**

Zobacz film



196007

WIADRO

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów
- Wykonane z białego polipropylenu
- Duża odporność na ciepło - możliwość napełniania płynami o temperaturze w zakresie 85-95°C

kod	litry	mm	PLN
196007	11.5	ø300x(H)230	**29,00**



516713

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	**55,00**
516713	516706	ø290x(H)15	**71,00**
516737	516720	ø305x(H)15	**75,00**



PA polyamide PP polypropylene

Zobacz film

222560



516683 516720

Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie



WIADRO Z PIERŚCIENIEM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania
- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)245	**139,00**
516683	10	ø280x(H)265	**191,00**
516706	12	ø300x(H)310	**224,00**
516720	15	ø305x(H)330	**246,00**

WIRÓWKA DO SAŁATY

- Idealna do osuszania dużych ilości warzyw i owoców po ich umyciu
- Łatwy w użyciu system odprowadzania wody
- Wyjmowany kosz wewnętrzny

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	**499,00**
222560	25	ø430x(H)530	**699,00**



516744

WIADRO

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	**148,00**

WIADRO

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	**57,00**



516768

do cen należy doliczyć VAT 23%



PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU

- Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0.5	ø90x(H)140	**9,00**
567203	1	ø110x(H)170	**22,00**
567302	2	ø140x(H)215	**29,00**
567401	3	ø160x(H)240	**36,00**
567500	5	ø190x(H)270	**61,00**



PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA

- Wykonana z polipropylenu
- Podziałka na boku miarki
- Temperatura użytkowania maks. 80°C

kod	litry	mm	PLN
567814	0.5	ø95x(H)136	**12,00**
567821	1	ø124x(H)170	**17,00**
567838	2	ø160x(H)205	**20,00**
567845	3	ø181x(H)233	**24,00**
567852	5	ø210x(H)270	**38,00**



18/10 stainless steel

MIARKA STALOWA

- Wysoka jakość
- Podziałka wewnątrz miarki

kod	litry	mm	PLN
516102	0.5	ø90x(H)105	**56,00**
516201	1	ø120x(H)130	**79,00**
516300	2	ø140x(H)170	**131,00**



Al aluminium



SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	mm	PLN
521205	0.125	(L)180	**14,00**
521304	0.2	(L)205	**16,00**
521403	0.3	(L)245	**20,00**
521502	0.5	(L)265	**29,00**
521601	0.65	(L)310	**33,00**
521809	2	(L)390	**71,00**



PP polypropylene

SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562000	0.125	(L)187	**11,00**
562017	0.25	(L)250	**14,00**
562079	0.65	(L)330	**26,00**

CZAJNIKI BEZPRZEWODOWE

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	**109,00**



209936

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	**119,00**



209998

Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



S.S. stainless steel | gas

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	**169,00**



624302

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**176,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączania urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	**169,00**



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209943

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor



Zobacz film



18/0 stainless steel

680025

PĘSETA

- Odpowiednia np. do dekorowania potraw, obracania produktów smażonych na patelni

kod	mm	PLN
680018	(L)300	**26,00**
680049	(L)160	**14,00**
680032	(L)215	**16,00**
680025	(L)230	**20,00**



18/0 stainless steel

680186

PĘSETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
680186	(L)240	**21,00**



18/0 stainless steel

680063

PĘSETA ZAKRZYWIONA

kod	mm	PLN
680070	(L)160	**16,00**
680063	(L)240	**20,00**
680056	(L)305	**27,00**



18/0 stainless steel

680162

PĘSETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	**14,00**



680087

PĘSETA DO SUSHI

kod	mm	PLN
680087	(L)210	**21,00**
680094	(L)160	**16,00**



680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680124	(L)150	**18,00**
680193	(L)305	**21,00**



18/0 stainless steel

680155

PĘSETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	**14,00**



680131

PĘSETA UNIWERSALNA POWLEKANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
  Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
  Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	PLN
680131	(L)300	**30,00**



18/0 stainless steel | wash

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI POWLEKANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
  Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
  Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	PLN
680216	(L)305	**31,00**



18/0 stainless steel

680179

PĘSETA Z CYLINDRYCZNYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680179	(L)170	**19,00**



680117 680100

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680117	(L)120	**10,00**
680100	(L)130	**19,00**



18/0 stainless steel

680148

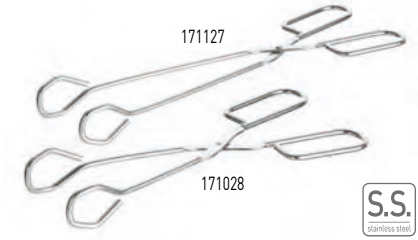
PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

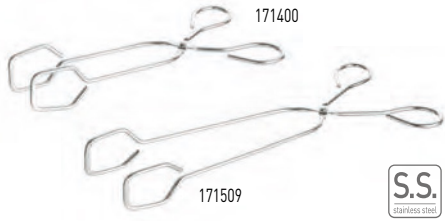
kod	mm	PLN
680148	(L)100	**10,00**











SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
171127	2	(L)300	**16,50/33,00**
171028	2	(L)240	**13,00/26,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
171509	1	(L)300	**14,00**
171400	1	(L)240	**9,00**



SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

- Posiadają odporne na wysoką temperaturę kleszcze pokryte silikonem
- Miękki uchwyt z blokadą
- Nie rysują powierzchni patelni z powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
171301	(L)267	**28,00**
171318	(L)345	**30,00**
171325	(L)445	**30,00**





SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane

kod	mm	PLN
524008	(L)270	**29,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Z klamrą
- Rozkładane

kod	mm	PLN
524039	(L)270	**31,00**

Zobacz film



SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	**21,00**
171875	zielony	(L)250	**21,00**
171929	brązowy	(L)250	**19,00**
171844	niebieski	(L)250	**19,00**
171882	fioletowy	(L)250	**19,00**
171899	żółty	(L)250	**19,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	**27,00**
171936	brązowy	(L)300	**27,00**
171738	niebieski	(L)300	**27,00**
171745	zielony	(L)300	**27,00**
171783	fioletowy	(L)300	**27,00**
171790	żółty	(L)300	**27,00**

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

- Uchwyt pokryty czarnym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171752	czarny	(L)250	**22,00**
171851	czarny	(L)300	**24,00**





SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	**13,00**
657607	czarny	(L)230	**14,00**
657669	czarny	(L)250	**14,00**
657676	czarny	(L)300	**16,00**

PĘSETA SILIKONOWA

- Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw
- Wykonana z silikonu
- Odporna na temp. do 280°C - idealna do użytku podczas gotowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
171332	(L)170	**21,00**
171349	(L)290	**32,00**



SOLIDNA WZMOCNIONA KONSTRUKCJA – GRUBOŚĆ 1 MM

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
  Solidna wzmocniona konstrukcja

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
171707	(L)240	**15,00**
171806	(L)310	**15,00**
171905	(L)400	**19,00**



NEW



525159

wash

SZPATUŁA GIĘTA DREWNIANA - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525159	320x70	**3,50/7,00**



525142

wash

SZPATUŁA DREWNIANA - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525142	(L)300	**2,50/10,00**



658000

PA polyamide · <200°C temp · wash

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
658000	(L)280	**19,00**



659502

<200°C temp · wash

SZPATUŁA

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	(L)300	**49,00**



659601

PA polyamide · <200°C temp · wash

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	PLN
659601	(L)325	**49,00**

Zobacz film


855713


855119


855607

855508

SZPACHELKA
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	102x265	**27,00**

SZPACHELKA
- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	**19,00**

SZPATUŁA KĄTOWA
- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	**27,00**
855607	150	110x305	**30,00**


855652

855676


855737

855669


855720

SZPATUŁA KĄTOWA
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x283	**29,00**
855652	174	108x313	**52,00**

SZPATUŁA KĄTOWA
- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855737	1	375x73	**35,00**
855669	1.2	320x96	**37,00**

SZPATUŁA KĄTOWA
- Uchwyt z czarnego tworzywa
- Perforowana
- Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	10	375x75	**28,00**


520628

MIESZADŁO DREWNIANE
- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520611	1000x95	**95,00**
520604	700x95	**89,00**
520628	1250x95	**115,00**


525005

ŁYŻKA DREWNIANA - ZESTAW 3 SZT.
- Wykonane z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)475	**6,00/18,00**



WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	**13,00**
659304	116	70x358	**19,00**
659403	116	70x410	**24,00**

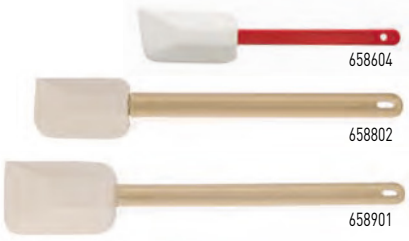


WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	**17,00**
659007	105	70x360	**33,00**
659106	105	70x420	**32,00**



WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	**19,00**
658703	90	75x320	**39,00**
658802	90	75x425	**44,00**
658901	150	100x515	**64,00**



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	**28,00**
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**27,00**



ŁYŻKA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	PLN
563106	450x80	**27,00**
563007	375x70	**20,00**
563205	575x105	**42,00**



ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

<200°C temp | wash

kod	mm	PLN
659700	(L)305	**36,00**
659809	(L)385	**49,00**

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Grubość uchwytu: 2,7 mm

2.7 MM GRUBOŚĆ







CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540107	0.06	ø60x360	**27,00**
540305	0.12	ø80x400	**34,00**
540404	0.25	ø100x430	**42,00**
540503	0.5	ø120x555	**55,00**
540602	0.75	ø145x575	**59,00**
540701	1	ø165x630	**65,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	**28,00**
541203	ø100x400	**28,00**
541302	ø120x460	**35,00**
541500	ø160x530	**53,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	**44,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	**43,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	(L)350	**24,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	**46,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM GRUBOŚĆ



CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0.05	ø60x320	**16,00**
527207	0.17	ø90x390	**19,00**
527306	0.25	ø100x420	**19,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	**16,00**
528204	ø115x370	**20,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
526118	(L)355	**14,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
526101	(L)350	**18,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	**16,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	(L)325	**18,00**

RÓZGI



RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)285	**12,00**



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)280	**13,00**



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	**37,00**

S.S. stainless steel wash — 2.2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	mm	PLN
510001	(L)290	**19,00**
510100	(L)335	**19,00**
510209	(L)380	**23,00**
510308	(L)435	**26,00**
510407	(L)490	**29,00**
511503	(L)540	**29,00**
511701	(L)640	**34,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel wash — 2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

kod	mm	PLN
509012	(L)245	**21,00**
509005	(L)270	**22,00**
509104	(L)320	**27,00**
509203	(L)365	**30,00**
509302	(L)415	**32,00**
509401	(L)465	**41,00**







MISKA KUCHENNA

S.S. stainless steel

kod	litry	mm	PLN
530108	0.7	ø160x(H)63	**16,00**
530207	1.2	ø205x(H)74	**15,00**
530306	1.5	ø227x(H)83	**17,00**
530405	2.6	ø254x(H)95	**25,00**
530504	3.3	ø281x(H)100	**35,00**
530603	4.4	ø310x(H)107	**39,00**
530702	5.7	ø340x(H)113	**45,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
532003	(L)230	**19,00**
532102	(L)275	**22,00**
532201	(L)330	**20,00**
532300	(L)375	**24,00**

S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
511718	(L)285	**19,00**
511725	(L)335	**21,00**
511732	(L)385	**21,00**
511749	(L)435	**23,00**
511756	(L)485	**30,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

kod	mm	PLN
509418	(L)250	**22,00**
509425	(L)270	**24,00**
509432	(L)320	**24,00**
509449	(L)360	**31,00**
509456	(L)410	**34,00**
509463	(L)460	**40,00**



Zobacz film







Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



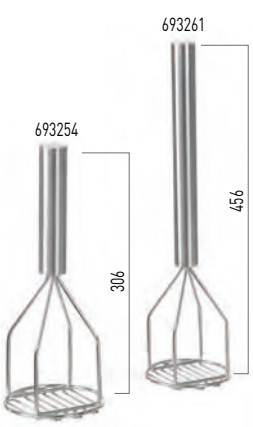
Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

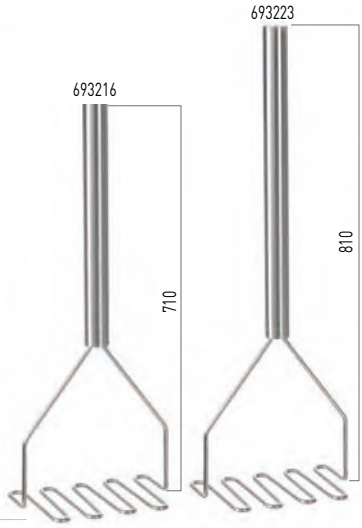
MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0.7	ø158x(H)55	**16,00**
517208	1.4	ø197x(H)68	**15,00**
517307	2.3	ø240x(H)88	**25,00**
517406	3.3	ø259x(H)92	**27,00**
517604	4.9	ø300x(H)118	**31,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%







S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	**73,00**
693261	ø118x(H)455	**75,00**

S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	**90,00**
693223	200x130x(H)810	**93,00**

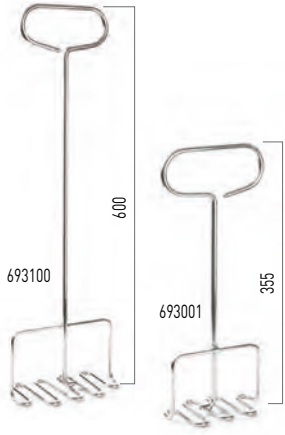
PP polypropylene S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja
- Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	**32,00**







S.S. stainless steel

WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	**156,00**

S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	**98,00**
693100	180x85x(H)600	**98,00**
693209	180x85x(H)770	**140,00**



wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE

- Gęste

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	**40,00**
647509	ø180x415	**46,00**



wielkość oczka: 0,5x0,5 mm



S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ

- Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	**99,00**
647561	ø245x500	**112,00**



wielkość oczka: ø2 mm



S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	**50,00**
547502	ø235x435	**71,00**

NEW



S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ, WZMOCNIONE

- W całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Sito bardzo gęste, wzmocnione.
- Uchwyt z otworem do zawieszania, wzmocniony.
- Wyposażone w dodatkowy uchwyt podtrzymujący.
- Wywinięty rant.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
567555	505x250x(H)200	**129,00**



ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	mm	PLN
556719	700x700	**54,00**



Zobacz film



2 struny zbierające przecier z sitka



18/10 stainless steel

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
- 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	**187,00**



Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	**8,00**
635155	ø160x340	**11,00**
635209	ø180x355	**13,00**
635308	ø200x365	**15,00**
635407	ø230x395	**19,00**
635605	ø250x420	**22,00**



Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Z drewnianym uchwytem
- Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	**69,00**
639016	ø310x800	**99,00**
639023	ø360x850	**109,00**



S.S. stainless steel

SITO PROFI LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	**17,00**
638507	ø145x340	**21,00**
638705	ø210x450	**29,00**
638903	ø230x455	**46,00**



S.S. stainless steel

SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
637104	ø160x325	**20,00**
637203	ø185x350	**26,00**
637302	ø200x365	**30,00**
637401	ø220x385	**35,00**
637500	ø240x405	**40,00**
637609	ø260x425	**47,00**

CEDZAKI

WANNA CEDZAKOWA
- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	**279,00**
535516	ø365x(H)185	**199,00**
535509	ø325x(H)175	**159,00**


535516


535424
535417
535400


535301
535103
535202

CEDZAK
- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535295	ø165x(H)65	**28,00**
535400	ø225x(H)90	**34,00**
535417	ø285x(H)100	**45,00**
535424	ø315x(H)120	**53,00**

CEDZAK
- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535301	ø340x(H)160	**50,00**
535103	ø240x(H)110	**30,00**
535202	ø280x(H)135	**36,00**


535271

CEDZAK
- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	**36,00**
535288	290x218x(H)80	**49,00**


535431

CEDZAK
- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	**49,00**
535448	ø220x(H)110	**69,00**
535455	ø260x(H)140	**89,00**

NEW

CEDZAK ROZSUWANY NA ZLEW
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201.
- Uchwyty rozsuwane, antypoślizgowe – pokryte gumą.
- Wsporniki do postawienia bezpośrednio w zlewie.
- Sito gęste.
- Dopasowanie do maks. szerokości zlewu: 545 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
535219	360x240x(H)115	**149,00**



WAGI KUCHENNE

Zobacz film



580233

WAGA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ± 1 g – waga min. 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem
- Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach
- Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on/off i tara
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automatyczne wyłączenie
- Zasilanie: 3 baterie AAA (nie są załączone)

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	**135,00**



580226

WAGA DO 5 KG

- Pomiar do 5000 g z dokładnością do ±1 g – waga minimalna 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, z wbudowanym wyświetlaczem cyfrowym
- Wysoce precyzyjny czujnik wagi umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach, kilogramach, uncjach lub funtach
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automatyczne wyłączenie
- Zasilanie: 2 baterie litowe CR2032 (dołączone)

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	200x151x(H)11	**145,00**



580028

WAGA DO 10 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar do 10 000 g z dokładnością do ±1 g – waga minimalna 3 g
- Szczelna obudowa dzięki połączeniu bardzo trwałego tworzywa ABS i satynowanej stali nierdzewnej - łatwa w utrzymaniu czystości (IP67)
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), kilogramach (kg), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączenie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania (450 mAh).
- Dołączony kabel USB do ładowania

kod	mm	PLN
580028	160x210x(H)30	**92,00**

RECHARGEABLE BATTERY

do cen należy doliczyć VAT 23%

ABS
plastic

WAGA DO 3 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI, Z TIMEREM

- Pomiar do 3000 g z dokładnością do ±0,1 g – waga minimalna 0,5 g
- Wykonana w całości z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączanie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Timer z minutnikiem do 20 min (odliczanie czasu w górę i w dół)
- Zasilanie: 2 baterie AAA (nie są załączone)

kod	mm	PLN
580011	130x190x(H)25	**74,00**

max 3 kg



580011



580462

NEW

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - od 200 g do 200 kg (440 lb)
- Dokładność: 10-50g / 0,02-0,1lb
- Odczyt w kg lub lb
- Funkcja tarowania
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem naładowania baterii
- Powłoka chroniąca przed pozostawaniem odcisków palców
- Zasilanie: 2 baterie AAA (załączone)
- Port USB-C - zestaw zawiera kabel
- UWAGA: Brak zasilacza w zestawie

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	**430,00**

max 200 kg





TEKO+LCD06T-P1



755761

WAGA KUCHENNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym Waga dwudziałkowa: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- TEKO+LCD15C-P1-B1 i TEKO+LCD06C-P1-B1 – budowany port RS232 pozwala na podłączenie do kasy fiskalnej lub drukarki etykiet i paragonów
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176x223 mm
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250x274x(H)67 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	**579,00**
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**799,00**
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	**579,00**
TEKO+LCD15C-P1-B1	15	255x264x(H)189	**799,00**

WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów – szalka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
  – do 3 kg działka 1 g,
  – do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176×223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów – szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	**829,00**

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW – SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory: mniejszy o średnicy ø45 mm, większy o średnicy ø65 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	**125,00**



TTB015-O



TSRP+LCD30T-D

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 0,04 – 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowy ogranicznik ułatwiający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Wbudowana poziomica
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-O	15	325x320x(H)160	**799,00**

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	**659,00**



TEM015B1D



TEM030C-PZR

WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	**869,00**

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, GŁĘBOKA SZALKA, 30 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 100 g - 30 kg
- Wydajna podwójna bateria 6 V, 9 Ah pozwalająca na pracę nawet do 200 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Głęboka szalka wykonana ze stali nierdzewnej, stabilnie umieszczona w specjalnych uchwytach
- Wymiar wewnętrzny szalki: 225x295x(H)32 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	**969,00**





TAM060D



BE2TP028X035060

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ATA, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 15 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę nawet
- do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiar szalki: 280x340 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TAM060D	60	359x502x(H)133	**1279,00**

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z jednej strony (BE2TP028X035060) lub z dwóch stron (BE2CA028X035060)
- Obudowa wyświetlacza ze stali nierdzewnej (BE2TP028X035060) lub z ABS (BE2CA028X035060)
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 9 (BE2TP028X035060) lub 15 (BE2CA028X035060) artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali nierdzewnej (w modelu BE2CA028X035060 ze stali malowanej)
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 280x350 mm
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	**1299,00**
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	**1599,00**



BEK+C035X040060-KB



BEK+C050X060150-F

WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5A h pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Specjalny system blokowania wysięgnika
- Wysięgnik z malowanego żeliwa
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X040060-KB	60	350x400x(H)522	**1049,00**

WAGA PACZKOWA PRZENOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 150 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	PLN
BEK+C050X060150-F	150	**1149,00**



BEK+C050X060300

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziałkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 300 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	**1149,00**

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od –10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	**1429,00**



580332



580417

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	**899,00**

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora: ok. 150 h
- W zestawie: zasilacz AC 230 V i akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	**979,00**

580455



580295

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży, jednostronny wyświetlacz LCD, 5-cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiająca ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi, pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580271	2	239x227x(H)66	**929,00**
580288	5	239x227x(H)66	**929,00**
580295	10	239x227x(H)66	**929,00**



580363



580424

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 3xLR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226x187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta, z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomica
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	**799,00**
580431	15	250x280x(H)112	**799,00**
580424	30	250x280x(H)112	**799,00**

WAGA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na przypadkowe polanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25 mm)
- Wbudowane gniazdo baterii 6x R20, – 1,5 V
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 1000 h, standardowych – ok. 500 h (baterie w komplecie)
- W zestawie zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Szalka ze stali nierdzewnej: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580363	2	278x317x(H)141	**889,00**
580370	10	278x317x(H)141	**889,00**
580387	30	278x317x(H)141	**899,00**

Termometry









	Termometr bezdotykowy HENDI 400	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✔	✔	✔	✔
Długość sondy		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✔
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔	✔
Baterie w zestawie	✔		✔	✔
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy





Termometr cyfrowy ze składaną sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr cyfrowy z sondą	Termometr do piekarników z funkcją timera
271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	standardowy
-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔	✔	✔	✔
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
			tylko sonda
		✔	✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔
Funkcja temperatury Max./Min.	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy • Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Z funkcją timera • Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury



	Termometr z sondą	Termometry do steków z sondą	Termometr do pieców i piekarników	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do spieniania mleka z sondą
Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura maks.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Stopniowanie	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Długość sondy	127 mm	50 mm					140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna					stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach		✔	✔				
Dodatkowe informacje	Osłona sondy z klipsem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką	Posiada klips mocowania do dzbanka





Zobacz film

TERMOMETR CYFROWY HACCP NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 90 mm
- Zakres pomiaru: od –60° do 350°C
- Stopniowanie: co 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączanie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**359,00**

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

- Wskaźnik laserowy dla dokładnego celowania w obiekt
- Zakres pomiaru: od –32° do +400°C
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do ±1,5°C/±1,5%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni: 12:1
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Automatyczne wyłączanie
- Zasilanie: bateria 9 V, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**223,00**



TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączanie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**94,00**



TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od –40° do +200°C
- Jednostka pomiaru: °C lub °F
- Stopniowanie: co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Ostona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**60,00**

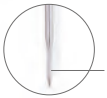


271407



271230

Zobacz film



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | <350°C temp

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

- Odporny na zachlapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°, dokładność: do 1°C między –30°C i 150°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**281,00**

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Szybki i dokładny odczyt temperatury
- Stopień ochrony IP65 wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +350°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: co 0,1°C, dokładność: do 0,8°C/± 0,8%
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 130 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**225,00**



271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ± 1°C w zakresie -20°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 120 mm
- Pomiar temperatury w ciągu 1 sekundy
- Osłona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatyczne wyłączanie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**72,00**



271346

TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW Z FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**72,00**



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**27,00**



271216

TERMOMETR Z SONDĄ

- Zakres temperatury: od 0°C do 100°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Osłona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**21,00**



271339

TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDĄ - ZESTAW 4 SZT.

- Wskazują zakres: surowy – średnio wypieczony – wypieczony
- Dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	**9,75/39,00**



271124

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +50°C, ± 2°C w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**19,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



271261

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±2,5%

kod	zakres	mm	PLN
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	**20,00**

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ± 1°C w zakresie od 0°C do +40°C, ± 2°C w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**13,00**



271117

S.S. stainless steel



271179

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ±5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**24,00**

S.S. stainless steel



271186

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Zakres pomiaru: od -50°C do +25°C
- Stopniowanie co 2,5°C, dokładność: ±2,5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**19,00**



271155



Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

ABS plastic

kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	**27,00**



582022

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	**53,00**



582015

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

- Odliczanie 60 min
- Dokładność do 1 minuty
- Tylna obudowa na magnes
- Czerwona linia wskazuje upływ czasu
- Tarcza bardzo dobrze widoczna z dużej odległości

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	**44,00**



3 końcówki
(ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



551813

18/8 stainless steel





PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1.5	270x195x(H)270	**224,00**



Komfortowa praca
- antypoślizgowa
powlekana rączka

551806

3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)



Zobacz film

ABS plastic

S.S. stainless steel

PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1.5	ø212x(H)315	**299,00**





NEW



558102

NEW



558119

NEW

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel



558140

POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
558102	4.5	(H)420	**999,00**

ZESTAW: 2 X POJEMNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM I PODSTAWA Z ADAPTEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Każda pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Podstawa z adapterem w zestawie.

kod	litry	mm	PLN
558119	9	400x200x(H)440	**2399,00**

POKRYWA Z DYSPENSEREM DO POJEMNIKÓW GN

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	GN	mm	PLN
558133	GN 1/6	180x165	**749,00**
558140	GN 1/4	270x165	**799,00**
558157	GN 1/3	330x180	**899,00**

NEW

PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	**1799,00**



558126

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

- Wykonane z polietylenu.
- Nasadka zapewnia świeżość sosu i utrzymanie higieny.

Zobacz film

PE polyethylene



558003 558010 558027 557808 557815 557822

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558003	1	żółty	0.2	ø50x(H)185	**3,50**
558010	1	czerwony	0.2	ø50x(H)185	**3,50**
558027	1	transparentny	0.2	ø50x(H)185	**3,50**
557808	1	żółty	0.35	ø55x(H)205	**4,00**
557815	1	czerwony	0.35	ø55x(H)205	**4,00**
557822	1	transparentny	0.35	ø55x(H)205	**4,00**
557907	1	żółty	0.7	ø70x(H)240	**5,00**
557914	1	czerwony	0.7	ø70x(H)240	**5,00**
557921	1	transparentny	0.7	ø70x(H)240	**5,00**
558058	3	transparentny	0.2	ø50x(H)185	**3,00/9,00**
557853	3	transparentny	0.35	ø55x(H)205	**4,00/12,00**
557952	3	transparentny	0.7	ø70x(H)240	**8,33/25,00**

557990



PE polyethylene | food contact

NEW

MINI DYSPENSER DO SOSÓW - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z półtransparentnego polietylenu.
- Nakrętka z korkiem.
- Produkt wielokrotnego użytku.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	litry	mm	PLN
557990	0.05	ø35x(H)100	**33,00**
557891	0.03	ø30x(H)85	**30,00**

POJEMNIK Z POMPKĄ DO SOSÓW

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu
- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: od –40°C do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Nadaje się do mycia w zmywarce

ABS plastic | in- & outdoor | food contact | wash



203521 203538 203545

kod	kolor	mm	PLN
203521	czerwony	230x210x(H)250	**87,00**
203538	żółty	230x210x(H)250	**87,00**
203545	biały	230x210x(H)250	**87,00**



Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku

PP polypropylene

558386

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

- Butelka z polietylenu, zatyczka z polipropylenu
- Ergonomiczny kształt butelki i wykonanie z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku
- Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość
- Mały otwór zapobiega wyciekaniu sosu z odwróconej butelki

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558386	1	transparentny	0.3	ø65x(H)190	**5,00**



630648

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO HOT DOGÓW I DYSPENSERÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 2 wycięcia na dyspensery HENDI i 2 miejsca na hot dogi

kod	mm	PLN
630648	260x110x(H)118	**89,00**



557969

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory lub 5 otworów na dyspensery (630655)
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	**45,00**
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	**65,00**
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	**75,00**
630655	5 otworów ø70 mm	530x110x(H)118	**119,00**



558096

Niekapiąca końcówka

PE polyethylene

rb design by Robert Bronwasser



DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przezroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0.23	ø50x(H)160	**6,00**



429457

429440

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**38,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**47,00**

ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	**424,00**



199640



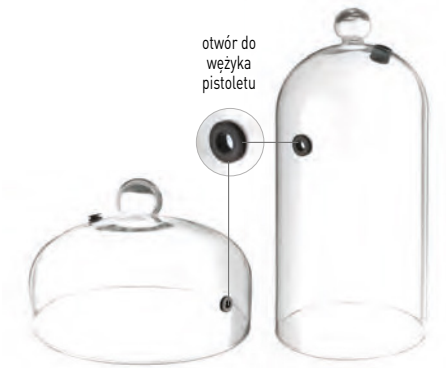


199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**114,00**



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**311,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**132,00**



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	**125,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

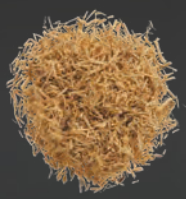
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	20	(L)230	**19,00/38,00**

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

Pyły i zrębki pozyskane zostały z drewna szlachetnych gatunków drzew liściastych – także owocowych – i z drewna beczek po sezonowanych alkoholach: czerwonym winie, whisky i koniaku.
Te ostatnie polecamy szczególnie koneserom wspominanych trunków, gdyż dają one niezwykłe wrażenia smakowe. Tym, którzy nie dowierzają – potwierdzamy – to absolutnie autentyczne i unikatowe rozwiązanie. Produkty pochodzą z fragmentów starych, dębowych beczek, w których wcześniej, przez lata leżakowały wspomniane alkohole! W naszej ofercie znajdziecie delikatny pył wędzarniczy oraz dwa rodzaje zrębków – drobne i nieco większe. Użyjcie ich w procesie wędzenia, a zyskacie nie tylko doskonały smak i zapach dowolnego dania, ale możecie także zaprezentować je w wyjątkowo atrakcyjny sposób, wywołując efekt WOW!



pył wędzarniczy – do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym



zrębki wędzarnicze drobne do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej, czy wędzarni rurowej



zrębki wędzarnicze



		DĄB	BUK	CYTRUS	BRZOSKWINIA	MIGDAŁY	DRZEWO OLIWNE
pył wędzarniczy	kod	199787	199183	199213	199237	199220	199190
	waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
	cena	**22,00**	**22,00**	**22,00**	**22,00**	**22,00**	**22,00**
zrębki wędzarnicze drobne	kod	199282	199275	199305	199329	199312	199299
	waga	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
	cena	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**
zrębki wędzarnicze	kod	199374	199367	199398	199411	199404	199381
	waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
	cena	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**	**28,00**



	CZERWONE WINO	WHISKY	KONIAK
pył wędzarniczy			
kod	199244	199251	199268
waga	700 g	700 g	700 g
cena	**22,00**	**22,00**	**22,00**
zrębki wędzarnicze drobne			
kod	199336	199343	199350
waga	700 g	700 g	700 g
cena	**28,00**	**28,00**	**28,00**
zrębki wędzarnicze			
kod	199428	199435	199442
waga	3 kg	3 kg	3 kg
cena	**28,00**	**28,00**	**28,00**



199794

PYŁ WĘDZARNICZY - ZESTAW 9 SMAKÓW

- Przeznaczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii
- W zestawie 9 smaków: migdał, buk, cytrus, koniak, dąb, oliwka, brzoskwinia, czerwone wino i whisky
- Niepowtarzalny aromat
- Do wędzenia na zimno
- Idealne do przygotowywania wędzonych serów, czy ryb
- Do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym

kod	waga (kg)	szt./opak.
199794	1.35	**19,00/171,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

DREWIENKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Do wyboru, podobnie jak w przypadku pytów i zrębków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne – z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach – czerwonego wina, whisky i koniaku

- Połóżcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.











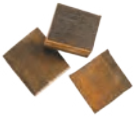
	BRZOSKWINIA	BUK	CYTRUS	DĄB	WĘGIEL DRZEWNY MARABU
kod	199503	199459	199480	199466	199541
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	10 kg
cena	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**119,00**











	MIGDAŁY	DRZEWO OLIWNE	CZERWONE WINO	KONIAK	WHISKY
kod	199497	199473	199510	199534	199527
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**



Zobacz film

18/0 stainless steel

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**14,00**
512302	ø90x(H)45	**17,00**





18/0 stainless steel

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**16,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**10,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**14,00**

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**15,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**10,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**11,00**

Zobacz film



SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY



588017



588024



Zobacz film

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0.5	ø85x(H)235	**297,00**
588024	1	ø98x(H)330	**320,00**



589205



CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**87,00**

KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- Idealne do dekoracji, napetniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany Hendi Profi Line

kod	PLN
589106	**73,00**



do kremów do płynnych sosów do dekorowania



588376 588369 588031

Zobacz film

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0.25	ø80x(H)200	**134,00**
588369	0.5	ø80x(H)260	**160,00**
588376	0.95	ø95x(H)320	**174,00**



589007

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**62,00**



589007



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	**159,00**



588420

PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

588208

588215

586907



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	**1,60/16,00**
588215	24	**1,50/36,00**
586907	50	**1,50/75,00**

Zobacz film

Al aluminium



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	żółty	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975893	turkusowy	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975886	fioletowy	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975879	zielony	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975862	niebieski	0.5	ø80x(H)260	**164,00**



NEW



290965

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY

304 stainless steel | indoor

- Obudowa, pojemnik na śmietanę i wewnętrzne elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwo wyjmowany pojemnik na śmietanę ze stali nierdzewnej AISI 304 – wygodne czyszczenie
- Intuicyjny panel sterowania
- Funkcja wcześniejszego chłodzenia (pre-cooling) dla dłuższego utrzymania świeżości śmietany
- Manualne lub automatyczne porcjowanie 3 rozmiarach porcji: mała, średnia i duża
- Ustawienie rozmiaru i temperatury chłodzenia dla każdej wielkości porcji
- Regulacja napowietrzenia śmietany za pomocą pokrętła zapewniająca optymalną konsystencję gotowego produktu
- Automatyczny program czyszczenia znacznie przyspieszający pracę
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600A
- Maks. wydajność: 90 l/h
- W zestawie: 2 końcówki do porcjowania z tworzywa sztucznego, 1 końcówka ze stali nierdzewnej do napełniania rurek waflowych bitą śmietaną, 3 szczotki druciane do czyszczenia trudno dostępnych miejsc (mała, średnia, duża)

kod	V	W	mm	PLN
290965	230	500	577x234x(H)440	**10999,00**



290934

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5, ELEKTRONICZNY

S.S. stainless steel

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Wygodne sterowanie za pomocą panelu elektonicznego
- Chłodzony powietrzem
- Wyjmowany pojemnik
- Pojemność zbiornika: 2,5 l
- Wydajność: 50 kg/h
- Waga: 25 kg

~~12 599,00~~

kod	V	W	mm	PLN
290934	230	500	400x230x(H)430	**11 599,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



274231

Zobacz film

S.S. stainless steel

MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania (do 90 minut)
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10˚C do -35˚C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia i ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatka mieszająca z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock" umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	**1999,00**



755761

TEM

NEW

max 6kg

WAGA LCD DO LODÓW Z PORTEM RS232 I LEGALIZACJĄ

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Płaska szalka i stojak na wafle do lodów – szalka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 6-cyfrowy wyświetlacz LCD.
- Panel z przyciskami funkcyjnymi: ustawienia, zero, tara, podświetlenie ekranu.
- Wyposażona w port RS232 do podłączenia kasy fiskalnej lub drukarki paragonów.
- Wbudowana poziomica.
- 4 antypoślizgowe nóżki.
- Waga dwudziałkowa:
  - do 3 kg działka 1 g,
  - do 6 kg działka 2 g.
- Zakres ważenia: od 20 g do 6 kg.
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176×223 mm.
- Z legalizacją pierwotną.
- Stojak na wafle do lodów – szalka (kod: 755754), zasilacz w zestawie.

kod	zakres kg	mm	PLN
755761	6	255x264x(H)244	**829,00**



755754

18/0 stainless steel

NEW

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW – SZALKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430.
- 2 otwory:
  - mniejszy o średnicy ø45 mm
  - większy o średnicy ø65 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
755754	230x120x(H)151	**125,00**

PA polyamide S.S. stainless steel

GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	**109,00**
759240	1/30	ø49	**109,00**
759257	1/36	ø46	**109,00**
759264	1/40	ø44	**109,00**



18/8 stainless steel



GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	**57,00**
572313	1/20	ø56	**54,00**
572115	1/12	ø66	**51,00**
572214	1/16	ø59	**55,00**
572412	1/24	ø53	**50,00**
572511	1/30	ø50	**50,00**
572610	1/36	ø48	**52,00**
572719	1/40	ø44	**52,00**





S.S. stainless steel

stöckel

GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	**176,00**
755013	1/8	ø80	**191,00**
755020	1/10	ø70	**191,00**
755037	1/12	ø67	**180,00**
755044	1/16	ø59	**195,00**
755051	1/20	ø56	**195,00**
755068	1/24	ø51	**195,00**
755075	1/30	ø49	**179,00**
755082	1/36	ø47	**179,00**
755099	1/40	ø45	**179,00**
755105	1/50	ø43	**195,00**
755112	1/60	ø40	**195,00**
755143	1/100	ø30	**195,00**





stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel



GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

Lepsza identyfikacja porcji



kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	**205,00**
755341	1/16	ø59	**205,00**
755358	1/20	ø56	**205,00**
755365	1/24	ø51	**205,00**
755372	1/30	ø49	**190,00**
755389	1/36	ø47	**190,00**
755396	1/40	ø45	**190,00**

GAŁKOWNICA OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	**222,00**
755273	1/30	62x43	**222,00**

S.S. stainless steel

stöckel



PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i rękojeść gałkownic przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ ø20 mm

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	**1395,00**
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	**1596,00**

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwytu: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	**208,00**

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	**69,00**



HENDI
Tools for Chefs



18/10 stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	**27,00**
755815	czerwony	(L)260	**27,00**
755822	żółty	(L)260	**27,00**
755839	fioletowy	(L)260	**27,00**

stöckel

Al aluminium

wash



PORCJONER

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	**163,00**
755563	1/24	ø51x120	**163,00**
755570	1/30	ø49x120	**162,00**

PORCJONER

- Z powłoką ceramiczną
Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	**316,00**
755693	1/30	ø49x170	**316,00**

PORCJONER

- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	**218,00**
755679	1/30	ø49x170	**218,00**



Al aluminium

wash

PORCJONER

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z aluminium
- Niewielka waga
- Długi, wygodny uchwyt wypełniony olejem dla lepszego porcjowania - olej poprzez ciepło dłoni rozgrzewa się, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø56x225	**65,00**

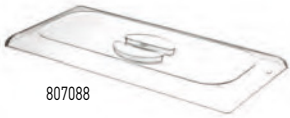


S.S. stainless steel

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	**51,00**



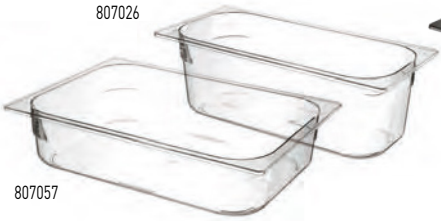
807088

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

PC polycarbonate

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	**22,00**



807026

807057



807033

807071

PC polycarbonate

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	**47,00**
807033	czarny	5	360x165x(H)120	**44,00**
807071	czarny	5	360x250x(H)80	**46,00**
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	**47,00**



S.S. stainless steel

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks. wysokość 150 mm)
- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	**3599,00**

KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	**115,00**


802076


807002
802083

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	**154,00**

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

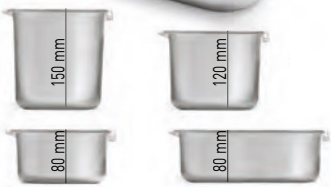
kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	**28,00**


802021
802038
802045
802052

KUWETA DO LODÓW

- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3.6	360x165x(H)80	**72,00**
802038	5	360x165x(H)120	**71,00**
802021	6.5	360x165x(H)150	**95,00**
802052	5	360x250x(H)80	**66,00**



KUWETA DO LODÓW

- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	**69,00**


807019

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

rb design by Robert Bronwasser



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
  – 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
  – 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	**699,00**

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWĘGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	**39,00**



961117

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	**79,00**



961131

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 2216241, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	**39,00**





557105

LDPE
polyethylene

WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Jednorazowe
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.

kod	mm	szt./opak.
557112	445x220	**0,49/49,00**
557105	530x285	**0,59/59,00**



557303

LDPE
polyethylene

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

- Jednorazowe worki
- Odpowiednie do ciepłej i zimnej masy
- Zgodne ze standardami HACCP
- Grubość folii: 80 mikronów
- Opakowanie – rolka 100 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
557303	100	515x280	**0,69/69,00**



550120

550328

550526



550106

550304

550502

WORKI DO SZPRYCOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	**13,00/26,00**
550229	2	(L)350	**15,00/30,00**
550328	2	(L)400	**17,00/34,00**
550427	2	(L)450	**19,00/38,00**
550526	2	(L)500	**22,00/44,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
550106	1	(L)300	**26,00**
550205	1	(L)350	**26,00**
550304	1	(L)400	**28,00**
550403	1	(L)450	**30,00**
550502	1	(L)500	**35,00**



Polecam



550113

S.S. stainless steel

WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
  - 4 uchwyty na worki
  - 31 uchwytów na końcówki
  - 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
  - matą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	**231,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



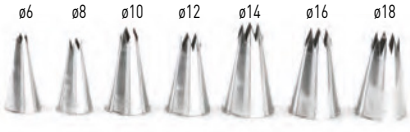


551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	**8,80/44,00**



551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

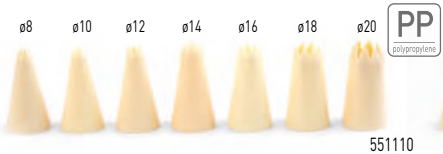
kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**11,00/77,00**



551370 551387 551271 551394 551424 551431

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	ø6	**11,00**
551387	ø8	**11,00**
551271	ø9	**13,00**
551394	ø10	**13,00**
551424	ø12	**13,00**
551431	ø14	**13,00**



551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**4,00/28,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

18/10 stainless steel



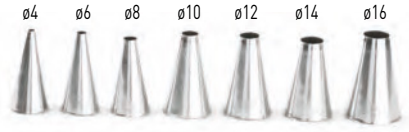


551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	**8,00/40,00**



551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**11,00/77,00**



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	ø2	**11,00**
551295	ø3	**11,00**
551332	ø4	**11,00**
551349	ø6	**11,00**
551356	ø8	**11,00**
551264	ø9	**13,00**
551363	ø10	**11,00**



551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**4,00/28,00**

Zobacz film

551592



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka"
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	8,00/40,00

551202



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
  - 2 x wzór gwiazdka
  - 1 x wzór kwiatek
  - 1 x wzór gwiazdka francuska
  - 1 x końcówka w kształcie litery „V"
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	PLN
551202	40,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W KSZTAŁCIE LITERY „V"

kod	mm	PLN
551233	ø14	11,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	18,00
551257	ø4	18,00





KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	11,00



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	5,50/66,00



551400

FORMA DO BABECZEK

kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	**19,00**
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	**25,00**



FORMA DO CIAST

– Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	**39,00**
682302	260x100x(H)75	**47,00**
682401	300x110x(H)75	**59,00**





Zobacz film

Zobacz film



FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**15,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**10,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**11,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**16,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**10,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**14,00**

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**14,00**
512302	ø90x(H)45	**17,00**

Zobacz film



673744

673768

673751



673782

FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW

- Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673782	(H)20	**38,00**



FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW

- Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673744	okrągła	(H)30	**45,00**
673768	gwiazda	(H)30	**45,00**
673751	kwadratowa	(H)30	**45,00**



673720

673737

FORMY DO WYCINANIA OWALNE – ZESTAW

- Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673720	gładka	(H)52	**79,00**
673737	karbowana	(H)52	**80,00**



673775

FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW

- Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673775	(H)50	**46,00**



674413

673416

FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE - ZESTAW

- Okrągłe
- Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673416	gładka, ø19-112	(H)35	**46,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	**46,00**





677810





677018

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677810	0.7	530x325	**65,00**
677834	0.7	300x400	**51,00**
677827	0.7	600x400	**69,00**

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	**53,00**



512401



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	**92,00**
512432	385x285x(H)60	**100,00**
512401	585x385x(H)50	**126,00**
512425	585x385x(H)60	**137,00**



512296



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	**36,00**
512340	ø140x(H)60	**40,00**
512258	ø160x(H)50	**44,00**
512357	ø160x(H)60	**46,00**
512265	ø180x(H)50	**44,00**
512364	ø180x(H)60	**48,00**
512272	ø200x(H)50	**49,00**
512371	ø200x(H)60	**51,00**
512289	ø220x(H)50	**48,00**
512388	ø220x(H)60	**50,00**
512296	ø240x(H)50	**48,00**
512395	ø240x(H)60	**58,00**

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Odporny na wysoką temperaturę
- Uchwyt drewniany

kod	mm	PLN
515389	200x25	**27,00**
515396	220x50	**42,00**







PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
515228	2A	190x20	**8,50/17,00**
515327	2	210x40	**14,00/28,00**





PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515358	220x32	**15,00**
515365	230x45	**19,00**



833032

Zobacz film

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego zapobiegający przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**93,00**

SKROBKI DO CIASTA

- Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów
- Wykonane z polipropylenu

PP polypropylene



554135

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554135	6	136x97	5,00/30,00
554128	6	155x107	5,00/30,00
554111	6	194x127	5,00/30,00



554142

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

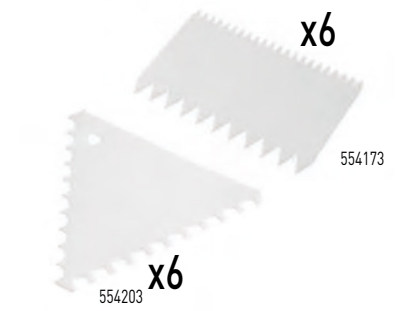
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554142	6	104x74	5,00/30,00
554159	6	159x103	5,00/30,00



554197

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554197	6	130x100	5,00/30,00



554173

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554173	6	110x72	5,00/30,00

554203

SKROBKA DO CIASTA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	5,00/30,00
554210	wąski rozstaw	6	110x110	5,00/30,00









PP polypropylene

x3



554432

x6



554364

x6



554166

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA - ZESTAW 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554432	3	216x128	**5,00/15,00**

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA - ZESTAW 6 SZT.

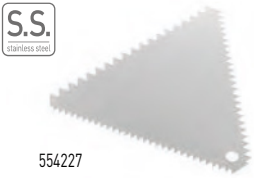
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	**3,30/19,80**

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

- Giętka

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	**2,50/15,00**

S.S. stainless steel



554227



554234

SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	**23,00**

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ

- Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	**26,00**





855751



553404

PP polypropylene S.S. stainless steel

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	**26,00**

S.S. stainless steel

NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	**21,00**







SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855775	110	19x220	**24,00**
855782	200	32x343	**34,00**
855683	254	37x390	**34,00**



SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840894	płaska	300	**35,00**
840863	płaska	120	**36,00**
840870	płaska	200	**34,00**
840887	płaska	250	**36,00**
840900	płaska	350	**41,00**
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	**44,00**

SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840924	płaska, elastyczna	200	**37,00**
840931	płaska, elastyczna	300	**45,00**
840948	kątowa	200	**59,00**
840955	kątowa	300	**59,00**



SZPATUŁA CUKIERNICZA

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850268	szerokość 85 mm	115	**37,00**
850275	szerokość 100 mm	120	**39,00**
850237	szerokość 110 mm	125	**43,00**



SZPATUŁA CUKIERNICZA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850244	szerokość 110 mm	125	**49,00**
850251	szerokość 125 mm	130	**56,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

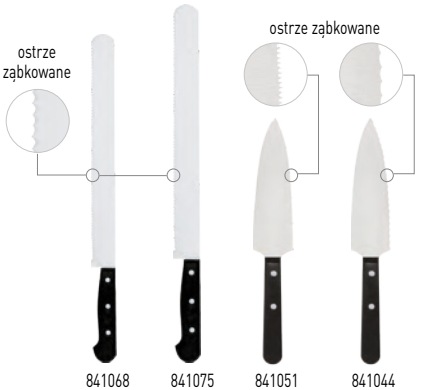
Zobacz film



SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855744	255	37x400	**41,00**
855706	110	17x220	**22,00**
855690	203	34x345	**27,00**



NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali niemieckiej, chromowo-molibdenowo--wanadowej
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841068	z ząbkami	300	**61,00**
841075	z ząbkami	350	**67,00**

NÓŻ DO SERWOWANIA CIASTA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841051	z ząbkami	180	**48,00**
841044	z drobnymi ząbkami	180	**48,00**



NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840962	płaski	300	**43,00**
840979	płaski	350	**45,00**
841037	ząbkowany z 2 stron	350	**37,00**
840986	ząbkowany z 1 strony	300	**40,00**
840993	ząbkowany z 2 stron	300	**42,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



kod	lp.	nazwa	mm	PLN
S719.008	1	Szpatuła trójkątna	120x80	**69,00**
S773.015	2	„Lasagne" szpatuła	150x90	**95,00**
S772.020	3	Szpatuła cukiernicza, płaska	200	**69,00**
S772.027	4	Szpatuła cukiernicza, płaska	270	**84,00**
S772.035	5	Szpatuła cukiernicza, płaska	350	**95,00**
S780.026	6	Szpatuła cukiernicza--zakrzywiona	260	**84,00**



NEW

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

195789

POJEDYNCZA GITARA CUKIERNICZA

- Narzędzie służące do precyzyjnego, wzdłużnego i poprzecznego cięcia oraz szybkiego porcjowania miękkich wyrobów cukierniczych typu ganache, kremów śmietankowych, marshmallows, pralin i konfekcji ciast bankietowych.
- Efektowny czarny design: rama podstawy i ramki strun wykonane z aluminium anodowanego na czarno.
- Blat roboczy i płyta wykonane ze stali nierdzewnej – gwarantowana wytrzymałość i łatwe utrzymanie w czystości.
- Struny wykonane z higienicznej stali chirurgicznej.
- Wyprofilowanie blatu i struny gwarantują wyjątkową precyzję pracy; cięcie z chirurgiczną dokładnością.
- Specjalnie zaprojektowane zawiasy wykonane z mosiądzu – długa żywotność produktu w odróżnieniu od innych produktów na rynku posiadających zawiasy z tworzywa sztucznego.
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas pracy.
- W zestawie:
  - 1 podstawa o wymiarach 600×400×(H)100 mm,
  - 3 ramki do cięcia z wizualnym oznakowaniem rozstawu strun:
    - 9 strun z rozstawem 45 mm
    - 13 strun z rozstawem 30 mm
    - 17 strun z rozstawem 22,5 mm
  - stalowa płyta,
  - klucz do wymiany strun.

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	**4499,00**

Korzyści z używania gitary cukierniczej

- Usprawnienie produkcji w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych.
- Wysoka precyzja: cięcie masy, ciast, musów na wiele równych kawałków bez zniekształceń i nadszarpnięć za pomocą zamontowanych stalowych strun rozstawionych w różnych kombinacjach wymiarowych.
- Sprawne i bezproblemowe nakładanie masy i zdejmowanie pokrojonego produktu dzięki stalowej płycie dołączonej do zestawu.
- Możliwość dokładnego określenia wagi każdego wykrojonego produktu końcowego przy odpowiedniej konstrukcji gramatury całego ciasta.
- Prosta zasada działania pozwala na idealne pokrojenie masy nawet dla osób mniej doświadczonych.
- Łatwy montaż, demontaż oraz utrzymanie w czystości.



3 ramki do cięcia z rozstawem strun
do cięcia co: 22,5 mm (17 strun),
30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)

do cen należy doliczyć VAT 23%

Al aluminium 18/10 stainless steel

NEW

PIŁA DO BISZKOPTU

- Przeznaczona do krojenia blatów biszkoptowych o wymiarach zgodnych ze standardem cukierniczym: 600x400 mm oraz okrągłych blatów biszkoptowych o średnicy: od ø5 cm do ø40 cm.
- Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.
- Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.
- Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.
- Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.
- Doskonałe wyważenie dla zapewnienia stabilności i powtarzalności efektów krojenia.
- Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.
- Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.

kod	mm	PLN
400098	620x120x(H)130	**699,00**



841068

Zalety użytkowe:

- Przyspieszenie procesu krojenia do 50%.
- Zmniejszenie strat produkcyjnych do 20%.
- Bardzo dokładne cięcie wpływa na idealne skalkulowanie produktu końcowego, ustalenie ilości biszkoptów i końcowej ceny wyrobu gotowego.
- Miarka pozwala na precyzję krojenia i osiąganie jednakowych efektów wizualnych krojenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi – każda warstwa biszkoptu jest identyczna.
- Komfort pracy: brzeszczot jest odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca.

design by
Robert Bronwasser

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH
NA STRONIE 148

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH





515044

Zobacz film



515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	**209,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	**279,00**







512500

Zobacz film



512548

ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	**146,00**
512517	12 porcji	ø320	**185,00**
512531	16 porcji	ø320	**203,00**

ZNACZNIK DO TARTY

- Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	**105,00**
512555	8 porcji	ø270	**114,00**









WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

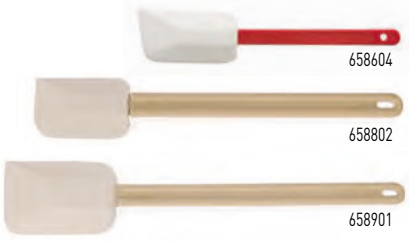
kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	**13,00**
659304	116	70x358	**19,00**
659403	116	70x410	**24,00**

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

PA polyamide | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	**17,00**
659007	105	70x360	**33,00**
659106	105	70x420	**32,00**





WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	**19,00**
658703	90	75x320	**39,00**
658802	90	75x425	**44,00**
658901	150	100x515	**64,00**

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659472	117	75x408	**28,00**
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**27,00**





ŁYŻKA

-40°C 220°C temp | micro | wash

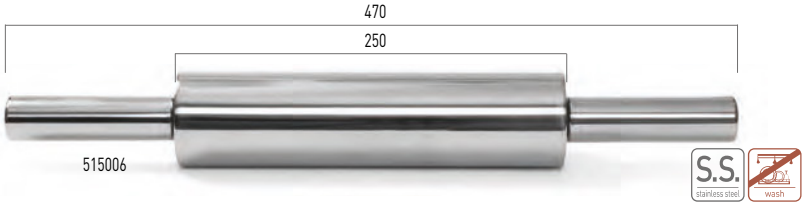
kod	mm	PLN
563106	450x80	**27,00**
563007	375x70	**20,00**
563205	575x105	**42,00**

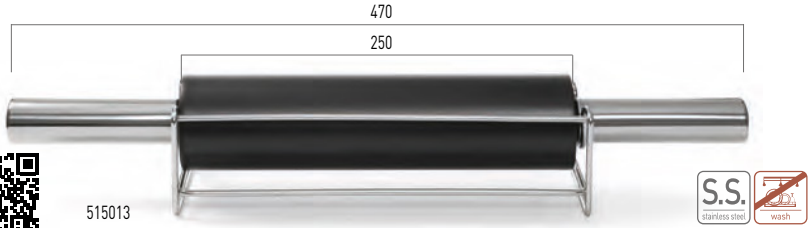
ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

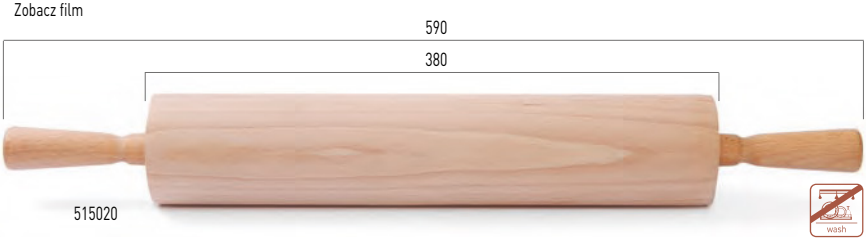
<200°C temp | wash

kod	mm	PLN
659700	(L)305	**36,00**
659809	(L)385	**49,00**





Zobacz film



WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	**128,00**

WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	**173,00**

WAŁEK DO CIASTA DREWNIANY

- Na łożyskach kulkowych

kod	mm	PLN
515020	ø75x590	**189,00**



637791

SITO DO PRZESIEWANIA

- Z zawieszką

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	**39,00**
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	**79,00**
637807	do mąki	ø250x(H)75	**46,00**
637838	do mąki	ø410x(H)80	**79,00**
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	**44,00**
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	**74,00**



do cukru pudru: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki: wielkość oczek 1x1 mm

do bułki tartej: wielkość oczek 3x3 mm

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

PP polypropylene




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 70 mm

Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	**73,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 120 mm

Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	**81,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 70 mm

Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515136	80x210	**91,00**




ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 120 mm

Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515143	140x210	**115,00**

Zobacz film



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym natężeniu




ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515129	135x200	**119,00**

ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE

PP polypropylene



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
  Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
  Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia
  Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	**40,00**



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- Wałek o szerokości 120 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
  Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
  Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	PLN
515082	140x200	**30,00**



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	**30,00**



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

kod	mm	PLN
515068	80x210	**23,00**



FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji




676202

SEMI-SPHERE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	**45,00**


677001

MINI-CAKE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	**46,00**
676387	GN 1/1	100x52x(H)31	20	**177,00**


676509

TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	**45,00**


676905

MUFFINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	**45,00**
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	**46,00**
676363	GN 1/1	ø70x(H)40	24	**177,00**
676233	600x400	ø48x(H)31	70	**225,00**


677506

CANNELE BORDELAIS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	**46,00**


676707

MADELEINES

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	**43,00**
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	**46,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



198209

Zobacz film



198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	**139,00**

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	**64,00**

WKŁAD Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0.2	**12,00/48,00**
199008	1	0.2	**15,00**



783153

783160

783177

porcelain | temp <600°C | oven | micro | wash

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**13,00**
783160	6	ø90x(H)48	**12,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**22,00**



STABILIZATOR TEMPERATURY
Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZELOWA CZERPNIA POWIETRZA
Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE

design by
Robert Bronwasser



PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM
Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNE STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm
- bezpieczne flambirowanie
- dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
- maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury

WYGODA i SWOBODA

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA
Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniłeś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

HENDI JET PALNIK SZEFA KUCHNI

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni
- Nowoczesny design: matowa czerń z zielonym akcentem
- Ergonomiczny uchwyt
- Praca palnika w każdej pozycji pod dowolnym kątem – nawet z płomieniem skierowanym do góry – dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu)
- Zapalnik piezoelektryczny
- Duże pokrętło gazowe umożliwiające łatwą regulację wielkości i intensywności płomienia w zakresie: 15-150 mm
- W zestawie: palnik i wkład

kod	-	mm	PLN
198247		185x65x(H)100	**85,00**
198254	zestaw z wkładem	175x68x(H)260	**119,00**



198254

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



VERTICAL WORK – Gen 2.0
- intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
- płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki

UNIWERSALNY
I BEZPIECZNY

ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ
Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

PŁASZCZ GAZOWY
Zbudowany z klosza kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy
BEZPIECZEŃSTWO

NIEZAWODNY
Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wyładowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania
PRZYCISKASZ I DZIAŁA
– NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPOWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH
Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to zasługa wysokiej jakości materiałów.
Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową
NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



199039

WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.

- Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198216, 198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

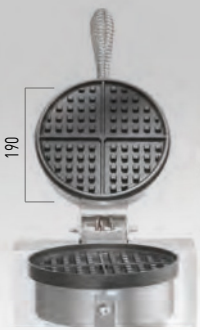
kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	13,00/52,00

Al die-cast | 18/0 stainless steel | indoor

Zobacz film

GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim. Doskonałe rozwiązanie również dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach.
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę
- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szczotką.
- Wielkość wafli: średnica ø 190 mm, grubość do 23 mm
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min





212172

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	**678,00**

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku lub corn dogi
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem



212189

GOFROWNICA CORN DOG

- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x335x(H)230	**1123,00**

- Gofrownice wykonane z emaliowanego odlewu aluminiowego, można czyścić szczotką.
- Nienagrzewająca się rączka



212165

GOFROWNICA LOLLY

- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	310x395x(H)230	**1116,00**

GOFROWNICE

- Gofrownice wykonane z emaliowanego żeliwa, można czyścić szczotką.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



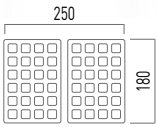
212103 212127 212134

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	**1123,00**

Gofry tradycyjne Liège - mała kratka

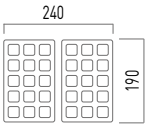


GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kratek

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	**1123,00**

Gofry belgijskie - duża kratka



GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	**1099,00**

Gofry tradycyjne - serca





212028

525197

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty
- W zestawie drewniana szpatuła
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°- 300°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	470x520x(H)160	**863,00**

SZPATUŁA DREWNIANA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana z drewna
- Charakterystyczny kształt - idealny do rozprowadzania ciasta na powierzchni grzejnej
- Możliwość uzyskania gładkiego ciasta o odpowiedniej grubości
- Polecana do użytku z naleśnikarką o kodzie: 212028

kod	PLN
525197	**24,00**



282755

282731

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Dedykowane do użytku w trakcie imprez organizowanych
- z udziałem dzieci zarówno w lokalach gastronomicznych jak i domowym zaciszu
- Misa ze stali nierdzewnej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Mocowanie misy do obudowy silnika za pomocą 4 klamr
- Obudowa ze stali lakierowanej w kolorze różowym zwraca uwagę najmłodszych klientów
- Szuflada w obudowie silnika na drobne akcesoria
- Oddzielny włącznik prądu oraz ogrzewania ze zintegrowanymi lampkami kontrolnymi
- Woltomierz wskazujący aktualne napięcie
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy zabezpieczający silnik przed spaleniem w przypadku jego zablokowania
- Dozownik do cukru w zestawie
- Waga: 11 kg
- Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej (282755) do nabycia osobno

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1200	520x520x(H)480	**1249,00**

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**389,00**

NEW

Al aluminium S.S. stainless steel indoor

PODGRZEWACZ DO NACHOSÓW

- Obudowa wykonana z aluminium i szkła hartowanego.
- Wewnętrzna przegroda wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Wyposażony w wyjmowaną tacę na okruchy.
- Maks. temperatura grzania: 55°C
- Pojemność komory: 30 l

kod	V	W	mm	PLN
282779	230	300	320x390x(H)510	**899,00**



282779

NEW

PODGRZEWACZ DO SOSÓW Z DYSPENSEREM

- Obudowa, sprężyna w dozowniku i system mechaniczny wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dolny element dozownika wykonany z polipropylenu.
- Demontowane: pokrywa, pompka dozownika, pojemnik na sos.
- Pokrywa wyposażona w 2 zatrzaski.
- Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem – włącza alarm dźwiękowy i automatycznie wyłącza grzanie.
- Regulowana temperatura podgrzewania: do 90°C.
- Jedna dozowana porcja sosu: 35 ml.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	V	W	mm	PLN
558126	230	900	ø180x(H)500	**1799,00**



558126

PC polycarbonate

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK I NACHOSÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	233x205	**41,00**


642566

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW



282748



282762

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Profesjonalna, bardzo wydajna i energooszczędna maszyna do produkcji popcornu przeznaczona dla wszelkiego rodzaju punktów obsługi gastronomicznej
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Duże drzwiczki skrzydłowe dla bezpieczeństwa obsługi wykonane ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek, zapobiegający przypalaniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiające dokładne opróżnianie misy
- Wygodna klapka do wyjmowania popcornu
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze
- Ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: ok. 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	**1499,00**
282762	230	1500	560x420x(H)770	**1499,00**

Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren





562017

PP polypropylene

SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562017	0.25	(L)250	**14,00**

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania czekolady do temperatury 45°C
- Min. pojemność czekolady: 1 kg
- Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego



Zobacz film







	Fontanna do czekolady 3-poziomowa	Fontanna do czekolady 5-poziomowa	Fontanna do czekolady 6-poziomowa
kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	45°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
moc/napięcie	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**269,00**	**1800,00**	**2279,00**

BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!

MOC 1500 W



221570
BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI
ZOBACZ NA STRONIE 222





205914



SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1899,00**





Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 27.6 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	**3049,00**

Al die-cast indoor

Zobacz film



231807



280096





280317





234730



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280096	1	**369,00**
280102	2	**369,00**
280126	4	**369,00**
280201	6	**369,00**
280218	8	**369,00**
280225	10	**369,00**

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280317	7	**345,00**
280294	2	**345,00**
280300	3	**345,00**
280416	4.5	**345,00**

TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	**579,00**
234730	8	**579,00**



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

Zobacz film



231852

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	**3399,00**



234754



280423



280621



280690

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	**459,00**
234754	8	**495,00**

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	**495,00**

TARCZA „V" DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	**359,00**

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	**79,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią brushless:
są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V - 5 PRĘDKOŚCI

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: aż do 500 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





1050123



1050784



1050796

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**11059,00**
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**12929,00**
1050123	Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw							**3729,00**





Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:
wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy
są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



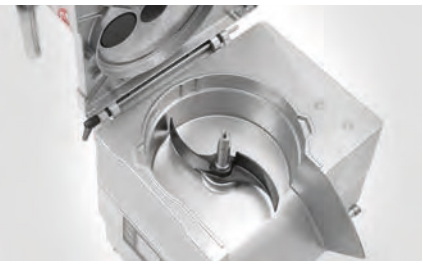
1050700



1050719

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**5699,00**
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**5699,00**
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**9129,00**
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**9129,00**







Większa wydajność!
2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62 SAMMIC

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania dużych ilości warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel
- 2 prędkości pracy:
  - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min – do pracy z maks. wydajnością
- Wydajność: 500-1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm²
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Waga netto: 29,8 kg





kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050738	CA 62	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	**17269,00**









kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	3	**439,00**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	2	**439,00**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm		2	**439,00**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	2	**439,00**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm		1	**439,00**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm		1	**439,00**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm		1	**489,00**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm		1	**489,00**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm		1	**489,00**
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	2	**439,00**
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm		1	**439,00**
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm		1	**439,00**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.		**489,00**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm		2	**489,00**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm		2	**489,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**489,00**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**489,00**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**489,00**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**489,00**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**489,00**





kod		przeznaczenie	ilość noży	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	2	**609,00**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm			**609,00**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm		1	**659,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**659,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,00**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,00**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,00**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,00**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**339,00**



kod		przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**339,00**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**339,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**499,00**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**489,00**



kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	**439,00**
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	**439,00**
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	**269,00**



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**219,00**

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

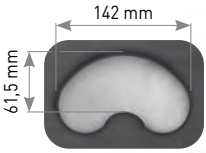
kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	**1539,00**



1050063

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





1050940



1050962

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	**4719,00**
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	**7779,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1209,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**



1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**219,00**

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





kod		przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**339,00**
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**339,00**
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**339,00**
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,00**
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,00**
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**339,00**
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,00**
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,00**
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**389,00**
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**319,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	**499,00**
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	**499,00**
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**499,00**
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**499,00**
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	**499,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**279,00**
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**279,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,00**
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,00**
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,00**
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**279,00**





kod		przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**439,00**



Skuteczność i wydajność
możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej.
Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy
solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy







KUTRY-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless", skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834



1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**9799,00**
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**11379,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1429,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**659,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1429,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1499,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**269,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	**339,00**




3
600 RPM
STOP
PULSE
sammic

KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany). Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000

kod	model	typ	zbiornik (l)	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	**5149,00**
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezszczotkowy	11,9	**8219,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	**1619,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**

KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI

- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż ząbkowany.



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**7929,00**
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**8499,00**

AKCESORIA SAMMIC

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1429,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**659,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1429,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1499,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**269,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	**339,00**



URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE SAMMIC COMPACT LINE

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm^2
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)





1050900 1050922

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**6249,00**
1050922	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	13	11,9	**9799,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1209,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**



Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy
– po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i pełen profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
  - blok z silnikiem (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
  - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm2 lub 286 cm²)
  - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED łatwy w obsłudze
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup.
- Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i kratek (akcesoria do nabycia osobno)
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless" skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiająca uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modutu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałasu: <70 dB



kod	model	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**13669,00**
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**15399,00**
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**15859,00**
1050821	CK-48V	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	**17319,00**

WIRÓWKA DO SAŁATY SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kółka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty

Zobacz film

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
PLN	**15749,00**



1000710

SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy ø75 mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa – urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przełącznik turbo – czasowe zwiększanie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka
- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	**2349,00**



5410000

URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" i „UNGER". Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami ø6 mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przełącznik start/stop
- Średnica gardzieli załadunku: ø60 mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hałasu: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	**6629,00**



Nóż jednostronny

Enterprise
1050215

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 mm
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



Szarpak

Nóż dwustronny

Unger
1050216

kod	typ		mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**2599,00**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**2759,00**

S.S. stainless steel | wash

SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Odpowiedni do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215) do wilka PS-22 oraz 282007

kod	odpowiednie do	średnica oczka (mm)	PLN
282021	1050216	ø6	**119,00**
282014	1050216	ø8	**119,00**
282038	1050216	ø4,5	**119,00**
282045	1050216	ø3	**129,00**



2051525

WILKI DO MIĘSA PROFI LINE

- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

PE polyethylene S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 250 kg/h



210772

WILK DO MIĘSA 8 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: ø62 mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370 x(H)490	**1839,00**

WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420 x(H)548	**2299,00**

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka: ø82 mm
- Waga: 31 kg

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490 x(H)607	**2899,00**



210451

SITKO DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiednie do	mm	PLN
210413	210765	ø5	**89,00**
210420	210765	ø8	**89,00**
210451	210772	ø6	**99,00**
210468	210772	ø8	**99,00**
210499	210789	ø6	**109,00**
210505	210789	ø8	**109,00**



210444

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	**79,00**
210444	210772	**89,00**
210482	210789	**79,00**



210437

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	**269,00**
210437	210772	**309,00**
210475	210789	**369,00**

WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	**3199,00**





SITKO DO WILKA

- ø70 mm

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**95,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**95,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**95,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**109,00**



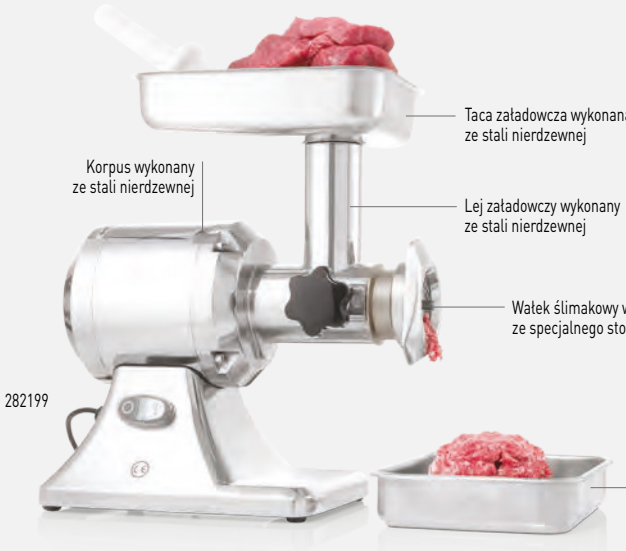
282267



282359

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**69,00**



Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 300 kg/h

WILK DO MIĘSA 12 PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	**2709,00**

WILK DO MIĘSA 22 PROFI LINE

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	**3715,00**


282267

SITKO DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

- ø70 mm

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**95,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**95,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**95,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**109,00**

SITKO DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

- ø82 mm

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**119,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**119,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**119,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**129,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**169,00**


282359

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**69,00**

WAŁEK ŚLIMAKOWY

Al aluminium | wash

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	odpowiedni do	PLN
282304	282199	**329,00**
282069	282007	**482,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film



WILK DO MIĘSA 12 KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Lejek do kiełbas – z polipropylenu
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70 mm z otworami ø6 i ø8 mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	432x261x(H)484	**2159,00**

WILK DO MIĘSA 22 KITCHEN LINE

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wnętrze komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kiełbas oraz 2 sitka ø82 mm z otworami ø6 i ø8 mm
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	427x261x(H)486	**2579,00**


933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
933367	210819	**409,00**
931257	210802	**359,00**

SITKO DO WILKA

– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250		ø3	**95,00**
282243		ø4,5	**95,00**
282236		ø6	**95,00**
282267		ø2	**109,00**

SITKO DO WILKA

– ø82 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**119,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**119,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**119,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**129,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**169,00**


282359

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**69,00**

S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 150 kg/h



Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce



282274

Zobacz film

WILK DO MIĘSA 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	**4799,00**



Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zobacz film

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 i ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, ø15 i ø20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	**689,00**

Zmiana kierunku obrotów

210864



3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm



Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak

PIŁA DO KOŚCI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	**159,00**
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	**39,00**



1306.045



1312.045

Zobacz film

Al aluminium S.S. stainless steel

ELEKTRYCZNA PIŁA DO KOŚCI

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Korpus wykonany z lakierowanego aluminium
- Elementy przeznaczone do kontaktu z mięsem wykonane ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy: 330x300 mm
- Waga netto: 37 kg

kod	V	W	mm	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	**6799,00**



282502

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 60 ostrzy – w 4 rzędach po 15 ostrzy ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	60 noży	280x57x(H)70	**119,00**



559208



W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego

Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego
- Prędkość zespołów noży zmiękczających: 75 obr./min
- Wydajność: do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	**2959,00**



975305

S.S. stainless steel | PE polyethylene | indoor



975329

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	**1089,00**

S.S. stainless steel | indoor



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka: 165 mm

kod	mm	PLN
975312	235x130x(H)120	**2589,00**



843598

841464

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS.
- Zespół 2 wałków z 880 nożami na łożyskach kulowych – wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301, demontowane.
- Wyposażona w „grzebienie" zapobiegające zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami.
- Na antypoślizgowych nóżkach.
- Funkcje: nacinanie, zmiękczanie, rozbijanie płatów mięsa.
- Otwór wsadowy: 158×23 mm.
- Szerokość wałków: 175 mm.
- Maks. grubość surowego mięsa: 25 mm.
- Wydajność: do 420 kotletów/bitek na godzinę.
- W zestawie przystawka nacinająca.
- 5 lat gwarancji.

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	**3899,00**
841464	wałki zagniatające do kotleciarki			**549,00**



S.S. stainless steel | Al aluminium

Zobacz film

282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Dolna obudowa wykonana z aluminium anodowanego
- Stempel prasy i forma wykonane ze stali nierdzewnej
- Maks. średnica hamburgera: 130 mm
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa
- Folie do prasowania w zestawie

kod	mm	PLN
282113	320x250x(H)300	**799,00**

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- ø130 mm
- W opakowaniu ±1255 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	**0,13/159,00**



Al aluminium | indoor

513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	**41,00**





Al aluminium | wash

513033



PRASA DO WRAPÓW I TORTILLI RĘCZNA

- Maks. średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na czerwono

kod	mm	PLN
513033	685x250x(H)200	**92,00**

Zobacz film

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8 stainless steel · indoor

POJEMNOŚĆ DO 10 L

Zobacz film



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: ø16, ø22, ø32 i ø38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	**799,00**
282588	5	304x304x(H)640	**849,00**
282090	7	300x340x(H)830	**929,00**
282151	10	415x315x(H)690	**1299,00**

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



282083

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = ok. 13 kg mięsa
- Elektryczny silnik przesuwający tłok nadziewarki
- Regulowana prędkość przesuwu tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napełniania w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości osłonki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki za pomocą pedału nożnego
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

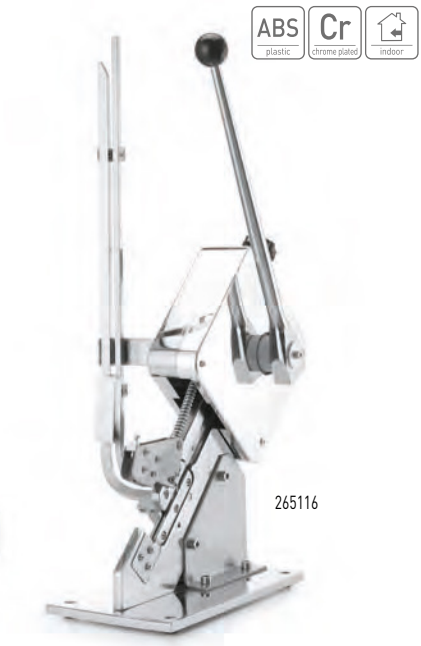
kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**2699,00**



KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością osłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U" o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	szt./opak.
265116	150x350x(H)500	**789,00**
265123	Klipsy – zestaw 1 000 szt.	**0,04/79,00**



265116



265123



282670

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282670	10	450x230x(H)335	**779,00**
282687	18	580x250x(H)415	**919,00**



282281

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	**819,00**
282281	20	285x550x(H)385	**999,00**



265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	**899,00**



222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	**579,00**

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ściernej i podkładek ściernych po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszadła ze stopu aluminium
- Pokrywka wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu
- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłącze do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540 x(H)997	**6169,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg
- Wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	622x540 x(H)857	**5559,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 39,2 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	622x540 x(H)802	**5259,00**

S.S. stainless steel









OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	V	W	mm	PLN
226810	230	550	530x660x(H)850	**8645,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	**7539,00**



1000660



1000630

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PI-20

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Alumininiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.
- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
PLN	**9079,00**	**10539,00**	**16699,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**1259,00**
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	**1429,00**
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**269,00**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**439,00**
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	**549,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1209,00**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**2796,00**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**3729,00**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**1749,00**

KRAJALNICE PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).



210031

KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	400x400x(H)330	**1599,00**



210048

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	440x420x(H)350	**1699,00**



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż

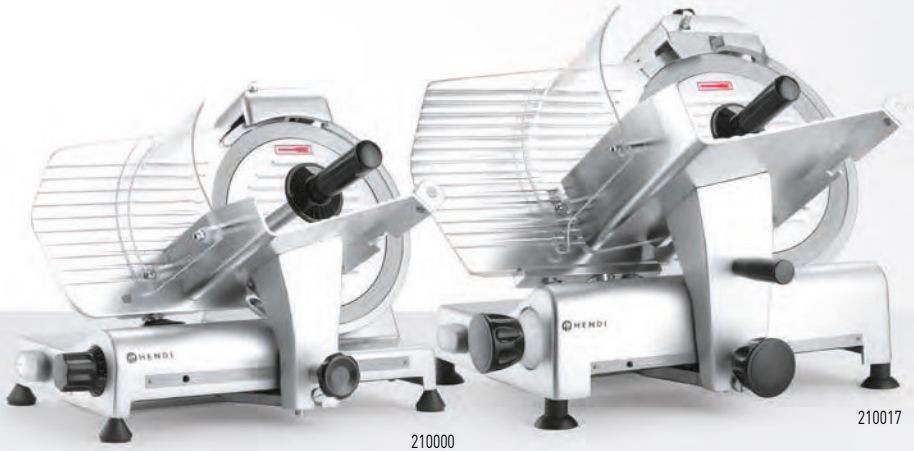


Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	485x420x(H)395	**1999,00**

KRAJALNICA 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	600x480x(H)450	**2999,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC

- Do krojenia sera

kod	przeznaczony do	mm	PLN
975800	210031	ø195	**399,00**
975732	210048	ø220	**459,00**
975749	210000	ø250	**499,00**
975756	210017	ø300	**699,00**

Zobacz film





975732

KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie (975800, 975732, 975749, 975756).

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

Zobacz film



970294



210086

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	**1699,00**

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	485x420x(H)395	**1999,00**



Łatwa regulacja grubości krojenia



Wózek z osłoną zabezpieczającą



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa osłona bezpieczeństwa

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa

KRAJALNICA 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	**1789,00**



210215

Zobacz film

KRAJALNICA 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 14 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 210 mm
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	**3079,00**



210246

KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	**1999,00**

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów



210222

Zobacz film

Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



BLACKBOLT

SUPERMOC W TWOJEJ KUCHNI!



WYBRANE FUNKCJE

ciasto | biszkopt | ubijanie śmietany | ubijanie białek

BLACKBOLT MIKSER PLANETARNY HENDI

- Do wyrabiania ciasta i ubijania białek
- Obudowa wykonana z aluminium
- Wysoka, lekka misa ze stali nierdzewnej pozwalająca na wyrabianie również mniejszej ilości ciasta
- Równomierne mieszanie
- Duża stabilność urządzenia podczas pracy
- Cichy silnik o długiej żywotności
- System chłodzenia umożliwiający ciągłą pracę urządzenia przez 60 min
- 11 możliwych ustawień prędkości
- Pojemność: 7 l
  - 0,2-1,5 kg mąki
  - 2-20 białek jaj
  - 150-1500 ml śmietanki
  - 0,1-2 l świeżej śmietany
- Funkcja timera
- Uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym zgodnie ze standardami CE
- 4 programy: Ciasto, Biszkopt, Ubijanie śmietany, Ubijanie jajek
- Akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

kod	V	W	mm	PLN
221570	230	1500	460x310x(H)379	**2549,00**



MODUŁ V-SHAPE BELT
Gotowy na ekstremalną, długotrwałą pracę



PRZEKŁADNIE
Niezwykle solidne – ze stali nierdzewnej, odpowiedzialne za równomierną planetarną rotację
Łagodne przejścia do poziomu żądanej mocy

OBUDOWA
Solidna, wykonana z odlewu aluminium

PANEL STEROWANIA
Czytelny i designerski
Odliczanie czasu potrzebnego do przygotowania ciasta
4 automatyczne programy:
- Wolne mieszanie (prędkość 1-6)
- Mieszanie standardowe (prędkość 1–8)
- Delikatne mieszanie (prędkość 1–9)
- Szybkie mieszanie (prędkość 1-11)

SOFT START
11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętła, dostosowane do wybranego programu

MISA – 7 LITRÓW
Z kwasoodpornej stali nierdzewnej AISI 304
Wyposażona w poręczny uchwyt powleczony antypoślizgową powłoką

POKRYWA Z DOZOWNIKIEM
Wygodne dodawanie składników podczas pracy urządzenia, bez obawy o pobrudzenie blatu



HAK DO CIĘŻKICH CIAST
stal nierdzewna AISI 304



RÓZGA DO UBIJANIA
stal nierdzewna AISI 304



MIESZADŁO 1
tworzywo sztuczne POM



MIESZADŁO 2
stal nierdzewna AISI 304



MISA 7 L
stal nierdzewna AISI 304

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY PLANETARNE PROFI LINE

- Obudowa ze stopu aluminium malowana na biało lub z żeliwa (226292)
- Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej (w modelu 226292)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI304
- W zestawie 3 akcesoria wykonane z aluminium: rózga, mieszadło oraz hak do ciasta
- Sterowanie cyfrowe lub manualne (226292)
- Wytrzymały napęd i przekładnie ze stali stopowej SNCM21, pozostałe elementy miedziane.
- Wały osadzone w łożyskach kulkowych
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Timer: do 30 min (dla modelu 226292 do 15 min)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w złej pozycji





226261



226278



226285



226292

















kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,6 l	9,5 l	11,4 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	1 kg/1,6 kg	1,5 kg/2,4 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø275x(H)225 mm	ø300x(H)255 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 – 193-495 obr./min	5 – 193-495 obr./min	3 – 121, 218, 489 obr./min	3 – 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 30 min	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	375 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	20 kg	35 kg	100 kg
PLN	**4899,00**	**6549,00**	**6999,00**	**9949,00**

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Obudowa z aluminium (model: 222829) lub żeliwna obudowa na czterech wspornikach (model: 222836, 222843)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI201
- W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI430: rózga, mieszadło oraz hak do ciasta
- 3 prędkości
- Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania (model: 222829) lub sterowanie mechaniczne (model: 222836, 222843)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera przy niewłaściwej pozycji osłony lub dzieży
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania
- Możliwość ustawienia timera do 60 min (model: 222829)

Zobacz film

Al aluminium

WSAD MĄKI DO **5 kg**



222829



222836



222843













kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	**2919,00**	**3649,00**	**4179,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
PLN	**30499,00**



3030506



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)



4032401 4032403 4032389

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**1059,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1059,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1059,00**

MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych
- Do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego itp.
- Prędkość miksowania: 4000–16 000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 35 l
- Silnik wentylowany w obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Przewód o dł. 2,5 m zakończony wtyczką z uziemieniem

ABS plastic PA polyamide

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221884	230	350	ø100x416	**495,00**

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221891	230	500	ø100x416	**569,00**



RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222232	(L)300	**445,00**
222225	(L)250	**389,00**
222249	(L)400	**459,00**
222256	(L)500	**554,00**



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222263	(L)250	**485,00**

MIKSER RĘCZNY 160 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCIĄ

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego ABS
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	220	ø75x(H)464	**675,00**

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	**445,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana z nylonu
- Łatwe w utrzymaniu czystości

PA polyamide | S.S. stainless steel

Elektroniczny panel sterowania





kod	224328	224335	224397	224359	224052
	Mikser ręczny 250 o stałej prędkości	Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości	Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej prędkości
sterowanie		Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)	Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	20	50	80	100	120
wymiary (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
długość ramienia miksującego (mm)	250	300	400	500	500
rodzaj i ilość obrotów (obr./min)	stałe 15 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000	zmienne od 2 000 do 9 000
prędkość maksymalna (obr./min)		13 000	15 000	15 000	15 000
moc/napięcie (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
waga (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
PLN	**1039,00**	**1649,00**	**1929,00**	**1995,00**	**2369,00**



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

S.S. stainless steel

- Składa się z 2 rózg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	**699,00**



934029

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	**189,00**

PA polyamide S.S. stainless steel

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Idealny do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, a także bitej śmietany, kremów czy omletów - w zależności od używanej końcówki
- Obudowa wykonana z mocnego poliamidu w kolorze niebieskim
- Ramiona robocze wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramię ubijające o dł. 350 mm o maks. poziomie zanurzenia 200 mm
- Ramię miksujące o dł. 400 mm o maks. poziomie zanurzenia 290 mm
- Odpowiedni do pojemności mieszanin: do 60 l
- Prędkość ramienia miksującego: 2500-11 000 obr./min
- Prędkość ramienia ubijającego: 250-1500 obr./min
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	155x120x(H)790	**1719,00**

PA polyamide S.S. stainless steel



222393

MIKSER RĘCZNY O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	ø100x416	**1295,00**

PA polyamide S.S. stainless steel



224373

934012

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Rózga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)555	**1399,00**

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	**129,00**

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	**2359,00**



224380

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramion: miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, a noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	**2509,00**



282298

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia miksującego i noża: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	**2659,00**



282311

design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW
Przyspiesz działanie. Zwiększ efektywność. 6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami.
POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS
Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt. Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY
Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S

ABS plastic | S.S. stainless steel

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 8 LITRÓW

HENDI BLEND MIKSER RĘCZNY

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa z tworzywa ABS
- Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200 mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)444	**409,00**



222157

KONSTRUKCJA HD
Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW
od 6 600 do 13 500 obr./min
REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI
Ramię o długości 20 cm umożliwia pracę w większych pojemnościach naczyń

OSTRZA POKRYTE TYTANEM
Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm": wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hałasu: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno

Zaprojektowane dla trwałości
- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów
- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej



Maksymalna wygoda dla użytkownika
- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

do pojemników o pojemności
od 1 do 250 litrów

prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 1 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				**329,00**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**389,00**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**479,00**
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			**549,00**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**889,00**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**559,00**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**609,00**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**659,00**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**834,00**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**659,00**
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			**774,00**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1389,00**
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			**1619,00**









kod	3030618	3030625	3030634	3030672
	z ramieniem miksującym XM- 12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø ostony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
PLN	**939,00**	**1199,00**	**2039,00**	**1749,00**



3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
2659,00	**2039,00**	**3179,00**	**2979,00**	**3179,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KENWOOD
CREATE MORE



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l

S.S. stainless steel



221679



221686

ROBOT PLANETARNY TITANUM CHEF BAKER KVC85.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 5 l oraz 3,5 l
- Przeźroczysta pokrywa pozwala dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Pokrętło do wyboru 10 prędkości pracy lub trybu pulsacyjnego
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g; ważenie w misie lub w przystawce (np. blenderze)
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 mieszadła ze stali nierdzewnej:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 11,71 kg
- W zestawie:
- osłona przed chlapaniem i szpatułka
- szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221679	230	1200	**3165,00**

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do mieszania
  - rózga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	**1699,00**

KENWOOD

CREATE MORE



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla matej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętło do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewana misy wraz z zawartością do +60˚C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	**5559,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



229965



PRZYSTAWKA – SPIRALIZER DO KROJENIA WARZYW

- Przystawka tnąca warzywa i owoce w fantazyjne wzory: spiralne nitki i wstążki
- W zestawie 5 ostrzy tnących do uzyskania wzorów: pappardelle, linguine, spaghetti, tagliatelle i falistych wstążek
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
229965	160x210x(H)220	**459,00**



229972



PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu „twist"
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	**659,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



976197

PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kiełbas
  - 1 nasadka do kebbe
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	**479,00**



976203

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie 5 bębnów:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	**489,00**



976227

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	**499,00**



976210

PRZYSTAWKA DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- W zestawie:
  - stalowy korpus z podajnikiem
  - ttok i ślimak z tworzywa
  - sito ze stali
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
976210	137x236x(H)250	**529,00**



976234

PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkto odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	**399,00**



976043

PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	**259,00**



975992

PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
  - sokowirówka
  - tłok i pojemnik na sok
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	**509,00**



976005

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	**199,00**



975978

PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
  - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	**559,00**



975985

PRZYSTAWKA – MALAKSER

- W zestawie 6 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu, tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	PLN
975985	250x246x(H)178	**509,00**

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
  - Cooking Chef (KCC90xxx)
  - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
  - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
  - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	**409,00**



976289

KENWOOD
CREATE MORE



975671

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kotek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm: z otworami ø3 mm, ø4,5 mm
- i ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 – 150 obr./min,
- poz. 2 – 210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	**1249,00**

KENWOOD
CREATE MORE

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kołek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3, ø4,5 i ø8 mm
- 2 nakładki do kiełbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	**689,00**



976159

BLENDER 2 L Z MŁYNKIEM DO MIELENIA KENWOOD

- Przeznaczony do wykorzystania w małych barach i kuchniach
- Obudowa silnika trwałego tworzywa białego koloru
- Kielich z podziałką o pojemności 2 l, roboczej 1,5 l, wykonany z wytrzymałego i bezpiecznego tworzywa Tritan™
- Noże ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabniają produkty o różne konsystencji od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Elastyczna pokrywka z korkiem pozwala na dodawanie kolejnych składników podczas blendowania
- Prosta obsługa za pomocą pokrętła
- Trzy prędkości pracy urządzenia oraz tryb pulsacyjny
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Kielich, pokrywkę i noże można myć w zmywarce
- Waga: 1,96 kg
- Młynek do mielenia kawy, ziół itp. - akcesorium w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
221709	230	650	172x190x(H)420	**300,00**



Młynek do mielenia kawy, ziół itp.



221709

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

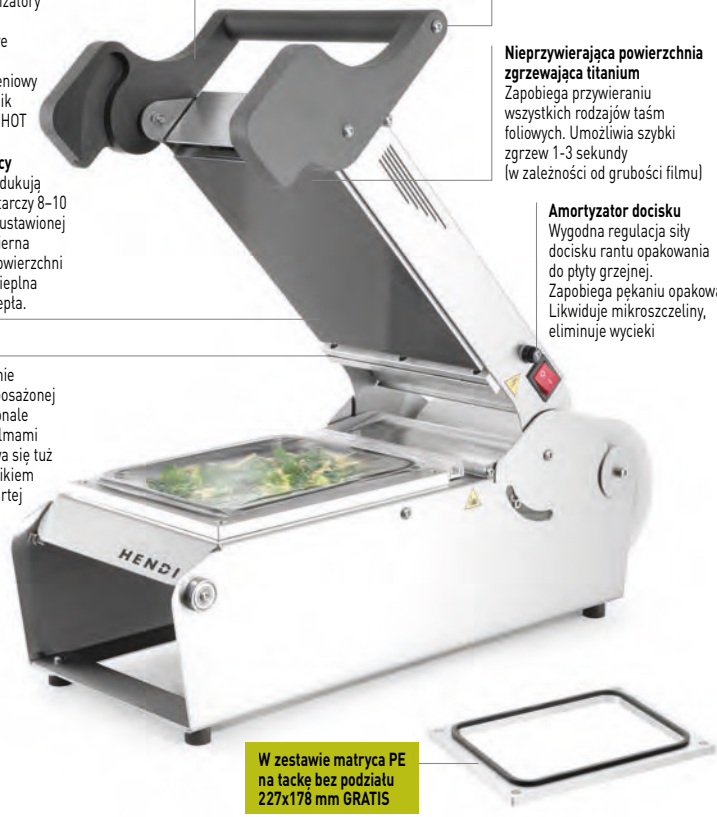
Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS

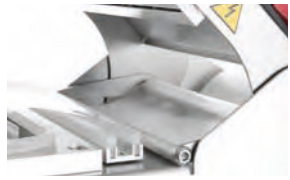
Konserwacja / strefa bezpieczna
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiatów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.

Regulator temperatury Hot Point
Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość tączа dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.

Podajnik folii z napinaczem Roller Truck
Uniwersalny do różnych szerokości rolki – maks. 187 mm.
Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm.
Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.







ZGRZEWARKA DO TACEK

- Dla firm cateringowych, restauracji i supermarketów
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania niemal bezwysiłkowy; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegająca przywieraniu folii oraz umożliwiająca szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii)
- Grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min
- Pokrętło z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (970720)
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS
- Odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uziemieniem
- Moc: 700 W
- Zasilanie: 230 V
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	**1999,00**



MATRYCA DO ZGRZEWARKI

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	**356,00**
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	**356,00**
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	**356,00**
	805619	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	**356,00**
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	**356,00**

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ø115 mm	**356,00**
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	**356,00**
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	**356,00**
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	**356,00**

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych
- Warstwa peel ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii: szerokość 18,5 cm, długość 250 m.b.
- Średnica rolki: ø 15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg
- Odpowiednia do zgrzewarki do tacek firmy Hendi (330005)



970720

kod	PLN
970720	**139,00**

NEW



330005

18/10 stainless steel

indoor

ZGRZEWARKA DO TACEK

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w pokrywę z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania.
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa.
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut).
- Antypoślizgowe nóżki chroniące blat przed zarysowaniem.
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii).
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań.
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia.
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa.
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min.
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm.
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (kod: 970720).
- W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS.

kod	V	W	mm	PLN
330005	230	700	610x214x(H)190	**1949,00**







ABS plastic



297360

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga netto: 3,3 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
297360	330	230	250	380x180x(H)110	**649,00**

ABS plastic



201626

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	**439,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka w pokrywie gwarantuje szczelność podczas pracy
- Poręczny, chowany w obudowie nożyk
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 tryby odsysania powietrza – normalny i delikatny
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Funkcja marynowania: 3 cykle odsysania i wpuszczania powietrza do worka trwające łącznie 10 minut; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Zasobnik na worki zintegrowany z obudową
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
899977	310	230	180	375x155x(H)80	**544,00**

ABS plastic



899977



ABS
plastic

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	100	390x160x(H)92	**409,00**



975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Urządzenie przeznaczone do użytku w sklepach, punktach gastronomicznych oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności 13 l/min
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg



297384

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	**1289,00**



975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów.
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy.
- Łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s.
- Funkcja marynowania.
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni.
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie.
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 10 min bezczynności.
- Pompa wibracyjna.
- Wydajność pompy: 16 l/min.
- Waga netto: 5 kg.
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi.

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	550	490x260x(H)145	**1499,00**



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100x400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	**99,00**

S.S. stainless steel



975336



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1589,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy

Zobacz film

- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	370x280x(H)170	**1899,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 5 języków menu, w tym polski
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Do wyboru 8 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Podwójny zgrzew – 2 grzałki pod jedną, wspólną warstwą teflonu
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 19 l/min
- Waga netto: 6,5 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczel-niająca (mm)	V	W	mm	PLN
297407	330	230	380	420x290x(H)165	**1999,00**



297407





971444

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temp. od –20˚ do +100˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971406	100	200x300	**0,49/49,00**
971390	100	150x250	**0,35/35,00**
971420	100	150x400	**0,54/54,00**
971437	100	250x350	**0,69/69,00**
971413	100	300x400	**0,99/99,00**
971444	2	200x6000	**16,00/32,00**
971451	2	300x6000	**22,50/45,00**



PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	mm	szt./opak.
970386	230x160	**0,18/18,00**
970607	200x140	**0,19/19,00**
970614	300x200	**0,34/34,00**
970393	350x250	**0,42/42,00**
970621	400x300	**0,56/56,00**



PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od –40˚ do +40˚C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki z poliamidu i polietylenu
- Worki bez zawartości bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	**0,40/40,00**
297421	100	150x400	**0,6/60,00**
297438	100	200x300	**0,6/60,00**
297445	100	250x350	**0,85/85,00**
297452	100	300x400	**1,10/110,00**
297469	2	200x6000	**18,00/36,00**
297476	2	300x6000	**25,00/50,00**



GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od –20˚ do +110˚C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,29/29,00**
971345	100	150x250	**0,35/35,00**
971376	100	200x300	**0,49/49,00**
971352	100	250x350	**0,65/65,00**
971383	100	300x400	**0,89/89,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)140 mm
- Waga netto: 22,3 kg

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi



975398



975251

kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	429x359x(H)345 mm	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
wymiary komory	350×300×(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320×370×(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
długość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	24,4 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	**3499,00**	**3899,00**	**4199,00**	**4699,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min) - możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy komory
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

Zobacz film



201428

kod	201428	201435	201442
wymiary zew.	330x480x(H)356 mm	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
wymiary komory	280x393x(H)80 mm	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
długość listwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajność pompy	8 m³/h – 133,3 l/min	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m³/h – 333,3 l/min
moc/napięcie	1000 W/230 V	950 W/230 V	1100 W/230 V
waga	24 kg	25,2 kg	59 kg
PLN	**3999,00**	**4299,00**	**6999,00**



GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temp. od -20° do +110°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,29/29,00**
971345	100	150x250	**0,35/35,00**
971376	100	200x300	**0,49/49,00**
971352	100	250x350	**0,65/65,00**
971383	100	300x400	**0,89/89,00**



PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	mm	szt./opak.
970386	230x160	**0,18/18,00**
970607	200x140	**0,19/19,00**
970614	300x200	**0,34/34,00**
970393	350x250	**0,42/42,00**
970621	400x300	**0,56/56,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonano z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją.



Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



1140642



1140642



1140680

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zew.	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
PLN	**9759,00**	**11949,00**	**15119,00**	**20529,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**33099,00**	**33259,00**	**34789,00**	**34789,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**42729,00**	**42729,00**	**43169,00**	**50299,00**	**50299,00**	**50699,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA

- Hermetyczne pakowanie różnego rodzaju produktów zabezpiecza je przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć).
- Odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymuje proces odsysania, blokując zasysanie płynów.
- Pakowarki wykonane z materiałów najwyższej jakości.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Podwójna listwa zgrzewu gwarantuje szczelność i trwałość pakowania.
- Komora została wykonana z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie w czystości.
- Możliwość bezpiecznego pakowania płynów i produktów z dużą zawartością wody.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów (25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni).
- Bezprzewodowe łącze Bluetooth umożliwia łączenie się z aplikacją i zarządzanie programami.
- Możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- W zestawie: 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar
- Płyta do pakowania płynów do nabycia osobno (2149020)

Na zamówienie:

- system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atomosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
- system Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych.



1140790

Zobacz film

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500

kod	1140742	1140772	1141100
model	SU-316	SU-420	SU-520 CC
wymiary zew.	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	70 kg
PLN	**13699,00**	**17209,00**	**21529,00**



1140881



1140817

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zew.	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
PLN	**34619,00**	**34619,00**	**36439,00**	**36439,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zew.	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
PLN	**44379,00**	**44379,00**	**44819,00**	**51829,00**	**51829,00**	**52159,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100

kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	**78159,00**	**94399,00**

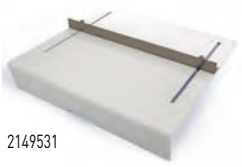


1141030

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla pakowarek próżniowych komorowych Sensor Ultra serii 300/400/500/600/800

kod	-	PLN
2141798	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 800	**439,00**
2149074	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 600	**439,00**
2149531	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 300	**439,00**



2149531

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM

S.S. stainless steel

- Na gaz GZ50
- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

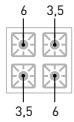
ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

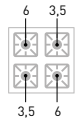


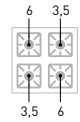












kod	227596	227893	227886
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	19 kW [HS]	23 kW [HS]	22 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
PLN	**6149,00**	**8149,00**	**7899,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM

S.S. stainless steel

- Na gaz GZ50
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

ZAPALNIK ELEKTRYCZNY





kod	227909	227923	227916
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	28,5 kW [HS]	32,5 kW [HS]	31,5 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
PLN	**7849,00**	**9749,00**	**9649,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat





kod	227381	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	–	3 kW
moc gazowa	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	35 kg	82 kg	82 kg
PLN	**4599,00**	**5929,00**	**7749,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

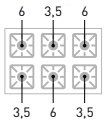
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

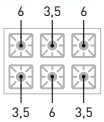
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat











kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	–	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	**7729,00**	**9249,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

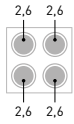
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

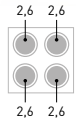
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1











kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	**4549,00**	**6599,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

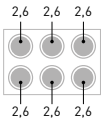
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

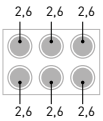
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1







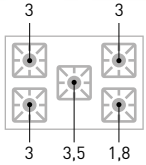




kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	**5749,00**	**8149,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%


225707



Zobacz film

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

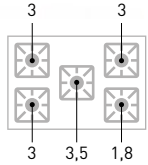
- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 duże palniki 3 kW, 1 mały palnik 1,8 kW, 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1

- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, histereza: ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	**5999,00**


225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14.3	900x600x(H)850	**5059,00**


839997

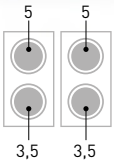
NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**24,00**

18/8 stainless steel | indoor





237687

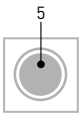
KUCHNIA INDUKCYJNA 4-PALNIKOWA

- Przeznaczona do profesjonalnych kuchni
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Możliwość przygotowywania kilku potraw jednocześnie
- 2 oddzielne płyty indukcyjne, każda o wymiarach 320x560 mm, wykonane ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- 2 pola indukcyjne o mocy 5000 W i 2 pola indukcyjne 3500 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- 4 niezależne pokrętła do sterowania
- 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna: ø 160-260 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyt kuchennych: 100 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Stelaż zapewniający dużą przestrzeń do przechowywania garnków, patelni lub innych akcesoriów
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x700x(H)870	**9999,00**

18/8 stainless steel | indoor





237670

TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Oszczędność do 60% energii w porównaniu z tradycyjnymi płytami żeliwnymi
- Wygodne pokrętło do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Bezpieczeństwo i komfort pracy dzięki wytwarzaniu ciepła wyłącznie na styku płyty z garnkiem lub patelnią
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	400x400x(H)380	**2999,00**

18/0 stainless steel | outdoor

6,7



147108

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan-butan
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6.7	425x425x(H)400	**2529,00**

18/0 stainless steel | in- & outdoor

6



147801

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan/butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	400x440x(H)390	**999,00**

18/0 stainless steel | in- & outdoor

10,8



147276

TABORET GAZOWY XL

- Model XL, na gaz z butli propan/butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10.8	580x650x(H)400	**1727,00**

626504

147207



wash

PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	PLN
626504	ø710x(H)220	**454,00**

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

18/0 stainless steel

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	**321,00**



220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wytopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafki otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	**9999,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**



201008

PATELNIA MULTIFUNKCYJNA

- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grube dno, aż 12 mm, gwarantuje idealne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni, co wpływa na wysoką jakość serwowanych dań
- Pokrywa na zawiasie przyspiesza gotowanie i duszenie potraw
- Dodatkowy zatrzask zabezpiecza pokrywę przed jej przypadkowym otwarciem
- Całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°-300°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne wskazujące podłączenie do prądu i prawidłową pracę grzałek
- Regulowane stalowe nóżki (wysokość 150 mm) pozwalają na idealne wypoziomowanie urządzenia
- W podstawie 3 pary prowadnic na pojemniki GN 1/1 lub GN 2/1, w zależności od modelu urządzenia
- Pojemniki GN należy zamawiać oddzielnie
- W modelu 201015 dwie strefy grzania sterowane niezależnie



kod	201008	201015
wymiary	400x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary wanny	355x570x(H)80 mm	755x570x(H)80 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	60 kg	100 kg
PLN	**7999,00**	**10899,00**

GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WE DO **MORE** FOR EVERY CULINARY **VISION**



GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

WWW.GRAFEN.COM



273869 273876 273845 273883 273890 273852

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273845	czarny	230	250	ø275x(H)250	**332,00**
273869	srebrny	230	250	ø275x(H)250	**360,00**
273876	miedziany	230	250	ø275x(H)250	**351,00**

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	srebrny	230	250	ø175x(H)250	**284,00**
273890	miedziany	230	250	ø175x(H)250	**285,00**
273852	czarny	230	250	ø175x(H)250	**262,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919217	230	250	ø125x(H)170	**59,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919200	230	250	ø125x(H)170	**57,00**



919217 919200



273906 273913



LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA

Al aluminium

- Przeznaczona do utrzymywania potraw w cieple
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwień odporne na stłuczenia (dołączone)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	**499,00**
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790	**539,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE



20
funkcji

gotowanie
kruszenie
mieszanie
wyrabianie
gotowanie na parze
podsmażanie
ścieranie
sous vide
ubijanie
rozpuszczanie
karmelizacja
emulgowanie
ugniatanie
szatkowanie
siekanie
rozdrabnianie
krojenie
miksowanie
blendowanie
ważenie

- Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych – gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie

Funkcje dodatkowe:
- tworzenie historii gotowanych potraw
- wyszukiwanie ulubionych potraw

Parametry techniczne:
- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- Pojemność misy: 4,5 l
- Obroty: do 5000 obr./min
- Moc grzania: 1000 W
- Moc silnika: 1000 W
- Moc miksowania: 1400 W
- Waga netto/brutto: 17,2 kg /18,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	**2199,00**
517123	Zestaw: misa, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramienne ostrze, mieszadło			**499,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:
- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka





2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki cieplnej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych

4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D



2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania





4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyśpieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę





Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przyssawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Miarka do precyzyjnego dozowania

Wyświetlacz TFT

KUCHENKI INDUKCYJNE KITCHEN LINE

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

Zobacz film





min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V

239391



min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	**399,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	**899,00**



Solidna rama ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy





min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414



pasuje do blach GN 800 W
(maks. GN 1/2) 230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	**834,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	**539,00**

Zobacz film



KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	**1029,00**

Zobacz film



KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x500x(H)120	**1239,00**



WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg



Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	**1309,00**
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	**1599,00**

Zobacz film



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	**1849,00**



min ø140 mm 5000 i 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
  - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
  - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	**3499,00**

Zobacz film



239773

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	**379,00**



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

239780

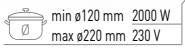
KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	**929,00**



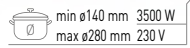
239278



Zobacz film



239292



KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239278	230	2000	293x373x(H)56	**479,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 17 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239292	230	3500	337x417x(H)85	**879,00**



239285

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15+15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239285	220-240	3500	608x370x(H)61	**863,00**







239209

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

ABS plastic | indoor

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	**309,00**



239230

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

S.S. stainless steel | indoor

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	**399,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	**539,00**



239384

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

Al aluminium

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	PLN
209509	230	190	530x325x(H)30	**749,00**



209509



233962

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x467x(H)630	**2349,00**



233726



233733

Cr chrome plated S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

Zobacz film



kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	**2299,00**
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	**2499,00**

Zobacz film



273982



273999

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

S.S. stainless steel

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Pojedyncza
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	**1589,00**

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

S.S. stainless steel

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Podwójna
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiednie do ekspozycji małych produktów

kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	**1989,00**

tacka ociekowa



panel sterowania



WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

Cr chrome plated S.S. stainless steel

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C

Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	**2249,00**



233740





233092

WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania.
- Pojemność komory: 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze, sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 5 powierzchni ekspozycyjnych:
  - malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390x325 mm
  - dolna szklana półka: 365x250 mm
  - środkowa szklana półka: 365x230 mm
  - górna szklana półka: 360x195 mm
  - malowana na czarno stalowa góra witryny: 393x325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami: 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tylne szklane drzwi zamykane na magnes, z zawiasem po prawej stronie
- Brak możliwości zamiany strony otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe nieregulowane nóżki o wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	**1299,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808504	400x300x(H)20	**44,00**
808467	300x200x(H)20	**42,00**
808511	600x400x(H)20	**50,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**60,00**
808566	400x300x(H)20	**66,00**
808573	600x400x(H)20	**96,00**



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**45,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	**76,00**

BEMAR GN



Zobacz film

238905



238912

BEMAR

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1200	340x540x(H)250	**479,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1200	340x540x(H)250	**539,00**

THERMOSYSTEM

Zobacz film



201107



201206

BEMAR THERMOSYSTEM

- 1 emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	**899,00**

BEMAR THERMOSYSTEM

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	**1394,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel



229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	-	V	W	mm	PLN
229064	7 rusztów	230	500	345x450x(H)315	**649,00**

Prosta obsługa





Specjalna siatka na małe produkty



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	**928,00**



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	**1369,00**



229026



Zobacz film

Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania

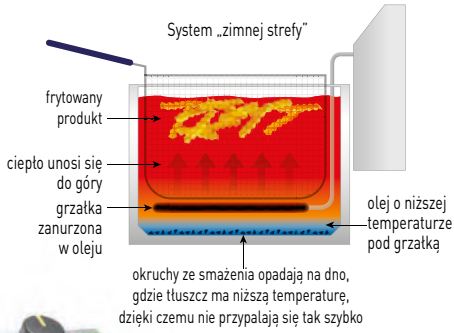


W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



XL
10
litrów



209424



FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	**1679,00**

Składana półka
do odkładania
pączków



205914



System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek

Kran spustowy

SMAŻALNIK

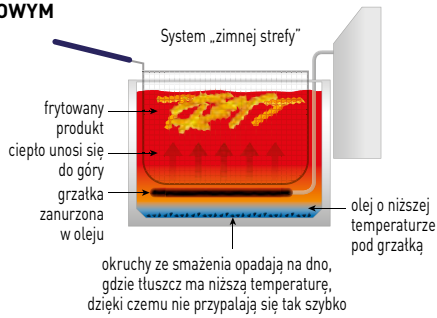
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1899,00**



FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



18/0 stainless steel

indoor

Zobacz film







207369

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	**1300,00**



207376

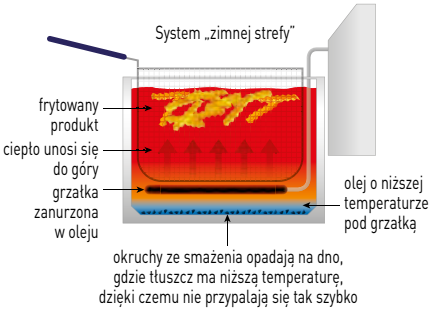
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	**2502,00**

FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę





207208

FRYTOWNICA MANUALNA , 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	**949,00**



207307

FRYTOWNICA MANUALNA , 2 × 8 L

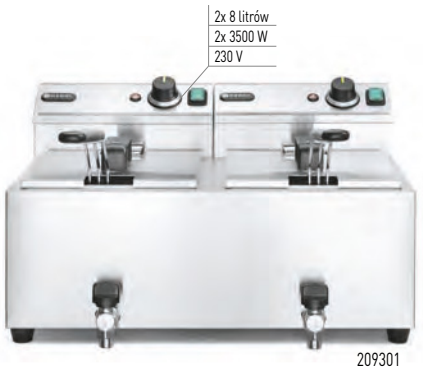
kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	**1899,00**



209202

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	**1149,00**



209301

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	**1999,00**

18/0 stainless steel | indoor



205815



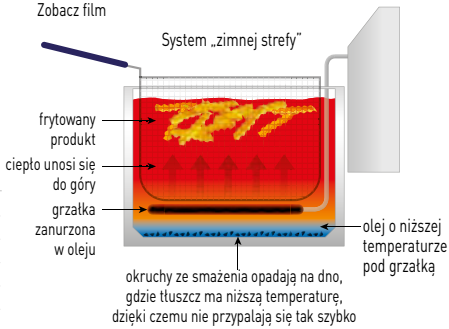
205839

FRYTOWNICA

- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

* 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami – wymagane 2 gniazda

Zobacz film



kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	**479,00**
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	**999,00**
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	**499,00**
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	**949,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	**599,00**
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	**1199,00**

System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem



8 litrów
3500 W
230 V



215012

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

S.S. stainless steel

indoor



215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

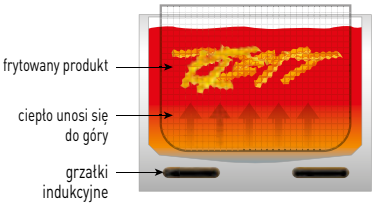
Zobacz film

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	**1299,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	**2999,00**



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie: 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

Zobacz film

kod	V	W	mm	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)720	**1524,00**





238486

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

- Szerokie zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej, czy wędzarni rurowej
- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni
- Niepowtarzalny aromat





kod	-	waga (kg)	PLN
199329	brzoskwinia	0.7	**28,00**
199336	czerwone wino	0.7	**28,00**
199343	whisky	0.7	**28,00**
199275	buk	0.7	**28,00**
199350	koniak	0.7	**28,00**
199282	dąb	0.7	**28,00**
199299	drzewo oliwne	0.7	**28,00**
199305	cytrus	0.7	**28,00**
199312	migdał	0.7	**28,00**

kod	-	waga (kg)	PLN
199411	brzoskwinia	0.7	**28,00**
199398	cytrus	0.7	**28,00**
199404	migdały	0.7	**28,00**
199428	czerwone wino	0.7	**28,00**
199435	whisky	0.7	**28,00**
199367	buk	0.7	**28,00**
199442	koniak	0.7	**28,00**
199374	dąb	0.7	**28,00**
199381	drzewo oliwkowe	0.7	**28,00**

18/0
stainless steel

Zobacz film

PŁYTY GRILLOWE PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



203125

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203125	gładka	230	2000	300x420x(H)225	**1309,00**



203156

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	**1769,00**



203170

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	**1929,00**



203149

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	**1439,00**



203163

PŁYTA GRILLOWA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	**2309,00**



855201

855218

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**61,00**

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	**4,20/21,00**

GRILLE KONTAKTOWE

S.S. stainless steel

- Idealna do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw itp.Emanowane żeliwne grille, łatwa w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 gwarantuje trwałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można ustawiać w sposób ciągły za pomocą termostatu w zakresie od 0 °C do 300 °C. Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Dolny grill z tylnymi i bocznymi krawędziami oraz wyjmowaną tacą ociekową ułatwiają czyszczenie.
- Podnieść górną kratkę za pomocą uchwytu odpornego na ciepło i zablokować w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziemioną wtyczką.
- Dzięki gumowym stopkom zmniejsza to przypadkowe ruchy podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.



Zobacz film

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x(H)210	**799,00**

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x(H)210	**802,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	**999,00**

GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	**999,00**



XL
545 mm

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	**1299,00**



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	**1249,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	**1307,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	**1299,00**





Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

HENDI

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE

sammic

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym bez kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085



1180100



1180120



1180140

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**4229,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**5359,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**6759,00**







Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Optymalizacja i komfort pracy
Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.

Trwałość i wydajność
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Konstrukcja ze stali nierdzewnej



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X

- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu
- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący paramery gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Torba do bezpiecznego transportu urządzenia w zestawie (1180085)
- Pojemnik izolowany GN 2/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide X do nabycia osobno (1180075)
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store



1180160

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	**8449,00**



1180190

WKŁAD DYSTANSUJĄCY DO POJEMNIKÓW IZOLOWANYCH GN 1/1 I GN 2/1 SAMMIC

- Wkład zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

kod		PLN
1180190	GN 1/1	**219,00**
1180191	GN 2/1	**389,00**



1180070

POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORA SAMMIC SMARTVIDE X

- Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągania zadanej temperatury
- Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- W zestawie ociekacz

kod	litry	V	W		PLN
1180070	28	230	800	GN 1/1	**4589,00**
1180075	56	230	1600	GN 2/1	**5999,00**



1180060

POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

- Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	**1829,00**
1180065	56	660x600x(H)288	**2099,00**



1180062

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	**279,00**
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	**279,00**
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	**419,00**

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9, X

- Torba wyposażona w pasek umożliwiający wygodny i bezpieczny transport urządzenia
- Model 1180085 odpowiedni do SmartVide 5, 7, 9, X (1180100, 1180120, 1180140, 1180160) – do nabycia osobno

kod	PLN
1180085	**299,00**



1180085



1180090

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE

- Pozwala monitorować temperaturę wewnątrz gotowanego produktu
- Wykonana z materiałów wysokiej jakości
- Zakres pomiaru: 5°-95°C
- Dokładność pomiaru temperatury: 0,1°C
- Długość sondy: 80 mm

kod	mm	PLN
1180090	(L)80	**879,00**



KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE – 1000 SZT.

- Wykonane z polipropylenu
- Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Zmniejszają utratę ciepła
- Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C
- Średnica kulki: ø20 mm
- Opakowanie: 1000 szt.

kod	PLN
1180080	**439,00**

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu utrzymania próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 4 mx10 mm

kod	mm	PLN
5170060	4000x10	**169,00**



5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową

S.S. stainless steel



225448

225264

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	540x335x(H)310	**1829,00**

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	**1389,00**



PA polyamide PP polypropylene

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,29/29,00**
971345	100	150x250	**0,35/35,00**
971376	100	200x300	**0,49/49,00**
971352	100	250x350	**0,65/65,00**
971383	100	300x400	**0,89/89,00**



971376

sousvide tools.com



222645

IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 12 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy
- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7

kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	**756,00**



864203

PC polycarbonate | stackable

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**59,00**
864203	GN 1/1	530x325	**69,00**

sousvide
tools.com



Wi-Fi







222997

S.S. stainless steel | indoor

URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą.
- 4-calowy ekran dotykowy.
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm.
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów.
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C.
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin.
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami.
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody.
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze.
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.
- Etui dołączone w standardzie.
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

APLIKACJA:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca.
- Zbiór ponad 600 przepisów.
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury.
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania.
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji.
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.

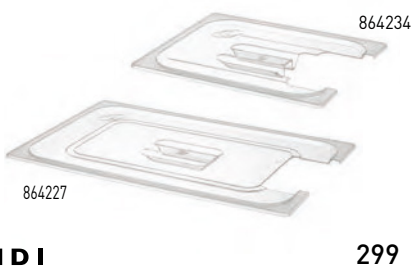
kod	V	W	mm	PLN
222997	230	2200	130x145x(H)330	**2608,00**

PC polycarbonate | stackable

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie iVide Sous Vide 2221107
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864234	GN 1/2	265x325	**59,00**
864227	GN 1/1	530x325	**72,00**



864234

864227

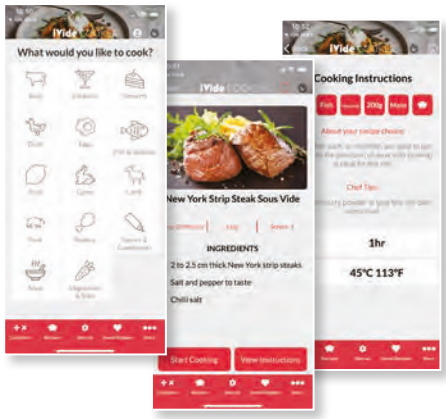


222638

IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny do sous vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o min. głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągana w naczyniach do 45 l
- Temperatura pracy: 5°-99°C, dokładność: 0,07°C
- Timer: 1 min-99 h
- Urządzenie może być kontrolowane przez wi-fi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu

kod	V	W	mm	PLN
222638	230	1500	159x121x(H)285	**1636,00**



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie (łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę)
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	**5499,00**

Zobacz film



225479







ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	**424,00**



199640



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

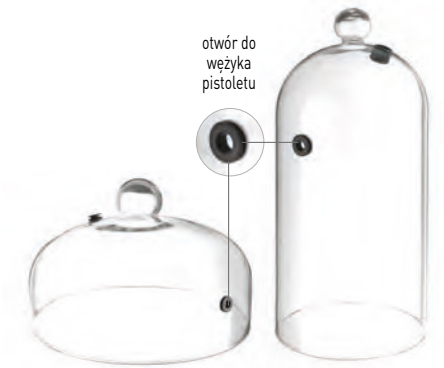


199992

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**114,00**



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**311,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**132,00**



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø275x(H)140	**125,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	20	(L)230	**19,00/38,00**



Zobacz film



240410

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	**249,00**



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY, 5,4 L PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	**899,00**





240441



240458

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	**479,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	**789,00**

S.S. stainless steel | indoor

Zobacz film

2000 W
230 V



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	**1085,00**

S.S. stainless steel | indoor

3600 W
230 V



264300

OPIEKACZ

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestwie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	**1599,00**

S.S. stainless steel

4500 W
400 V

ROZGRZEWA SIĘ W 10s



264331



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	685x396x(H)452	**2298,00**



OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	**1727,00**



264607

264706

SALAMANDER 450

- Typ 450 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	480x520x(H)530	**2099,00**

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	600x520x(H)530	**2599,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C

Zobacz film



268506

kod	-	V	W	mm	PLN
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	**1299,00**
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	**1019,00**



268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	**1479,00**
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	**1559,00**



268742

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Polecana do użytku w barach, sklepach i na stacjach benzynowych
- Oszczędność nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Krótszy do 15% czas opiekania kiełbasek dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- 3 elementy szklane, każdy o grubości 4 mm
- Górna poprzeczka ze stali nierdzewnej podtrzymująca element kopuły
- Maks. odległość rolek od górnej poprzeczki: 250 mm
- 4 elementy z tworzywa odpornego na wysokie temperatury do montażu nadstawki z podgrzewaczem
- UWAGA: Pasuje wyłącznie do opiekaczy rolkowych nowego typu, z otworami w ramie do montażu zaczepów

kod	do podgrzewacza	mm	PLN
268551	z 7 rolkami – 268506	470x325x(H)240	**279,00**
268612	z 9 rolkami – 268605	470x401x(H)250	**309,00**
268711	z 11 rolkami – 268704	470x477x(H)250	**345,00**
268742	z 14 rolkami – 268735	470x591x(H)250	**399,00**

Zobacz film



220306

PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	**599,00**

PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

Zobacz film





240502

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	**629,00**

Zobacz film



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	240x322x(H)466	**1099,00**

3000 W
230 V



262214

Zobacz film

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	438x290x(H)402	**962,00**



262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	**21,00**

TOSTER PRZELOTOWY



261163

S.S. stainless steel | indoor

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	**849,00**



261200

S.S. stainless steel

Zobacz film

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x418x(H)387	**1999,00**



261309 261347 261354

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

S.S. stainless steel

kod	kolor	V	W	mm	PLN
261309	stal	230	2240	418x368x(H)387	**1249,00**
261347	czerwony	230	2240	418x368x(H)387	**2499,00**
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)387	**2199,00**

PŁYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą, łatwa w czyszczeniu
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Maksymalna temperatura: 220-250˚C
- Odłączany kabel zasilający z termostatem

Zobacz film



PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Powierzchnia grillująca: 440x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
238608	230	1800	526x230x(H)120	**198,00**

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Powierzchnia grillująca: 900x220 mm

kod	V	W	mm	PLN
238301	230	1800	1023x220x(H)112	**399,00**

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w cieple
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

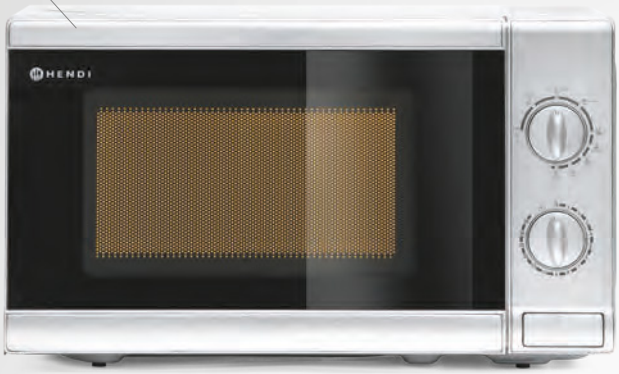
kod	V	W	mm	PLN
239605	230	1600	ø620x(H)190	**439,00**
239506	230	1400	ø500x(H)190	**229,00**


239605


239506

do cen należy doliczyć VAT 23%

20 litrów
1050 W
230 V



281710

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprowadzenie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 1050 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	**679,00**



25 litrów
1550 W
230 V



281352

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 23 L

281352

Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**1599,00**

HENDI
Tools for Chefs

25 litrów
1550 W
230 V



281444

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 1550 W, 23 L

281444

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami
- zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
  - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,5 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1699,00

34 l
3000 W
230 V



281369

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 3000 W, 34 L

281369

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem
- wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne
- za równomierne rozprowadzenie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami
- zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	574x528x(H)368	**3940,00**



281376

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA Z PORTEM USB HENDI 3000 W, 18 L

281376

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI
- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna
- za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
- System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- z przyciskami
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
  - możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania. Możliwość spersonalizowania dźwięku lub całkowitego wyłączenia.
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 330x310x(H)175, pojemność 18 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø300 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- W zestawie karta USB z oprogramowaniem
- Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281376	18	230	3000	563x420x(H)340	**3944,00**



Kod	281710	281352	281444	281369	281376
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE					
Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/ etapów	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	1	4	4	10
Maksymalny czas	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Źródło mikrofal	górna antena magnetronu	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	–	–	–	TAK	TAK
Dodatkowe akcesoria	TAK – ruszt	–	–	–	–
WYMIARY					
Wymiary zewnętrzne	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Wymiary komory	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczynia	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRY TECHNICZNE					
Moc wejściowa	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	**679,00**	**1599,00**	**1699,00**	**3940,00**	**3944,00**

CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA
ZOBACZ NA STRONIE 326



225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – GAZOWY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednie poprzez natrysk wody na grzałkę
- 1 wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla 1,8 kW/230 V
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Prowadnice ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Tacka ociekowa na skropliny z drzwi pieca
- U góry kominek na odprowadzenie gorącego powietrza z procesu spalania gazu
- Drzwi otwierane skrzydłowo z zawiasem po lewej stronie
- Obudowa i wnętrze komory pieczenia z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym
- Przyłącze do kanalizacji: ø25 mm
- Regulowane nóżki: 55-75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
227954	230	2000	620x645x(H)615	**7229,00**
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	**1164,00**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4XGN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja i nawilżanie
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Rodzaje grzałek: konwekcyjna 3 kW, do grilla 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: 55-75 mm

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	620x555x(H)585	**5609,00**
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	**1164,00**



224823

S.S. stainless steel



227060

Zobacz film



Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	**2020,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1157,00**
801970	ruszt		433x338	**89,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**58,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	**2319,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1157,00**
801970	ruszt		433x338	**89,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**58,00**

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytak do wyjmowania blach



PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie

BLACHA
429x345

Zobacz film





225967

	4x 429x345x(H)9
kod	219737
typ	konwekcyjny
sterowanie	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
odległość między prowadnicami	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**1**
termostat	100°C do 260°C elektromechaniczny
model multifunkcyjny	-
moc/napięcie	2,8 kW/230 V
waga	34 kg
PLN	**2079,00**
PODSTAWA	
kod	224670
wymiary	540x460x(H)700 mm
PLN	**807,00**

KOMORA ROZROSTU 8× 600×400 MM

- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców EKF464N, EKF464NUD, EKF464NTUD

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zew.	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	**5509,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNE EVOLUTION NEXT 429X345 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- Dostępne modele z nawilżaniem pośrednim lub bezpośrednim (10-stopniowym).
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Pojemość komory: 4 blachy o wymiarach 429x345x(H)9 mm (dołączone w zestawie, aluminiowe).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Zakres temperatury: od 30 lub 100°C (w zależności od modelu) do 260°C.
- Odległość między prowadnicami: 74 mm.
- Oświetlenie LED
- EKF423NTUD – wyposażony w port USB do pobierania danych HACCP, programowalny na 99 programów, funkcję nagrzewania wstępnego do 180°C oraz opcjonalnie wyposażony w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

NEW



EKF423NU



4x
429x345

kod	EKF423NP	EKF423NU	EKF423NTUD	EKF423NM
typ	konwekcyjny	z nawilżaniem	z nawilżaniem	multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy	elektromechaniczne
	–	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, regulowane elektronicznie, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami	8 funkcji: pieczenie statyczne (górna grzałka, dolna grzałka, obie grzałki), pieczenie statyczne z termoobiegiem, grillowanie, grillowanie z termoobiegiem, pieczenie konwekcyjne, rozmrażanie
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C	od 100°C do 260°C
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
ilość wentylatorów	1, bez autorewersu	1, bez autorewersu	1, z autorewersem, 2 prędkości	1, bez autorewersu
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	**2229,00**	**3959,00**	**6269,00**	**3699,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GN 1/1

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory z autorewersem.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy GN 1/1 530x325 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Funkcja wstępnego nagrzewania do 180°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.
- EKF411NTUD – wyposażone w port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

NEW



EKF411NUD



4x
GN 1/1



kod	EKF411NUD	EKF411NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	784x752x(H)634 mm	784x752x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg
PLN	**8239,00**	**9769,00**

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM 600X400 MM

- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Solidne prowadnice w kształcie litery „L".
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, otwierane od góry.
- 2 wentylatory bez autorewersu lub z autorewersem – w zależności od modelu.
- Chłodzenie elementów sterujących.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Oświetlenie LED.
- Pojemność komory: 4 blachy o wymiarach 600x400 mm (nie są dołączone do zestawu).
- Współczynnik szczelności IPX 3.
- Odległość między prowadnicami: 83 mm, model EKF464N – 73 mm.
- Dostępna podstawa pod piec – 224434.
- Model EKF464NTUD jest wyposażony w funkcję wstępnego nagrzewania do 180°C, port USB do pobierania danych HACCP, programowalne na 99 programów oraz opcjonalnie wyposażone w połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania.

NEW



EKF464NUD



4x
600x400

kod	EKF464N	EKF464NUD	EKF464NTUD
typ	z nawilżaniem	z nawilżaniem	z nawilżaniem
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	panel dotykowy
	nawilżanie pośrednie, manualne, kontrolowane za pomocą przycisku, bez natrysku na grzałki (pojemnik za deflektorem)	nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, regulowane za pomocą pokrętła	nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowanie elektroniczne, programowalny na 99 programów, dotykowy panel sterowania z kolorowymi ikonami
zakres temp.	od 100°C do 260°C	od 100°C do 260°C	od 30°C do 260°C
odległość między prowadnicami	73 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
ilość wentylatorów	2, bez autorewersu	2, z autorewersem	2, z autorewersem, 2 prędkości
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	58 kg	58 kg	58 kg
PLN	**6109,00**	**8099,00**	**8839,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE

EXTRA WĄSKI
TYLKO 55 CM



55 cm

	5x GN 2/3
kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**6739,00**
PODSTAWA	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	**2789,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEXT 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM

EXTRA WĄSKI
TYLKO 55 CM



55 cm

	5x GN 2/3
kod	EKF523NTUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**8569,00**
PODSTAWA	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	**2789,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii,
- w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach,
- barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają:
  - ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
  - ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przektucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- - Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.







RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	**19,50/39,00**





RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	**41,00/82,00**



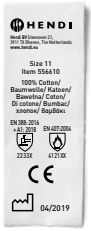


RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	**43,00/86,00**





RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	**26,00/52,00**





RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Pięciopalcowe
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2	(L)460	**150,00**





RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

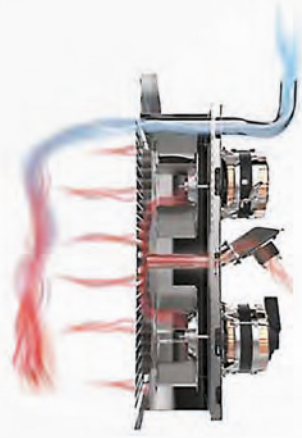
kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2	(L)460	**99,00**

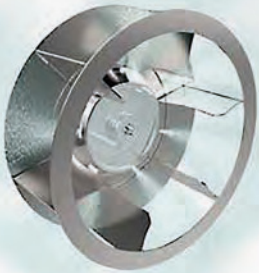
SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



Airflowlogic™
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™
Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





Humilogic™
Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Automatyczny system myjący
Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.









3 wersje sterowania:
Millennial Smart
– elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł
Millennial Black Mask
– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania
Millennial Touch Screen
– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

PANEL STEROWANIA:
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie





- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA
GN 1/1






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**10049,00**	**12289,00**	**17909,00**	**40249,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**	**8999,00**

BLACHA
GN 1/1





Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	**20099,00**	**23459,00**	**29049,00**
PODSTAWA			
kod	229521	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**10769,00**	**13259,00**	**18799,00**	**41349,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**	**8799,00**

BLACHA 600x400





Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	**20099,00**	**24589,00**	**29049,00**
PODSTAWA			
kod	229538	229538	229538
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

- **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu

Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

- **Automatyczny system myjący**
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
- 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy i ochrona środowiska naturalnego. Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T





- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**14489,00**	**16179,00**	**21779,00**	**44679,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**	**8999,00**

BLACHA GN 1/1






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	**24589,00**	**29059,00**	**36879,00**	**67049,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**	**8999,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

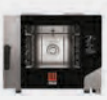





Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**15639,00**	**16759,00**	**22339,00**	**44679,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**	**8799,00**

BLACHA 600x400






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**25699,00**	**29059,00**	**36879,00**	**67049,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**	**8799,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
- **Elektroniczny, 7-calowy (480×(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna
- w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy

Wi-Fi





- Książka kucharska na 500 receptur
- 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
- Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
- Ustawianie czasu pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Touch Screen:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca,
- co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: ½"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zew.	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
wentylator z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**20099,00**	**23459,00**	**27909,00**	**55849,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**	**8999,00**

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	**32399,00**	**36879,00**	**44699,00**	**82699,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR20TC
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**	**1386,00**	**8999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	**22339,00**	**24589,00**	**27849,00**	**54679,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**	**8799,00**

BLACHA 600x400

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektr./napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**33579,00**	**36879,00**	**44699,00**	**83809,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1441,00**	**1441,00**	**1441,00**	**8799,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, ELEKTRYCZNE Z BOJLEREM, EKRANEM DOTYKOWYM, Z SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; komora tłoczona, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie.
- Drzwi przeszklone, 2-warstwowe, wentylowane grawitacyjnie, zawiasy po prawej stronie, z blokadą przy otwarciu na 60°, 90°, 120°, 180° dla bezpieczeństwa pracy; możliwość zamówienia pieca z zawiasami po przeciwnej stronie.
- Taca ociekowa na skropliny z odpływem w drzwiach.
- 2 wentylatory z autorewersem, o 3 prędkościach.
- Wytwarzanie pary w wydajnym bojlerze – dostęp do nieograniczonej ilości pary.
- Dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) – kolorowy ekran dotykowy o rozdzielczości 800x480 mm.
- Pokrętło z funkcją zatwierdzania i przewijania opcji na ekranie.
- Wielopunktowa sonda rdzeniowa – 3 punkty pomiaru temperatury.
- Regulowane nóżki dla idealnego wypoziomowania.
- Gotowanie/pieczenie w 3 trybach: konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy (combi).
- Możliwość sterowania okapem kondensacyjnym oraz komorą rozrostu z poziomu panelu sterowania pieca.
- Automatyczny system myjący w 4 programach: eco, normalny, intensywny, płukanie.

Dodatkowe funkcje:
- **Pre-heating:** nagrzewanie wstępne komory o +30°C więcej niż temperatura zadana,
- **Multilevel:** możliwość gotowania różnych potraw w tych samych warunkach, o różnym czasie obróbki termicznej,
- **Holding Cabinet:** utrzymywanie ugotowanych potraw w temperaturze serwowania,
- **Cool Down:** szybkie schładzanie komory dla szybkiej zmiany aktualnie gotowanego produktu,
- **Proofer:** piec pełni funkcję komory rozrostu.
- Wyposażony w port USB – do pobierania danych HACCP.
- Połączenie Wi-Fi do aktualizacji oprogramowania.
- Programowalny: zapisywanie 500 programów, do 10 kroków w każdym.
- Możliwość wyboru ulubionych receptur i ustawienia ich jako przepisów szybkiego startu.
- Menu w 42 językach.
- Programowanie opóźnionego startu aż o 24h.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- **Wyższa moc grzałek w stosunku do modelu MKF711TS (15 kW) lub MKF1111VTS (19 kW) w pełni pozwalają wykorzystać możliwości bojlera.**
- Pojemność komory: 7 blach GN 1/1 (MKF711VTS) lub 11 blach GN 1/1 (MKF1111VTS) – nie są dołączone do zestawu.
- Współczynnik szczelności: IPX 5.
- Zakres temperatury: 30°C do 270°C.
- Odległość między prowadnicami: 73 mm.

BLACHA GN 1/1

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Wi-Fi



MKF711VTS



MKF1111VTS

Elektryczne	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111VTS z bojlerem
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm
wymiary zew.	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
wentylator z autorewersem	2	2
moc/napięcie	15 kW/400 V	19 kW/400 V
waga	96 kg	113,8 kg
PLN	**27999,00**	**34999,00**
PODSTAWA		
kod	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1386,00**	**1386,00**

BOJLER – dzięki wytwarzaniu pary w wysoko wydajnym bojlerze, zyskujemy dostęp do niczym nieograniczonej ilości pary. Dzięki temu nasze danie będą przygotowane w optymalny sposób, aby zniwelować ryzyko strat i zapewnić idealną powtarzalność Waszych dań. Warzywa gotowane na parze, ryby, mięso, wszystko przygotujecie szybko, bez kłopotu, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



50 cm

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.
  Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

- **1-punktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry,



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

EXTRA WĄSKI
TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**14279,00**	**17239,00**	**23459,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**2789,00**	**2789,00**	**2789,00**

zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach.
Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny.
  Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania

Najważniejsze funkcje:

- **Wielopunktowa sonda** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować
  i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.
- **Automatyczny system myjący** – Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody
- **Pre-Heating** – Rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- **Holding** – Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cool Down** – Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- **HACCP** – Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu
- **Holding Cabinet** – Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków
- **Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy** – Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci
- **Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min** – Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

EXTRA WĄSKI
TYLKO 50 CM

SYSTEM MYJĄCY W CENIE







	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
PLN	**18979,00**	**20609,00**	**26789,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**2789,00**	**2789,00**	**2789,00**

- **Gotowanie z użyciem sondy** – Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania
- **Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T** – Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana
- **Port USB** – Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5˚C do 85˚C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów



810323

- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**219,00**

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę



MKLM1064

	10x 600x400	**12x** GN 1/1	**10x** 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piece Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	–	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	–	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	–	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	–	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	**8929,00**	**11049,00**	**12239,00**

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model MKF D1T) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model MKF D2T).
- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350˚C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Współczynnik szczelności IPX3

BLACHA 600x400









	1x 600x400	2x 600x400
kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
Ilość grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	**13649,00**	**14699,00**

OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody 3/4" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**6119,00**
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6589,00**
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**6119,00**
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**5919,00**
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**5579,00**
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6699,00**
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**5469,00**
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**5139,00**
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**5579,00**
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**5919,00**
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**7259,00**
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**7599,00**

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11	(H)55	**2229,00**
MKS11C	(H)55	**2109,00**
MKS23C	(H)55	**2109,00**
MKS64	(H)55	**2109,00**

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

- W skład zestawu wchodzi:
  - specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U"
  - wąż odpływowy
  - osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	PLN
MKKPIC	**999,00**
MKKPI	**1119,00**

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM EKA

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	**1119,00**

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	**2569,00**

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

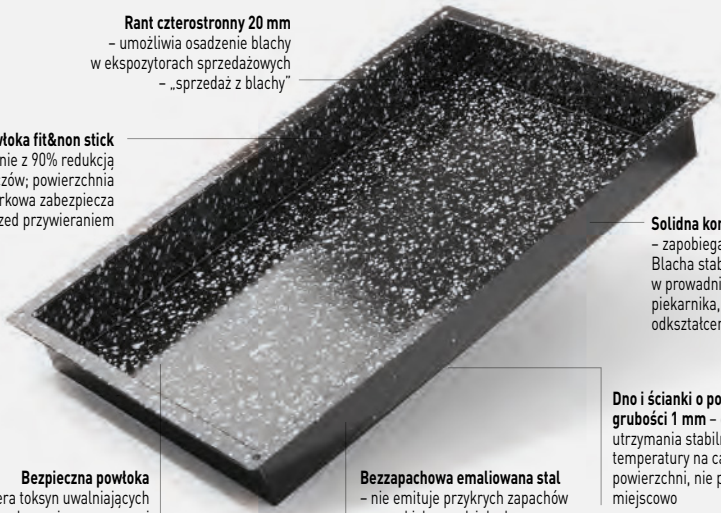
- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Szeroki wybór zrębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	**1329,00**

AKCESORIA PIECÓW MILLENNIAL

		kod	system myjący	sonda	podstawa	okap	zestaw do piętrowania	komora rozrostu / szafa grzewcza
GASTRO	Elektryczne	**MKF511S**	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		MKF511BM	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF511TS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF711S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF711BM	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF711TS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF1111BM	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111TS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF2011S	-	-		MKKC1620S		
		MKF2011BM	TAK	TAK		MKKC1620		
		MKF2011TS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne/Compact	**MKF623CBM**	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		MKF623CTS	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		MKF611CBM	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		MKF611CTS	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		MKF1011CBM	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
		MKF1011CTS	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
	Gazowe	**MKF511GS**	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		MKF511GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF511GTS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF711GS	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF711GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF711GTS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111GS	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF1111GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111GTS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF2011GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF2011GTS	TAK	TAK		MKKC1620		
BAKERY	Elektryczne	**MKF464S**	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		MKF464BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF464TS	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF664S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF664BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF664TS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF1064BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064TS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1664S	-	-		MKKC1620S		
		MKF1664BM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF1664TS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Gazowe	**MKF464GS**	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		MKF464GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF464GTS	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF664GS	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF664GTS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064GS	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF1064GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064GTS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF1664GTS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne / DECK OVEN	**229491**	-	-	MKTS64		MKS64	MKL1064S
		229507	-	-	MKTSD2T			MKL1064S

BLACHY CONVECTOMAT®



Rant czterostronny 20 mm – umożliwia osadzenie blachy w ekspozytorach sprzedażowych – „sprzedaż z blachy"

Powłoka fit&non stick – pieczenie z 90% redukcją tłuszczów; powierzchnia marmurkowa zabezpiecza przed przywieraniem

Solidna konstrukcja – zapobiega deformacji. Blacha stabilnie leży w prowadnicach komory piekarnika, nie ulega odkształceniu

Dno i ścianki o podwyższonej grubości 1 mm – gwarancja utrzymania stabilnej temperatury na całej powierzchni, nie przypieka miejscowo

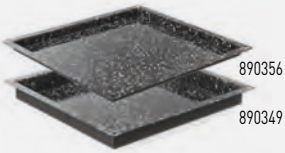
Bezpieczna powłoka – nie zawiera toksyn uwalniających się w połączeniu z surowcami spożywczymi w wyniku działania wysokich temperatur

Bezzapachowa emaliowana stal – nie emituje przykrych zapachów w wysokich przedziałach temperatur. Odporność termiczna do 300 °C



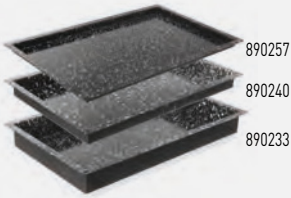
Blacha z kątami prostymi umożliwiającymi maksymalne wykorzystanie gotowego produktu oraz łatwiejsze szacowanie foodcost-u – regularność porcji i wyższy zysk produkcyjny





890356

890349



890257

890240

890233



890387

BLACHA CONVECTOMAT GN 2/3

kod	mm	PLN
890356	345x325x(H)20	**169,00**
890349	345x325x(H)40	**189,00**

BLACHA CONVECTOMAT GN 1/1

kod	mm	PLN
890257	530x325x(H)20	**189,00**
890240	530x325x(H)40	**198,00**
890233	530x325x(H)60	**209,00**

BLACHA CONVECTOMAT 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	**199,00**

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu
- Gładka

kod	mm	PLN
808429	325x530x(H)10	**113,00**



808221

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Perforowana
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	PLN
808221	600x400	**186,00**



808207

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Blacha gładka

kod	mm	PLN
808207	600x400x(H)20	**86,00**



808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA Z 3 RANTAMI

kod	mm	PLN
808214	600x400x(H)20	**97,00**

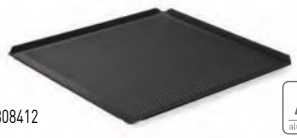


808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808405	530x325x(H)10	**147,00**



808412

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808412	354x325x(H)10	**112,00**



808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808306	530x325x(H)10	**67,00**



808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

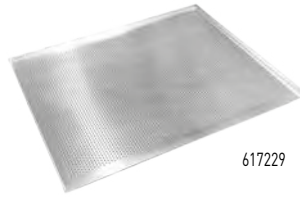
kod	mm	PLN
808313	354x325x(H)10	**83,00**



808801

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808801	600x400x(H)30	**275,00**



617229

BLACHA PERFOROWANA – 3 RANTY

kod	mm	PLN
617229	460x340	**101,00**



808238

BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808238	600x400	**217,00**



808245

BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808245	600x400	**254,00**



689851

689868

BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	**59,00**
689868	580x200x(H)50	**66,00**



689875

RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	-	mm	PLN
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	**113,00**
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	**115,00**







POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	**133,00**
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	**143,00**
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	**154,00**



POJEMNIK GN 1/1

- Wykonany z emaliowanej stali
- Zaokrąglone krawędzie
- Grubość blachy: 1 mm
- Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C

kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	**99,00**



POJEMNIK GN 1/1 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816004	530x325x(H)20	**66,00**
816011	530x325x(H)40	**78,00**
816028	530x325x(H)65	**86,00**
816035	530x325x(H)100	**110,00**
816042	530x325x(H)150	**149,00**
816059	530x325x(H)200	**185,00**



POJEMNIK GN 1/2 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816066	325x265x(H)20	**36,00**
816073	325x265x(H)40	**45,00**
816080	325x265x(H)65	**53,00**
816097	325x265x(H)100	**67,00**
816165	325x265x(H)150	**90,00**
816172	325x265x(H)200	**125,00**



POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	PLN
808634	530x325x(H)65	**107,00**
808627	530x325x(H)40	**91,00**



POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
808689	530x325x(H)40	**336,00**



18/10 stainless steel · oven · -40°C 300°C temp · wash · stackable

TACA GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**234,00**



18/10 stainless steel · oven · -40°C 300°C temp · wash · stackable

TACA GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**85,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**114,00**



Al aluminium

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)	**336,00**



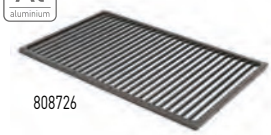
TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI

Al aluminium

- 6 form ø125 mm

kod	mm	PLN
808740	530x325x(H)	**224,00**

Al aluminium

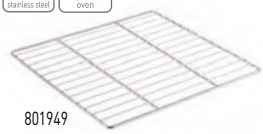


RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA

- Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
808726	530x325	**560,00**

304 stainless steel · oven

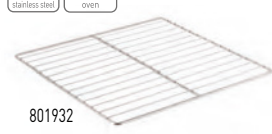


RUSZT STALOWY

- Chromowany

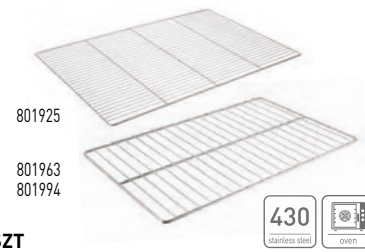
kod	mm	PLN
801949	650x530	**109,00**

304 stainless steel · oven



RUSZT STALOWY

kod	mm	PLN
801932	354x325	**84,00**



430 stainless steel · oven

RUSZT

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	**99,00**
801963	chromowany	600x400	**99,00**
801994		600x400	**129,00**



304 stainless steel · oven

RUSZT STALOWY

- GN 1/1

kod	-	mm	PLN
801901	ze stali nierdzewnej AISI 304	530x325	**91,00**
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	**74,00**
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	**119,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL

NEW

EXTREME NATURAL GRILL CLEANER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PODGRZEWACZY ROLKOWYCH

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Idealny dla: barów szybkiej obsługi, stacji benzynowych, food trucków, sklepów spożywczych, bistro
- Łatwe i szybkie usuwanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, w tym osadów z tłuszczu
- Do usuwania tłustych zabrudzeń, ale nie przypalonych
- Nieinwazyjne czyszczenie i odtłuszczanie – bez ryzyka uszkodzenia lub odbarwienia powłoki nieprzywierającej na podgrzewaczach rolkowych
- Bezzapachowy, nietoksyczny – bezpieczeństwo stosowania w małych pomieszczeniach
- Skład w 100% naturalny
- Nie zawiera VOC (lotnych związków organicznych) oraz rozpuszczalników węglowodorowych
- Posiada certyfikat NSF A8 poświadczający bezpieczeństwo użytku na sprzęcie do obróbki termicznej żywności
- Prosty sposób użycia: wystarczy spryskać powierzchnię i przetrzeć ścierecką
- Po użyciu należy spłukać wodą
- Nie wymaga pozostawienia do nasiąknięcia – szybko wnika w zabrudzenia

kod	litry	PLN
976814	1	**89,00**





976814

Zobacz film

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**25,00**
976807	5	**98,00**



975039

976807

PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

prismafood solutions

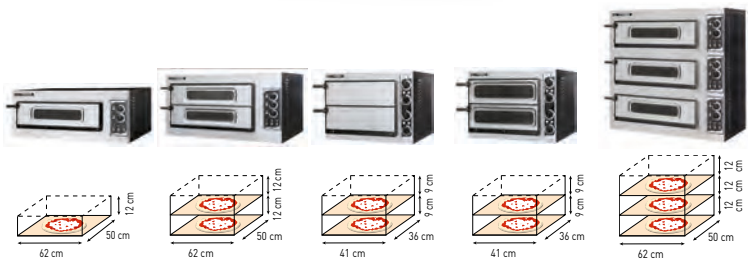
- Front w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226674



	1 (ø45 cm)	1+1 (ø45 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1+1 (ø45 cm)
model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226872	226674	201046
ilość komór	1	2	2	2	3
wymiary zew.	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x427,5x(H)428* mm	567x427,5x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiary wew.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/400 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	**2899,00**	**4349,00**	**2499,00**	**2899,00**	**5799,00**

PODSTAWA POD PIEC	224816	224816
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm
PLN	**1067,00**	**1067,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC PRISMAFOOD

prismafood solutions

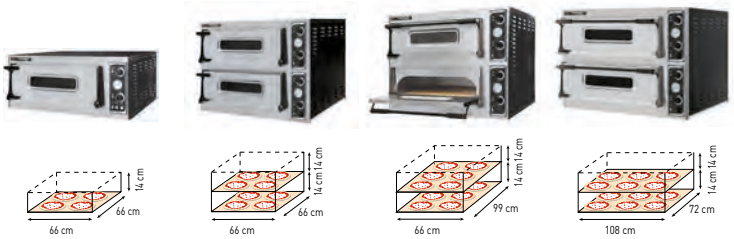
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226698



	4 (ø32 cm)	4+4 (ø32 cm)	6+6 (ø32 cm)	6+6 (ø35 cm)
model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zew.	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	975x1104x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiary wew.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 660x990x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	14,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	75 kg	122 kg	181 kg	176 kg
PLN	**3549,00**	**5749,00**	**7399,00**	**9899,00**
PODSTAWA POD PIEC	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**930,00**	**928,00**	**968,00**	**929,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

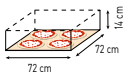
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood

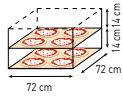


226957









	4 (ø35 cm)	**4+4** (ø35 cm)
model	BASIC XL 4	BASIC XL 44
kod	226940	226957
ilość komór	1	2
wymiary zew.	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg
PLN	**4169,00**	**6799,00**
PODSTAWA POD PIEC	227152	227169
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm
PLN	**914,00**	**914,00**

HENDI

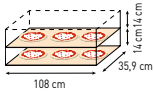
do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

EXTRA PŁYTKI
MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE



3+3 (ø32 cm)

prismafood solutions

model	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zew.	1305x489x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temp.	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	**7199,00**

PODSTAWA POD PIEC	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	**949,00**



226933

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



PIECE DO PIZZY PLUS XL

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

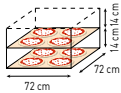
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226759

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ



4+4 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44
kod	226759
ilość komór	2
wymiary zew.	1000x844x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 720x720x(H)140 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	162 kg
PLN	**7699,00**
PODSTAWA POD PIEC	227169
wymiary	1000x844x(H)860 mm
PLN	**914,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

prismafood solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

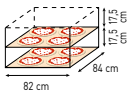
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



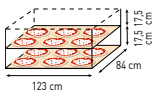
227268





4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)





6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)

model	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS
kod	227268	227350
ilość komór	2	2
wymiary zew.	1100x964x(H)745* mm	1500x964x(H)745* mm
wymiary wew.	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm
zakres temp.	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V
waga	172 kg	225 kg
PLN	**9299,00**	**13799,00**
PODSTAWA POD PIEC	224564	224588
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm
PLN	**1264,00**	**1385,00**

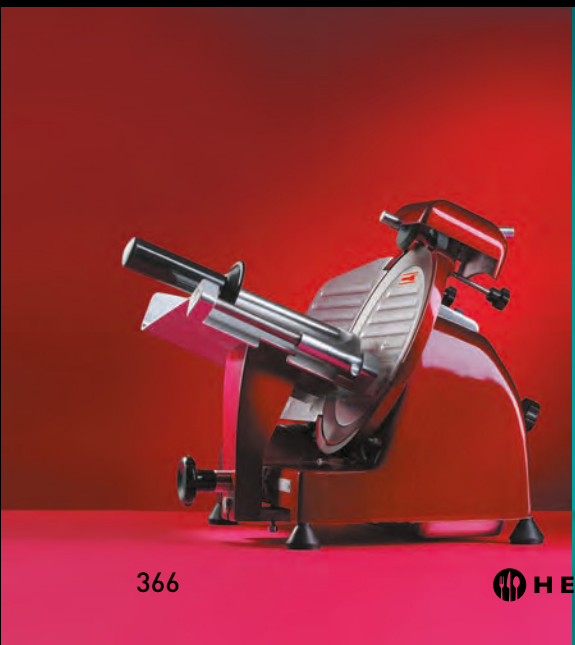
do cen należy doliczyć VAT 23%





HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs





PIECYK DO PIZZY

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415×400×(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości
- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem



220283

220290

PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	**1307,00**

PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	**1762,00**

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



POJEMNIKI NA CIASTO NA PIZZĘ

- Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
- Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
- Nadają się do mycia w zmywarkach

AMER★BOX

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ?

Hermetyczny
Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszaniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

Przyjazny dla środowiska
Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

Z odpowiedniego materiału
Tradycyjne włoskie pudełka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowoczesne plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwie przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.



Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku
Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiające wyjęcie luki bez zniszczenia jej kształtu

Nadający się do układania w stos
Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadną.

PP polypropylene | stackable | food contact

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ

- Wykonany z polipropylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
- Pokrywka sprzedawana osobno (700174)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700129	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	**45,00**
700143	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	**47,00**
700174		pokrywa na pojemniki	600x400x(H)20	**33,00**



PE polyethylene | stackable | food contact

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
- Pokrywka do nabycia osobno (880968)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	**53,00**
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	**55,00**
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	**62,00**
880968		pokrywa na pojemniki	600x400	**37,00**



PE polyethylene | stackable | food contact

POJEMNIK NA CIASTO NA PIZZĘ

- Wykonany z polietylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
- Pokrywka sprzedawana osobno (700068)
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700013	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	**41,00**
700020	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	**44,00**
700068		pokrywa na pojemniki	600x400x(H)20	**29,00**



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

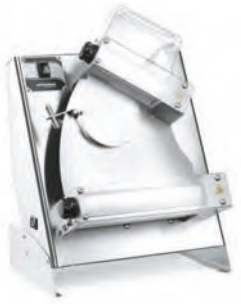
HDPE polyethylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m







model	PRISMAFOOD 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	226599	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	**2699,00**	**3599,00**	**3599,00**

TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Opatentowany model „Touch and go" – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
kod	226605
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	**4699,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

prismafood solutions

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

Zobacz film







Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400	PRISMAFOOD 500
1D010028	226643
2	2
0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
ø260-400 mm	ø260-450 mm
585x435x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
250 W	250 W
230 V	230 V
37 kg	41 kg
4159,00	**4999,00**



TOUCH AND GO
OPATENTOWANY MODEL





PRISMAFOOD „TOUCH AND GO" 400
220368
2
0,22-0,90 kg
ø260-400 mm
585x435x(H)715 mm
250 W
230 V
38 kg
4949,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood solutions

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pączkarni do wyrabiania ciężkich ciast
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kratowana osłona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik osłony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport i łatwe użytkowanie w kuchni
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą



1I053010

Kółka - w tym 2 z hamulcami



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

1I053035

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
1I010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	**3679,00**
1I053010	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	**4319,00**
1I054010	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	**5149,00**
226322	480x820x(H)850	41	35	112	ø450x(H)260	92	400	1100	1,5	**7299,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
1I051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	**5399,00**
1I053035	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	**5649,00**
1I054035	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	**7199,00**

MIESIARKI SPIRALNE O 2 PRĘDKOŚCIACH PRISMAFOOD

prismafood solutions

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- Do użytku profesjonalnego
- Idealne dla pizzerii, piekarni, cukierni, pierogarni, pracowni tortów artystycznych do wyrabiania różnego rodzaju ciasta
- Masywna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało
- Dzieża, osłona bezpieczeństwa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kratowana osłona ułatwiająca dodawanie składników podczas pracy
- Mikrowyłącznik osłony bezpieczeństwa zatrzymujący pracę urządzenia przy jej otwarciu
- Napęd łańcuchowy zapewniający wydajną pracę
- 2-biegowe pokrętło zmiany prędkości mieszania – drugi bieg umożliwia uzyskanie większej hydracji oraz jeszcze lepszego wyrobienia ciasta
- Gwarancja cichej pracy dzięki przekładni olejowej
- Doskonała jednorodność oraz napowietrzenie ciasta dzięki specjalnie zaprojektowanemu mieczowi
- Wbudowany timer dokładnie odmierzający czas pracy
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, zapewniające wygodny transport
- Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy
- Do wyboru 2 warianty urządzenia: ze stałą głowicą i dzieżą lub z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą



222867

Kółka - w tym 2 z hamulcami

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy



222911

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	**5459,00**
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	**6299,00**
222881	480x820x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	**7599,00**
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	**8699,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	**7199,00**
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	**7999,00**
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	**8249,00**

* w zależności od wybranej prędkości

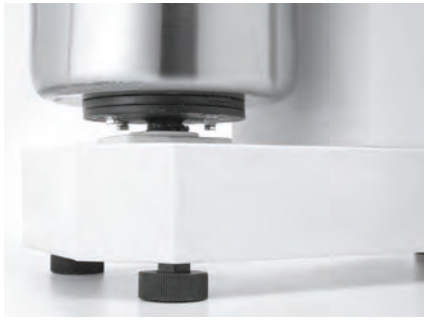


221839

MIESIARKA DO CIASTA Z 1 PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa ze stali wysokiej jakości, lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- 1 prędkość ugniatania ciasta: 22 obroty dzieży i 178 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem
- Oprócz kółek dodatkowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
221839	230	1500	840x420x(H)720	**3389,00**
221846	230	1500	870x450x(H)840	**4408,00**



Nóżki z regulacją

PRASY DO PIZZY

prismafood solutions

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks.110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h

S.S. stainless steel | Cr chrome plated | indoor



1P010015

PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø33 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	**17200,00**

PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø45 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	**20549,00**

PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø50 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	**23900,00**

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM



- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	PLN
505526	ø254x(H)6	**62,00**
505533	ø305x(H)6	**77,00**

505526

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY – 500 SZT.



- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
709900	500	**0,11/54,00**

709900



617700

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	**34,00**



617731

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	**38,00**



617014

RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	**30,00**



617007

RADEŁKO DO PIZZY

- Do użytku w pizzeriach, restauracjach i barach
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	ø100	(L)230	**18,00**



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617250	ø200	(L)1720	**209,00**
617267	ø350	(L)1870	**239,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617328	1530x330	**269,00**
617342	1650x450	**399,00**
617335	1830x330	**279,00**
617359	1950x450	**399,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA, PERFOROWANA

kod	mm	PLN
617366	1530x330	**349,00**
617373	1830x330	**349,00**
617380	1650x450	**459,00**
617397	1950x450	**469,00**



617298 617274 617281



Al aluminium

wash

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

– Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	mm	PLN
617281	ø330x630	**199,00**
617274	ø330x930	**249,00**
617311	ø450x750	**309,00**
617298	ø450x1050	**369,00**



Al aluminium wash

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	**167,00**
617168	perforowana	230x1200	**185,00**

Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGŁA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618103	230x1200	**198,00**

S.S. stainless steel

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617182		230x1200	**210,00**
617199	perforowana	230x1200	**185,00**

Al aluminium wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617137	perforowana	305x1320	**234,00**
617113		305x1320	**185,00**
617120		405x1320	**221,00**
617144	perforowana	405x1320	**290,00**



S.S. stainless steel

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617175	305x1320	**179,00**

Al aluminium

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	**234,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
617441	(L)1570	**159,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Do użytku w pizzeriach i restauracjach
- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
617816	305x1320	**106,00**
618028	355x1320	**93,00**
617861	405x1320	**160,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	**160,00**





Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	300x660	**131,00**
618066	350x710	**139,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618097	300x660	**153,00**
618080	350x710	**164,00**

Al aluminium | wash

ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	**70,00**
618042	355x710	**77,00**
618059	405x760	**93,00**



617724

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	**105,00**



616994

DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
616994	600x400	**284,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaostrzona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu otwór ułatwiająca zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	**105,00**
617236	1130x350	**145,00**

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	PLN
520611	1000x95	**95,00**
520604	700x95	**89,00**
520628	1250x95	**115,00**



617212 617236 520604 520628



523902

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**21,00**



523957

PP polypropylene S.S. stainless steel

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	**35,00**



664018 664001

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**354,00**
664018	700x600x(H)1200	**719,00**



617779 617786 617793 zestaw 617748 525647 525685 525661 617762

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	**344,00**
617786	perforowana	ø220x1700	**395,00**

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	(L)1350	**215,00**

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	(L)1350	**645,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	**344,00**
525654	szczotka zapasowa	170x55	**96,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	**199,00**
525692	szczotka zapasowa	150x55	**76,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	**306,00**
525678	szczotka zapasowa	220x70	**79,00**

WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 3 MIEJSCA

- Wolnostojący
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- W zestawie: drewniane uchwyty i podstawka

kod	mm	PLN
617762	420x240x(H)1600	**1022,00**



617847 617830 617878 617854 617823 617809

Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617830	1700x330	**573,00**
617847	1700x500	**747,00**

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617809	1700x320	**626,00**
617823	1700x500	**800,00**

WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

- Do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
617755	400x220x(H)140	**328,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330	**527,00**
617878	1700x500	**668,00**

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617687	ø330	(L)500	**206,00**
617694	ø400	(L)570	**229,00**



617694

617755

Zobacz film



855546

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	**65,00**



855553

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	**71,00**
855560	(L)160	**84,00**



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	**65,00**



855591

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	**77,00**



855614

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	(L)330	**96,00**



855577

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	(L)370	**128,00**



523919

ŁOPATKA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250	**149,00**



617717

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
617717	(L)250	**153,00**



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	**115,00**



617021

RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617021	ø100x260	**225,00**



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	**225,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

TALERZE DO PIZZY SPECIALE

– Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzą się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia. Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały uzupełnione elementami w modnych kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania. Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych.



774847

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774830	6	ø280	**19,00**
774847	6	ø330	**26,00**



774892

TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774892	6	ø330	**32,00**



774885

TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774885	6	ø330	**26,00**



774861

TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774861	6	ø330	**26,00**



774854

TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774854	6	ø330	**26,00**



774878

TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774878	6	ø330	**26,00**



769928

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769928	6	ø265	**32,00**



777855

TALERZ DO PIZZY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	**30,00**



769935

TALERZ DO PASTY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	**49,00**



769911

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769911	6	ø330	**32,00**



769904

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769904	6	ø265	**32,00**



P1139

TALERZ FRIEND'S TIME DO PIZZY CZARNY

kod	kolor	mm	PLN
P1139	czarny	ø321x(H)24	**16,50**





617069

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	**17,00**
617076	ø220x(H)25	**20,00**
617083	ø240x(H)25	**22,00**
617090	ø260x(H)25	**24,00**
617106	ø280x(H)25	**27,00**
617205	ø300x(H)25	**29,00**
617304	ø320x(H)25	**30,00**
617403	ø360x(H)25	**31,00**
617410	ø400x(H)25	**36,00**
617427	ø450x(H)38	**40,00**
617434	ø500x(H)38	**56,00**
617489	ø600x(H)25	**81,00**





617922

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	**23,00**
617892	ø220x(H)25	**28,00**
617908	ø240x(H)25	**29,00**
617915	ø260x(H)25	**30,00**
617922	ø280x(H)25	**32,00**
617939	ø300x(H)25	**32,00**
617946	ø320x(H)25	**35,00**
617953	ø360x(H)25	**48,00**
617960	ø400x(H)25	**59,00**
617977	ø450x(H)38	**77,00**
617984	ø500x(H)38	**82,00**
617991	ø600x(H)25	**129,00**



NEW



616918

BLACHA PERFOROWANA DO PIZZY

- Do użytku w profesjonalnych kuchniach restauracyjnych, stołówkach i hotelach serwujących pizzę
- Wykonana ze stali węglowej pokrytej tlenkiem żelaza - doskonała ochrona przed korozją
- Równomierny wypiek dzięki specjalnej perforacji blachy
- Średnica otworów: 3 mm
- Odporność termiczna: 420°C
- Bezpieczna w kontakcie z żywnością
- Odpowiednia do stosowania w piekarniku
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce ani do użytku w kuchence mikrofalowej

kod	mm	PLN
616901	ø260x(H)25	**27,00**
616918	ø280x(H)25	**30,00**
616925	ø300x(H)25	**33,00**
616932	ø340x(H)25	**35,00**
616949	ø400x(H)25	**46,00**

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	øx(H)25	**86,00**



808276

SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	**10,00**
617519	ø250	**11,00**
617526	ø280	**12,00**
617533	ø300	**14,00**
617540	ø330	**15,00**
617557	ø360	**17,00**
617564	ø400	**20,00**
617465	ø430	**21,00**
617571	ø450	**22,00**
617588	ø508	**29,00**
617595	ø600	**50,00**



617533



505540

Wzmocnione modele ø500 i ø600 mm

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	**47,00**
505557	ø350	**54,00**
505564	ø400	**57,00**
505571	ø450	**64,00**
505588	ø500	**94,00**



810361

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	**239,00**



709887



709870

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 35X35 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 35x35 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709887	360x360x(H)200	**73,00**

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 45x45 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	460x460x(H)210	**98,00**



709764

TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:
  - wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy w utrzymaniu czystości
  - warstwa pianki PE w środku ścianek
  - folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa w utrzymaniu czystości
- Klapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści odpowiednio 6 (709764), 8 (709771), 12 (709788) i 12 (709795) pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	pojemność	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	PLN
709764	6 lunchbox	480x300x(H)270	440x280x(H)260	**246,00**
709771	8 lunchbox	540x460x(H)200	505x430x(H)175	**306,00**
709795	12 lunchbox	550x460x(H)360	515x445x(H)340	**369,00**
709788	16 lunchbox	700x290x(H)350	670x270x(H)340	**333,00**

TORBA TERMOIZOLACYJNA DOSTAWCZA, SKŁADANA, UNIWERSALNA

CAMBRO



Mieści pojemniki GN 1/1



GBD101011110 GBD121515110 GBD211417110

- Torba termoizolacyjna Cambro – idealna do transportu potraw do klienta
- Niezbędne wyposażenie każdego punktu gastronomicznego i cateringowego
- Nylonowa powłoka zapewnia skuteczne odprowadzanie wilgoci
- Niezawodna warstwa izolacyjna utrzymuje wysoką lub niską temperaturę potraw
- Wygodne otwieranie torby
- 2 uchwyty o dużej wytrzymałości gwarantują stabilność potraw w trakcie dostawy do klienta
- Pojemna, przezroczysta kieszeń na rachunki
- Łatwe w utrzymaniu czystości winylowe wnętrze
- Kompaktowa składalna forma ułatwia przechowywanie
- Dostępne pojemności: 17 l, 42 l, 78 l
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBD211417110	535x355x(H)430	**480,00**
GBD101011110	255x255x(H)280	**264,00**
GBD121515110	305x380x(H)380	**379,00**



Zobacz film



709849

TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przenoszenie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	mm	PLN
709849	450x290x(H)300	**122,00**



Zobacz film



709818

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod	pojemność	wymiary (mm)	PLN
709825	4 kartony	360x360x(H)200	**120,00**
709818	4 kartony	460x460x(H)210	**144,00**
709863	2 kartony	650x650x(H)150	**263,00**

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZE

CAMBRO





GBP216110 GBP318110

- Torba termoizolacyjna zapewnia bezpieczny transport pizzy podczas dostawy do klienta
- Idealna dla pizzerii i punktów gastronomicznych z pizzą w menu
- Wykonana z materiału najwyższej jakości: dwufunkcyjnego grubego poliestru (600 den)
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje właściwą temperaturę przewożonych potraw
- Właściwa wentylacja wnętrza zapewnia dopływ powietrza
- Łatwa w utrzymaniu czystości – możliwość mycia w zmywarkach
- 2 wytrzymałe i lekkie uchwyty zapewniają stabilne transportowanie potraw
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Kolor: czarny

kod	pojemność	mm	PLN
GBP216110	2 pizze ø406 mm lub 3 pizze ø355 mm	420x460x(H)165	**180,00**
GBP318110	3 pizze ø457 mm lub 4 pizze ø406 mm	445x510x(H)190	**225,00**
GBP518110	5 pizz ø457 mm lub 6 pizz ø406 mm	495x495x(H)320	**311,00**
GBP220110	2 pizze ø510 mm lub 3 pizze ø457 mm	430x550x(H)165	**288,00**

HENDI Al aluminium PE polyethylene PP polypropylene

WODOODPORNA POWŁOKA
Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru.
DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU



NIESAMOWICIE POJEMNE WNĘTRZE
Pojemność torby wynosi 72 litry.
Pozwala to na dostarczenie nawet:
10 pizza boxów* lub 8 sałatek*
+ 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ =
= NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.

REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA
Półka dzieląca komorę na dwie części. Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki. Osobno ustaw gorące dania.
NA DOLE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY
Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny.
STAWIAJ SWOBODNIE
DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO
Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
- Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
- Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprzęży
- Nieprzemakalna kieszeń na rachunek

Funkcjonalność komfort „Swobodne ręce"

TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM
Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNIKA THERMO INSTANT
POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO
DAŃ PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ
Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyścielane pasy na ramiona
- Wyścielana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyścielane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Pojemność: do 10 pizza boxów
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	**412,00**

PLECAK TERMOIZOLACYJNY SKŁADANY, Z RUCHOMĄ PRZEGRODĄ

CAMBRO



- Plecak termoizolacyjny idealny dla restauracji, punktów gastronomicznych i fast foodów
- Niezastąpiony w pracy kurierów dostarczających gotowe dania na rowerach, skuterach czy motocyklach
- Specjalna termiczna przegroda wewnątrz komory plecaka umożliwia jednoczesne przewożenie ciepłych i zimnych potraw
- Otwieranie z góry i od przodu ułatwia umieszczanie gotowych dań w plecaku oraz ich wyjmowanie
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje odpowiednią temperaturę dostarczanych posiłków
- Wytrzymałe i wygodne szelki plecaka gwarantują komfort przewożenia i stabilizację zawartości plecaka w czasie transportu
- Zdejmowana, poręczna kieszeń na telefon komórkowy przypięta do szelki
- Dodatkowe boczne uchwyty umożliwiają noszenie produktu w ręce
- Kieszenie na przyprawy, sztućce oraz inne małe przedmioty
- Zamknięcie plecaka na klamry i rzepy
- Dodatkowa klamra na klatce piersiowej pozwala utrzymać plecak w pozycji pionowej
- Odblaskowa taśma zwiększa widoczność i bezpieczeństwo dostawcy podczas jazdy rowerem, skuterem czy motocyklem
- Kompaktowa i składana forma plecaka umożliwia wygodne przechowywanie
- Winylowe wnętrze produktu łatwe w utrzymaniu czystości
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBBP111417110	355x280x(H)430	**664,00**
GBBP151417110	355x380x(H)430	**698,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070







kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	**7149,00**	**8299,00**	**9599,00**

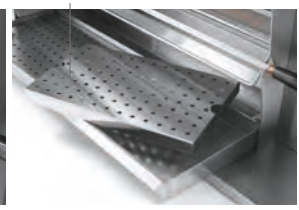
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



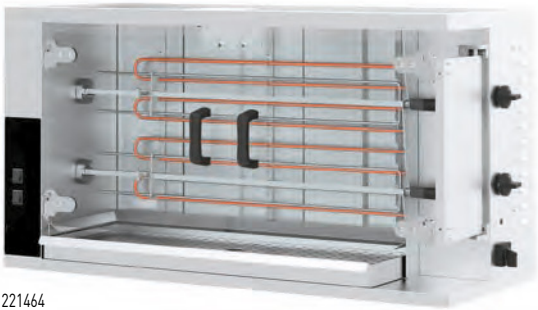
Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



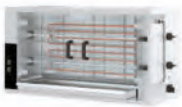
ROŻEN ELEKTRYCZNY DO KURCZAKÓW

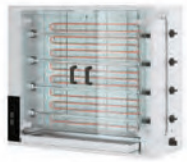
NEW

- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi wykonane ze szkła hartowanego.
- Uchwyty na drzwiach i rączki rożnów wykonane z żywicy syntetycznej odpornej na ciepło.
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów.
- Oświetlenie komory.
- Moc każdej grzałki regulowana oddzielnie.
- Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki.
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm; długość użytkowa rożna: 740 mm.
- Przekrój rożna: 12×12 mm.
- W zestawie akcesoria: ruszty, śruby motylkowe, przekładki, klucz do rusztów.



221464







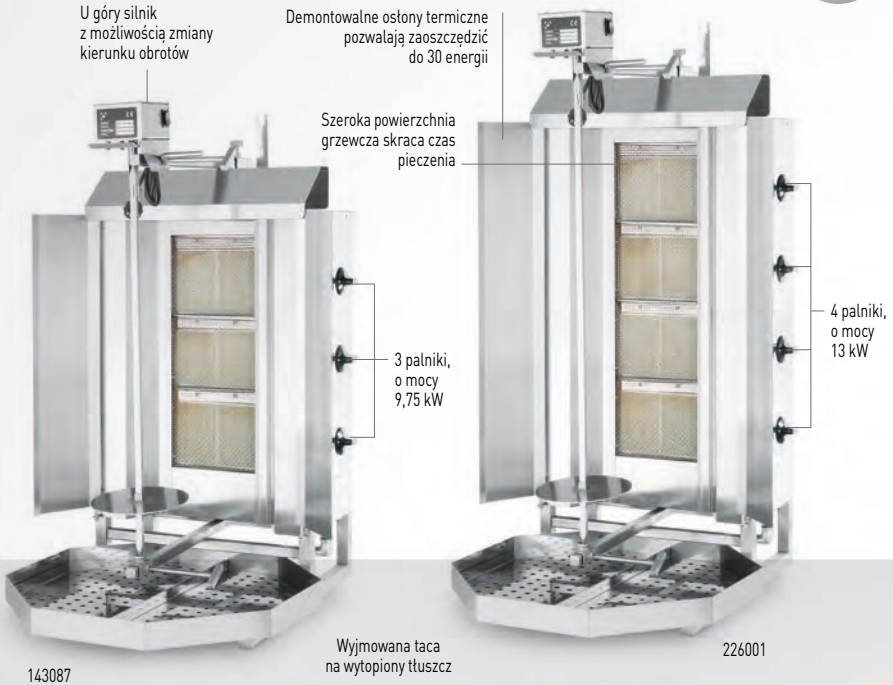
kod	221464	221471	221488
pojemność	8-10 kurczaków	16-20 kurczaków	24-30 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	4	6
wymiary	1150x550x(H)610 mm	1150x550x(H)980 mm	1150x550x(H)1520 mm
moc	6 kW	12 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
PLN	**5999,00**	**8999,00**	**10999,00**

KEBAB

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu

S.S. stainless steel

MADE IN TURKEY



143087

226001

KEBAB GAZOWY

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9.75	470x550x(H)960	**3199,00**

KEBAB GAZOWY

- 4 palniki o łącznej mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	**3659,00**



226018

KEBAB ELEKTRYCZNY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-Max
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary rożna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**4999,00**



NÓŻ DO KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	PLN
840856	2	550	**125,00**
840849	2	500	**117,00**
841402	3	550	**137,00**
841396	3	500	**142,00**
841389	3	450	**130,00**



263624

GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Duża powierzchnia do grillowania umożliwiająca przygotowanie oryginalnych włoskich panini z charakterystycznymi rumianymi paskami
- 2 żeliwne ryflowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw
- Elementy grzewcze o dużej mocy
- Temperatura ustawiana płynnie, za pomocą termostatu, w zakresie: od 0˚C do 300˚C

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	**1299,00**



BAROCCO

– PORCELANA HENDI WE WŁOSKIM STYLU

ZOBACZ NA STRONIE 387

Al aluminium S.S. stainless steel



267264

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABU

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dł. 2,7 m
- Gładkie ostrze ø 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze ø 80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	**1239,00**



267226

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza: ø80 i 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność: ok. 50 kg/dzień
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267226	230	90	215x115x(H)106	**2199,00**

18/0 stainless steel



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	194x113x(H)173	**645,00**



267257

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) informującymi o stanie baterii
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	199x114x(H)184	**1109,00**





224830

Al aluminium S.S. stainless steel

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	382x440x(H)340	**142,00**

S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	258x218x(H)232	**724,00**

Zobacz film



224847

HENDI



226407

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	**359,00**



226414

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	**759,00**



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadowczego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ø160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka: ø110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga: 8 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	**1629,00**

Zobacz film



226827

S.S. stainless steel



201619

URZĄDZENIE DO PRODUKCJI MAKARONU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Do wyrabiania i wyciskania makaronu w różnej formie ze świeżego ciasta
- Obudowa, dzieża, mieszadło i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny panel sterowania - przełączanie pracy z funkcji zagniatania ciasta na funkcję wyciskania gotowych form makaronu
- Kratowana pokrywa umożliwiająca bezpieczne dodawanie składników także podczas pracy urządzenia
- Mikrowyłącznik automatycznie zatrzymujący pracę maszyny przy podniesieniu pokrywy
- Wyjmowana dzieża oraz elementy mieszające nadają się do mycia w zmywarce
- Wydajność: 8 kg/h
- Maks. wsad ciasta na cykl: 2 kg
- Waga: 26,5 kg
- Końcówki do wyciskania makaronu o średnicy ø57 mm do zamówienia osobno
- Możliwość dokupienia noża elektrycznego do odcinania makaronu

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)540	**7289,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - BIGOLI

- Grube nitki
- 22 otwory ø3 mm

kod	PLN
229347	**309,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - PAPPARDELLE

- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

kod	PLN
229385	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 15 otworów 8x1 mm

kod	PLN
229354	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SFOGLIA

- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

kod	PLN
229392	**319,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - FUSILLI

- Świderki
- 5 otworów ø9 mm

kod	PLN
229361	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CAPELLI D'ANGELO

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory ø1 mm

kod	PLN
229408	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - CASARECCE

- Domowy
- 5 otworów 9x5 mm

kod	PLN
229378	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - GNOCCHI

- Grube pełne rurki.
- 1 otwór ø12 mm.

kod	PLN
229415	**304,00**



KOŃCÓWKA DO MAKARONU - SPAGHETTI

- 22 otwory, Ø 2 mm

kod	PLN
229484	**304,00**



975534

FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	**99,00**



975541

FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	**99,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, 10 L + 2 KOSZE + POKRYWA (ZESTAW)

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów, a także do gotowania w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętło zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętła wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużytą wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odcedzenia zawartości
- W zestawie 2 kosze 100x292x(H)158 mm i pokrywa
- Górna część obudowy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	**5099,00**



238899

W zestawie kosz i pokrywka

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**409,00**



943465

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Zobacz film

232118
232132



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**259,00**

232125
232149



	B	C	B	C
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x805x(H)2065 mm	730x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	**5499,00**	**6349,00**	**8299,00**	**9299,00**

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108
233115



R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

233122
233139



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**259,00**

	C	D	C	D
typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
PLN	**5199,00**	**6499,00**	**7299,00**	**8299,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Komora ze stali nierdzewnej



Ergonomiczny uchwyt



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

Arktic

S.S. stainless steel

cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

R600a R290



233146



233153

	233146	233153
typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii	8,22 kWh	9,32 kWh
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	**9699,00**	**11299,00**

ZESTAW 4 NÓŻEK

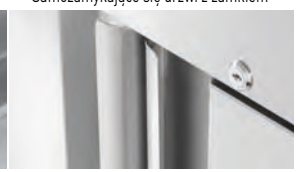
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**259,00**

Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232040
232064



233764



232071

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	**1999,00**



232057
232699

typ	A chłodniczy 2-drzwiowy	B chłodniczy z 4 szufladami	C mroźniczy 2-drzwiowy	A chłodniczy 3-drzwiowy	C mroźniczy 3-drzwiowa
kod	232040	233764	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
klasa energetyczna	A	B	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
PLN	**5699,00**	**8799,00**	**6749,00**	**6399,00**	**7749,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Zobacz film

232729
232514



232736
232521



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**259,00**

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736	232521
pojemność	580 l	580 l	1300 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temp.	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	D	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh	10,6 kWh
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V	900 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg	190 kg
PLN	**4799,00**	**5359,00**	**6999,00**	**8449,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej





233344
233351

233382
233399

	B	C	B	C
typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temp.	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
moc/napięcie	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
PLN	**4899,00**	**5799,00**	**5779,00**	**6999,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płyta wiórowa dla wzmocnienie jego konstrukcji
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236154



236130



236147

typ	chłodniczy z 4 szufladami	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)850 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)850 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,39 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
PLN	**6599,00**	**2899,00**	**4690,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



SZAFA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA, PRZESZKLONA, 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 403 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Oświetlenie LED w drzwiach komory
- Samozamykające się prawe drzwi wyposażone w zamek (brak możliwości zamiany kierunku otwierania)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Piąta półka bez prowadnic jako półka do położenia na dnie komory
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C i wilgotności względnej 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,9 kWh
- Waga: 133 kg

kod	V	W	mm	PLN
233160	230	280	685x800x(H)2135	**5430,00**



233160

S.S. stainless steel — cooling

Arktic

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

Zobacz film

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5



233429



233436

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233429	233436
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5	5
półki	2+2 x 330x545 mm*	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii	2,62 kWh	3,15 kWh
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	100 kg	125 kg
PLN	**4999,00**	**6599,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236208



236215

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kWh	4,2 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
PLN	**3090,00**	**5050,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Granitowy blat



 * Dostarczany bez pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

Arktic S.S. stainless steel cooling

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Nadstawy chłodnicze na stronie **418**



232996

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm (dostarczana bez pojemników)
- Wymiary komory: 1480x670x(H)570 mm
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 300 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9xGN 1/3, (H) 150 mm – 232996
- Klasa energetyczna: A (A+++-G).

A A G



232842

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	**8699,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 254 l
- Wymiary komory: 1295x595x(H)475 mm
- W zestawie 3 półki 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6xGN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
- Samozamykające się drzwi
- Klasa efektywności energetycznej (stół): A
- Klasa klimatyczna: stół 4, nadstawa chłodnicza 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (70 g + 40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 193+41 kg

A A G



232033

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	**8099,00**

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



236161

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236178



236246

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temp.	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,1 kWh	3,52 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
PLN	**2899,00**	**4939,00**	**2890,00**







 * Dostarczany bez pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236185



236192



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236222



236239

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1270 mm	1365x700x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	–	–
nadstawa			5x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii	3,52 kWh	4,10 kWh	3,39 kWh	4,00 kWh
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
PLN	**3999,00**	**6199,00**	**3699,00**	**5569,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

* Dostarczany bez pojemników GN

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kWh
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa



232965 **4x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232972 **6x GN 1/3**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	**1899,00**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	**2199,00**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	**2929,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	**2299,00**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	**2199,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	**2499,00**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	**2699,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)290	**2099,00**
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)290	**2499,00**
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)290	**2599,00**
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x395x(H)290	**2999,00**
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)290	**2799,00**



233948

Arktic

Zobacz film

S.S. stainless steel

Przedni podświetlony panel na grafikę



233757

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN 1/3 ARKTIC

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5xGN 1/3, (H) maks. 40 mm
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	**2799,00**

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY





Pasują kuwety: 807019, 802038, 802045, patrz strona **146**



E

233689

Zobacz film

S.S. stainless steel

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L, ARKTIC

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks. wysokość 150 mm)
- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	**3599,00**



Zobacz film



C

233672

S.S. stainless steel

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, ARKTIC

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 (maks. wysokość 150 mm)
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	**3699,00**



R290

Zobacz film

233207

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- W zestawie: półki 1 x 630x230 mm + 1 x 630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233207	110	230	220	700x557x(H)670	**3090,00**

Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



WITRYNY CHŁODNICZE

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

Zobacz film



233702 B A↑G



233719 B A↑G

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B (A-G).

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a



kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	**2799,00**
233719	160	230	160	850x568x(H)686	**2999,00**

ZAMRAŻARKA DO LODÓW 90 L

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy zapobiegający zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: D (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4
- Regulowane nóżki

CZYNNIK CHŁODNICZY R290



D A↑G

233412

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	**2799,00**

WITRYNY CHŁODNICZE

- Rama witryny wykonana z tworzywa sztucznego ABS+PCV z podwójnymi szybami.
- Obudowa agregatu wykonana z ABS.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów
- Oświetlenie LED w suficie
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 4

Zobacz film



233610



233627



233634

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

- Z 2 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	**1799,00**
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	**1799,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- Z 3 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	**1849,00**
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891	**1849,00**



Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej



Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe



Cyfrowy wyświetlacz



Regulowane nóżki



Oświetlenie wewnętrzne w suficie



Oświetlenie LED



233641



233658



233665

WITRYNA CHŁODNICZA, 78 L

- Z 3 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233641	biały	230	170	452x406x(H)966	**1899,00**
233658	czarny	230	170	452x406x(H)966	**1899,00**

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L

- Z 4 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233665	biały	230	210	452x406x(H)1116	**2049,00**
233269	czarny	230	210	452x406x(H)1116	**2049,00**

WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5 półek, wymiary 428x386x(H)18 mm.
- Wyposażony w 4 koła, 2 z hamulcami.
- Etykieta energetyczna: C (A-G).
- Zakres temperatur: od 2 do 8°C.
- Czynnik chłodniczy: R290.

kod	-	V	W	mm	PLN
233696	biały	230	290	556x526x(H)1913	**4199,00**
233290	czarny	230	290	556x526x(H)1913	**3999,00**



4 koła, w tym 2 z hamulcami
(modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane
gięte drzwi skrzydłowe



233696

Zobacz film



233825



233832

Zobacz film



233276

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	**3949,00**

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	**11239,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki z rantem zabezpieczającym
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	litry	V	W	mm	PLN
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	**10499,00**
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	**13089,00**

Zobacz film



233306



233337

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4

kod	litry	V	W	mm	PLN
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	**9699,00**
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	**7000,00**
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	**7750,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Klasa klimatyczna: 4

kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	**6580,00**
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	**8999,00**
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	**8850,00**
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	**11999,00**



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe

LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

Al aluminium | Cr chrome plated



D

	1-drzwiowa
kod	233900
pojemność	93 L
wymiary	500x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	D
moc/napięcie	130 W/230 V
PLN	**1899,00**



D

	1-drzwiowa
kod	226568
pojemność	126 L
wymiary	600x500x(H)900 mm
półki	3 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	D
moc/napięcie	135 W/230 V
PLN	**2299,00**



D

	2-drzwiowa
kod	235829
pojemność	180 L
wymiary	900x500x(H)900 mm
półki	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	D
moc/napięcie	160 W/230 V
PLN	**2999,00**



E

	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233917
pojemność	197 L
wymiary	900x500x(H)900 mm
półki	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	E
moc/napięcie	220 W/230 V
PLN	**2799,00**

R600a – CZYNNIK CHŁODNICZY – CZYNNIK CHŁODNICZY



E

	Potrójne drzwi przesuwne
kod	235836
pojemność	303 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm
półki	6 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	E
moc/napięcie	215 W/230 V
PLN	**5399,00**



E

	1-drzwiowa
kod	233924
pojemność	287 L
wymiary	600x515x(H)1820 mm
półki	5 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	E
moc/napięcie	240 W/230 V
PLN	**5169,00**



E

	2-drzwiowa
kod	233931
pojemność	448 L
wymiary	900x515x(H)1820 mm
półki	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energetyczna	E
moc/napięcie	300 W/230 V
PLN	**4899,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic

Al aluminium | PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



E A G

233788



F A G

233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498×442×(H)26 mm	442×498×(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energetyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	**3409,00**	**5179,00**

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze

Regulowane półki



4 kółka, w tym 2 z hamulcami





LODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynnik chłodniczy: R600a

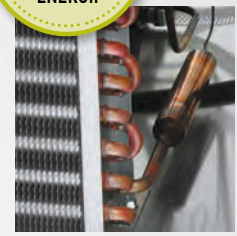


kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L maks. 46 butelek wina	232 L maks. 72 butelki wina	387 L maks. 135 butelek wina	447 L maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	**3689,00**	**5701,00**	**7618,00**	**7016,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej



Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4239,00**	**5219,00**	**6389,00**	**8079,00**	**14299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywani (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk



236017
236079



236031
236093



236055

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**2519,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**4199,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**5149,00**

SZAFA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**3099,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**4799,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**5299,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca powierzchnię przechowywani (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk





236000
236062



236024
236086



236048

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO, ARKTIC

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**2099,00**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**3899,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**4599,00**

SZAFA MROŹNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, ARKTIC

- Zakres temperatury: -23/-18°C

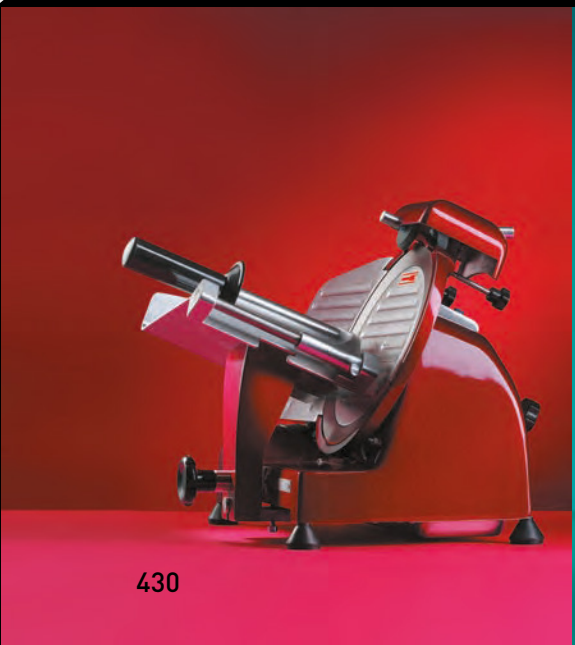
kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**2499,00**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**4199,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**5199,00**





HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs





SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE CUKIERNICZE STANDARD 600X400

S.S. stainless steel | indoor

NEW



237809



237816

SZAFA CHŁODNICZA JEDNODRZWIOWA CUKIERNICZA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600×400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem z regulacją prędkości.
- Zakres temperatur: od –2°C do 8°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237809	-2/8°C	230	380	710x800x(H)2100	**8599,00**

SZAFA MROŹNICZA JEDNODRZWIOWA CUKIERNICZA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- 10 prowadnic ze stali nierdzewnej na półki/tace cukiernicze o wymiarach 600×400 mm.
- 30 poziomów na umieszczenie prowadnic.
- Poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm.
- Samozamykające się drzwi z mikrowyłącznikiem.
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Wyposażona w cyfrowy termostat z wyświetlaczem.
- Chłodzenie statyczne.
- Zakres temperatur: od –18°C do –22°C.
- Maks. obciążenie prowadnic: 15 kg każda para.
- Czynnik chłodniczy: R455a.

kod	zakres	V	W	mm	PLN
237816	-22/-18°C	230	557	710x800x(H)2100	**10699,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R455
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej



232163



232170



232194

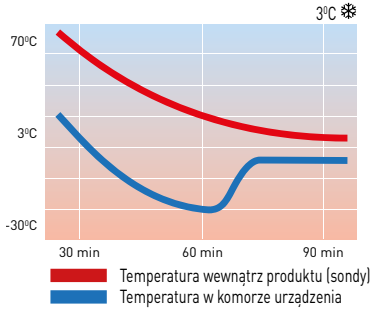
Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



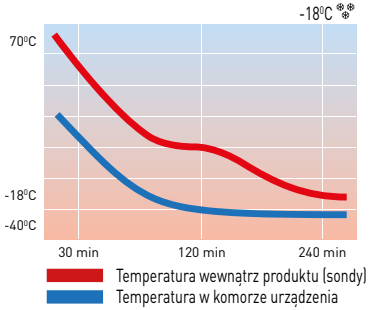
232187

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232163	3× GN 1/1 lub 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50	**10549,00**
232170	5× GN 1/1 lub 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71	**12249,00**
232194	7× GN 1/1 lub 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**18199,00**
232187	10× GN 1/1 lub 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**19549,00**
232491	15× GN 1/1 lub 15× 600×400	70	45	35	400	1820	610×410×(H)1120	750×740×(H)1850	120	**41999,00**
232507	20× GN 1/1 lub 20× 600×400	65	50	40	400	2040	610×410×(H)1360	750×740×(H)2080	150	**48299,00**

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.
Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C
Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura wewnątrz produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych
oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.











SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA STANDARDOWA I DO LODÓW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM, SIN OF COLD

S.S. stainless steel | indoor

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm; model MX3.10C tylko prowadnice standardowe GN
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie; model MX3.10C bez tacki
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny kondensator
- Łatwy dostęp do parownika i kondensatora w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie
- Dostępne ustawienia cykli:
  - cykl wstępnego schładzania
  - cykl schładzania/ zamrażania na zadaną temperaturę z sondą rdzeniową + faza podtrzymywania
  - cykl schładzania/ zamrażania w zadanym czasie bez sondy + faza podtrzymywania
  - możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- Funkcje specjalne:
  - automatyczna kontrola sondy
  - wyświetlana temperatura mierzona przez sondę
  - wyświetlany czas jaki upłynął od początku cyklu, ustawiony przez użytkownika
  - cykl odkażania surowych ryb
  - funkcja ręcznego odszraniania
  - alarm HACCP
- Standardowa sonda rdzeniowa w zestawie



SIN OF COLD


MX3.10C


MXT5.15


MXT7.20


MXT10.35


MXT14.40

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MX3.10C	3x GN 1/1 lub GN 2/3	60	10	5	230	1160	335x590x(H)235	655x715x(H)530	55	**12289,00**
SXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	**10599,00**
MXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	**18899,00**
MXT7.20	7x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	105	**22259,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**28409,00**
MXT14.40	14x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)955	798x823x(H)1900	190	**33599,00**


MXT5.30


MXT7.30


MXT10.35

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE DO LODÓW SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MXT5.30	5x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x430x(H)340	798x700x(H)865	105	**21529,00**
MXT7.30	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	125	**23629,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**28409,00**

SZYBKOSCHŁADZARKA WIELOFUNKCYJNA

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny skraplacz
- Łatwy dostęp do parownika i skraplacza w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury – możliwość regulacji prędkości wentylatora
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ze zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB
- Cykle automatyczne oraz książka z przepisami z możliwością programowania wstępnego
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu + funkcja automatycznego podtrzymywania temperatury
- Funkcja konserwacji na zimno
- Zakładka „Ulubione" – szybki dostęp do najczęściej wykorzystywanych ustawień
- Specjalny cykl do odkażania surowych ryb
- Funkcja mrożenia w cyklu „non-stop" do zamrażania lodów
- Funkcja kontrolowanego rozmrażania od -20°C do +3°C
- Funkcje dodatkowe:
  - kontrolowane zakwaszanie zaczynu z możliwością konfiguracji faz
  - funkcja wolnego gotowania w temperaturze +65°C z kontrolą wilgotności i wentylacji
  - funkcja konserwacji na gorąco
  - cykl mieszany – sekwencyjne ustawienie różnych cykli
- Sonda rdzeniowa dostępna do zakupienia poza katalogiem

SIN OF COLD



FT5.20 TOP PLUS



FT7.30 TOP PLUS



FT10.40 TOP PLUS

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
FT5.20 TOP PLUS	5x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x430x(H)340	798x707x(H)865	105	**28039,00**
FT7.30 TOP PLUS	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	130	**32079,00**
FT10.40 TOP PLUS	10x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)725	798x823x(H)1520	170	**41739,00**



237731

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3 X GN 2/3

- Do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw, zmrażania ciast, deserów, ryb i lodów
- Obudowa zewnętrzna i wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa ze stali galwanizowanej
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
- 3 prowadnice ze stali nierdzewnej odpowiednie do GN 2/3
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem
- Drzwi samodomykające z zawiasami po lewej stronie i uszczelką magnetyczną
- Frontowy panel z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem
- Łatwy dostęp do kondensatora w celu czyszczenia i konserwacji
- Manualne rozmrażanie przy otwartych drzwiach
- Wyjmowana taca ociekowa
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Wydajność schładzania przy 9 kg: (+65°C/+3°C) w maks. 90 min
- Wydajność zamrażania przy 7 kg: (+65°C/-18°C) w 240 min
- Czynnik chłodzący: R455
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Regulowane nóżki (do 20 mm)
- W zestawie 2 sondy: sonda komory i sonda rdzeniowa

kod	V	W	mm	PLN
237731	230	550	660x640x(H)420	**8999,00**







TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808504	400x300x(H)20	**44,00**
808467	300x200x(H)20	**42,00**
808511	600x400x(H)20	**50,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**60,00**
808566	400x300x(H)20	**66,00**
808573	600x400x(H)20	**96,00**

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO



808542



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	**37,00**
568200	350x250x(H)40	**69,00**
568309	420x280x(H)60	**98,00**



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	**89,00**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA CZARNA

kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	**61,00**
808535	400x300x(H)20	**77,00**
808542	600x400x(H)20	**101,00**



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	**46,00**
568507	300x190x(H)80	**65,00**



569108

TACA EKSPOZYCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	**40,00**
569016	300x150x(H)17	**38,00**
569108	300x190x(H)17	**38,00**
569207	350x240x(H)17	**57,00**

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

TACA EKSPOZYCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**45,00**



407400

TACA EKSPOZYCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	**76,00**



408308

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	**58,00**



508206

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	**68,00**
508206	310x240x(H)48	**79,00**

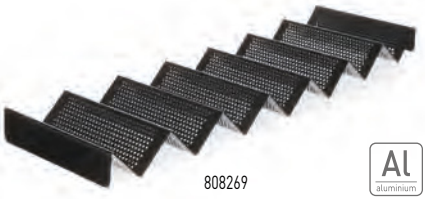


429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	**77,00**



808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	**112,00**



429457

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**38,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**47,00**



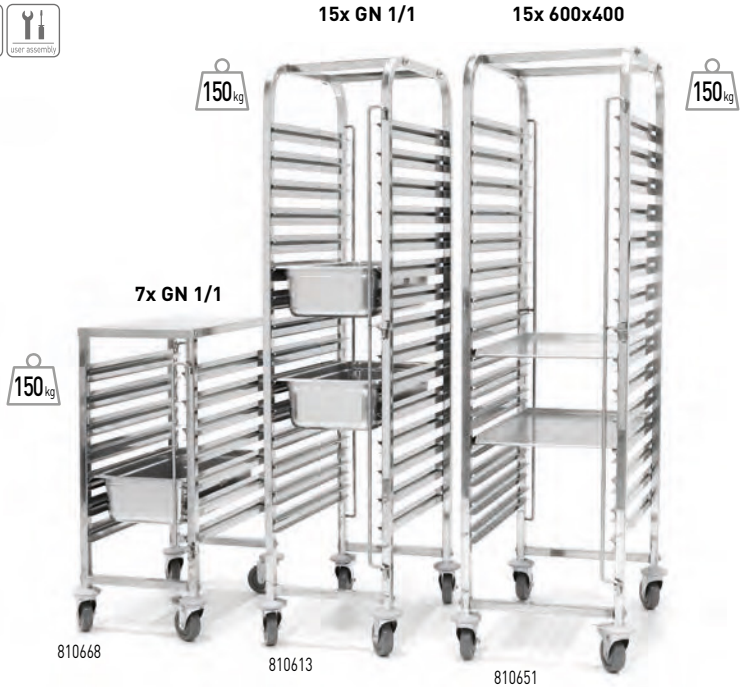
801888

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

S.S. stainless steel | user assembly









WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7XGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Blat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810668	445x615x(H)945	**895,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15× GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810613	440x610x(H)1710	**833,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810651	515x680x(H)1710	**870,00**

15x GN 1/1

15x 600x400



813270

813287

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	**789,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	**1011,00**

150 kg

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810576	740x550x(H)1730	**1638,00**

S.S. stainless steel | user assembly

150 kg

15x GN 1/1



810606



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 150 kg

kod	mm	PLN
810606	445x610x(H)1710	**906,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 150 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	**1029,00**



810569

S.S. stainless steel | user assembly



810002 810101 811320

WÓZEK 2-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	905x585x(H)945	**487,00**

WÓZEK 3-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 295 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	905x585x(H)945	**579,00**

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 270 mm

kod	mm	PLN
811320	910x590x(H)950	**917,00**



816691

WÓZEK KELNERSKI DWUPÓŁKOWY - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniem H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700x500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650x450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 600 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	**991,00**



810224

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SPAWANY

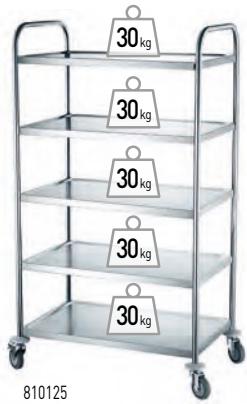
- Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość
- 3 półki
- Odległość między półkami: 312 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	**1094,00**



810118





810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 37 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	905x585x(H)1245	**881,00**

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	905x585x(H)1545	**1064,00**

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach, kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu czystości
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg
- Maks. równomierne obciążenie półki: 33 kg



813263

S.S. stainless steel | user assembly

WÓZEK KELNERSKI KITCHEN LINE 2-PÓŁKOWY

- 2 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 560 mm dla optymalnego załadunku wózka

kod	mm	PLN
813263	860x540x(H)940	**505,00**



813256

S.S. stainless steel | user assembly

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- 3 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 270 mm dla optymalnego załadunku wózka

kod	mm	PLN
813256	860x540x(H)940	**592,00**



877937

PE polyethylene | Al aluminium | user assembly

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki z polipropylenu, rama z aluminium
- Światło między półkami: 270/290 mm
- Dopuszczalne obciążenie: 103 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	mm	PLN
877937	1028x510x(H)960	**509,00**



810200

PP polypropylene | user assembly

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Odległość między półkami: 340 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	**568,00**

WÓZEK Z POLIPROPYLENU

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

- Przeznaczony do użytku w lokalach gastronomicznych (np. restauracje, bary) i podczas cateringu
- 4 skrętne kółka o średnicy 100 mm, w tym 2 z hamulcami
- Maksymalne obciążenie na jedną półkę: 60 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Maks. obciążenie wózka: 200 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Kolor: czarny
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Możliwość dostosowania wózka do indywidualnych potrzeb dzięki akcesoriom:
  - pojemnik pomocniczy na sztućce (815632)
  - kosz na śmieci, poj. 26 l (815649)
- Akcesoria do nabycia oddzielnie

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815625	960x520x(H)970	**502,00**



815625



815656

WÓZEK 4-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815656	800x520x(H)1200	**591,00**



815663

WÓZEK 5-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815663	800x520x(H)1540	**706,00**



815670

WÓZEK 6-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815670	800x520x(H)1880	**784,00**

POJEMNIK POMOCNICZY NA SZTUĆCE

- Umożliwia wygodny przewóz czystych lub brudnych sztućców, ułatwiając sprawną obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Przeznaczony do stosowania z wózkami Hendi (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	mm	PLN
815632	335x240x(H)180	**65,00**



PP polypropylene

POJEMNIK NA ODPADKI, POJ. 26 L

- Wspomaga obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu, umożliwiając dyskretny i higieniczny transport odpadów pokonsumpcyjnych
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Pojemność: ok. 26 l
- Przeznaczony do stosowania z wózkami Hendi (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	litry	mm	PLN
815649	26	330x240x(H)530	**79,00**



815632 815649

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	**27,00**



PE polyethylene

877968

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	**48,00**



PP polypropylene

552001

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**39,00**



PE polyethylene

871102



871300

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**16,00**



871324

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**18,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie – gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**3148,00**

PE polyethylene



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie kółka z hamulcem

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze ø225-330 mm



6 kolumn talerze ø140-225 mm



4 kolumny – talerze ø115 mm 2 kolumny – talerze ø140-175 mm 2 kolumny – ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm 3 kolumny – talerze ø175-225 mm



CAMBRO



WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY

- Przeznaczony do transportowania i przechowywania naczyń o różnych kształtach i wymiarach
- Odpowiedni do talerzy o średnicy ø11–33 cm
- Możliwość dostosowania konstrukcji do potrzeb użytkownika
- Wykonany z polietylenu
- 6 wież rozdzielających naczynia
- Ergonomiczne, wbudowane uchwyty
- Sztywne kółko centralne, 4 kółka obrotowe
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Łatwe czyszczenie
- W zestawie pokrywa winylowa
- Pojemność: do 480 talerzy
- Maks. udźwig: 227 kg
- Waga netto: 30,9 kg

kod	mm	PLN
ADC33110	984x760x(H)838	**4499,00**

HENDI

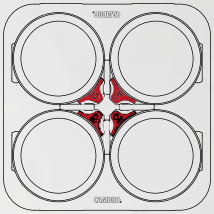
do cen należy doliczyć VAT 23%

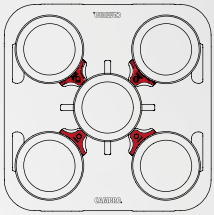
WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY OKRĄGŁYCH, KOMPAKTOWY, SERIA S

CAMBRO



ADCSC480


Wymiary talerzy: ø235 do ø305 mm
Stosy talerzy: 4
Łączna poj.: 280 szt.


Wymiary talerzy: ø229 mm
Stosy talerzy: 5
Łączna poj.: 350 szt.

- Przeznaczony do przewożenia i przechowywania stosów talerzy okrągłych o różnej średnicy
- Wykonany z wytrzymałego polietylenu
- Lekka konstrukcja, korpus z jednolitej bryły
- Odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Uchwyty z czterech stron
- 4 ruchome przegrody CamLever (w zestawie) pozwalające podzielić przestrzeń kosza w zależności od średnicy naczyń i stabilizujące stosy
- Gładka powierzchnia i zaokrąglone narożniki łatwe w czyszczeniu
- Obrotowe, cichobieżne kółka z niebrudzącą gumą
- Kolor: szary nakrapiany
- Waga: 35,2 kg
- Maks. obciążenie: 227 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Liczba stosów talerzy: 4 lub 5
- Maks. wysokość kolumny talerzy: 521 mm
- Pojemność standardowa (4 przegrody):
- 350 talerzy ø229 mm lub 280 talerzy ø235–305 mm
- Możliwość zwiększenia ładowności aż do 560 talerzy ø146–191 mm lub 350 talerzy ø197–222 mm dzięki zastosowaniu 4 dodatkowych przegród CamLever (ADCSCT4480; do nabycia oddzielnie)
- W zestawie: winylowy pokrowiec z kieszenią identyfikacyjną (7,6x12,7 cm)

kod	mm	PLN
ADCSC480	686x686x(H)807	**4734,00**

PRZEGRODA NA TALERZE CAMLEVER DO WÓZKA ADCSC480

- Przeznaczona do użycia z wózkiem na okrągłe talerze serii S marki Cambro (ADCSC480)
- Wykonana z polietylenu odpornego na uszkodzenia mechaniczne
- Dzięki dźwigni Cam przegrodę łatwo przesuwać i stabilnie montować do dna wózka
- Przegroda pozwala stabilizować przewożone stosy talerzy oraz dzielić przestrzeń ładunkową w zależności od średnicy naczyń

kod	mm	PLN
ADCSCT4480	67x111x(H)597	**1234,00**


ADCSCT4480

MAX. 98 l

AMER★BOX



877920



szufelka



przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne

PC polycarbonate | PP polypropylene | food contact

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż
- Duży pojemnik (877920) mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Mniejszy pojemnik (877913) mieści aż 85 kg cukru lub 56 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	litry	mm	PLN
877913	81	333x743x(H)711	**799,00**
877920	98	394x755x(H)735	**999,00**



przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne



CAMBRO

MAX. 102 l

HDPE polyethylene | LDPE polyethylene | food contact

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Przeznaczony do transportu i przechowywania artykułów sypkich
- Wykonany z polietylenu
- Transparentna, przesuwana pokrywa
- Dostosowany do wysokości standardowych blatów roboczych
- 4 kółka – 2 tylne nieruchome i 2 przednie obrotowe, zapewniające stabilność i ułatwiające manewrowanie wózkiem
- Pojemność: 102 l
- Pojemność wybranych produktów sypkich:
  - cukier – 103 kg
  - mąka – 68 kg
- Waga netto: 12,62 kg
- W zestawie hak do zawieszania szufelki

kod	litry	mm	PLN
IBS27148	102	420x750x(H)710	**1529,00**

AMER★BOX

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

HDPE polyethylene | food contact

MAX. 110 l

- Idealny do transportu kostek lodu lub łusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	**3299,00**




kratka ociekowa


2 kółka skrętne z hamulcem


kranik


szufelka



MAX. 125 l

CAMBRO

PE polyethylene | food contact

WÓZEK NA LÓD ICS125L SLIDING LID®

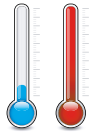
- Polietylenowa obudowa
- Gruba piankowa izolacja
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Półka odpływowa
- 2 kółka skrętne z przodu z hamulcami, 2 kółka stałe z tyłu
- Odlewane, ergonomiczne uchwyty
- Pokrywa zabezpieczająca
- Łatwe czyszczenie
- Pojemność: 57 kg
- Waga netto: 24,4 kg

kod	litry	PLN
ICS125L110	125	**3569,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

PE polyethylene | stackable | food contact



CAMBRO

TERMOS ŁADOWANY OD GÓRY CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do transportu pojemników GN 1/1 z żywnością ciepłą i zimną
- Wykonany z polietylenu
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw przechowywanych w termosie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu
- Zdejmowana pokrywa ułatwiająca sprawny załadunek i rozładunek
- Możliwe piętrowe składowanie termosów w celu oszczędzenia miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 8,42 kg
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego



UPC101110

kod	mm	PLN
UPC101110	460x630x(H)620	**1274,00**

AMER★BOX

DESIGNED IN USA

NSF

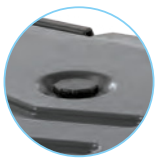
HDPE polyethylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm	PLN
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	**789,00**





4 klamry zamykające

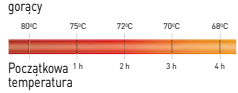
zawór odpowietrzający



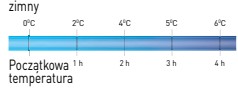
możliwość piętrowania

Utrzymanie temperatury

gorący



zimny



Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO NAPOJÓW CAMTAINERS®

CAMBRO PE polyethylene stackable

- Wykonany z bezszwowego polietylenu bezpiecznego dla żywności
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury gorącego lub zimnego napoju
- Wyposażony w niekapiący kran z dwoma ustawieniami: do ciągłego nalewania i do odmierzania porcji napoju
- Kran ulokowany we wnęce, mieszczący się w obrysie termosu, co zapobiega przypadkowemu urwaniu podczas transportu
- Solidne zatrzaski mocujące pokrywę i poręczne uchwyty typu E-Z GRIP gwarantujące łatwy i bezpieczny transport
- Zaworek odpowietrzający w pokrywie umożliwiający wyrównanie ciśnienia w termosie, co ułatwia otwieranie
- System „sta-stack" umożliwiający piętrowe składowanie termosów i oszczędność miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce

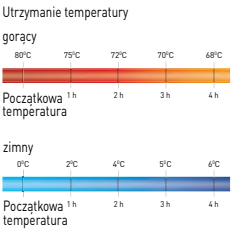
kod	litry	mm	PLN
500LCD110	17.9	420x230x(H)620	**968,00**



TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

AMERBOX LDPE polyethylene stackable

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę





kod	litry	mm	PLN
877869	9.4	230x420x(H)470	**649,00**
877876	18	230x420x(H)620	**734,00**

AMER★BOX



zawór odpowietrzający



drzwi z uszczelką

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	**1257,00**

877814

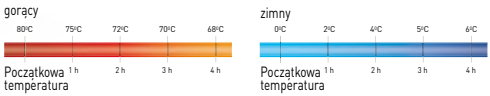


877821

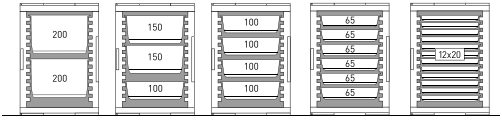


2 kółka z hamulcami

Utrzymanie temperatury



Przykładowe konfiguracje





pas mocujący w zestawie

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**599,00**

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**72,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**119,00**

HDPE polyethylene



707821

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PE polyethylene stackable

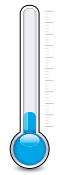
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU ULTRA PAN CARRIER® GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w cateringu i podczas wydarzeń plenerowych
- Trwały i szczelny, wykonany z odpornego polietylenu
- Gruba izolacja z pianki zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury przewożonego posiłku, zarówno gorącego, jak i zimnego, przez ponad 4 godziny
- Wyposażony w odpowietrznik wyrównujący ciśnienie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu
- Mieści do 6 pełnowymiarowych pojemników GN 1/1
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 14,99 kg
- Pasuje również do naczyń GN 1/2 i GN 1/3
- Możliwość stosowania dodatkowych wkładów chłodzących Camcholler i grzewczych Camwarmer
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego

kod	mm	PLN
UPC400110	460x630x(H)620	**1631,00**



UPC400110





PP polypropylene

WÓZEK CAMDOLLY® DO TERMOSU UPC400

- Przeznaczony do transportu pojemników termoizolacyjnych UPC400 ładowanych od przodu
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pękanie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom ø89 mm
- Możliwość jednoczesnego przewożenia wielu pojemników o łącznej wadze do 159 kg
- Waga netto: 8,03 kg
- Do wózka pasują pojemniki termoizolacyjne ładowane od przodu (UPC400)

kod	kolor	mm	PLN
CD400110	czarny	710x530x(H)230	**1223,00**





CD400110

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**99,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**149,00**

HDPE polyethylene micro



707845

AMER★BOX

HDPE polyethylene



707692

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.;
  - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

kod	mm	PLN
707692	477x680x(H)620	**2854,00**





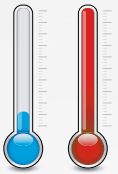


CAMBRO



Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu

Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu



4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie

UPC800110

PE polyethylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do sprawnego transportu żywności ciepłej lub zimnej
- Utrzymanie odpowiedniej temperatury przez ponad 4 godziny
- Wytrzymała, jednolita obudowa z polietylenu odporna na uszkodzenia mechaniczne
- Gruba piankowa izolacja
- 2 komory na pojemniki
- Ergonomiczne uchwyty
- Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu
- Zawór wentylacyjny utrzymujący odpowiedni poziom wilgoci wewnątrz termosu
- 4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie
- Elementy konstrukcyjne amortyzujące zderzenia
- Łatwe czyszczenie
- Wymiary wewnętrzne komór: 330x545x485 mm
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego
- UWAGA: Pojemniki należy umieszczać wyłącznie na prowadnicach

kod	mm	PLN
UPC800110	520x689x(H)1370	**5405,00**

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP

stackable

5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**549,00**

Przykładowe konfiguracje





Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety





HDPE polyethylene

micro

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**99,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**149,00**



HDPE polyethylene

food contact

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**125,00**
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**74,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY , 8×GN 1/1

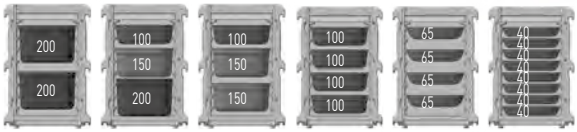
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**825,00**



707999

Przykładowe konfiguracje









ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**72,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**119,00**

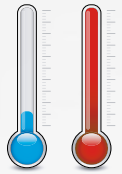
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®
ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

CAMBRO

stackable

UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI
pozwalają na chwytanie pojemnika z każdej strony





MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE
Wyprofilowane krawędzie drzwi umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie. Solidne zasuwy gwarantują trwałość pojemnika.

PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°
Trwałe zawiasy i zasuwy umożliwiają otwarcie drzwiczek pod kątem 270° i pozostawienie ich otwartych z boku w celu łatwego dostępu do produktów. Dzięki zasuwom drzwiczki są szczelnie zamknięte w czasie transportu.



Zabezpieczenie przed wyciekiem skroplin



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD3253EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 481

HENDI

- Idealny do cateringu.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzaśnięcie pojemnika, a wytrzymałe suwaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ściance komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej – taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z modułu termoprzewodzącego.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwia szybką identyfikację zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stosy.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dołączone do zestawu.

POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP300110



POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP400110





EPP300110

EPP400110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP300110	60	535x330x(H)370	640x440x(H)475	**792,00**
EPP400110	86	535x330x(H)525	640x440x(H)625	**931,00**



wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444)
– zobacz strona 480





POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE CAM GOBOX® 4060 ŁADOWANE OD PRZODU, 600×400 MM

CAMBRO

stackable

UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI
pozwalają na chwytanie pojemnika z każdej strony



-40 °C +120 °C

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 480

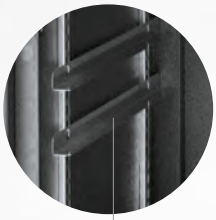


UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE
Wyprofilowane krawędzie drzwi umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie. Solidne zasuwy gwarantują trwałość pojemnika.

PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°
Trwałe zawiasy i zasuwy umożliwiają otwarcie drzwiczek pod kątem 270° i pozostawienie ich otwartych z boku w celu łatwego dostępu do produktów. Dzięki zasuwom drzwiczki są szczelnie zamknięte w czasie transportu.





Zabezpieczenie przed wyciekiem skroplin

Prowadnice ze stali nierdzewnej (EPP4060FADJR110)



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD4060EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 481

HENDI

- Idealny do słodyczy i piekarni.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzaśnięcie pojemnika, a wytrzymałe suwaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ściance komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej – taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z termopojemnika.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwia szybką identyfikację zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dołączone do zestawu.



EPP4060F6R110



EPP4060F9R110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 6 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na płytę grzewczą Camwarmer® 1/1
- 6 prowadnic na pojemniki 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 60 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F6R110	126	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	**1021,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 9 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na wkład grzewczy Camwarmer® 1/1
- 9 par prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 35 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F9R110	126	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	**1046,00**



EPP4060FNR110



EPP4060FADJR110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, BEZ PROWADNIC

- Pojemność: 155 l
- Bez prowadnic
- Na tace 600x400 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FNR110	155	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	**947,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, 600X400 MM, Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 155 l
- 2 pary prowadnic ze stali nierdzewnej na tace 600x400 mm
- Płynna regulacja odległości między prowadnicami

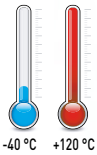
kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FADJR110	155	615x410 x(H)585	770x540 x(H)687	**1460,00**



- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Komora pojemnika o wysokości 300 mm mieści tace i pojemniki w rozmiarze 600x400 mm lub 6 okrągłych kuwet do lodów z oferty HENDI: kod 807002 oraz 802083
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek pojemników
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pojemność: 80 l
- Waga netto: 1700 g

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060T300110	80	625x425 x(H)305	690x490 x(H)370	**227,00**





EPPMFBE122110



CD4060





CAMBRO

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY WIELOFUNKCYJNY CAM GOBOX®

- Do przechowywania i transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach lub w większej ilości - idealny do przewożenia tortów weselnych, ciast, lunch boxów czy kartonów z pizzą
- Do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne
- Nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Utrzymanie zarówno niskiej, jak i wysokiej temperatury dań do 4 godzin
- Odporność termiczna: od -40°C do 120°C
- Możliwe zastosowanie wkładów chłodzących Camchiller lub grzejnych Camwarmer - maks. 8 szt. we wnękach na ściankach pojemnika
- Szczeliny wentylacyjne zapewniające idealną wigotność i świeżość transportowanych produktów
- Ujednolicony kształt pozwalający na zmianę miejsc pokrywy z podstawą - dzięki specjalnej wnęce w pokrywie możliwe jest dołożenie dodatkowego wkładu chłodzącego lub grzejnego, aby utrzymywać temperaturę od spodu
- W zestawie dopasowane do siebie elementy, z możliwością dostosowania układu do własnych potrzeb:
  - podstawa czarna - wysokość wewn. 125 mm
  - nadstawa niska szara 100 mm
  - 2 x nadstawa wysoka szara 200 mm
  - pokrywa czarna
- Opcjonalnie: adapter EPPMFBA110 do wózka CD4060 - łatwiejszy transport pojemnika przy pełnym załadowaniu
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające przenoszenie
- Wymiar wewn. pojemnika przy maks. złożeniu: 520x520x(H)752 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm wew.	PLN
EPPMFBE122110	520x752	**1012,00**





EPPMFBA110

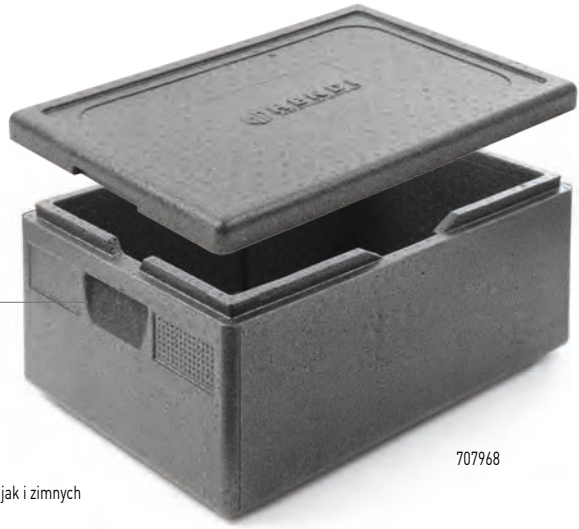


WÓZEK CAMDOLLY®
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
– zobacz strona 481

ADAPTER EPP DO WÓZKA CD4060 NA POJEMNIK EPPMFBE122110

- Polecany do użytku podczas transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach i ciężarze
- Wykonany ze spienionego polipropylenu EPP
- Doskonała stabilizacja pojemnika
- Przeznaczony wyłącznie do wózka CamDolly CD4060 oraz pojemnika multifunkcyjnego EPPMFBE122110

kod	mm	PLN
EPPMFBA110	698x622x(H)70	**138,00**



707968

stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**95,00**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**254,00**
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**214,00**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**145,00**



707814

PP polypropylene

stackable

ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1 pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	**125,00**



Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości



707012

PP polypropylene

stackable

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	**69,00**
707029	600x400x(H)180	**99,00**



707982

Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna: od –20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	**275,00**



Wyjatkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

do cen należy doliczyć VAT 23%

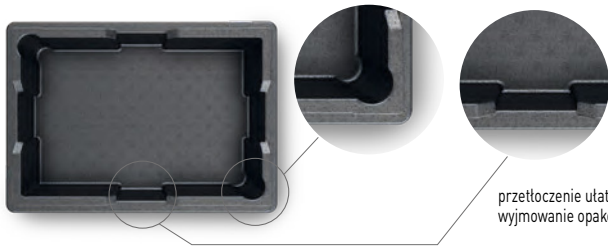
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	**115,00**
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	**124,00**



707043



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

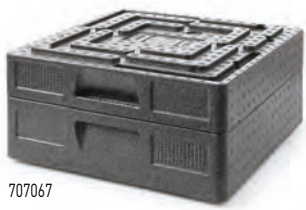
- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	**69,00**
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	**79,00**





podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180^0 służy jako pokrywa

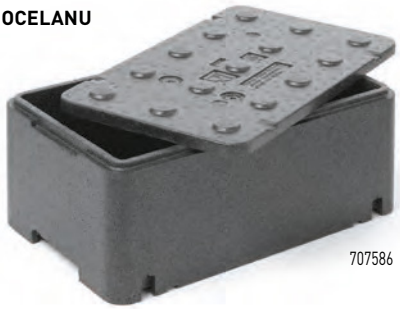


707067

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE KITCHEN LINE Z PIOCELANU



707746



707586

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  - 707548 do pojemnika 707746 i 707425
  - 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	**101,00**
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**108,00**
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**146,00**
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**162,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocelanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707586	20	500x300x(H)213	**52,00**
707579	13	400x300x(H)173	**38,00**
707593	47	600x400x(H)296	**87,00**

POKRYWA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO Z PIOCELANU

- Wykonana z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości

kod	-	PLN
707548	GN 1/1 do pojemnika termoizolacyjnego 707746 i 707425	**19,00**

Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)



707449

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z EPS

- Idealna ochrona wszelkiego rodzaju produktów spożywczych podczas ich magazynowania i transportu
- Zabezpiecza towar przed działaniem temperatury, światła, wilgoci, a także przed mechanicznym uszkodzeniem
- Wykonany z polistyrenu spienialnego wysokiej jakości
- Doskonałe właściwości izolacyjne dzięki ściankom o grubości 40 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Dostępny w kolorze białym

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707449	32	500x300x(H)215	580x380x(H)285	**47,00**

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE CAM GOBOX®

CAMBRO

ŁATWY ZAŁADUNEK I ROZŁADUNEK
Wgłębienia w wewnętrznej ścianie umożliwiają łatwy załadunek i rozładunek dla pojemników GN 1/1 i GN 1/2. Proste ścianki wewnętrzne umożliwiają sztaplowanie pojemników wewnątrz transportera

NIEZWYKLE ODPORNY NA USZKODZENIA MECHANICZNE I CZYNNIKI ATMOSFERYCZNE
Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu

wash

-40 °C +120 °C



UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

GRUBOŚĆ IZOLACJI: 30 MM
Doskonała izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych posiłków i niską temperaturę dań na zimno

ERGONOMICZNE UCHWYTY
Wygodne uchwyty zapewniają łatwe podnoszenie pojemników

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

SYSTEM WYPUSTEK I WYŻŁOBIEŃ
zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności



wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 480

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD3253EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 481



HENDI

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP160110



POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP180LH110

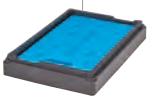




EPP160110 EPP180110 EPP180LH110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP160110	35,5	538x338x(H)195	600x400x(H)257	**165,00**
EPP180110	46	538x338x(H)254	600x400x(H)316	**112,00**
EPP180LH110	46	538x355x(H)255	680x400x(H)321	**197,00**



zobacz adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 – strona 480

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ECONOMY 46 L, GN 1/1, GN 1/2

kod	mm wew.	mm	PLN
EPP180E110	538x338x(H)254	600x400x(H)316	**109,00**



EPP180E110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE, ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIĘ, 35 L

CAMBRO

stackable

-40 °C +120 °C



Wkłady chłodzące Camchiller® (CP2632443) lub grzewcze Camwarmer® (HP2632444) – zobacz strona 480



UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H



HENDI



EPPBEVBKST110



EPP280BKST110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE, ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIĘ, 35 L

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką przeznaczony do transportu butelek i innych pojemników z napojami w odpowiedniej temperaturze, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Odpowiedni do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę napojów do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie
- Termobox mieści 12 wysokich butelek wina o pojemności 0,75 l lub 12 plastikowych butelek o pojemności 1,5 l
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Waga netto: 1,02 kg

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPPBEVBKST110	35	358x273 x(H)367	420x335 x(H)420	**190,00**

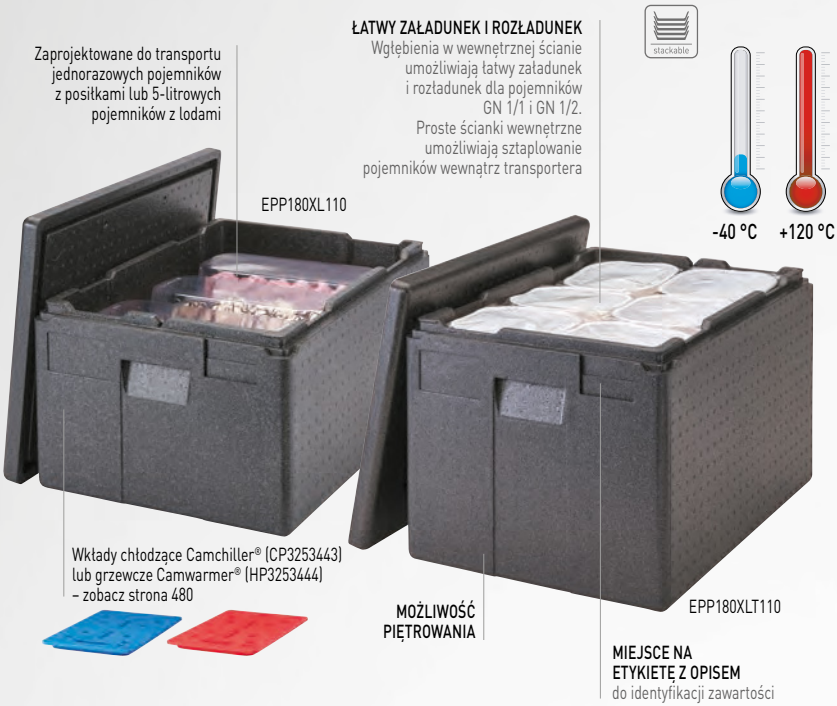
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® Z CZARNYM PASKIEM, GN 1/2

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Waga netto: 800 g

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP280BKST110	22.3	330x270 x(H)253	390x330 x(H)316	**180,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® XL ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1

CAMBRO



- Izolowany nośnik z dopasowaną pokrywą jest szczególnie przydatny w placówkach gastronomicznych, gdzie wymagana jest wysoka odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stałej temperatury wewnątrz pudełka.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowany od góry dla lepszego transportu żywności.
- Pionowe szczeliny wewnątrz pojemników GN utrzymują je na miejscu i ułatwiają umieszczanie przedmiotów i wyjmowanie ich z pudełka.
- System wkładek i rowków w narożnikach pudełka zapewnia stabilne wieczko i bezpieczny transport żywności.
- Grubość izolacji: 30 mm.
- Bardzo lekki.
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport.
- Zaprojektowano miejsce na etykietę z opisem w celu identyfikacji zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pudełko i pokrywa w kolorze czarnymSpełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Wkłady nie są dołączone do zestawu.

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP180XL110	50,5	548x368x(H)250	610x430x(H)320	**206,00**
EPP180XLT110	64,5	548x368x(H)320	610x430x(H)390	**216,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 4-KOMOROWY CAM GOBOX®

CAMBRO

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 2H

Doskonała izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych posiłków i niską temperaturę dań na zimno

możliwość piętrowania



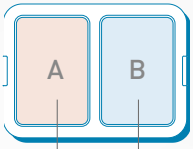
EPPMD4835159

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości (model EPPMD4835159)



EPPMDB4428159

Przegrody oddzielają posiłki i utrzymują je w miejscu podczas transportu

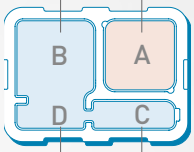


KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik
226x183x(H)109 mm

KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik
226x183x(H)109 mm

KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 210x210x(H)110 mm

KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 190x190x(H)110 mm



Miejsce na owoce lub pieczywo:
180x80x(H)110 mm

Miejsce na butelkę i sztućce:
210x85x(H)110 mm

- Idealne rozwiązanie dla placówek prowadzących żywienie zbiorowe: szkół, szpitali i domów opieki
- Zaprojektowany tak, by pomieścić kompletny posiłek wraz ze sztućcami
- Wykonany z bardzo lekkiej pianki polipropylenowej odpornej na działanie tłuszczu i większości preparatów chemicznych
- Przyjazny dla środowiska – w 100% podlega recyklingowi
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Przeznaczenie i wymiary komór pojemnika:
  - osobna komora na gorące potrawy – zapewnia porządek i oddzielenie posiłków, aby utrzymać bezpieczną temperaturę: 190x190x(H)110 mm
  - komora na zimny posiłek: 210x210x(H)110 mm
  - komora na owoce lub pieczywo: 180x80x(H)110 mm
  - miejsce na butelkę, sztućce: 210x85x(H)110 mm
- Wewnętrzne przegrody stabilizują pojemniki jednorazowe
- Znakomita izolacja termiczna – pojemnik utrzymuje odpowiednią temperaturę kompletu ciepłych i zimnych potraw przez ponad 2 godziny
- Miejsce na etykietę z opisem zawartości i dodatkowe miejsce na naklejki
- Możliwość piętrowego składowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: niebieski
- Waga: 0,4 kg

kod	ilość komór	mm wew.	mm	PLN
EPPMDB4428159	2	452x183x(H)109	437x276x(H)175	**114,00**
EPPMD4835159	4	400x290x(H)110	480x350x(H)167	**140,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi



707975

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	**145,00**
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	**159,00**
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	**169,00**
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	**179,00**









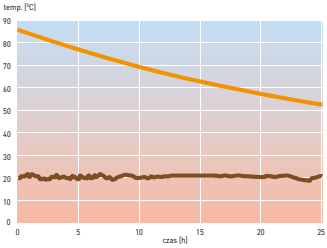
707142 3x pizza ø50 cm



707098 3x pizza ø40 cm



707975 5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



707135 5x pizza ø40 cm

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®
NA PIZZĘ ŁADOWANY OD GÓRY

CAMBRO



- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C
- Wykonany z niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie ułatwia transport kartonów z pizzą
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek i rozładunek pojemników
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- System otworów wentylacyjnych do odprowadzania pary z komory dla zachowania kruchego spodu pizzy
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie i pasek do wygodnego przenoszenia
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	pojemność	mm wew.	mm	kg	PLN
EPPZ35265BST110	6 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350x350x(H)265	410x410x(H)339	1,07	**238,00**
EPPZ35330BST110	8 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350x350x(H)330	410x410x(H)404	1,3	**248,00**



CP3253443



HP3253444

WKŁAD CHŁODZĄCY CAMCHILLER® GN 1/1, NIEBIESKI

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w niskiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczony we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/1
- Wkład przed użyciem należy mrozić przez min. 8 h w pozycji poziomej
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- UWAGA: Wkład chłodzący przed włożeniem do zmywarki musi być rozmrożony i mieć temperaturę otoczenia
- Waga netto: 3,9 kg
- UWAGA: Wkład chłodzący zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CP2632443	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	**190,00**
CP3253443	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	**299,00**

WKŁAD GRZEWCZY CAMWARMER® GN 1/1 CZERWONY

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w wysokiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczany we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/2
- Wkład przed użyciem należy umieścić w gorącej wodzie na 40 min
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Waga netto: 1,75 kg
- UWAGA: Wkład grzewczy zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
HP2632444	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	**190,00**
HP3253444	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	**421,00**





EPPCTS110



ADAPTER DO WKŁADU CHŁODZĄCEGO CAMCHILLER® GN 1/1

kod	do pojemników	mm	PLN
EPPCTS110	EPP160110 i EPP180LH110	600x400x(H)87	**119,00**



CD3253EPP158

WÓZEK CAMDOLLY® DO POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH CAM GOBOX®, GN 1/1

- Przeznaczony do transportowania pojemników termoizolacyjnych na tace 600x400 mm serii Cam GoBox®, ułatwia realizację dużych zamówień
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami, dla sprawnego prowadzenia wózka
- Wykonany z trwałego tworzywa ABS
- Nośność: 250 kg

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CD3253EPP158	Cam GoBox® GN 1/1	692x426 x(H)167	**381,00**
CD4060EPP158	Cam GoBox® 4060	710x510 x(H)167	**529,00**



HENDI

KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	**115,00**



802076

807002
802083

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	**154,00**

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	**28,00**

Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych



710203

Jednakowa średnica termosów ułatwia piętrowanie i transport





Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

Zobacz film



710326

710234

710227

710333

710135

Kran ze stali nierdzewnej

710128

HENDI



710203



710227

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 430 o grubości 0,8 mm, satynowanej
- Wnętrze termosu i pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Wnętrze termosu ze stali polerowanej na wysoki połysk, wnętrze pokrywy satynowane
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany dziewięcioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz dużym wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Gruba silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na śruby co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania różnych modeli do 35 l

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI PROFI LINE

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	**590,00**
710111	15	ø330x(H)280	**696,00**
710203	20	ø330x(H)360	**784,00**
710210	25	ø330x(H)430	**805,00**
710302	35	ø330x(H)570	**875,00**
710319	50	ø480x(H)380	**1181,00**

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM, PROFI LINE

- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm

kod	litry	mm	PLN
710135	15	ø330x(H)280	**743,00**
710128	10	ø330x(H)220	**687,00**
710227	20	ø330x(H)360	**897,00**
710234	25	ø330x(H)430	**936,00**
710326	35	ø330x(H)570	**1177,00**
710333	50	ø480x(H)380	**1267,00**

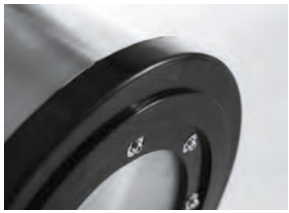
Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi



HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE
ZOBACZ NA STRONIE 268

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | stackable





TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 4 do 6 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywki ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Profilowana silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na nakrętki co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

kod	litry	mm	PLN
707470	10	ø300x(H)265	**456,00**
707487	15	ø300x(H)330	**555,00**
707494	22	ø330x(H)370	**616,00**
707531	25	ø350x(H)385	**666,00**
707517	36	ø380x(H)440	**740,00**
707524	50	ø430x(H)440	**925,00**



813041







REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

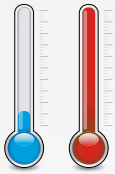
- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 5 pełnych, nieprzestawnych półek
- Stabilne nogi z profili 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm

kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	**1325,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY CAMSHELVING® BASICS PLUS Z KOMPOZYTU Z 4 WENTYLOWANYMI PÓŁKAMI

CAMBRO







Dożywotnia gwarancja na powstawanie rdzy i korozję

Maks. obciążenie całego regału: 800 kg

Regulacja wysokości półek

Możliwość łączenia w ciągi magazynowe

CBU183672V4

- Przeznaczony do wygodnego magazynowania zapasów w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z kompozytu zapewniającego lekkość, a zarazem wytrzymałość konstrukcji i podlegającego recyklingowi
- Nie rdzewieje, nie zawiera kadmu
- Stabilny, wygodny w montażu
- Możliwość łatwego dostosowania do potrzeb kuchni poprzez regulację wysokości półek
- Znakomita wentylacja dzięki specjalnym otworom w półkach
- Półki posiadają wbudowaną na stałe antybakteryjną ochronę Camguard®
- Duża wytrzymałość termiczna (od -38 °C do +88 °C) umożliwiająca zastosowanie zarówno w gorącej kuchni, jak i w chłodni lub mroźni.
- Elementy segmentowe nadają się do mycia w zmywarkach
- Możliwość łączenia w ciągi magazynowe
- Maks. obciążenie całego regału: 760 kg (190 kg na jedną półkę)

kod	mm	PLN
CBU183672V4	915x460x(H)1830	**1119,00**
CBU213672V4	915x540x(H)1830	**1224,00**





Al aluminium PP polypropylene user assembly



812266

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	**1049,00**
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**18,00**



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	**1438,00**
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**16,00**

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



HENDI



812259

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	**567,00**



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Trwały mebel magazynowy
- Wykonany ze stali chromowanej lub stali malowanej proszkowo na czarno
- 5 regulowanych półek (kratka)
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	**369,00**
812204	chromowany	910x455x(H)1830	**382,00**

Instrukcja montażu



PP polypropylene
S.S. stainless steel

WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany – łatwy transport i magazynowanie
- 4 kółka, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
810514	730x480x(H)825	**547,00**

Składany, minimalizacja wymiarów transportowych



810514

KIELISZKI

LINIA VINA

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych






	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**15,50/93,00**	**15,50/93,00**	**14,00/84,00**	**14,00/84,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



	SZKLANKA
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**8,50/51,00**



	SZKLANKA
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**8,50/51,00**

LINIA VINA JULIETTE

ARCOROC wash

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**15,50/93,00**	**13,00/78,00**	**14,50/87,00**	**14,50/87,00**	**9,00/54,00**	**9,00/54,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



	KIELISZEK GIN VINA*	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE
kod	P7908	4755	65	16	40375	72388
ml	580	45	50	30	60	55
mm	ø106x(H)209	ø50x(H)57	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø38x(H)105	ø45x(H)101
ilość szt. w opak.	6	12	24	24	12	12
szt./opak.	**14,50/87,00**	**5,50/66**	**3,50/84,00**	**3,50/84,00**	**4,00/48,00**	**7,75/93,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



	KARAFKA FLUID
kod	L3965
ml	1000
mm	ø107x(H)265
ilość szt. w opak.	6
PLN	**42,00**





	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN
kod	C0199	C0197
ml	1000	500
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164
ilość szt. w opak.	6	12
PLN	**18,00**	**12,00**



DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS



	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	E7258	E7255	E7254	53061
ml	500	1000	1300	1600
mm	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	12	6	6	6
PLN	**13,00**	**17,00**	**22,00**	**27,00**

HENDI

SZKLANKI I KIELISZKI

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

LINIA ISLANDE






	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6639	N6640	N6642	J3314
ml	330	290	220	170
mm	ø63x(H)157	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**6,50/39,00**	**4,50/27,00**	**5,50/33,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych






	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	J4241	J4238
ml	380	300	200	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**10,00/60,00**	**6,50/39,00**	**5,50/33,00**	**5,50/33,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS




	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61697	60024
ml	250	200
mm	ø77x(H)94	ø72x(H)88
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,00/36,00**	**4,50/27,00**



	KUBEK BOCK
kod	E7104
ml	250
mm	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**7,00/42,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANITY

ARCOROC

wash

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS







	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2611
ml	650	460	420	350	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø80x(H)81
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**15,50/93,00**	**12,00/72,00**	**9,50/57,00**	**8,50/51**	**7,00/42,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA
kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**9,75/58,50**

* Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

Strong Pure Kwarx Bright

LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych




	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	L7256	L7254
ml	280	300
mm	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**15,00/90,00**	**15,00/90,00**



ARCOROC

wash

STACKABLE

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

Strong Pure Kwarx Bright

LINIA NEW YORK

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335	L7340
ml	250	350	470
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144	ø87x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**9,75/58,50**	**12,50/75,00**	**13,50/81,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BE BOP



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**9,00/54,00**	**9,00/54,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA STACK UP

ARCOROC

wash

STACKABLE









	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641	H5642	H7763	H7764
ml	470	400	350	290
mm	ø87x(H)147	ø83x(H)144	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**10,00/60,00**	**8,50/51,00**	**8,50/51,00**	**8,50/51,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych







	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317
ml	320	260
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**8,00/48,00**	**7,00/42,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych





	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5647	J8039
ml	210	45
mm	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	**7,00/42,00**	**5,25/63,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKŁO KOKTAJLOWE I DESEROWE

ARCOROC



	PUCHAREK JAZZED
kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**45,00/270,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



	PUCHAREK CHIQUITO	SZKLANKA LATINO
kod	J4764	G3871
ml	230	290
mm	(H)59	(H)150
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**4,50/27,00**	**18,50/111,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

APETIZERY I PUCHARKI



	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	N6551	34741	H4668	H3951
ml	90	200	40	120
mm	ø58x(H)80	(H)80	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	6	6	12	6
szt./opak.	**9,00**	**11,50/69,00**	**6,00/72,00**	**9,75/58,50**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZKLANKI DO PIWA

ARCOROC wash

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS





	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC
kod	49357	43740	43716
ml	570	340	280
mm	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115
ilość szt. w opak.	6	48	48
szt./opak.	**9,00**	**6,85/329,00**	**7,00/336,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WODY/PIWA

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS





	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	7131	7132
ml	350	500	380
mm	ø88x(H)177	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**20,00**	**19,50/117,00**	**17,00/102,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

TEMPERED TEMPERED stackable wash

SALATERKI EMPILABLE






	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)32	ø88x(H)39	ø103x(H)45	ø118x(H)54
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**3,00**	**4,00**	**5,00**	**6,00**	**7,00**

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10003	10027	10022	V4034	10029
ml	550	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)52	ø170x(H)78	ø200x(H)92	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
szt./opak.	**8,00**	**9,00**	**16,00**	**21,00**	**36,00**

ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

ARCOROC

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

stackable wash micro



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6886	ø155x(H)13	6	**7,00**
D6887	ø195x(H)16	6	**8,00**
D6890	ø245x(H)24	6	**9,00**
N8244	ø273x(H)25	6	**12,00**
P4366	ø310x(H)25	6	**24,00**



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6889	ø225x(H)35	6	**9,00**



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6891	290x214x(H)22	4	**29,00**
D6877	350x240x(H)26	4	**35,00**



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6885	220x140x(H)28	6	**17,00**



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6879	300	ø98x(H)59	6	**16,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6884	340	ø120x(H)56	6	**8,00**
D6882	1800	ø180x(H)78	6	**17,00**
D6881	2400	ø240x(H)98	6	**23,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6883	565	ø160 x(H)52	8	**10,00**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6878	460	ø132 x(H)71	6	**12,00**



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6921	220	ø87x(H)67	6	**11,00**
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	**7,00**
D6922	280	ø94x(H)72	6	**13,00**
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	**9,00**



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
D6880	290	ø82 x(H)90	6	**8,00**



ZASTAWY STOŁOWE

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca

ARCOROC

stackable wash micro

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0565	ø195x(H)15	6	**7,00**
G0564	ø245x(H)21	6	**7,00**
H9859	ø265x(H)21	6	**9,00**



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN
G0563	ø225x(H)30	6	**7,00**



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
H4122	330	ø120x(H)53	6	**7,00**



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN
63391	300	ø79x(H)93	6	**8,00**

LINIA RESTAURANT

- Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

ARCOROC
HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

stackable wash micro



BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	**17,50/105,00**



KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	**16,00/96,00**
36140	250	ø72x(H)89	6	**12,00/72,00**

SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	**10,00/60,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	**16,00/96,00**



HENDI



ZESTAW TALERZY ZE SZKŁA HARTOWANEGO – 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Trzykrotnie większą odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Możliwość sztaplowania
- Podlega całkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	PLN
795224	**129,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

GASTRO POLERKI

TESTY GRATIS



Gastropolerka do kieliszków – model 400

CENA WYNAJMU	399 PLN/mc
CENA ZAKUPU	7 999 PLN



wydajność: do 400 szt./h

DLACZEGO WARTO?

- zyskujesz nieskazitelny połysk sztućców i kieliszków
- oszczędzasz czas i pieniądze
- podwyższasz dochody
- zyskujesz dodatkowy czas na obsługę gości
- zwiększasz liczbę zadowolonych Klientów

Jeśli Twój personel nadal ręcznie poleruje kieliszki i sztućce NADSZEDŁ CZAS NA ZMIANY

OSZCZĘDZAJ DO **2 000** PLN/mc

wydajność: do **4000** szt./h

TESTY GRATIS



Gastropolerka do sztućców – model 4000

CENA WYNAJMU	659 PLN/mc
CENA ZAKUPU	14 299 PLN

GASTRO RENTAL

korzystaj bez kupowania

Gastro Rental Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel. +48 61 225 49 16
info@gastrorental.pl, www.gastrorental.pl
www.gastrozmywarki.pl, www.gastropolerki.pl

PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie





kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy	6 szt.	225	**7,00/42,00**
764411	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	**4,00/24,00**
764428	3	Łyżka stołowa	6 szt.	205	**4,00/24,00**
764435	4	Nóż deserowy	6 szt.	205	**6,00/36,00**
764442	5	Widelec deserowy	6 szt.	186	**4,00/24,00**
764459	6	Łyżka deserowa	6 szt.	186	**4,00/24,00**
764466	7	Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	**3,00/36,00**

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	**3,00/36,00**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	**3,00/36,00**
764497	10	Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	**2,75/33,00**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**4,00/24,00**
764510	12	Nóż do masła	12 szt.	158	**3,00/36,00**
764527	13	Nóż do steków	6 szt.	215	**8,00/48,00**



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy	6 szt.	215	**4,00/24,00**
764213	2	Widelec stołowy	6 szt.	197	**3,00/18,00**
764220	3	Łyżka stołowa	6 szt.	197	**3,00/18,00**
764237	4	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	**2,50/30,00**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	**2,50/30,00**
764251	6	Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	**2,00/24,00**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**3,00/18,00**



SZTUĆCE BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa	12 szt.	181	**1,50/18,00**
764022	2	Widelec stołowy	12 szt.	183	**1,50/18,00**
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	212	**2,00/24,00**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	136	**0,83/20,00**
764091	5	Łyżeczka do espresso	24 szt.	110	**1,00/24,00**
764077	6	Widelczyk do ciasta	24 szt.	145	**0,83/20,00**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	**2,00/24,00**



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

TRAMONTINA

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki
- Produkt spełnia wymagania norm 31 ust. 1 LFGB względnie art. 3 rozporządzenia (EG) 1935/2004
- Widelce – ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Noże – bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420

zestawy x12



1	2	3	5	6	7	8	9	12

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29810165	1	Nóż do pizzy Horeca	Brązowy		12	**12,00/144,00**
29810008	2	Nóż Horeca Gaucho do steków	Brązowy	235	12	**21,00/252,00**
29810012	3	Widelec Horeca Jumbo do steków	Brązowy	220	12	**18,25/219,00**
29810005	4	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Czerwony	200	12	**15,00/180,00**
29810006	5	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Brązowy	200	12	**11,00/132,00**
29810003	6	Nóż Horeca do steków i pizzy	Czerwony	215	12	**12,50/150,00**
29810004	7	Nóż Horeca do steków i pizzy	Brązowy	215	12	**10,00/120,00**
29810171	8	Łyżka stołowa Horeca	Brązowy	195	12	**13,00/156,00**
29810179	9	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	170	12	**12,50/150,00**

TRAMONTINA



1 2 3 4 5 6

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899157	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	200	6	**13,00/78,00**
29899155	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	215	6	**11,50/69,00**
29899161	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	210	6	**18,00/108,00**
29899159	4	Zestaw noży Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	235	6	**30,00/180,00**
29899151	5	Zestaw noży Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	255	4	**36,25/145,00**
29899163	6	Zestaw sztućców Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	220+255	2+2	**33,50/134,00**



1 2 3 4 5 6

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899156	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony	200	6	**13,00/78,00**
29899154	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony		6	**11,50/69,00**
29899173	3	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Brązowy	220	6	**18,00/108,00**
29899172	4	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Czerwony	220	6	**18,00/108,00**
29899169	5	Zestaw Churrasco do mięs 2-elementowy	Brązowy	310+200	1+1	**84,50/169,00**
29899162	6	Zestaw sztućców Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Czerwony	220+255	2+2	**27,25/109,00**

SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

– Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki



92000005



92000003



92000007

ZESTAW SZTUĆCÓW GAUCHO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość ostrza: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000005	brązowy	**54,00**

ZESTAW SZTUĆCÓW JUMBO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 125 mm
- Całkowita długość: 255 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Długość ostrza: 105 mm
- Całkowita długość: 220 mm
- Grubość widelca: 2 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000003	brązowy	**54,00**

ZESTAW SZTUĆCÓW DO STEKÓW I PIZZY, KARTONIK PREZENTOWY – 4 SZT.

2 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

2 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000007	brązowy	**54,00**





29899296

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO STEAK/PIZZA, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

4 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899296	brązowy	**140,00**



29899297

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO GAUCHO, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

4 widelce do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899297	brązowy	**199,00**



29899311

SZTUCCE DO PIZZY, LINIA CHURRASCO - ZESTAW 8 SZT.

4 noże do pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

4 widelce do pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899311	brązowy	**189,00**



SZTUĆCE DO STEKÓW

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



781432

WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781432	6	(L)200	**4,00/24,00**



781449

NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781449	6	(L)215	**4,50/27,00**



781456

NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781456	6	(L)250	**8,50/51,00**



1 2 3 4 5 841174

NOŻE DO STEKÓW

kod	lp.	-	długość ostrza (mm)	PLN
841082	1	z ząbkami, uchwyt POM	130	**73,00**
841167	2	z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**30,00**
841099	3	z ząbkami, uchwyt z tworzywa Fiber	120	**49,00**
841143	4	z drobnymi ząbkami, uchwyt drewniany WENGE	125	**42,00**
841150	5	z ząbkami, uchwyt z drewna różanego	120	**30,00**

ZESTAW DO STEKÓW – WIDELEC I NÓŻ

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841174	zestaw nóż z widelcem, nóż z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**49,00**



403747

SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
- Długie rączki, wygodny chwyt
- Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
- UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	160x35	**19,00**



403754

SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów
- Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
403754	140x62	**16,00**



403716

WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.

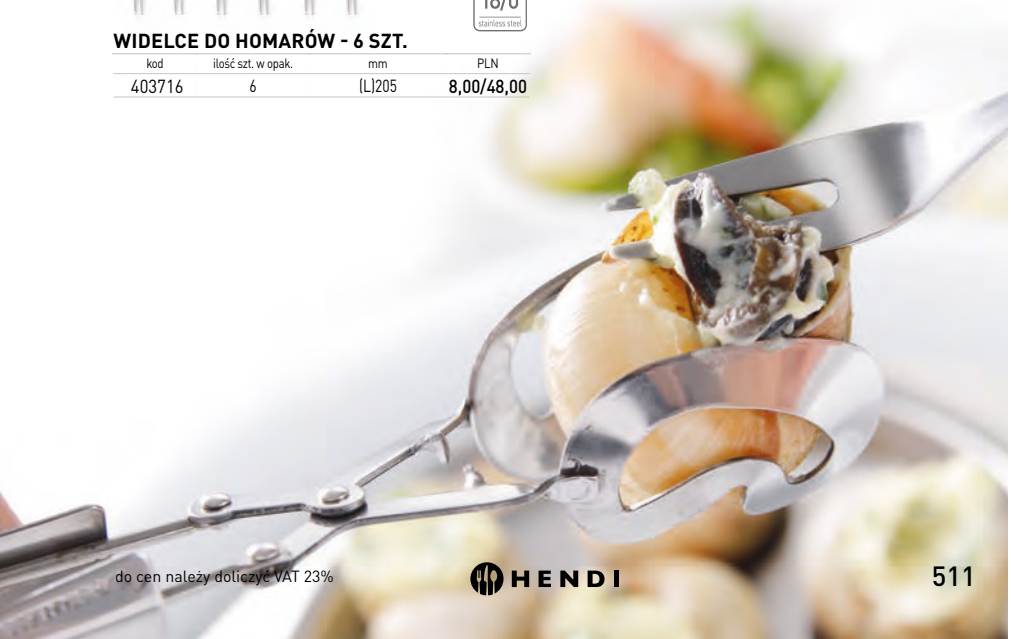
kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
403716	6	(L)205	**8,00/48,00**



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
402221	6	(L)130	**23,00**





TRAMONTINA

food contact wash



13332352

DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO

- Wykonana z certyfikowanego drewna tekowego FSC
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13331352	330x200x(H)18	**105,00**
13332352	400x240x(H)18	**149,00**
13333352	490x280x(H)22	**204,00**



13335352

DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO, OKRĄGŁA

- Wykonana z certyfikowanego (FSC) drewna tekowego
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13335352	ø260x(H)15	**119,00**



13998037



13998039



13998038

DESKA DO KROJENIA LANDHAUS Z DREWNA TEKOWEGO

- Przeznaczona do siekania i krojenia, a także do serwowania sera
- lub przekąsek
- Wykonana z wysokiej jakości drewna tekowego, z Certyfikatem FSC®
- Z praktycznym uchwytem i otworem do zawieszenia
- Z naturalną ochroną antybakteryjną
- Doskonała odporność na pękanie i przecięcie
- Powierzchnia przyjazna dla ostrzy

kod	mm	PLN
13998037	340x230x(H)15	**104,00**
13998039	480x190x(H)15	**125,00**
13998038	400x300x(H)18	**149,00**





505168



505212

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, PROSTOKĄTNA*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Unikalne wzory słojów
- Wygodne, wyżłobione uchwyty

kod	mm	PLN
505168	250x150x(H)18	**55,00**
505175	300x150x(H)18	**78,00**
505182	350x150x(H)18	**99,00**

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, Z ROWKIEM*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Naturalny, organiczny kształt deski i doskonałe wykonanie
- Unikalne wzory słojów
- Z wygodnymi, wyżłobionymi uchwytami i rowkiem

kod	mm	PLN
505199	300x210x(H)18	**78,00**
505212	400x250x(H)18	**120,00**



505229



505243



505274

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z OTWOREM*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Elegancki kształt deski i doskonałe wykonanie
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Otwór umożliwiający wygodne przenoszenie deski

kod	mm	PLN
505229	250x165x(H)18	**67,00**
505236	350x210x(H)18	**99,00**

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z UCHWYTEM*

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Wygodny uchwyt ułatwiający przenoszenie deski

kod	mm	PLN
505243	350x120x(H)18	**83,00**
505250	400x140x(H)18	**99,00**
505267	600x200x(H)18	**156,00**

POJEMNIK Z DREWNA OLIWNEGO*

- Idealny do serwowania i prezentowania pieczywa, a także do podawania sztućców
- Wykonany z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Wygodne, wycięte uchwyty ułatwiające przenoszenie pojemnika

kod	mm	PLN
505274	245x198x(H)194	**204,00**

* Produkt z naturalnego drewna.
Jego wygląd może różnić się od zdjęcia.

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY



- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów



TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	9,00
770856	ø210	12,00
770870	ø240	13,00
770887	ø270	17,00
770894	ø300	27,00



TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	25,00



TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	13,00



BULIONÓWKA OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770924	bulionówka	0.38		23,00
770931	spodek		ø170	10,00



FILIŻANKA I SPODEK OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0.09		8,00
770917	spodek		ø90	6,00
770962	filiżanka	0.23		12,00
770979	spodek		ø145	8,00





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

BULIONÓWKI I SOSJERKI



434208

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2.7	ø270x(H)175	**122,00**



432136

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0.085	120x72x(H)50	**18,00**
432006	0.14	135x76x(H)70	**18,00**
432105	0.23	160x98x(H)90	**21,00**
432129	0.28	200x100x(H)105	**29,00**
432136	0.46	240x120x(H)120	**30,00**

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784730 784778 784754

WAZA NA ZUPĘ

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784747	12	1	ø175x(H)120	**49,00**
784730	8	2	ø215x(H)155	**101,00**

MISECZKA LIONHEAD

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784778	6a	0.125	ø90x(H)60	**12,00**
784761	4	0.25	ø120x(H)78	**19,00**
784754	4	0.5	ø138x(H)95	**27,00**





TACA BARK

- Prostokątna

kod	jednostka	mm	PLN
785546	6	218x105x(H)23	**31,00**
785553	4	352x146x(H)40	**51,00**

MISKA VANILLA

kod	jednostka	mm	PLN
785560	6	225x111x(H)62	**36,00**
785577	4	290x136x(H)80	**62,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami

kod	jednostka	mm	PLN
784006	6	200x107x(H)30	**20,00**
784013	6	262x140x(H)33	**27,00**
784020	3	324x185x(H)38	**42,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami

kod	jednostka	mm	PLN
784105	6	160x101x(H)45	**17,00**
784112	4	236x126x(H)48	**27,00**
784129	3	328x189x(H)58	**53,00**



786321

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	mm	PLN
786321	223x132x(H)42	**37,00**
786338	245x145x(H)55	**44,00**



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)65	**33,00**



786369

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	jednostka	mm	PLN
786369		282x192x(H)65	**61,00**
786376	8	335x232x(H)62	**94,00**
786383	4	380x260x(H)70	**129,00**



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	jednostka	mm	PLN
786307	4	ø100x(H)50	**14,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	jednostka	mm	PLN
785904	6	185x152x(H)40	**21,00**



785904

NACZYNIA DLA DZIECI



786499



786239

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

– Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	jednostka	mm	PLN
786499	4	ø265	**46,00**

MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

kod	jednostka	mm	PLN
786239	6	226x145x(H)37	**34,00**

786413

porcelain micro

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 2-częściowy: sól, pieprz

kod	jednostka	mm	PLN
786413	3	ø42x(H)80	**28,00**



786420

porcelain micro

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	jednostka	mm	PLN
786420	48	125x54x(H)90	**52,00**



786437

porcelain micro

SOSJERKA

kod	jednostka	mm	PLN
786437	4	180x55x(H)130	**37,00**



785645

porcelain micro

MISKA SKOŚNA

– Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
– Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
– Kolor kremowo-biały

kod	mm	PLN
785645	170x163x(H)134	**34,00**

TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana





784426

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	**6,00/36,00**



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	**8,00/48,00**



784365

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	**6,00/36,00**



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	**7,00/42,00**





784334

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	**5,00/30,00**



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	**7,00/42,00**



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	**7,00/42,00**



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	**6,00/36,00**



784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	**6,00/36,00**



785324

ŁYŻECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	**7,00/42,00**

ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

Zobacz film



564509

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	**12,00**



564516

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	**38,00**



564523

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	**14,00**
564530	189x147x(H)37	**20,00**



564554

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	**12,00**
564554	263x140x(H)37	**26,00**





678206

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678237	Biały	250x200	**0,10/49,00**
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	**0,15/74,00**
678213	Biały	263x380	**0,16/79,00**
678183	Biały	306x305	**0,16/79,00**
678169	Szef kuchni i jedzenie	306x305	**0,19/94,00**
678176	Kratka	306x305	**0,19/94,00**
678206	Restauracja	258x425	**0,22/110,00**



678169

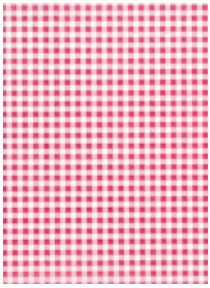
PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678145	Kuchnia w akcji	420x275	**0,28/139,00**
678152	Kratka	420x275	**0,28/139,00**



678237



678152



678121



678138

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	kolor	mm	szt./opak.
678138	beżowy	200x250	**0,12/60,00**
678114	beżowy	250x350	**0,16/80,00**
678121	wydruk gazety	200x250	**0,12/60,00**
678107	wydruk gazety	250x350	**0,22/109,00**

FOREMKA PERGAMINOWA DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Ukształtowana w formie koszyka
- Nadruk: Szef Kuchni
- Pakowane po 150 szt.

kod	mm	szt./opak.
678190	160x160x(H)50	**0,30/45,00**



678190



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

S.S. stainless steel


426425


426432


426449

Zobacz film


426456

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	**29,00**
426425	100x80x(H)75	**28,00**
426432	125x100x(H)85	**29,00**
426456	255x135x(H)45	**41,00**


425664

425688

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	**30,00**
425688	130x115x(H)80	**36,00**


425619

425626

425633

425657

S.S. stainless steel

wash

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	**36,00**
425619	100x80x(H)75	**33,00**
425626	125x100x(H)85	**43,00**
425657	255x135x(H)45	**56,00**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	**33,00**
425695	130x115x(H)80	**38,00**


425671

425695


630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	**24,00**


630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	**32,00**


630921

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 3 torebki

kod	mm	PLN
630921	270x270x(H)280	**63,00**


630907

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	**31,00**


426494

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	**26,00**



NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie



621202

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	**28,00**
621202	175x130	**23,00**



621226

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	**19,00**
621233	ø240	**25,00**



621257

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621271	ø240	**30,00**
621240	ø180	**24,00**
621257	ø200	**27,00**
621264	ø220	**30,00**



621288

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	**27,00**



621295

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0.36	ø90x(H)80	**21,00**
621301	0.52	ø100x(H)90	**25,00**



621318

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0.12	ø70x(H)50	**19,00**



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0.3	ø90x(H)90	**23,00**
621332	0.4	ø90x(H)120	**29,00**





625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	**49,00**
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	**54,00**







PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**31,00**
622711	ø120x(H)25	**32,00**
622728	ø150x(H)27	**34,00**
622735	ø200x(H)36	**39,00**
622742	ø240x(H)40	**44,00**



PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**52,00**



S.S. stainless steel



426340

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426340	ø135x(H)130	**22,00**



426364

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	**20,00**
426371	ø125x(H)127	**29,00**



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	**19,00**
426470	ø70x(H)100	**17,00**



426395

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426395	ø130x(H)64	**16,00**





426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	**19,00**



535271

CEDZAK

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	**36,00**
535288	290x218x(H)80	**49,00**



535295

CEDZAK

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	**49,00**
535448	ø220x(H)110	**69,00**
535455	ø260x(H)140	**89,00**



607015 607022 607039

Zobacz film

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607015	ø50x(H)30	**71,00**
607022	ø75x(H)40	**83,00**
607039	ø85x(H)50	**104,00**



607046

PATELNIA MINIATUROWA

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	**156,00**





NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego (dostępny w ofercie Hendi)

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425947	190x95x(H)90	**34,00**
425954	250x125x(H)105	**50,00**



425947



425978

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	**63,00**



425992

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	**93,00**



425909 425916 425923 425985

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	**9,00**
425916	ø100x(H)90	**16,00**
425923	ø120x(H)105	**16,00**
425985	ø160x(H)140	**19,00**



porcelain | temp <600°C | oven | micro | wash

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	**13,00**
783160	6	ø90x(H)48	**12,00**
783627	6	ø100x(H)25	**12,00**
783177	6	ø120x(H)55	**22,00**



PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

MISECZKA RAMEKIN

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0.045	ø60x(H)35	**3,00/36,00**
565612	12	kość słoniowa	0.045	ø60x(H)35	**3,00/36,00**



M melamine

MISECZKA NA MASŁO I SOS

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	**7,00/21,00**



M melamine | stackable | micro

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	**3,00**
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	**3,00/12,00**
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	**10,00**
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	**5,50/22,00**
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	**8,00**
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	**11,00**



M melamine | micro

MISKA SKOŚNA VELOCITY

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	**11,00**
564585	97x97x(H)80	**14,00**
564592	110x110x(H)100	**16,00**

S.S. stainless steel | stackable



MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0.07	ø62x(H)40	**2,50/30,00**
400012	12	0.045	ø62x(H)24	**3,50/42,00**
400036	12	0.115	ø73x(H)47	**4,00/48,00**
400043	12	0.175	ø85x(H)52	**4,50/54,00**
400050	12	0.23	ø93x(H)58	**5,75/69,00**
400067	12	0.34	ø100x(H)75	**6,00/72,00**







KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknięcia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426920	beżowy	ø400x(H)90	**88,00**
426982	czarny	ø400x(H)90	**105,00**
426999	brązowy	ø400x(H)90	**89,00**



POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECZYWA

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okrągła z łatwym otwieraniem

kod	mm	PLN
426289	ø405x(H)230	**226,00**

KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	**26,00**
426760	szary	190x120x(H)60	**26,00**
426623	czarny	250x190x(H)65	**34,00**
426616	szary	250x190x(H)65	**35,00**
426654	czarny	320x230x(H)70	**54,00**
426647	szary	320x230x(H)70	**50,00**







KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426784	szary	190x130x(H)60	**29,00**
426791	czarny	190x130x(H)60	**27,00**



KOSZ SKOŚNY OKRĄGŁY

kod	kolor	mm	PLN
426562	szary	ø310x(H)120	**62,00**
426579	czarny	ø310x(H)120	**62,00**
426586	szary	ø370x(H)120	**89,00**
426593	czarny	ø370x(H)120	**112,00**



STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	**35,00**
426821	ø250x(H)265	**39,00**



KOSZ DO PIECZYWA ZE STALOWĄ RAMĄ

kod	kolor	mm	PLN
426555	czarny	400x300x(H)50	**87,00**
426524	szary	400x300x(H)50	**87,00**

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	**99,00**
426661	szary	400x300x(H)120	**99,00**



PP polypropylene

KOSZYK PLECIONY

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**18,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**17,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**34,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**21,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**17,00**

food contact wash

KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427118	okrągły	220x220x(H)80	**69,00**
427125	owalny	250x160x(H)75	**69,00**
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	**89,00**
427132	prostokątny	250x180x(H)85	**94,00**





KOSZYK NA SZTUĆCE

- Z 4 przegródkami

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426074	czarny	260x180x(H)150	**97,00**
426067	szary	260x180x(H)150	**97,00**



KOSZYK DO PRZEKĄSEK

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426050	czarny	ø130x(H)110	**31,00**
426043	szary	ø130x(H)110	**27,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	**29,00**
426081	szary	270x100x(H)45	**30,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	**28,00**
426197	szary	ø100x(H)120	**28,00**



426272

STOJAK Z KOSZAMI

- W zestawie: stojak ze stali nierdzewnej i 3 kosze
- Kosze: 335x215x(H)80 mm

kod	mm	PLN
426272	350x215x(H)600	**319,00**



426517

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	**217,00**



426753 426685 426692

426746

426715 426722

KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
426746	176x162x(H)65	**33,00**
426722	265x162x(H)65	**39,00**
426715	325x176x(H)65	**50,00**
426692	325x265x(H)65	**59,00**
426753	325x354x(H)65	**77,00**
426685	530x325x(H)65	**103,00**



426722 426715

KOSZYKI

PP polypropylene



561102

Zobacz film



561201

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	**69,00**



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	**49,00**

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
- Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
- Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
- Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	**69,50/139,00**

PC polycarbonate PP polypropylene wash

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
- Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**270,00**



426968



561102



561003



426968



561201

HENDI



PP polypropylene | stackable | food contact

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszyki można ustawiać w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426296	brązowy	275x175x(H)38	**33,00**
426319	czerwony	275x175x(H)38	**33,00**
426890	czarny	275x175x(H)38	**33,00**



WORKI DO PIECZYWA





TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429228	beżowy	170x170x(H)150	**43,00**
429211	czarny	170x170x(H)150	**34,00**

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	**20,00**
429013	ciemno szary	ø150x(H)150	**21,00**
429020	beżowy	ø200x(H)200	**26,00**
429037	ciemno szary	ø200x(H)200	**26,00**
429044	beżowy	ø250x(H)160	**29,00**
429051	ciemno szary	ø250x(H)160	**29,00**

KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	**9,00**

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	**15,00**

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	**11,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	**11,00**

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	**17,00**



KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	**8,00**
425800	ø200x(H)50	**11,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
425503	195x140	**10,00**
425602	255x190	**11,00**

KOSZYKI DRUCIANE



KOSZYK BASIC OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425817	ø100x(H)90	**20,00**
425824	ø120x(H)110	**21,00**




425855

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	**38,00**


425862

KOSZYK DECO OKRĄGŁY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425862	ø250x(H)80	**59,00**


425879

KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	**71,00**


425886

KOSZYK DECO PODŁUŻNY

- Dekoracyjny rant
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	**52,00**



KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	**26,00**
425534	290x220x(H)60	**39,00**



KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425572	310x125x(H)55	**28,00**
425558	295x220x(H)60	**31,00**



426418

KOSZYK DO OWOCÓW

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	**39,00**



427187

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	**73,00**

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	**33,00**
427088	ø280x(H)130	**78,00**
427071	ø300x(H)250	**79,00**



427088

427095

427071



426265

426241

426227

426234

426258

KOSZYK PLECIONY

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**18,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**17,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**34,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**21,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**17,00**







PP polypropylene

wash

TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	**79,00**

449615

TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445815 445822 445839

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0.6	ø120x(H)168	**179,00**
445822	1	ø136x(H)188	**189,00**
445839	1.5	ø136x(H)258	**199,00**



446508 446607 446706

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446607	1.5	ø145x(H)230	**69,00**
446508	1	ø145x(H)205	**69,00**
446706	2	ø145x(H)260	**89,00**



446522 446621 446720

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	**69,00**
446621	1.5	ø145x(H)230	**69,00**
446720	2	ø145x(H)260	**89,00**



448908

Zobacz film



445877

TERMOS Z POMPKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Z pompką do łatwego nalewania napojów.
- Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej.

kod	litry	mm	PLN
448908	2.2	ø150x(H)340	**129,00**

TERMOS Z POMPKĄ

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Obrotowa podstawa
- Przycisk ze stopu cynku – bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia

kod	mm	PLN
445877	(H)373	**329,00**









449608



TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	**54,00**



451502 451519 451526 451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	**29,00**
451519	0.6	ø90x(H)112	**38,00**
451526	0.9	ø102x(H)125	**48,00**
451533	1.5	ø112x(H)161	**69,00**



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	**79,00**



451038 451021 451014

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0.35	ø65x(H)99	**43,00**
451021	0.45	ø75x(H)111	**73,00**
451014	0.7	ø84x(H)130	**65,00**



458198 451007 451106

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	**86,00**

DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0.35	ø85x(H)110	**33,00**
451106	0.75	ø100x(H)120	**43,00**



450109 450208 450307 450406 450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
450109	0.03	ø35x(H)35	**12,00**
450208	0.04	ø40x(H)40	**12,00**
450307	0.07	ø50x(H)55	**14,00**
450406	0.12	ø60x(H)60	**16,00**
450505	0.25	ø75x(H)75	**20,00**



DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

S.S. stainless steel

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0.2	ø74x(H)95	**33,00**
453100	0.3	ø74x(H)123	**39,00**
453209	0.6	ø97x(H)142	**44,00**
453308	0.9	ø120x(H)158	**82,00**
453407	1.4	ø126x(H)185	**88,00**



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE

S.S. stainless steel

- Do ziół i herbaty.
  Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
570807	ø45x165	**13,00**



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

18/10 stainless steel

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	**12,00**



SZCZYPCE DO CUKRU – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
523629	2	(L)160	**9,50/19,00**



SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	**3,00/18,00**
452325	4	ø100x(H)20	**5,50/22,00**



CUKIERNICA

S.S. stainless steel

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	litry	mm	PLN
452103	0.3	ø85x(H)80	**22,00**



CUKIERNICA

S.S. stainless steel

- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
452202	0.3	ø85x(H)65	**22,00**



456514

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna w naturalnym jasnym odcieniu. Pokrywa: drewniana ramka z akrylowym okienkiem, na zawiasach, otwierana do góry.
- 12 przegródek w pudełku, każda pomieści 12 torebek z herbatą.

kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	**137,00**



400203

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	**16,00**



441107

PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	**18,00**



595008

DZWONEK KUCHENNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø89x(H)60	**22,00**



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW – 4 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	**4,25/17,00**



428511

SERWETNIK

- Satynowany

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	**32,00**



428528

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	**37,00**



427163

SERWETNIK CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	**43,00**
427163	205x210	**42,00**



440711

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	**42,00**



513729

SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	**22,00**



664322

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Wykonana z wytrzymałego drewna
- Zestaw zawiera numery od 1 do 10

kod	-	mm	szt./opak.
664322	Numer 1-10	55x48x(H)44	**5,50/55,00**



664308

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Wykonana z wytrzymałego drewna

kod	-	mm	PLN
664308	„reserved"	152x44x(H)44	**14,00**

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami
- 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	**4,50/54,00**
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	**4,50/54,00**
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	**5,00/60,00**
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	**5,00/60,00**
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	**5,00/60,00**
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	**5,00/60,00**



663844



441466

JAJECZNIK Z RANTEM

S.S. stainless steel | stackable

- Model płaski
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	**6,00/36,00**



441367

JAJECZNIK KIELISZEK

S.S. stainless steel

- Na stopce
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	**5,00/30,00**



441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

ABS plastic

- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	**2,00/12,00**



Idealny jako pojemnik na sztućce

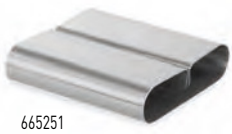
421574

ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCE

M melamine

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	**41,00**



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

S.S. stainless steel

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	**13,00/78,00**



595206

TACKA NA RACHUNEK

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	**20,00/60,00**



440704

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

S.S. stainless steel | wash

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	**49,00**



665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	**34,00**
665510	ø75x(H)200	**40,00**



595305

STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	**31,00/62,00**



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	**31,00**



427033

POJEMNIK NA SZTUĆCE CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427033	ø120x(H)150	**54,00**



664315

ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna
- 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	**62,00**



425770

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	**41,00**



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)215	**50,00**



664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

- Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach
- 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	**87,00**



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	**24,00**



427064



427040



427057

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

- Uchwyt z drewnianą rączką
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	**87,00**
427057	170x130x(H)160	**83,00**
427040	230x100x(H)240	**88,00**



452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	**16,00**



452424

DYSPENSER DO MIODU – Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	**24,00**



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	**44,00**



DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	**23,00**
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	**23,00**
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	**26,00**



786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	**14,00/28,00**



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	**52,00**

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**27,00**



599327



460245

ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**44,00**



465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	**19,00**



465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0.15	120x75x(H)185	**34,00**



465332

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	**29,00**



465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	**24,00**



465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	**21,00**



465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	**44,00**



465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	**49,00**



465387

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	szt./opak.
465387	ø40x(H)70	**4,50/9,00**



461167 461266

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
461167	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**
461266	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**

MŁYNKI DO SOLI I PIEPRZU

NEW



MŁYNEK DO PIEPRZU DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na czarno (z wykończeniem w połysku).

kod	kolor	mm	PLN
469682	jasne drewno	ø50x(H)113	**29,00**
469767	ciemne drewno	ø50x(H)113	**29,00**
469576	czarny	ø50x(H)113	**39,00**
469705	jasne drewno	ø57x(H)165	**39,00**
469781	ciemne drewno	ø57x(H)165	**39,00**
469729	jasne drewno	ø57x(H)215	**39,00**
469804	ciemne drewno	ø57x(H)215	**45,00**
469569	czarny	ø55x(H)215	**49,00**
469743	jasne drewno	ø60x(H)315	**49,00**
469828	ciemne drewno	ø60x(H)315	**59,00**
469552	czarny	ø60x(H)315	**69,00**
469545	czarny	ø65x(H)415	**99,00**

MŁYNEK DO SOLI DREWNIANY

- Obudowa wykonana z drewna kauczukowego – lekkiego, a zarazem wytrzymałego
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany gałką
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce – przyprawy nie wysypią się
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – oznaczenie soli
- Dostępny w kilku wariantach: ciemne drewno, jasne drewno, drewno lakierowane na biało (z wykończeniem w połysku)

kod	kolor	mm	PLN
469699	jasne drewno	ø50x(H)113	**29,00**
469613	biały	ø50x(H)113	**39,00**
469774	ciemne drewno	ø50x(H)113	**29,00**
469712	jasne drewno	ø57x(H)165	**39,00**
469798	ciemne drewno	ø57x(H)165	**39,00**
469736	jasne drewno	ø57x(H)215	**39,00**
469606	biały	ø55x(H)215	**49,00**
469811	ciemne drewno	ø57x(H)215	**45,00**
469590	biały	ø60x(H)315	**69,00**
469750	jasne drewno	ø60x(H)315	**49,00**
469835	ciemne drewno	ø60x(H)315	**59,00**
469583	biały	ø65x(H)415	**99,00**

NEW



Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

Ceramiczny mechanizm mielący do soli



469682 469699 | 469705 469712 | 469729 469736 | 469743 469750 | 469767 469774 | 469781 469798 | 469804 469811 | 469828 469835

NEW



NEW



MŁYNEK DO PIEPRZU AKRYLOWY

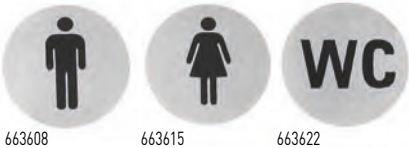
- Obudowa wykonana z transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lżejszy zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania i stłuczenie.
- Mechanizm mielący (żarna) wykonany ze stali nierdzewnej, manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „P" – dla oznaczenia pieprzu.

kod	mm	PLN
469620	ø50x(H)113	**29,00**
469644	ø50x(H)140	**29,00**
469668	ø60x(H)215	**39,00**

MŁYNEK DO SOLI AKRYLOWY

- Obudowa wykonana ze transparentnego szkła akrylowego (PMMA) – lekki zamiennik szkła, ale bardziej odporny na zarysowania.
- Ceramiczny mechanizm mielący (żarna) – niekorozyjny (odpowiedni do kontaktu z solą), manualny i regulowany gałką.
- Pokrywka zabezpieczona przed spadaniem dzięki zakręcanej gałce.
- Gałka z nadrukowaną literą „S" – dla oznaczenia soli.

kod	mm	PLN
469637	ø50x(H)113	**29,00**
469651	ø50x(H)140	**29,00**
469675	ø60x(H)215	**39,00**



663608 663615 663622



663639 663646 663653

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	11,00
663615	kobiety	ø75	11,00
663622	WC	ø75	11,00
663639	zakaz palenia	ø75	11,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	11,00
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	ø75	11,00



663820 663806

TABLICZKA INORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	11,00
663820	dla palących – duża	ø160	31,00
663806	zakaz palenia – duża	ø160	34,00



663660

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA"

- Dwustronna

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	10,00



663523 663462

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

- Czarno-biała
- Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja"	130x30x(H)38	7,00
663462	„reserved"	130x30x(H)38	10,00
663530	„стол заказан"	130x26x(H)36	8,00



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	5,75/23,00



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	**10,00**
664162	185x245	**11,00**
664155	240x330	**12,00**



664179



664162



664155



664278



664209



664216

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	**5,00/40,00**

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna.
- Grubość linii: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**7,00/28,00**
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	**9,00/45,00**
664209	5 białych markerów	**9,00/45,00**



664339



664223

MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Szeroka, płaska końcówka
- Grubość linii: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	**11,00/33,00**
664223	3 białe markery	**13,00/39,00**



664285

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ 1 MM

- Do użytku z tablicą gastronomiczną
- Okrągła końcówka

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**5,00/30,00**

TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE



664025



664032



664049



664018 664001

TABLICA ŚCIENNA

– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	**45,00**
664032	400x600	**69,00**
664049	600x800	**147,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**354,00**
664018	700x600x(H)1200	**719,00**



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

– Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	**621,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

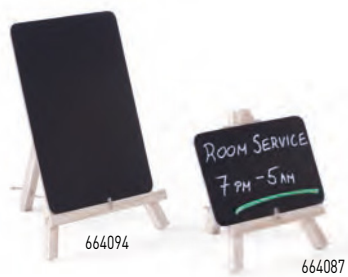
– Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	**449,00**

TABLICZKA STOŁOWA, 2 SZT.

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664087	2	148x130x(H)120	**22,00/44,00**
664094	2	210x190x(H)150	**29,00/58,00**



664094 664087

TABLICZKA STOŁOWA

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	**16,50/33,00**
664063	2	210x50x(H)320	**27,00/54,00**



664063 664056



664124 664131 664070

TABLICA Z PODSTAWĄ

- Duża tablica z drewnianą ramą
- Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664124	300x400	**29,00**
664131	400x600	**49,00**

TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	**45,00**

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ


440605

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	**19,00**


569757

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	**31,00**


440407

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	**17,00**
440490	3	ø90x(H)28	**11,00/33,00**


440803

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	**24,00**
440858	ø100x(H)30	**26,00**
440902	ø120x(H)30	**32,00**


440001

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	**10,00**
440100	ø160x(H)30	**12,00**


440872

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	**13,00**
440865	ø100x(H)30	**18,00**


440230

POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	**27,00**


440209

POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	**22,00**

POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek
- Samogaszący

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	**146,00**


440506





440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**355,00**





440223

POPIELNICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**537,00**



691380

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**172,00**



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**329,00**

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę

Uchwyt na etykietę na pokrywie



860502

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy

Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C



Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Zdejmowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	**463,00**



860083



KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Pokrywa i pojemnik na wodę – ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	435	ø340x(H)360	**359,00**



204825

PP polypropylene S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- Model Tellano
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	573x348x(H)284	**429,00**



204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

S.S. stainless steel

- Model Pollina
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	615x355x(H)280	**599,00**



204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Model Tesino
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	**430,00**



475904



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- Podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	**299,50/599,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**219,00**



475201

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	litry	mm	PLN
475201	4.5	385x295x(H)310	**219,00**



470619

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
470619	3.5	ø390x(H)270	**229,00**



472507

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	**259,00**



S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



471005

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	**289,00**



S.S. stainless steel

470190

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1, DZIELONY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7.5	530x325x(H)65	**78,00**



S.S. stainless steel

WKŁAD 4,2 L DO BEMARU

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do:
  - bemarów Thermosystem (201107, 201206)
  - adaptera GN 1/1 (470930)
  - większości urządzeń typu bemar hot pot innych marek

kod		mm	PLN
470930	adapter	530x325x(H)30	**95,00**
470909	wkład do adaptera 4,2 l	ø220x(H)190	**81,00**



471050

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	**399,00**

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

S.S. stainless steel

Zobacz film





470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	**586,00**



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	**473,00**



470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	**426,00**

Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	**521,00**







PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej





470213

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	**703,00**



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	**573,00**



470220

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470220	4	365x345x(H)345	**552,00**

Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	**573,00**

18/0
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	**549,00**



470206

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie: 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	**699,00**



470305

S.S.
stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5.6	510x540x(H)480	**549,00**



470312



PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świeczki

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	**134,00**



463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa i uchwyty ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świeczki

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	**174,00**



463109

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	**7,00**



464809





198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy Hendi: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)100	**219,00**



809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1 wyposażonych w pojemnik przygotowany do montażu grzałki

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)19	**242,00**
809716	230	pojemnik na wodę + śruby		**209,00**



809709

809716

PASTY DO PODGRZEWACZY

- Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	**4,50/27,00**
194539	24	**4,50/108,00**
194546	48	**4,00/192,00**



194357



190029



195505



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Zagęszczony skażony alkohol etylowy
- Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	**53,00/106,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Kanister pojemności 5 l
- Waga netto: 5 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	**60,00**

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

- Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
- Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
- Butelka pojemności 1 l
- Waga netto: 1 kg
- Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	**13,00**



470527

POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
470527	2	ø90x(H)60	**14,50/29,00**



195604

POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	mm	PLN
195604	(L)280	**94,00**

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika, ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie



4 godziny
193693



6 godzin
193686

SPECJALNA ZAKRĘTKA
umożliwia:
– wielokrotne użycie tej samej puszki
– magazynowanie
– przenoszenie



8 godzin
193679



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



Wielokrotne użycie tej samej puszki

kod	czas spalania	ilość szt. w opak.	waga [g]	szt./opak.
193693	ok. 4 godzin	24	145	**6,00/144,00**
193686	ok. 6 godzin	24	200	**6,00/144,00**
193679	ok. 8 godzin	24	250	**6,50/156,00**





CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0.05	270x69	**29,00**
529096	0.09	308x85	**36,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	**29,00**
529065	321x71	**29,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	321x71	**26,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
720103	325x25	**27,00**

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	litry	mm	PLN
720400	0.03	290x70	**34,00**

M melamine

ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	kolor	mm	PLN
566534	biały	130x45	**15,00**
566596	czarny	135x45	**15,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu

PP polypropylene S.S. stainless steel



CHOCHLA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0.09	ø90x(H)335	**28,00**
529010	0.11	ø80x(H)300	**26,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529201	(L)345	**26,00**

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	PLN
529300	(L)350	**28,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
529041	(L)370	**26,00**

WIDELEC

kod	mm	PLN
529102	(L)345	**24,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
529409	(L)355	**26,00**



S.S. stainless steel



PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	**33,00**

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant | micro



SZTUĆCE DO SAŁATEK Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
563908	Łyżka do sałatek	(L)305	**15,00**
564004	Widelec do sałatek	(L)305	**16,00**

CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0.07	(L)235	**15,00**
563557	czarny	0.07	(L)235	**15,00**
563700	biały	0.14	(L)300	**16,00**
563755	czarny	0.14	(L)300	**16,00**

SAN plastic | <80°C temp



CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0.03	(L)180	**8,00**
563632	kość słoniowa	0.03	(L)180	**8,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564158	czarny	0.03	(L)235	**9,00**
564202	transparentny	0.03	(L)235	**8,00**
564103	biały	0.03	(L)235	**11,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564455	czarny	0.06	(L)335	**14,00**
564400	biały	0.06	(L)335	**13,00**

SZCZYPCE



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	**13,00**
657607	czarny	(L)230	**14,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Do użytku w lokalach gastronomicznych, cukierniach i sklepach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Bezpieczne w kontakcie z żywnością
- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171622	(L)276	**11,00**
171608	(L)220	**17,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171615	(L)220	**19,00**



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	mm	PLN
523018	(L)215	**17,00**



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	mm	PLN
523315	(L)212	**13,00**



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	mm	PLN
523216	(L)200	**13,00**



424186

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	**549,00**
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	**119,00**



424193



TACA CHŁODZĄCA

- 5-częściowy zestaw:
- Podstawa wykonana z polistyrenu.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa wykonana z ABS.
- 2 elementy chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij element chłodzący wodą do 90% jego objętości.
- Taca jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 871829) – strona 591.

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	**119,00**



424155

ABS plastic | SAN plastic | cooling



871805



871812

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP POJEDYNCZA

- Zestaw 5 elementów:
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Transparentna pokrywa typu roll-top wykonana z tworzywa SAN, otwierana do góry do 90°.
- 2 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871805	440x320x(H)205	**214,00**

WITRYNKA CHŁODZĄCA ROLL-TOP PODWÓJNA

- Zestaw 9 elementów:
- 2-poziomowa podstawa wykonana z tworzywa ABS.
- 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- 2 transparentne pokrywy typu roll-top wykonane z tworzywa SAN, otwierane do góry do 90°.
- 4 wkłady chłodzące.
- UWAGA: Przed zamrożeniem, wypełnij wkład chłodzący z wodą do 90% jego objętości.

kod	mm	PLN
871812	440x320x(H)440	**416,00**

WITRYNKA ROLLTOP DWUFUNKCYJNA, POJEDYNCZA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Wykonana z polipropylenu z wkładem ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Doskonała ekspozycja
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Dwie funkcje witryny: chłodzenie lub grzanie
- Elementy chłodzące/grzejące umieszczone pod wkładem tacy ze stali nierdzewnej, utrzymujące odpowiednią temperaturę w komorze, dzięki czemu potrawy dłużej zachowują świeżość i piękny wygląd
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość szybkiego montażu/demontażu
- Kolor tacy: czarna obudowa z wkładem ze stali nierdzewnej
- Projekt i produkcja w 100% we Włoszech
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 wkłady żelowe do chłodzenia lub grzania żywności umieszczonej w witrynce

kod	mm	PLN
871775	465x315x(H)195	**254,00**

S.S. stainless steel | PP polypropylene

NEW



871775

PP polypropylene | user assembly



871706



871713

WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	**172,00**

WITRYNKA ROLLTOP PODWÓJNA

- Do serwowania serów, wędlin, pieczywa, ciast i przekąsek
- Przezroczysta pokrywa typu rolltop wykonana z polistyrenu
- Wygodny dostęp do serwowanych potraw z obu stron witrynki
- Doskonała ekspozycja
- Ochrona żywności przed czynnikami zewnętrznymi
- Łatwe czyszczenie
- Szybki montaż/demontaż
- Kolor tacy: biały
- Nie zawiera szkodliwego bisfenolu A
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
871768	380x260x(H)355	**148,00** NEW
871713	465x310x(H)410	**298,00**



424001

SAN plastic | S.S. stainless steel

TACA OKRĄGŁA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z profilowanym rantem.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z chromowanym uchwytem, otwierana jednostronnie do 90° (w zestawie).
- Taca nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 427514).

kod		mm	PLN
424001		ø380x(H)240	**187,00**
427514	pokrywa	ø380x(H)200	**122,00**



980101

S.S. stainless steel

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

- Taca wykonana ze stali nierdzewnej, z rączkami.
- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN, z wytłoczonym uchwytem.
- Oba elementy zestawu nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	**44,00**



TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGŁA

- Taca wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,65 kg
- Wymiar wewnętrzny: ø350x(H)180 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203552	(H)215	**95,00**

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,40 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203569	ø300x(H)165	**54,00**
203576	ø350x(H)165	**87,00**



TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNA

- Wykonana z czarnego poliwęglanu
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu dopasowana do tacy, chroniąca produkty przed wysychaniem
- Wygodny czarny uchwyt
- Materiał nie wpływa na smak i zapach przechowywanych produktów
- Odporność termiczna: od –40°C do +99°C
- Waga: 0,93 kg
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Podlega recyklingowi

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	**76,00**
203590	535x335x(H)165	**131,00**





427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	mm	PLN
427507	540x330x(H)180	**278,00**





866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	mm	PLN
866009	545x335x(H)95	**228,00**





427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	-	mm	PLN
427538	pokrywa Rolltop	365x335x(H)175	**159,00**





427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	mm	PLN
427415	530x325x(H)76	**101,00**



PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Obracanie podstawy w obu kierunkach bez wysiłku, ułatwiające dekorowanie i krojenie ciast.
- Na stabilnej nodze z antypoślizgową podstawą.
- Pokrywa jest również sprzedawana oddzielnie (kod: 523834).

kod		mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	**224,00**
523834	pokrywa	ø300x(H)110	**21,00**



NEW

TACA BAMBUSOWA Z POKRYWKĄ

- Taca wykonana z drewna bambusowego o zwartej strukturze: zaimpregnowanego olejem, odpornego na wilgoć i odkształcenia, nie chłonącego zapachów.
- Pokrywa wykonana z polistyrenu.
- Wyposażona w nóżki antypoślizgowe.
- Profilowane ranty tacy zapobiegające ześlizgiwaniu się pokrywy.
- Oba elementy zestawu nie nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
523841	320x160x(H)110	**61,00**



SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**21,00**

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	**35,00**



DYSPENSERY

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film



425299



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	**389,00**
425411	16	560x350x(H)580	**782,00**











425428



425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3a	215x315x(H)490	**371,00**
425435	6	415x315x(H)490	**740,00**



PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	**399,00**



425190



S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10.5	260x360x(H)536	**1049,00**



425343



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DYSPENSER DO MUSLI

- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	**359,00**



557402

SAN plastic



425138

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	**85,00**

SAN plastic | wash



425107

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2.2	ø150x(H)260	**99,00**
425121	3	ø170x(H)285	**119,00**

PC polycarbonate



567906

SAN plastic



425763

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Niettukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1.8	ø125x(H)210	**35,00**

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	**45,00**

PATERY DO SERWOWANIA



425473

425466

Cr chrome plated | wash

STOJAK NA TALERZE

kod	na 3 talerze	mm	PLN
425466	ø170 mm	185x175x(H)260	**73,00**
425473	ø275 mm	290x290x(H)440	**112,00**



480519

18/0 stainless steel

PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	-	mm	PLN
480519		ø400x(H)200	**119,00**
480502	podstawa	ø250x(H)190	**42,00**



429914

S.S. stainless steel

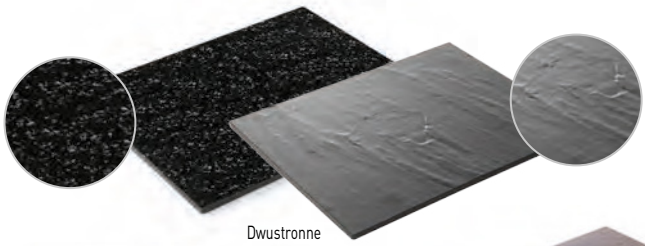
PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

- Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	**131,00**

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Wykonana z melaminy



Dwustronne



561416



561324

PŁYTA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA O STRUKTURZE ŁUPKA

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561416	ø430x(H)7	**119,00**

PŁYTA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA - WZÓR DREWNA DĘBOWEGO

- Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561331	325x265x(H)10	**60,00**
561324	530x325x(H)10	**112,00**

MISKA BETONOWA

- Wykonana z betonu.
- Z podstawą antypoślizgową.
- Nie nadaje się do użytku z olejami i octem.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do drewnianego standu bufetowego APS (kod: 566312).

kod	litry	mm	PLN
566275	1.7	ø260x(H)130	**176,00**



566275

SAN plastic | 18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**270,00**



428245

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
  Bardzo lekkie



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	**63,00**
561515	495x270x(H)56	**114,00**



TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	**93,00**





TACA BANKIETOWA GN

- Wykonana z melaminy

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**25,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**37,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**40,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**68,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**62,00**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**69,00**



MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
566206	czarny	190x190x(H)90	**133,00**
561560	biały	130x130x(H)65	**19,90**
561577	biały	190x190x(H)100	**45,00**
561584	biały	270x270x(H)105	**82,00**

PÓŁMISEK BUFETOWY

- Higieniczny, odporny na uderzenia
- Bardzo lekki
- Wykonany z melaminy

kod	mm	PLN
561669	530x325x(H)40	**109,00**



561669



561775



566527

PATERA DO CIASTA OKRĄGŁA

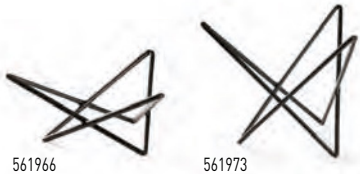
- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566572	ø310x(H)80	**168,00**
561775	ø310x(H)160	**203,00**

PATERA DO CIASTA KWADRATOWA

- Wykonana z melaminy.
- Na szerokiej, stabilnej nodze.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	**173,00**
566527	310x310x(H)160	**209,00**



561966 561973



561980 561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	**39,00**
561973	265x230x(H)200	**58,00**

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	**49,00**
561997	ø200x(H)200	**78,00**



POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonane z białej, błyszczącej porcelany
- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymałość na ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne



783009

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783009	530x325x(H)65	**279,00**



783016

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783016	325x265x(H)65	**123,00**



783023

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	mm	PLN
783023	325x176x(H)65	**69,00**



785003 785010

DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	litry	PLN
785010	1	**54,00**
785003	1,8	**59,00**



505502

DESKA DO KROJENIA PIECZYWA

- Wykonana z naturalnego drewna w ciemniejszym odcieniu.
- Wyjmowana kratka – poziome rowki.
- 4 antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność podczas cięcia.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	**132,00**



505403

Strona ryflowana

DESKA DWUSTRONNA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba
- Elegancki wygląd
- UWAGA: nie nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**74,00**

PE
polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	**27,00**

AMER★BOX



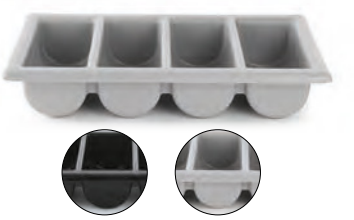
877968

PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	**59,00**
552308	szary	530x325x(H)100	**49,00**



552315 552308

PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy
- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	szary	530x325x(H)105	**49,00**
552360	czarny	530x325x(H)105	**54,00**



552360 552353

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady
- Pojemnik nie zawiera wkładów

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	**163,00**



552407

WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

PP
polypropylene

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	**15,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE STALOWY

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	**27,00**



871201 552490

do cen należy doliczyć VAT 23%

Pokrywy do tac
na stronie **580**



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 424186

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	**92,00**



410110

TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	**47,00**



405000

TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

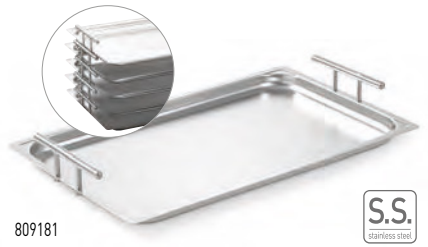
kod	mm	PLN
405000	200x140	**17,00**
405208	265x195	**23,00**
405307	285x220	**25,00**



807705

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	**96,00**



809181

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA GN 1/1, PIĘTROWALNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	**183,00**



480106

TACA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	**56,00**



TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	**28,00**
480403	ø400x(H)19	**49,00**



807804

18/0 stainless steel

TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem w połysku.
- Ozdobiony rant z dekoracyjnymi wzorami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pasuje do tacy chłodzącej HENDI (kod: 424186).

kod	mm	PLN
807804	530x325	**91,00**



871829

S.S. stainless steel | food contact

TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Z profilowanym rantem.
- Pasuje do zestawów: taca chłodząca z pokrywą HENDI (kod: 424155) i witrynki chłodzące HENDI (kody: 871805 i 871812).

kod	mm	PLN
871829	395x283	**44,00**



S.S. stainless steel

PÓŁMISEK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
404003	190x140	**15,00**
404102	245x170	**21,00**
404201	300x220	**25,00**
404300	350x240	**29,00**
404409	400x260	**35,00**
404508	450x290	**40,00**
404607	500x350	**51,00**



TACE Z POLIPROPYLENU

PP polypropylene · <80°C temp · stackable





TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	szary	305x415x(H)20	**16,00**
878910	czerwony	305x415x(H)20	**16,00**
878927	niebieski	305x415x(H)20	**16,00**
878934	zielony	305x415x(H)20	**16,00**
878941	brązowy	305x415x(H)20	**16,00**
878958	czarny	305x415x(H)20	**17,00**

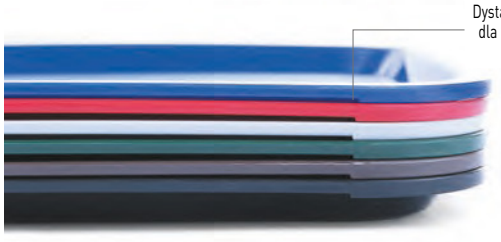
TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

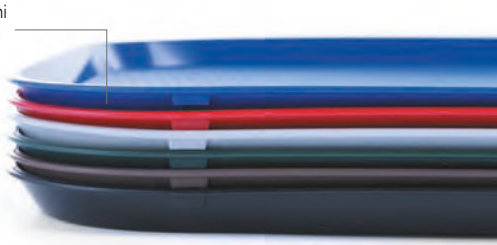
kod	kolor	mm	PLN
878804	szary	350x450x(H)20	**20,00**
878811	czerwony	350x450x(H)20	**20,00**
878828	niebieski	350x450x(H)20	**20,00**
878835	zielony	350x450x(H)20	**20,00**
878842	brązowy	350x450x(H)20	**20,00**
878859	czarny	350x450x(H)20	**20,00**



TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878712	czerwony	265x345x(H)20	**15,00**
878705	szary	265x345x(H)20	**15,00**
878729	niebieski	265x345x(H)20	**14,00**
878736	zielony	265x345x(H)20	**14,00**
878743	brązowy	265x345x(H)20	**14,00**
878750	czarny	265x345x(H)20	**17,00**





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU, OWALNA

- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878507	szary	265x195x(H)15	**14,00**
878552	czarny	265x195x(H)15	**10,00**



878507



878552

CAMBRO

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD

- Przeznaczona dla lokali samoobsługowych i stołówek
- Wykonana z polipropylenu, odporna na odkształcenia, uderzenia, zarysowania i plamy
- Teksturowana powierzchnia antypoślizgowa dodatkowo maskuje drobne zarysowania
- Zaokrąglone ranty oraz wzmocniona konstrukcja brzegów dla bezpiecznego przenoszenia
- Odporność na temperaturę w zakresie od -10 °C do 80 °C; nie zaleca się używania do wózków podgrzewanych
- Możliwość sztaplowania tac
- Możliwość mycia w zmywarce w cyklu krótkim (60 s w maks. 80 °C, raz dziennie)
- Waga netto: 340 g



1216FF107 1418FF107	1216FF110 1418FF110	1216FF119 1418FF119	1216FF163 1418FF163	1216FF167 1418FF167	1216FF186 1418FF186



kod	kolor	mm	PLN
1216FF119	zielony	300x410x(H)19	**19,00**
1216FF107	szary	300x410x(H)19	**23,00**
1216FF110	czarny	300x410x(H)19	**19,00**
1216FF163	czerwony	300x410x(H)19	**19,00**
1216FF167	brązowy	300x410x(H)19	**19,00**
1216FF186	niebieski	300x410x(H)19	**19,00**
1418FF119	zielony	355x457	**25,00**
1418FF107	szary	355x457	**30,00**
1418FF110	czarny	355x457	**25,00**
1418FF163	czerwony	355x457	**25,00**
1418FF167	brązowy	355x457	**25,00**
1418FF186	niebieski	355x457	**25,00**

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU





878101

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	23,00
878101	530x325	35,00



878125

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	22,00
878132	ø360x(H)20	22,00
878149	ø410x(H)20	25,00



878606

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	32,00
878408	ø360x(H)39	33,00

TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH



876619

TACA POLIESTROWA, DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

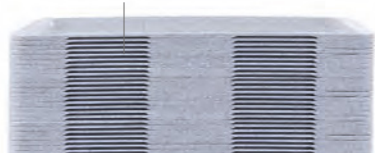
- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, gładka, w kolorze granitowym
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału

kod	-	mm	PLN
876619	GN 1/1	530x325	42,00





Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	**30,00**
508626		325x530	**50,00**
508619	Euronorm	370x530	**49,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	**23,00**
508817	ø350x(H)22	**31,00**
508800	ø400x(H)22	**39,00**
508794	ø460x(H)22	**56,00**
508787	ø500x(H)22	**107,00**

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	**15,00**
508725	200x265	**21,00**
508732	210x290	**21,00**



508831



810507

TACA POLIESTROWA, OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	**110,00**



STOJAK DO TAC SKŁADANY

- Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	**219,00**



1400CT110 1600CT522

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OKRĄGŁA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (wytrzymałość termiczna od –10°C do 100°C)
- Funkcjonalna – uniesione krawędzie zapewniają dodatkową ochronę
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
1400CT110	czarny	ø355x(H)21	**49,00**
1400CT522	bordowy	ø355x(H)21	**50,00**
1600CT110	czarny	ø405x(H)21	**63,00**
1600CT522	bordowy	ø405x(H)21	**64,00**



VE3253A29

-40 °C +140 °C

TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Gładka powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
VE3253A29	325x530	**37,00**
VE3646A29	360x460	**37,00**

CAMBRO



2700CT110

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OWALNA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (od –10°C do 100°C)
- Funkcjonalny owalny kształt
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
2700CT110	czarny	685x560x(H)32	**158,00**



VE3646A29

-40 °C +140 °C

TACA POLIESTROWA VERSA Z WYSOKIM RANTEM, GRANITOWA

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki i wysoki rant zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
VE3646A29	360x460	**37,00**

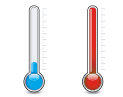


GZ4002A83



GZ3980A83

CAMBRO



-40 °C +140 °C

TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM, GRANITOWA

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia wygodna w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
GZ4002A83	325x530	**37,00**
GZ3980A83	370x530	**39,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE



- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507216



507865



507711

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
507216	325x530	**56,00**
507469	330x430	**52,00**
507025	460x360	**52,00**
507117	370x530	**58,00**
507018	430x610	**78,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
507865	ø380x(H)15	**46,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	**56,00**
507766	ø360x(H)30	**68,00**
507773	ø420x(H)30	**94,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

kod	mm	PLN
507964	230x160	**21,00**
507568	200x265	**26,00**
507933	290x210	**31,00**



507933



507568

do cen należy doliczyć VAT 23%



TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

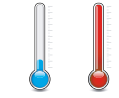
kod	kolor	mm	PLN
508916	drewno	240x340	**33,00**
508862	jasne drewno	330x430	**54,00**
508879	drewno	330x430	**54,00**
508947	drewno	370x530	**59,00**


PH558516000


PH558526000


PH558536000

CAMBRO



TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA, ANTYPOŚLIZGOWA, Z DREWNA BUKOWEGO

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej i eksponowania potraw w restauracjach, pubach lub podczas cateringu
- Elegancki wygląd – wykonana z warstw naturalnego drewna bukowego połączonych żywicą melaminową, dzięki czemu jest odporna na działanie środków chemicznych, powstawanie plam i mechaniczne uszkodzenia
- Antypoślizgowa powierzchnia oraz wysoka krawędź tacy zapewniają stabilność naczyń i bezpieczeństwo obsługi gości
- Wysoka odporność termiczna (od -10°C do 100°C) pozwala na serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych dań
- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania tacy w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Zalecane mycie ręczne (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)
- Waga: 170 g

kod	kolor	mm	PLN
PH558516000	drewno	ø320	**89,00**
PH558526000	drewno	ø360	**119,00**
PH558536000	drewno	ø420	**149,00**

CAMBRO



Mahoń CA3253E73 | Jasne drewno CA3753E86 CA3344E86 | Dąb CA3753E87 CA3343E87 | Ciemne drewno CA3753E88 CA3343E88 | Grafit CA3343E82

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA CAPRI

- Przeznaczona do użytku w restauracjach, barach, kawiarniach i w cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw papieru nasączonych melaminą, połączonych pod ciśnieniem z syntetyczną żywicą
- Gładka powierzchnia, odporna na działanie środków chemicznych i zaplamienia
- Duża odporność termiczna (od –10°C do 100°C) umożliwiająca serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw
- Eleganckie kolory: drewna dębowego, mahoniowy lub grafitowy
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach komercyjnych (raz dziennie)

kod	kolor	mm	PLN
CA3253E73	mahoń	325x530	**54,00**
CA3753E86	jasne drewno	370x530	**60,00**
CA3753E87	drewno	370x530	**60,00**
CA3753E88	ciemne drewno	370x530	**60,00**
CA3343E82	granitowo-grafitowy	330x430	**45,00**
CA3343E86	jasne drewno	330x430	**47,00**
CA3343E87	drewno	330x430	**47,00**
CA3343E88	ciemne drewno	330x430	**47,00**

CAMBRO



MY4361E73



MY3800E73



MY2026E73

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA MYKONOS PROSTOKĄTNA, ANTYPOŚLIZGOWA, W KOLORZE MAHONIOWYM

- Przenaczona do użytku w kawiarniach, barach i podczas cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw specjalnego papieru nasączonego melaminą, połączonego z syntetyczną żywicą pod ciśnieniem
- Antypoślizgowa powierzchnia zapewniająca stabilność naczyń, wspomagająca bezpieczną obsługę gości
- Odporność na działanie środków chemicznych, zaplamienia i uszkodzenia mechaniczne
- Wysoka odporność termiczna (od –10°C do 100°C) umożliwiająca serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw
- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie dzięki możliwości układania w stosy
- Przeznaczona do mycia ręcznego (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)

kod	kształt	mm	PLN
MY3343E73	prostokątna	330x430	**63,00**
MY3646E73	prostokątna	360x460	**69,00**
MY3253E73	prostokątna	325x530	**76,00**
MY3753E73	prostokątna	370x530	**82,00**
MY4361E73	prostokątna	430x610	**124,00**
MY3800E73	okrągła	ø380	**61,00**
MY2026E73	owalna	200x265	**28,00**
MY2129E73	owalna	210x290	**30,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE Z NADRUKIEM

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania



507971

TACA DO SERWOWANIA ANTYPOŚLIZGOWA, Z NADRUKIEM

kod	mm	PLN
507971	ø380x(H)15	**69,00**



508015



508008



508022

TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
508008	330x430	**69,00**
508015	330x430	**69,00**
508022	330x430	**69,00**



RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

NEW

ABS plastic



201633

Alarm:

- dźwiękowy
- świetlny
- wibracyjny

RESTAURACYJNY SYSTEM PRZYWOŁAWCZY

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- Kontroler z klawiaturą dotykową.
- Antena wbudowana do kontrolera zapewniająca brak zakłóceń sygnału przez inne urządzenia.
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Maks. liczba pagerów programowanych na 1 centralę: 998. W zestawie: centrala, 10 pagerów, stacja dokująca z zasilaczem.
- Pagery również sprzedawane oddzielnie – 10 szt. (kod: 201640).

kod	PLN
201633	**1799,00**

PAGERY RESTAURACYJNE – ZESTAW UZUPEŁNIAJĄCY 10 SZT.

- Cyfrowe wyświetlacze na pagerach do oznaczania numeru zamówienia/stolika (programowalne numery od 001 do 998).
- 3 tryby powiadomień: wibracje, sygnał dźwiękowy, sygnał świetlny LED.
- Stosowanie kilku trybów powiadomień równocześnie – wszystkie wyłączane jednym kliknięciem.
- Ładowanie z oszczędnością miejsca: piętrowanie pagerów na ładowarce.
- Zasięg: 500 m.
- Pagery współpracują jedynie z kontrolerem Restauracyjnego systemu przywoławczego HENDI – sprzedawany oddzielnie (kod: 201633).

kod	PLN
201640	**999,00**

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

AMER★BOX® HDPE polyethylene

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia



810347



810910



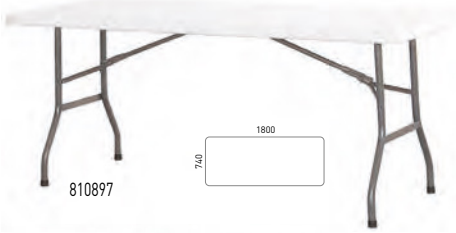


STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
810927	1520x700x(H)740	**324,00**
810910	1830x750x(H)740	**389,00**

AMER★BOX®



810897



811221

STÓŁ CATERINGOWY

- Do użytku w barach, restauracjach oraz podczas cateringu
- Blat wykonany z polietylenu HDPE
- Rama wykonana z profili metalowych malowanych proszkowo
- Możliwość złożenia
- Łatwy transport i przechowywanie
- Łatwy do czyszczenia - powierzchnie odporne na zabrudzenia
- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	**229,00**
810897	1800x740x(H)740	**379,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	**979,00**



810958

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	**309,00**



810934

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	**259,00**



813157 813164

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850

kod	kolor	mm	PLN
813157	biały	ø850x(H)1150	**85,00**
813164	czarny	ø850x(H)1150	**85,00**



813829 813836

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM Ø70-85 CM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów
- Pasuje na stoły o średnicy blatu ø700-850

kod	kolor	mm	PLN
813829	biały	ø850x(H)1150	**82,00**
813836	czarny	ø850x(H)1150	**82,00**

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	**109,00**
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	**109,00**
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	**125,00**
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	**125,00**
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	**135,00**
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	**135,00**



814437 814420



810941



814451

814468

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	**649,00**
810941	ø1800x(H)740	**959,00**

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	kolor	odpowiedni do	mm	PLN
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	**179,00**
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	**179,00**





811191

ŁAWKA CATERINGOWA

- Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	**249,00**



810965

810989

KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	**149,00**

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

- Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	**159,00**



810378

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ W KOLORZE SREBRNYM

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą czarną taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Taśma: długość ok. 2,7 m, szerokość 5 cm

kod		mm	PLN
810378	słupek + podstawa	ø360x (H)1010	**259,00**
810422	słupek	ø64x(H)935	**164,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**139,00**



810392

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810392	słupek + podstawa	ø360 x(H)1010	**264,00**
810446	słupek	ø51x(H)935	**115,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**139,00**



S.S. stainless steel

810385

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ZŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810385	słupek + podstawa	ø360 x(H)1010	**254,00**
810439	słupek	ø51x(H)935	**149,00**
810491	podstawa	ø360x(H)65	**139,00**









810453 810460 810477

LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod	-	długość (mm)	PLN
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**89,00**
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**89,00**
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	**89,00**

S.S. stainless steel



810477

810385

OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI


596807

ABS plastic | Cr chrome plated

OTWIERACZ
- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
596807	(L)140	**13,00**


597200

S.S. stainless steel

OTWIERACZ
- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	**14,00**


Obcinarka do folii

ABS plastic | S.S. stainless steel

597323

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	**39,00**


597507

Cr chrome plated

KORKOCIĄG
- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	**30,00**


594018

S.S. stainless steel | PP polypropylene

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej,uchwyt
- z polipropylenu
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
594018	110x25	**9,99**


S.S. stainless steel

596746

OTWIERACZ BARMAŃSKI

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	**10,00**

Zobacz film


PP polypropylene

643914

OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE
- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	**39,00**


596883

S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	**14,00**


Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

Zobacz film

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
597316	(L)120	**26,00**



18/8 stainless steel

NALEWAK Z KLAPKĄ FREE-FLOW - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599334	6	ø30x120	**31,00**

599334



599372

NALEWAK - 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	**5,00/30,00**



593363

NALEWAK MIEDZIANY DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	PLN
593363	12	**119,00**



593363

NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	PLN
590140	**6,50**



599488 599464 599471

18/8 stainless steel | food contact

NALEWAK

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	**6,00/36,00**
599464	wolny przepływ	6	**6,00/36,00**
599471	z klapką	6	**6,00/36,00**



599327

18/8 stainless steel

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**27,00**



599402 599419 599426 599433



599440 599457

NALEWAK - ZESTAW 4 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599402	niebieski	4	**3,75/15,00**
599419	czerwony	4	**6,00/24,00**
599426	przezroczysty	4	**6,00/24,00**
599433	żółty	4	**3,75/15,00**

NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarny, 2 biały, 2 czerwony	6	**1,65/9,90**
599457	2 niebieski, 2 czerwony, 2 zielony	6	**1,50/9,00**

ABS plastic



598719 598818

Mocowanie do ściany Mocowanie do półki



STOJAK NA BUTELKI

– Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598719	mocowany do półki	**59,00**
598818	mocowany do ściany	**57,00**



598009 598207 598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. (ml)	PLN
598009	25	**24,00**
598207	35	**24,00**
598405	50	**24,00**



599006 599105 599204

ABS plastic

DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	-	PLN
599006	25 ml	**12,00**
599105	35 ml	**12,00**
599204	50 ml	**12,00**


552049

KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK - 3 SZT.

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
552049	3a	ø36x81	**20,00**


595572

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o ø6,5 mm w kapslach i puszkach
- Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
- Nadaje się do słomek biodegradowalnych ø6 mm

kod	mm	PLN
595572	ø45x(H)80	**58,00**


595589

Cr chrome plated SIL silicone

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	**17,00**


595558

KOREK - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA w czarnym kolorze
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
595558	6	ø31x31	**12,00**


595565

KOREK Z NAKRĘTKĄ - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
595565	6	**16,00**


557600

PP polypropylene

DYSPENSER BARMAŃSKI Z WYMIENNYMI KOŃCÓWKAMI

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	litry	mm	PLN
557600	0,8	ø90x(H)300	**25,00**

POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwytu, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce





552018



552025



552131



552032

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150 x(H)100	**69,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150 x(H)100	**69,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150 x(H)100	**99,00**

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150 x(H)100	**72,00**



552100

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z najwyższej jakości tworzyw
- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz przezroczysta pokrywka z polipropylenu chronią żywność przed zanieczyszczeniem lub owadami
- Pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw, każdy można łatwo wyjąć z obudowy
- Pojemniki można myć w zmywarce

kod	-	mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	**115,00**


596890

SERWETNIK Z 3 PRZEGRODAMI

- Do użytku w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z polistyrenu
- Duża komora na serwetki o wymiarach 135x135 mm
- 2 mniejsze komory o wymiarach 24x115 mm na słomki, mieszadła itp.

kod	mm	PLN
596890	193x143x(H)136	**20,00**


596760

PRZYBORNIK BARMAŃSKI BAR CADDY

ABS plastic

- 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	**41,00**


826348

826485

HDPE polyethylene

wash

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**18,00**
826478	czarny	250x150	10	**19,00**
826355	biały	300x200	10	**30,00**
826485	czarny	300x200	10	**25,00**


596777

ABS plastic

KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	**34,00**





ABS plastic

MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego ABS
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod	-	mm	PLN
596739	profilowany, kratka	ø34x207	**13,00**
596944	gładki	ø34x207	**11,00**
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	**11,00**



521410

Al aluminium

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
521410	220x80	**18,00**



521434

Al aluminium

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA Z OTWORAMI

kod	mm	PLN
521434	220x80	**22,00**



596685

S.S. stainless steel

SITKO BARMAŃSKIE BAR UP

kod	PLN
596685	**9,00**



593370

S.S. stainless steel

SITO BARMAŃSKIE JULEP

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593370	75x25x(H)160	**23,00**



593035

SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593035	0.75	ø90x(H)255	**43,00**



593042



593066

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	PLN
593066	szklanica	0.45	**10,00**
593042	kubek stalowy	0.8	**18,00**



593042

SHAKER BOSTOŃSKI CZARNY, 0,8 L

kod	litry	PLN
596678	0.8	**25,00**



593004

SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593004	0.75	ø80x(H)240	**57,00**



593301

SHAKER FRANCUSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- 2-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593301	0.6	ø91x(H)227	**104,00**



593318

SHAKER DO KOKTAJLI TIN-TIN

- Polecany do użytku bezpośrednio przy barze
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- 2-częściowy
- 2 kubki 600/800 ml: ø 90x(H)140 mm / ø 92x(H)174 mm
- Elegancki, nowoczesny design

kod	mm	PLN
593318	ø92	**122,00**



593356

KUBEK DO KOKTAJLI

- Do serwowania koktajli i drinków
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593356	øx(H)89	**69,00**



596982



596975

KUFEL MIEDZIANY

kod	litry	mm	PLN
596982	0.4	ø85x(H)105	**20,00**
596975	0.5	ø97x(H)100	**31,00**


593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	**14,00**


593325

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593325	27x20x(H)450	**54,00**


596968

ŁYŻKA BARMAŃSKA BAR UP

kod	mm	PLN
596968	(L)380	**14,00**


523520

SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**6,50/13,00**


596753

SITO BARMAŃSKIE

- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	**18,00**


638118

SITKO BARMAŃSKIE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638118	ø65x220	**5,00**


638149

SITKO BARMAŃSKIE

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638132	ø65x220	**8,00**
638149	ø75x220	**10,00**


638170

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE CZARNE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
- Cienka siatka z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638170	ø75x220	**13,00**


638163

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE BAR UP

- Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Cienka siatka z drucianym uchwytem
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638163	ø75x220	**7,00**



MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596920	ø43x(H)110	**9,90**



MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Polecana do użytku bezpośrednio przy barze
- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml
- Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml
- Elegancki, nowoczesny design

kod	PLN
593332	**51,00**



MIARA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- W eleganckim czarnym kolorze
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596654	ø45x(H)110	**14,90**



MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	**16,00**



MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 35 ml
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	**16,00**



MIARKA BARMAŃSKA

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwustronna
- W eleganckim czarnym kolorze

kod	mm	PLN
596630	ø40x(H)75	**10,90**
596647	ø45x(H)86	**11,90**



N6666

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0.55	**26,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%



679012

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	**32,00**



679043



FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	**28,00**



679036



FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	**29,00**

Zobacz film



679029

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	**45,00**



679050



FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	**72,00**



679067



FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	**39,00**

FORMA DO KOSTEK LODU

- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	PLN
679005	335x180	**54,00**



679005

Z podstawką usztywniającą



471500

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471500	13.5	ø370x(H)230	**265,00**



471524

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471524	9.5	ø350x(H)230	**89,00**



593165

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana z przezroczystego plastiku
- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	**152,00**



593202

WIADRO DO SZAMPANA

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z okrągłymi uchwytami
- Duży rozmiar - nadaje się do przechowywania różnego rodzaju butelek
- Pojemność: 3,3 l
- Pasuje do stojaka: 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3.3	ø220x(H)190	**39,00**



593103

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3.5	ø210x(H)210	**49,00**



593158

WIADRO DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Wykonane z przezroczystego plastiku
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	**119,00**



594704

POJEMNIK DO LODU – PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	**279,00**



593905

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec niszczeniu blatu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	**82,00**



593608

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 5-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	**249,00**



594742

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	**74,00**
594759	10	ø292x(H)220	**229,00**



Używać bez kostek lodu

593806

S.S. stainless steel

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	**61,00**



Doskonałe właściwości izolacyjne



593813

TERMOS DO WINA TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki, o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta ok. 1,5°C/h – utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593813	ø142x(H)210	**59,00**

Zobacz film



425206

S.S. stainless steel PC polycarbonate

DYSPENSER DO SOKÓW 2×12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	430x430x(H)640	**3299,00**

NEW



274255

Zobacz film



274224

PC polycarbonate

S.S. stainless steel PC polycarbonate

GRANITOR

- Zbiornik 12-litrowy z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od –10°C do –2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274255	12	230	740	470x520x(H)810	**5999,00**

GRANITOR 2×12 L

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od –10°C do –2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	740	470x520x(H)810	**9599,00**





SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO_2

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	**299,00**

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	**159,00**



NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO_2 na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588406	10	**1,79/17,90**



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	**1,60/16,00**
588215	24	**1,50/36,00**
586907	50	**1,50/75,00**



289952

KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania – ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	V	W	PLN
289952	230	2500	**1839,00**
289969	230	3000	**2349,00**



289952



289952



289952

KOSZ DO CHMIELENIA

- Doskonałe rozwiązanie ułatwiające gotowanie chmielu w brzeczce
- Utrzymuje chmieliny wewnątrz a jednocześnie zapewnia swobodną cyrkulację brzeczki przez ścianki
- Uchwyt do zawieszenia kosza wewnątrz warzelnika
- Ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikro siatka o wielkości 60 oczek na 1 cm²
- Wymiary: Ø150/Ø100x(H)360 mm
- Całkowita wysokość kosza wraz z uchwytem: (H)380 mm
- Waga netto: 250 g
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289990	ø150x(H)380	**135,00**

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 10
- Wysokość: zwojów 100 mm, całkowita wysokość chłodnicy 360 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 8,8 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,25 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289976	ø255x(H)360	**305,00**

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 16
- Wysokość: zwojów 290 mm, całkowita wysokość chłodnicy 485 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 13 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,85 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289983	ø255x(H)485	**365,00**



Zobacz film

DYSTRYBUTOR STOŁOWY DO PIWA

PMMA plexiglas

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Niekapiący kran wysokiej jakości

kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	**325,00**
598962	5	ø100x(H)1150	**409,00**



598955

598962

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.

SAN plastic

- Biała, wykonana z plastiku

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	**4,50/27,00**



565360





516751

wash food contact

WIADRO DO PIWA

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	**55,00**



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	**46,00**



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	**59,00**



552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

Al aluminium

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	**69,00**

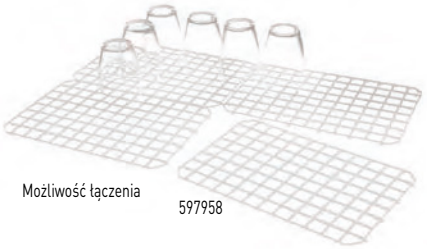


597972

597989

MATA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	**22,00**
597965	610x85x(H)15	**34,00**
597972	453x305x(H)15	**49,00**



Możliwość łączenia

597958

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

PP polypropylene

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	**11,00/55,00**





Zobacz film

695906

Cr chrome plated S.S. stainless steel

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	**279,00**



592069 592052 592045

Al aluminium

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**36,00**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**49,00**
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**56,00**







ABS plastic | PP polypropylene | S.S. stainless steel



221105

SOKOWIRÓWKA

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Z dużym, 7-litrowym pojemnikiem na resztki
- Wysoka wydajność - do około 120 kg owoców lub warzyw na godzinę
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadowczej i popychacz z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu
- Średnica wew. otworu załadowczego: 80 mm
- Prędkość tarczy trącej: 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw

kod	V	W	mm	PLN
221105	230	700	246x480x(H)531	**3199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

ABS PC S.S.

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smothies oraz deserów, a nawet do kruszenia lodu.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa polipropylenu oraz małą miarką z poliwęglanu
- Wyjmowany dzbanek odporny na działanie temperatury od -40 ° C do +90 ° C.
- Wysokoobrotowy silnik ze zmienną prędkością – od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej.
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy.



230688



230695

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętłem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	252x258x(H)547	**1649,00**

Niełukący sie dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANY CYFROWO

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	252x258x(H)547	**1799,00**

Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Przeznaczony do blendowania owoców i warzyw
- W komplecie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temp. od –40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej – prędkość obrotowa: 8350-24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	270x250x(H)550	**999,00**

Wysoka moc – możliwość kruszenia lodu

W zestawie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka



230718



ABS plastic | BPA free | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/23 0688230213/230602/230664, wykonany z kopoliestru tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza



933688

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	**459,00**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/23068823021 3/230602/230664, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza



943489

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	**429,00**

BPA free | S.S. stainless steel



Zobacz film

221044



Duży otwór wsadowy ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni



Mały otwór wsadowy ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)



WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów i koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich, twardych oraz do ziół, traw, kiełków
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku, a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Prędkość: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały, gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maks. czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy o ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy o ø42 mm z popychaczem na długie warzywa
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita i elementy sita wykonane z tritanu (nie zawiera bisfenolu A)
- Obudowa z praktycznym uchwytem wykonana z satynowanego aluminium i tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- 2 pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, każdy o pojemności 850 ml
- W zestawie szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

kod	V	W	mm	PLN
221044	230	250	260x175x(H)545	**599,00**



ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

Al aluminium | S.S. stainless steel



Zobacz film

221204



221099

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok – ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	PLN
221204	230	180	308x218x(H)463	**789,00**

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Osłona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	**1539,00**



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

design by Robert Bronwasser



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min



221600 221617 221624 221631 221648 221655

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)

221631

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
  – 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
  – 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221624	karmelowy	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	**699,00**
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	**699,00**

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



221617



221600



221624



961124



961117



961131

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWĘGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	**39,00**

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	**79,00**

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	**39,00**

design by
Robert Bronwasser

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH
NA STRONIE 630





Zobacz film



695708

KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie łopatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	**159,00**



271520

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	80	170x260x(H)460	**429,00**

Zobacz film

Czujnik Bezpieczeństwa
Uniemożliwia uruchomienie w sytuacji otwartej przestrzeni przetwórczej

Poziomy łamacz
Ostrza nierdzewne ustawione na poziomych płatach napędowych – szybkie i efektywne przetwarzania nawet do 120 kg/h



271599

Wysoko umieszczona dysza wyładowcza
Umożliwia kruszenie do naczyń o dużych pojemnościach

Amortyzatory podstawy niwelują drgania, zapobiegają samoistnemu przemieszczaniu urządzenia

Długa żywotność jednostki napędowej
Wentylator wykorzystuje energię obrotu osi kruszącej przy jednoczesnym schładzaniu motoru

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	**1729,00**

ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



3 różne wielkości kostek

R600a
R290
CZYNNIK CHŁODNICZY



271551



3 różne wielkości kostek

KOSTKARKA 12

- Model nablatowy, idealny do barów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pokrywa z czarnego tworzywa ABS
- Wydajność: 12 kg/24 h, wytwarza 9 kostek na cykl
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, produkcja metodą zalewową
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: 3,2 kg, ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	297x367x(H)378	**1159,00**

KOSTKARKA 15

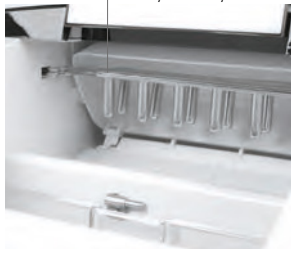
- Model stołowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/24 h, pojemnik zasobu: 4,5 kg
- Wytwarzanie 12 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez stałego podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 150 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271551	230	130	380x435x(H)431	**1470,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową



Chłodzenie kompresora (271551)



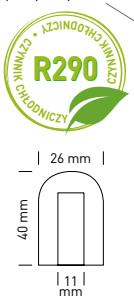
HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



271773



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271797

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	**3092,00**
271780	~50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	**3594,00**

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	**9432,00**

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	**3259,00**



271575

LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

Al aluminium | Cr chrome plated






	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	93 L	126 L	180 L	197 L
wymiary	500x500x(H)900 mm	600x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	D	D	D	E
moc/napięcie	130 W/230 V	135 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
PLN	**1899,00**	**2299,00**	**2999,00**	**2799,00**

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY





	Potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	235836	233924	233931
pojemność	303 L	287 L	448 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
półki	6 chromowanych	5 chromowanych	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	E	E	E
moc/napięcie	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**5399,00**	**5169,00**	**4899,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic

Al aluminium | PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290

E A G



233788

F A G



233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498×442×(H)26 mm	442×498×(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energetyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	**3409,00**	**5179,00**

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze

Regulowane półki



4 kółka, w tym 2 z hamulcami





LODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynnik chłodniczy: R600a

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L maks. 46 butelek wina	232 L maks. 72 butelki wina	387 L maks. 135 butelek wina	447 L maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	**3689,00**	**5701,00**	**7618,00**	**7016,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej



Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4239,00**	**5219,00**	**6389,00**	**8079,00**	**14299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%


HENDI
HENDI
HENDI

NEW



209073

S.S. stainless steel | indoor

NEW



209080

ABS plastic | Al die-cast | 18/0 stainless steel | SAN plastic | indoor

EKSPRES DO KAWY COFFEEMATIC, AUTOMATYCZNY

- Do użytku w restauracjach, kawiarniach, barach, hotelach lub biurach
- Stalowa obudowa
- Demontowalny stalowy zaparzacz
- Ceramiczne, płaskie żarna
- 10-cio calowy, intuicyjny wyświetlacz dotykowy
- Menu w wielu językach – w tym w języku polskim
- Możliwość ustawienia do 30 programów
- Przygotowywanie różnych rodzajów kaw, w tym kaw z mlekiem (cappuccino, latte macchiatto, itp.), kawy mrożonej
- Dzienna wydajność: do 300 filiżanek
- Zbiornik wody 4 l – możliwość podłączenia do zewnętrznego systemu wodociągowego
- Osobny dozownik na gorącą wodę
- System grzania dwoma bojlerami
- Podwójne pompy
- 2 zbiorniki na kawę o pojemności ok. 1,2 kg ziaren każdy
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego zbiornika z mlekiem, również umieszczonego w oddzielnej lodówce na mleko
- Automatyczny system samoczyszczenia i płukania
- Waga: 45 kg
- Ciśnienie wody: 0,8-6 bar

kod	V	W	mm	PLN
209073	230	2500-2900	340x540x(H)830	**18999,00**

LODÓWKA NA MLEKO Z PODGRZEWACZEM DO FILIŻANEK

- 2 podgrzewane półki do filiżanek i rama wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Pojemnik na mleko wykonany z SAN o pojemności 3,5 l
- Przeszklone drzwi z podwójnego szkła hartowanego
- Obudowa lodówki wykonana z ABS z panelami ze szkła hartowanego
- 4 stabilne aluminiowe nóżki o wysokości 60mm
- Wejście na rurkę ssącą do mleka z boku urządzenia, do bezpośredniego połączenia z każdym automatycznym ekspresem.
- Oświetlenie LED w 7 kolorach
- 3 niezależne włączniki: dla oświetlenia LED, dla chłodziarki, dla podgrzewacza
- Czynnik chłodniczy R600A przyjazny środowisku
- Chłodzenie statyczne
- Zakres temperatur: 0-10*C
- Wymiary półek: 260x380 cm

kod	V	W	mm	PLN
209080	230	168	313x442x(H)613	**4999,00**



Duży pojemnik na wodę
o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę





Możliwość podłączenia
ekspresu do sieci wodnej

Zobacz film

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i innych miejsc, w których liczy się szybkie przyrządzenie pysznej kawy
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7-calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
  - moc kawy od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie 8-14 g
  - pojemność kawy poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
  - temperatura kawy poprzez regulację temperatury wody zaparzającej
  - wstępne zaparzanie „pre-brew" dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobycie z niej maksimum aromatu
  - pojemność gorącej wody do przygotowania innych gorących napojów, np. herbat, czekolady



- temperatura gorącej wody, co jest ważne w przypadku zaparzania np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
- czas wydawania gorącego mleka, np. do przygotowania kakao
- czas wydawania gorącego spienionego mleka, np. do przygotowania pysznego cappuccino
- czas jednoczesnego wydawania naparu kawy i mleka

- System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwia jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do 2 filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek jednocześnie zwiększa wydajność urządzenia
- Ruchoma wylewka do filiżanek o maks. wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 125 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzania 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji, w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	**9199,00**

reddot design award

Zobacz film



208984

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	**4399,00**



208953

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	**5649,00**



208991

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 s
- Zbiornik na zużytą wodę: 1,8 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Ciśnienie pompy wibracyjnej: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	V	W	mm	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	**6899,00**

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso | Lungo | Cappuccino



Latte | Gorące mleko, gorące spienione mleko | Gorąca woda



943434

LODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	**709,00**

EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 85 mm

Zobacz film





kod	208915	208922	208939	208946
typ	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny
ilość grup	1	1	2	2
kolor	biały	czarny	biały	czarny
wymiary	530x555x(H)515 mm	530x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	2	2
maks. wysokość filiżanki	85 mm	85 mm	140 mm	140 mm
manometr ciśnienia wody w bojlerze	–	–	TAK	TAK
manometr ciśnienia pompy podczas parzenia	–	–	TAK	TAK
moc/napięcie	2900 W/230 V	2900 W/230 V	3700 W/400 V	3700 W/400 V
waga	48 kg	48 kg	62 kg	62 kg
PLN	**8499,00**	**8499,00**	**10899,00**	**10899,00**

EKSPRESY DO KAWY VERONA

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie (207499)
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)



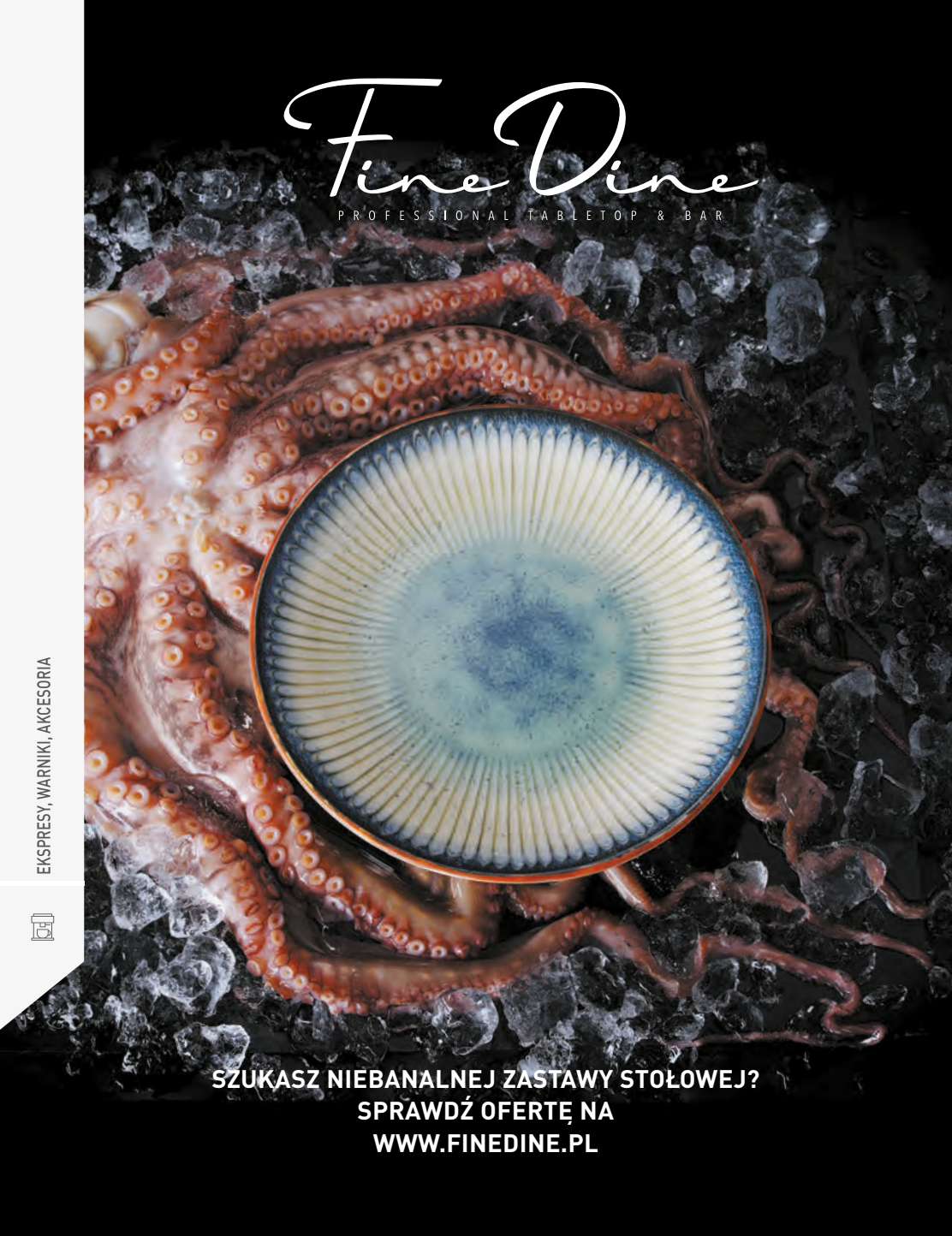






kod	207598	207642	207499
model	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
typ	półautomatyczny	automatyczny	automatyczny
ilość grup	1	1	2
wymiary	375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm	475x563x(H)530 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	1
pojemność bojlera	3 l	3	
maks. wysokość filiżanki	80 mm	80 mm	140 mm
funkcje	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Wbudowana pompa wibracyjna Mechaniczna kontrola temperatury wody	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Mechaniczna kontrola temperatury wody	Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
moc/napięcie	1800 W/230 V	1800 W/230 V	2700 W/230 V
waga	30,5 kg	30,5 kg	53 kg
PLN	**5904,00**	**6782,00**	**10174,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%


Fine Dine
PROFESSIONAL TABLETOP & BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
SZUKASZ NIEBANALNEJ ZASTAWY STOŁOWEJ?
SPRAWDŹ OFERTĘ NA
WWW.FINEDINE.PL



207659

207581

EKSPRES DO KAWY ROMEO PRO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPĄ ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakość świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się bojler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w bojlerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	**7869,00**



231296

976654

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **699**

EKSPRES DO KAWY JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność bojlera: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	**11164,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

VERONA MACCHINE PER CAFFÈ

Fiorenzato

Fiorenzato

indoor



207451



F4E



F64E

MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY, Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyczny zapis ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	**2599,00**

MŁYNEK DO KAWY FIORENZATO F4E Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 0,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 58 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1400 obr./min
- Funkcja automatycznego mielenia jednej lub dwóch porcji kawy oraz mielenia bezpośredniego (manulanego)
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Kolor: czarny
- Waga netto: 9 kg

kod	V	W	mm	PLN
F4E	230	250	169x473x(H)240	**3719,00**

MŁYNEK DO KAWY F64E, ELEKTRONICZNY

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 64 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1350 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, mielenie bezpośrednie
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F64E	230	350	230x270x(H)615	**5279,00**

KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	**57,00**







992500

Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

SAN plastic | 18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR BUFETOWY

- Rama wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304.
- 3 poziomy na produkty w opakowaniach jednostkowych i dodatki do potraw.
- 3 demontowane pojemniki o pojemności 1 l, wykonane z tworzywa SAN.
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce.

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**270,00**



428245



998953

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	**0,21/62,00**



797938

797945

FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0.185		**17,00/102,00**
797945	6		ø150	**11,00/66,00**



797952

797969

FILIŻANKA DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filiżanka	6		**8,00/48,00**
797969	spodek	6	ø110	**5,00/30,00**



G3871

SZKLANKA LATINO

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0.29	(H)150	**12,90/77,40**



208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	**89,00**



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	**89,00**



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	**79,00**



208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	125x140x(H)30	**39,00**



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	**49,00**



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	**69,00**



208724

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kołnierz chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	**18,00/36,00**





208694

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	**319,00**



208335

ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208342	265x162x(H)100	**89,00**
208335	176x162x(H)100	**69,00**



208380

ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	**149,00**



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**27,00**



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	**86,00**



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dziobek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	**79,00**



208618

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	**150,00**



451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	**29,00**
451519	0.6	ø90x(H)112	**38,00**
451526	0.9	ø102x(H)125	**48,00**
451533	1.5	ø112x(H)161	**69,00**



458211

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Z uchwytem

kod	litry	mm	PLN
458211	0.5	ø85x(H)110	**44,00**

Zobacz film



208304

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- Szybki przelewowy system filtrujący – czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): 5 min
- Temperatura pracy: od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l i 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	2100	195x370x(H)430	**1199,00**



208533





ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x380x(H)425	**703,00**

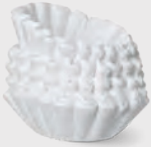


445907

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	litry	mm	PLN
445907	1.8	ø160x(H)185	**49,00**



208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. HENDI, Bravilor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
208656	1000	ø250x(H)70	**0,13/126,00**



ELEKTRYCZNY SPIENIACZ DO MLEKA

NEW

- Obudowa i pojemnik na mleko wykonane ze stali nierdzewnej z rączką wykonaną z tworzywa ABS.
- 6 funkcji: gorąca gęsta piana mleczna, gorąca rzadka piana mleczna, zimna piana mleczna, ciepłe mleko, gorąca czekolada, herbata z gorącym mlekiem.
- Pojemność – spienianie: 300 ml / podgrzewanie: 600 ml.
- Podgrzewanie i spienianie 300 ml zimnego mleka w ±3 min.
- Średnica pojemnika: 130 mm.
- Do użytku z zimnym mlekiem.
- Pojemnik na mleko, pokrywa, rózga nadają się do mycia w zmywarce.
- W zestawie: pokrywa, akcesoria do rózgi.
- Efekt spieniania może być uzyskany również z mlekami wegańskimi, takimi jak owsiane, migdałowe, sojowe; preferowany typ Barista.
  Efekt może się różnić w zależności od producenta.

kod	V	W	mm	PLN
209097	230	500	200x167x(H)245	**399,00**



209097



624302

S.S. stainless steel | gas

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**176,00**

Zobacz film



Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	**169,00**



Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	**109,00**



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym



209936



209943

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288	**119,00**

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączania urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288	**169,00**



Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady

Zobacz film

PC polycarbonate S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Taca ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady
- Niezatykający się kranik
- Zakres temperatury: od 65°C do 85°C
- Wymagana temp. otoczenia: od 10°C do 32°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	**2099,00**
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	**2400,00**



274125

274149



240700

PP polypropylene S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	25	230	2500	447x441x(H)485	**687,00**



240601

PP polypropylene S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	25	230	2500	447x441x(H)485	**640,00**

WARNIK PRZEPŁYWOWY DO WODY

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z pokrywką i uchwytami z polipropylenu
- Podwójne ścianki pozwalające obniżyć zużycie energii i zapobiegające nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy, co zmniejsza ryzyko oparzeń
- Automatyczne napełnianie się kotła po podłączeniu do sieci wodociągowej
- Wyposażony w 2 czujniki poziomu wody
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem do sterowania i kontroli temperatury grzania
- Temperatura grzania od 30˚C do 100˚C
- Funkcja utrzymywania ciepła i automatyczne wyłączanie
- Czujnik zapobiegający przepełnieniu kotła wodą
- Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem, zainstalowany na wysokości umożliwiającej umieszczenie pod nim garnka
- Pokrywka wyposażona w zakręcaną blokadę i nienagrzewające się uchwyty
- W zestawie wyjmowana tacka ociekowa
- Dostępny w 2 wielkościach:
  - 240717 – maks. poj. 8,5 l, wydajność 23 l/h
  - 240724 – maks. poj. 17,5 l, wydajność 33 l/h



240717



240724

kod	litry	V	W	mm	PLN
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	**1533,00**
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	**1749,00**

Podłączenie do sieci wodociągowej



Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem



Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem



WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- W zestawie tacka ociekowa
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

Taca ociekowa w zestawie



211168



211175

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211168	9	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	**460,00**
211175	18	230	2250	360x380x(H)598	37 ±5	**589,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

Zobacz film



211137



211144



211151

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	**390,00**
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	**517,00**
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	**740,00**
211298	taca ociekowa					**40,00**



Taca ociekowa jako opcja

211298







WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej pokryty matową czernią, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

design by
Robert Bronwasser



211472



211458

ZAPARZACZ DO KAWY MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211489	13	230	1650	357x380 x(H)502	57	**641,00**
211472	7	230	1650	307x330 x(H)450	52	**580,00**

WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211458	10	230	950	307x330 x(H)450	58	**524,00**
211465	16	230	1650	357x380 x(H)502	63	**654,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

rb design by Robert Bronwasser



211434



211410

ZAPARZACZ DO KAWY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211434	7	230	1650	307x330 x(H)450	57	**468,00**
211441	13	230	1650	357x380 x(H)502	52	**567,00**

WARNIK - DESIGN BY BRONWASSER

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211410	10	230	950	307x330 x(H)450	58	**456,00**
211427	16	230	1650	357x380 x(H)502	63	**506,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

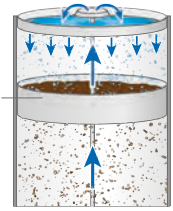
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony liczbą filiżanek
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- W zestawie tacka ociekowa

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

SAVE ENERGY

PP polypropylene

S.S. stainless steel



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat



211342



211359



211366

kod	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211342	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	**587,00**
211359	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	**734,00**
211366	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	**815,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

Pokrywa filtra z otworami



Wyjmowana taca ociekowa



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

PP polypropylene S.S. stainless steel

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej, pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock".
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra.
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej).
- Osiąga temperaturę zaparzania kawy: do 96°C,a następnie automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymania temperatury: 90°C (± 5°C).
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia.
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem.

Taca ociekowa jako opcja



211298



211311



211335

kod	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211311	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	**430,00**
211335	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	**650,00**
211298		Tacka ociekowa					**40,00**

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu System zamykania „Twist-Lock"



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia



208007



209882

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	**493,00**
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	**678,00**
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	**740,00**

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
  - 209882 - 9 litrów ± 23 min
  - 209899 - 18 litrów ± 52 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	**431,00**
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	**591,00**
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	**674,00**







ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają utratę ciepła
- Do 20% mniejsze zużycie energii w porównaniu z zaparzaczami o pojedynczych ściankach
- Obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej
- Spawane rączki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



211205



211403

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	20	**587,00**
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	32	**739,00**
211304	15	230	1500	386x393x(H)641	50	**813,00**

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	poj. użyt. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	22	**600,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)641	50	**773,00**







ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



max H
335 mm

Zmywarka do naczyń 50x50, elektroniczna



Podstawa
patrz strona 671


Bateria prysznicowa
patrz strona 679
Stół wyładowczy
do zmywarek – skręcany
patrz strona 726
Stół załadowczy
do zmywarek ze zlewem
– skręcany
patrz strona 726
Kontener okrągły
patrz strona 708
Wózek na kosze
do zmywarki
patrz strona 690
Kosze do zmywarek
patrz strona 688
DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE

ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej





Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H
335 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej





U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie [V]	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			**4499,00**
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		**4799,00**
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	**4749,00**
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**4799,00**
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**6159,00**
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**5149,00**
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			**5199,00**
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**5379,00**
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		**5299,00**
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	**5599,00**
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**5799,00**
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**6099,00**
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**7399,00**

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)	6/6
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze			elektroniczny	analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew. wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program do mycia szkła			TAK		TAK
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK		TAK
System „SOFT START" [2]			TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK		TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO					TAK
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**555,00**		**624,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabłyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku, gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabłyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki




DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE
Bateria prysznicowa
patrz strona 679
Stół załadowczy
do zmywarek
ze zlewem
– skręcany
patrz strona 726
Kontener okrągły
patrz strona 708
HENDI

ZMYWARKI KAPTUROWE 50X50



230312



max H
400 mm



231340



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**10999,00**
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**11699,00**
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**13249,00**

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary	mm	750x880x(H)1390/1830	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	KM	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START" 2)			TAK
System THERMO-PROTECTOR 3)			TAK
System autodiagnostyczny 4)			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C
[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

ZMYWARKA DO GARÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ



236574

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Duży kosz 500x600 mm
- Obudowa 2-warstwowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Waga: 57 kg

- WYPOSAŻENIE:
  - dozownik detergentu
  - dozownik nabłyszczacza
  - elektroniczny termometr bojlera
  - elektroniczny termometr wanny
  - pompa myjąca o mocy 1,2 kW
  - pompa odpływowa
  - kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
  - kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
  - kosz na sztućce 110x110x(H)130 mm

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236567	400	5000	595x730x(H)1340	7,4 l/4 kW	58 l/4 kW	**17599,00**
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**17599,00**



810163

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	**915,00**



810170

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	**1109,00**



810248

BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	PLN
810248	**284,00**



810255

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole: ø 32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	**559,00**



231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	**329,00**



235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	**261,00**



user assembly

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	**1029,00**



WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 – 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 -7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	**559,00**



BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	PLN
810293	**1079,00**



BATERIA Z PRYSZNICEM

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø32,5 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	**1299,00**

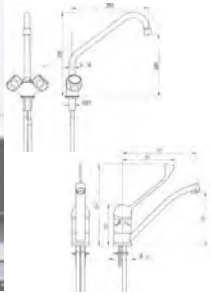


BATERIA PRYSZNICOWA

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	**849,00**







BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	**309,00**

BATERIA PRYSZNICOWA

S.S. stainless steel

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	**759,00**

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole: ø 35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	**359,00**



970300



810323

- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**219,00**



979983

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej

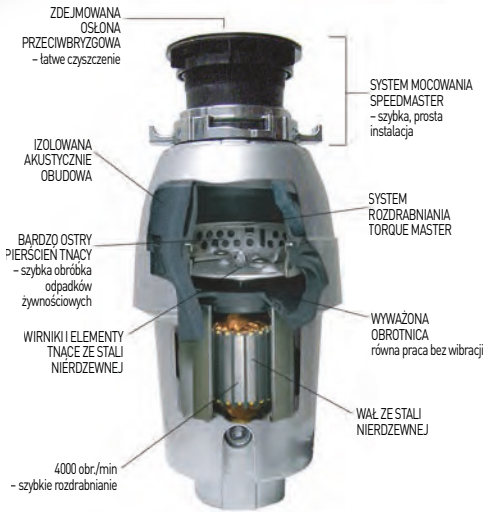


Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa





MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min
- Wymagany otwór w zlewie: ø90 mm
- Przewód zasilający
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa i zaślepka (korek) gardzieli młynka
- W zestawie włącznik z wężykiem

kod	V	W	mm	PLN
979983	230	550	ø210x(H)406	**899,00**

HENDI





975718

SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia: ø50 mm
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	-	litry	mm	PLN
975718	300 l/godz.	30	650x346x(H)308	**1173,00**
975725	600 l/godz.	60	728x416x(H)398	**1520,00**
979945	1800 l/godz.	180	903x548x(H)629	**2336,00**



221808

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	**499,00**

18/10 stainless steel



Umywalka uruchamiana kolanem

810309

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø52 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	**872,00**



810316

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Całość ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø350x(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	**968,00**



809976

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 340x230x(H)115 mm
- Osłona antybryzgowa ściany (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 5,5 kg

kod	mm	PLN
809976	400x315x(H)470	**1209,00**



809983

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA TRAPEZOWA

- Łatwa i higieniczna obsługa umywalki za pomocą mechanizmu nożnego
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 440x286x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Dwa osobne wejście na wodę ciepłą i zimną; przyłącze 3/8"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 16,1 kg

kod	mm	PLN
809983	400x500x(H)995	**2829,00**



809990

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk
- na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej
- pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia
- na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 13,4 kg

kod	mm	PLN
809990	400x400x(H)995	**2509,00**



809952

S.S. stainless steel PP polypropylene

NAŚCIENNY, PRZEMYSŁOWY DYSPENSER NA DUŻĄ ROLKĘ RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- Przeznaczony jako uzupełnienie wyposażenia wszelkiego rodzaju stanowisk pracy gdzie jest duże zapotrzebowanie na ręczniki papierowe
- Wygodne i szybkie pobieranie papieru dzięki ząbkowanemu ogranicznikowi
- Stelaż oraz ogranicznik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wałek na rolkę papieru z żółtego polipropylenu
- Maksymalny rozmiar rolki: do Ø350x(H)300 mm
- Waga netto: 1,1 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809952	400x250x(H)280	**419,00**



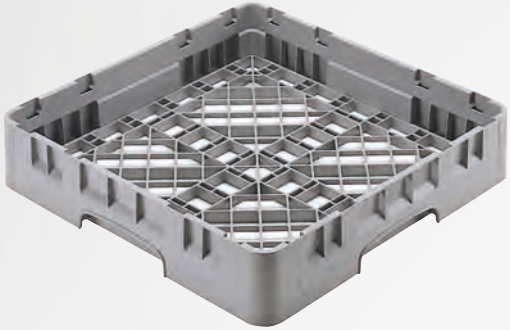
809921

S.S. stainless steel

NAŚCIENNY DOZOWNIK DO MYDŁA

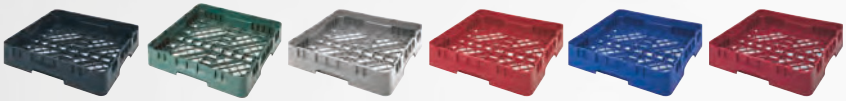
- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali AISI 304
- Zamek, dźwignia i pompka z tworzywa sztucznego POM
- Transparentna szybka z tworzywa ABS do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- Pojemność: 1,2 l
- Pojedyncza doza mydła: 1,6 ml
- Waga netto:1,4 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809921	110x105x(H)320	**509,00**



+93 °C

PP polypropylene stackable



BR258110 BR258119 BR258151 BR258163 BR258186 BR258416

- Do bezpiecznego przechowywania i efektywnego mycia naczyń
- o dowolnym wymiarze
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z polipropylenu (PP)
- Odporny na wysokie temperatury (do 93°C) i działanie środków chemicznych
- Pełne ścianki i kratowane dno zapewniają dobrą cyrkulację wody i szybkie suszenie naczyń
- Łatwy transport dzięki specjalnym uchwytom i możliwości łączenia z innymi elementami marki Cambro
- Uniwersalne wymiary: 500x500x(H)101 mm
- Dostępny w 6 kolorach: czarnym, szarym, zielonym, czerwonym, niebieskim i żurawinowym
- Do kosza można przytwierdzić klips identyfikacyjny Extender ID (CECBL6000) – klips nie jest załączony w zestawie

kod	kolor	mm	PLN
BR258119	zielony	500x500x(H)101	**81,00**
BR258110	czarny	500x500x(H)101	**81,00**
BR258151	szary	500x500x(H)101	**81,00**
BR258163	czerwony	500x500x(H)101	**81,00**
BR258186	niebieski	500x500x(H)101	**81,00**
BR258416	żurawinowy	500x500x(H)101	**81,00**



Ścianki koszy zabezpieczają naczynia przed dotykiem, zanieczyszczeniami i niebezpieczeństwem uszkodzenia oraz chronią użytkowników przed skaleczeniami. Dzięki pokrywie i wózkowi, system zapewnia właściwe zamknięcie. Szkło pozostaje czyste podczas przechowywania, aby naczynia trzeba było myć tylko raz.



9 przegródek
150x150 mm
9E1151



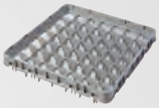
16 przegródek
111x111 mm
16E1151



25 przegródek
89x89 mm
25E1151



36 przegródek
73x73 mm
36E1151



49 przegródek
62x62 mm
49E1151

NADSTAWKA DO KOSZY FULL DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E1

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

kod	mm	PLN
9E1151	499x499x(H)51	**43,00**
16E1151	499x499x(H)51	**45,00**
25E1151	499x499x(H)51	**45,00**
36E1151	499x499x(H)51	**47,00**
49E1151	499x499x(H)51	**65,00**



9 przegródek
150x150 mm
9E2151



16 przegródek
111x111 mm
16E2151



25 przegródek
89x89 mm
25E2151



36 przegródek
73x73 mm
36E2151



49 przegródek
62x62 mm
49E2151

NADSTAWKA DO KOSZY HALF DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E2

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

kod	mm	PLN
16E2151	499x499x(H)51	**42,00**
9E2151	499x499x(H)51	**41,00**
25E2151	499x499x(H)51	**42,00**
36E2151	499x499x(H)51	**45,00**
49E2151	499x499x(H)51	**61,00**



FR258151

KOSZ NA SZTUĆCE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia sztućców oraz drobnych przyborów kuchennych w zmywarkach gastronomicznych
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno zapobiega wypadaniu drobnych elementów z kosza, jednocześnie ułatwiając ich mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 2,0 kg

kod	kolor	mm	PLN
FR258151	szary	500x500x(H)101	**83,00**



PR59314151

KOSZ NA TALERZE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno ułatwia mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Duża stabilność naczyń dzięki słupkom podtrzymującym pozwalającym na załadunek:
  - 10 szt. talerzy głębokich, misek, pater do ø25,4 cm
  - 18 szt. talerzy płaskich ø25,4 cm
  - 12 szt. talerzy płaskich ø30,5 cm
  - 27 szt. talerzy płaskich ø19 cm
  - 9 tacek ø36x46 cm
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 1,95 kg

kod	kolor	mm	PLN
PR59314151	szary	500x500x(H)101	**85,00**

POKRYWA DO KOSZY 500×500 MM AMERBOX

- Zabezpiecza kosze z umytymi naczyniami przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych
- Zwiększa higienę przechowywania naczyń, minimalizując
- ryzyko osiadania kurzu i zanieczyszczeń
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
877791	Szary	500x500x(H)35	**59,00**

AMER★BOX®



877791

AMER★BOX®

WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE CAMRACK® 500×500 MM

- Przeznaczony do transportu uniwersalnych koszy Camrack® 500×500 mm
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pękanie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom

kod	kolor	mm	PLN
877807	Szary	500x500x(H)180	**299,00**



877807



KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFI LINE



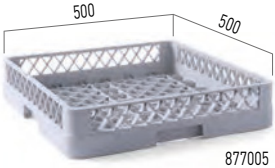


KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877050	9/150x150 mm	500x500x(H)104	**71,00**
877043	16/113x113 mm	500x500x(H)104	**86,00**
877036	25/90x90 mm	500x500x(H)104	**85,00**
877029	36/75x75 mm	500x500x(H)104	**85,00**
877012	49/63x63 mm	500x500x(H)104	**86,00**

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

kod	ilość przegódek/wymiary	mm	PLN
877302	–	500x500x(H)45	**29,00**
877548	9/150x150 mm	500x500x(H)45	**44,00**
877531	16/113x113 mm	500x500x(H)45	**44,00**
877524	25/90x90 mm	500x500x(H)45	**43,00**
877517	36/75x75 mm	500x500x(H)45	**43,00**
877500	49/63x63 mm	500x500x(H)45	**44,00**

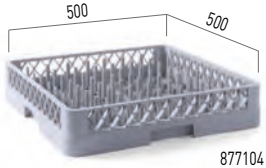


877005

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	**71,00**

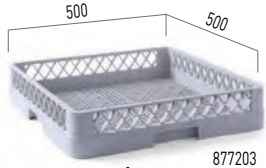


877104

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	**67,00**

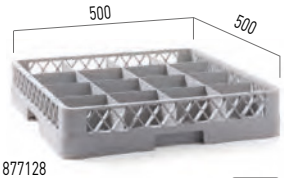


877203

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	**71,00**



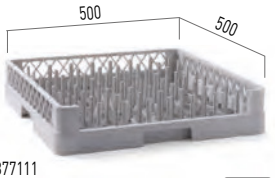
877128

PP polypropylene

KOSZ DO FILIŻANEK 500×500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek – 113x113 mm

kod	mm	PLN
877128	500x500x(H)100	**79,00**



877111

PP polypropylene

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	**61,00**



871331

871348

PP polypropylene

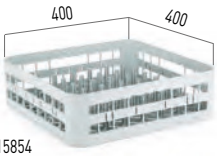
KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400×400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	PLN
871331		400x400x(H)150	**61,00**
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	**61,00**

KOSZE ZMYWAREK KITCHEN LINE

- Wykonane z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 90°C)
- Otwarta konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami lub sztućcami w każdej płaszczyźnie, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dna zapobiegają wypadaniu drobnych elementów z koszy, jednocześnie ułatwiając ich mycie i suszenie
- Profilowane uchwyty ułatwiają transport koszy
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca



815854

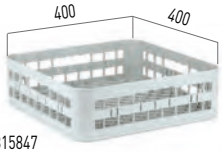
KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 400X400 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (6 rzędów po 6 słupków)

kod	mm	PLN
815854	400x400x(H)120	**52,00**

PP polypropylene

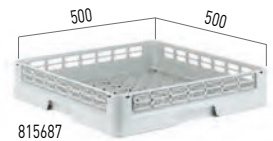
stackable



815847

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 400X400 MM

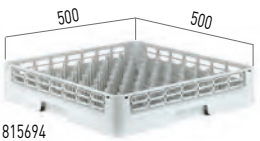
kod	mm	PLN
815847	400x400x(H)120	**52,00**



815687

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	mm	PLN
815687	500x500x(H)100	**52,00**

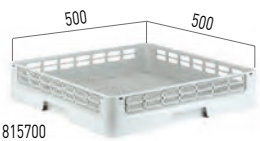


815694

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 500X500 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (8 rzędów po 8 słupków)

kod	mm	PLN
815694	500x500x(H)100	**52,00**



815700

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	mm	PLN
815700	500x500x(H)100	**52,00**



877180

POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500	**57,00**



871102

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**39,00**



S.S. stainless steel

user assembly

810583

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7 × 500×500 MM

- Ułatwia utrzymanie porządku w obszarze roboczym wokół zmywarki
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
- Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
- 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
- Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
- 4 skrętne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewiają bezpieczne przemieszczanie wózka
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
810583	615x560x(H)1700	**1005,00**



871324

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**18,00**



871300

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**16,00**



PP polypropylene

877197



877197

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	**493,00**



877173

PP polypropylene

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

- 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	**323,00**



281208

ILOŚĆ JAJ 30



S.S. stainless steel

Zobacz film

281253

ILOŚĆ JAJ 10



NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj (281253) lub 30 jaj (281208)
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na łożyskach, wykonana ze stali pokrytej proszkowo farbą poliestrową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	-	V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	32	422x228x(H)188	**629,00**
281208	na 30 jaj	230	78	358x512x(H)255	**1197,00**



281246

Zobacz film

PMMA plexiglas

S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut
- Mieści noże o maksymalnej wielkości: długość uchwytu - max 150 mm, długość ostrza - max 350 mm, grubość uchwytu - min 15 mm

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	**876,00**



281215

S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	**1036,00**



HENDI
Tools for Chefs

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu – oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów
- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakteriobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący



1370043



1370042

kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakteriobójcza UVC (8 W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	PLN
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	–	230	683	484x664x(H)410	43	**18899,00**
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	**28999,00**
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	**27859,00**
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**32649,00**
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**31799,00**

AKCESORIA

kod		PLN
976562	Biodegradowalny granulat do polerek do sztućców	**99,00**
2379015	Zestaw przednich kółek do polerek serii SAS – 2 szt.	**1619,00**


976562

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	**2,00/20,00**


560044

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL





231388

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego i bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji
- Należy spłukać
- pH 14

kod	-	litry	PLN
231388	kanister	10	**219,00**

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**25,00**
976807	5	**98,00**



975039

Zobacz film







975466

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych. pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**25,00**



979761

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**34,00**

EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszcząco-odtłuszczający w koncentracie do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego, jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	**25,00**



979778



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL





975046

975053

EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracie do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namaczania
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	kanister 10 l	**167,00**
975046	kanister 20 l	**299,00**



975015

975022

EXTREME SHINE PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem.
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszcza
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania. pH 1

kod	-	PLN
975015	kanister 10 l	**146,00**
975022	kanister 5 l	**96,00**



EXTREME WASH AND CLEAN SET ZESTAW PROFESJONALNYCH PREPARATÓW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	**209,00**



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarniczych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	kanister	**349,00**



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność), posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

kod	-	PLN
975145	kanister	**39,00**



975008

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek: kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni
- Należy spłukać

kod	-	PLN
975008	butelka	**23,00**



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL





976678



976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	**32,00**
976678	1	**48,00**



231296



EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod	-	litry	PLN
231296	butelka	1	**24,00**

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i tyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyści także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
976630	25	**1,20/30,00**
976654	10 (1 blistr)	**1,60/16,00**
976647	400 (40 blistrów)	**0,92/368,00**





976630



976654





976685

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy

kod	waga (kg)	PLN
976685	0,75	**48,00**





976692

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMIENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	**2,50/75,00**

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach, w których osadza się kamień

kod	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	**39,00**



979754



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME
PROFESSIONAL

NEW

EXTREME NATURAL GRILL CLEANER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PODGRZEWACZY ROLKOWYCH

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i przemyśle spożywczym
- Idealny dla: barów szybkiej obsługi, stacji benzynowych, food trucków, sklepów spożywczych, bistro
- Łatwe i szybkie usuwanie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, w tym osadów z tłuszczu
- Do usuwania tłustych zabrudzeń, ale nie przypalonych
- Nieinwazyjne czyszczenie i odtłuszczanie – bez ryzyka uszkodzenia lub odbarwienia powłoki nieprzywierającej na podgrzewaczach rolkowych
- Bezzapachowy, nietoksyczny – bezpieczeństwo stosowania w małych pomieszczeniach
- Skład w 100% naturalny
- Nie zawiera VOC (lotnych związków organicznych) oraz rozpuszczalników węglowodorowych
- Posiada certyfikat NSF A8 poświadczający bezpieczeństwo użytku na sprzęcie do obróbki termicznej żywności
- Prosty sposób użycia: wystarczy spryskać powierzchnię i przetrzeć ściereczką
- Po użyciu należy spłukać wodą
- Nie wymaga pozostawienia do nasiąknięcia – szybko wnika w zabrudzenia

kod	litry	PLN
976814	1	**89,00**



100% NATURAL



976814



975039

976807

Zobacz film

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN
975039	1	**25,00**
976807	5	**98,00**



947012



235928

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947012		180x90x(H)340	**429,00**
947029	wkład zamienny	180x90x(H)340	**66,00**

FILTR VENDINGOWY

- Zapobiega osadzaniu się kamienia
- Poprawia smak i zapach wody
- Usuwa chlor, pestycydy i ich pochodne
- Wkład z węgla aktywnego
- Filtr mechaniczny
- Wolno rozpuszczalny polifosfor spożywczy
- Przyłącze: 1/4"
- Trwałość: 6 miesięcy/11 000 l (zależy od jakości wody wejściowej)
- Maksymalna temp. pracy: 38 °C
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar
- Maksymalny przepływ wody: 3,8 l/min (efektywne usuwanie chloru i zanieczyszczeń mechanicznych) lub 1,9 l/min (efektywne zapobieganie osadzaniu się kamienia)

kod	ø	długość (mm)	PLN
235928	ø50	(L)280	**74,00**



FILTRY DO WODY



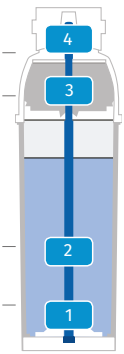
kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	licznik przepływu
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	**199,00**	**129,00**	**129,00**	**359,00**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe





kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	**199,00**	**299,00**	**429,00**	**649,00**	**919,00**
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 barów | 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108 x(H)268 mm	117x104 x(H)419 mm	125x119 x(H)466 mm	144x144 x(H)557 mm	184x184 x(H)557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				
głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piece(przy twardości węglanowej 10°dH/ ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l

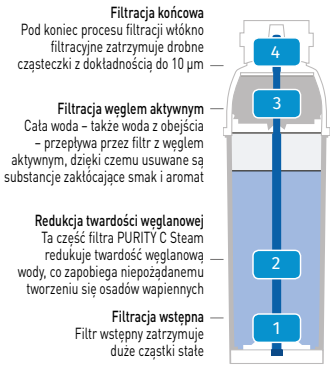
Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



kod	1033041
nazwa	licznik przepływu
PLN	**359,00**







kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	**669,00**	**979,00**
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów | 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

UZDATNIACZE WODY

- Stosowanie uzdatniaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5°C do 38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	**899,00**

UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	206x380x(H)480	**1199,00**



231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	**79,00**



UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatnianie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złoże jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczania wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bary





231234 231227 231210

UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra [20°F/30°F/40°F]	litry	mm	PLN
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	**369,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**439,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**499,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	V	W	mm	szt./opak.
270080	230	30	480x100x(H)285	**399,00**
270028	230	2x15	świetlówka zamienna – zestaw 2 szt.	**54,50/109,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE

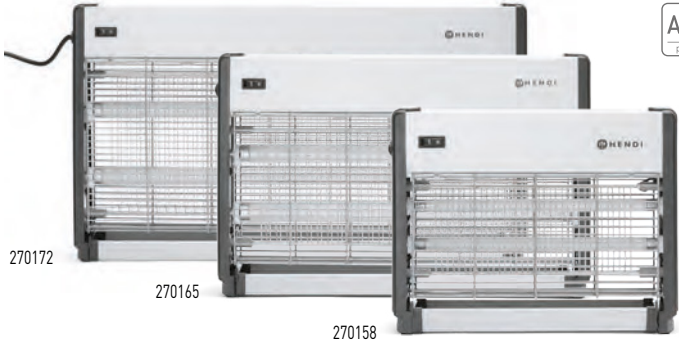


270097

LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)263	**264,00**



270172

270165

270158

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić





Wyjmowana tacka

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	335x90x(H)260	**199,00**
270165	230	40	485x90x(H)310	**229,00**
270172	230	45	640x90x(H)360	**249,00**

ABS
plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ, 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	szt./opak.
270196	230	36	475x80x(H)283	**270,00**
270233	taśma klejąca 10 szt.		390x270	**12,80/128,00**
270240	świetlówka zamienna			**74,00**



270196



ABS
plastic
in- & outdoor

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



270066

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315	**330,00**
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310	**429,00**
935286	świetlówka zamienna do 270066 – zestaw 2 szt.				**34,50/69,00**



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	**29,00**
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	**29,00**



934159

AMER★BOX®







691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

PP polypropylene

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	**87,00**
691410	do 691403	ø500	**76,00**



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	**145,00**
691427	do 691403	ø500x(H)100	**119,00**



691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	**194,00**
691434	do 691403	ø500x(H)190	**125,00**



691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	**199,00**
691441	do 691403	ø500x(H)130	**142,00**



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	**359,00**
691403	80	ø500x(H)620	**294,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX®







691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	**272,00**
691168	87	504x412x(H)820	**446,00**



691137

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L

kod	litry	mm	PLN
691137	60	440x320x(H)580	**199,00**

KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

S.S. stainless steel

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock" blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	**59,00**
691335	20	ø300x(H)440	**129,00**
691342	30	ø300x(H)650	**169,00**



691342



691380



691397

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**172,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**329,00**

PP
polypropylene



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	**48,00**



691083

S.S.
stainless steel

WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
- 4 koła, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
691083	900x650x(H)850	**599,00**



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



S.S.
stainless steel

691021

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami
- Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli ok. 70/80 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	**672,00**



691120

S.S.
stainless steel

KOSZ STOJĄCY, 43 L

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z obrotową pokrywą

kod	mm	PLN
691120	360x360x(H)740	**1199,00**

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ
W PORĘCZNYM OPAKOWANIU

1



GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

2

SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT



4

SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB



3



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



812525



813041

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profili 30×30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	**796,00**
812518	800x400x(H)1800	**980,00**
812525	1000x400x(H)1800	**1092,00**
812532	1000x500x(H)1800	**1204,00**
812549	1200x500x(H)1800	**1148,00**
812556	1000x600x(H)1800	**1143,00**
812563	1200x600x(H)1800	**1418,00**

REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 5 pełnych, nieprzestawnych półek
- Stabilne nogi z profili 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm

kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	**1325,00**



STOŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816196	800x600x(H)850	**611,00**
811276	1000x600x(H)850	**684,00**
811283	1200x600x(H)850	**735,00**
811290	1400x600x(H)850	**790,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816189	800x600x(H)850	**785,00**
811511	1000x600x(H)850	**815,00**
811528	1200x600x(H)850	**920,00**
811535	1400x600x(H)850	**1037,00**
811542	1600x600x(H)850	**1141,00**
811559	1800x600x(H)850	**1203,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	**1009,00**
810705	1000x700x(H)850	**1081,00**
810712	1200x700x(H)850	**1121,00**
810729	1400x700x(H)850	**1163,00**
810736	1600x700x(H)850	**1193,00**
810743	1800x700x(H)850	**1264,00**

Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel



STOŁY SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811238	800x600x(H)850	**553,00**
811245	1000x600x(H)850	**679,00**
811252	1200x600x(H)850	**792,00**
811269	1400x600x(H)850	**812,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812679	1000x700x(H)850	**745,00**
812686	1200x700x(H)850	**795,00**
812693	1400x700x(H)850	**888,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	**728,00**
811467	1000x600x(H)850	**815,00**
811474	1200x600x(H)850	**920,00**
811481	1400x600x(H)850	**1037,00**
811498	1600x600x(H)850	**1141,00**
811504	1800x600x(H)850	**1203,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**1009,00**
812723	1000x700x(H)850	**1081,00**
812730	1200x700x(H)850	**1121,00**
812747	1400x700x(H)850	**1163,00**
812754	1600x700x(H)850	**1193,00**
812761	1800x700x(H)850	**1264,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811573



811870

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	**979,00**
811573	1000x600x(H)850	po prawej	**1316,00**
812648	1000x600x(H)850	po lewej	**1316,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	**1112,00**
812884	1000x700x(H)850	po prawej	**1418,00**
812891	1000x700x(H)850	po lewej	**1418,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	**1071,00**
811863	800x600x(H)850	po prawej	**1224,00**
812495	800x600x(H)850	po lewej	**1224,00**
811870	1000x600x(H)850	po prawej	**1306,00**
812631	1000x600x(H)850	po lewej	**1306,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	**1418,00**
812945	1000x700x(H)850	po lewej	**1418,00**

Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody



STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE KITCHEN LINE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811580



811887

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI BEZ PÓŁKI – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	**1479,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	**1703,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI I PÓŁKĄ – SKRĘCANY KITCHEN LINE

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	**1490,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	**1806,00**



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową Hendi 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x295x(H)145	**378,00**

STOŁY BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdłużnym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie stołu
- Praktyczny mebel z dostępem do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Produkt przeznaczony do ciężkich prac w kuchni lub jako podstawa do niewielkich urządzeń
- Wybrane modele – z jednej strony rant stołu 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm



811276



811511

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	**530,00**
817063	800x600x(H)850	**564,00**
817070	1000x600x(H)850	**597,00**
817087	1200x600x(H)850	**628,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	**642,00**
817100	800x600x(H)850	**693,00**
817162	1000x600x(H)850	**750,00**
817179	1200x600x(H)850	**805,00**



811245



811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	**560,00**
817193	800x600x(H)850	**594,00**
817209	1000x600x(H)850	**628,00**
817216	1200x600x(H)850	**658,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	**669,00**
817261	800x600x(H)850	**724,00**
817278	1000x600x(H)850	**780,00**
817285	1200x600x(H)850	**836,00**

STOŁY ZE ZLEWEM BUDGET LINE – SKRĘCANE

- Wytrzymała konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali, wspawana bezszczelinowo w blat
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Produkt przeznaczony do pracy w kuchni
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm



816790



817025

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM BEZ PÓŁKI BUDGET LINE – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	**918,00**
816769	800x600x(H)850	po prawej	**964,00**
816776	800x600x(H)850	po lewej	**964,00**
816783	1000x600x(H)850	po prawej	**1010,00**
816790	1000x600x(H)850	po lewej	**1010,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	**1010,00**
816998	800x600x(H)850	po prawej	**1102,00**
817001	800x600x(H)850	po lewej	**1102,00**
817018	1000x600x(H)850	po prawej	**1188,00**
817025	1000x600x(H)850	po lewej	**1188,00**



817049



817032

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	**1280,00**

STÓŁ Z 2 KOMORAMI ZLEWU BUDGET LINE, STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM I PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	**1463,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI PROFI LINE - SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



815007

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI PROFI LINE – SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811658

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI PROFI LINE - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
815007	1000x600x(H)850	pośrodku	**1710,00**

SZAFKA WISZĄCA - SPAWANA, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Drzwi przesuwne zapobiegają uderzeniu się w głowę
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego, ułatwiające otwieranie i utrzymanie w czystości
- Gładka powierzchnia zewnętrzna łatwa w utrzymaniu czystości
- Nośność półek: 70 kg/m², przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie zawiesia do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	**1071,00**
811207	1000x300x(H)600	**1204,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**1163,00**
814185	1000x400x(H)600	**1306,00**
811214	1200x400x(H)600	**1316,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWNYMI PROFI LINE – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	**1551,00**
811658	1000x600x(H)850	**1714,00**
811665	1200x600x(H)850	**1887,00**
811672	1400x600x(H)850	**2061,00**
811689	1600x600x(H)850	**2214,00**



811207

STÓŁY ZE ZLEWAMI, Z SZAFKĄ PROFI LINE – SPAWANE

- Miski zlewowe wyciskane z jednego arkusza stali nierdzewnej charakteryzują się wysoką odpornością na kwasy spożywcze i chemikalia.
- Miska zlewu jest bezproblemowo zgrzana do blatu roboczego.
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm.
- Dren kompatybilny ze standardowymi pułapkami: Ø50 mm.
- Średnica otworu gwintownika: 30 mm.
- Blat roboczy z wgłębieniem 10 mm, aby zapobiec wypływaniu wody.
- Spawane dla wysokiej trwałości i stabilności.
- Przybliżone maksymalne obciążenie na blat roboczy – 70 kg/m^2, 40 mm luzu zapobiega powstawaniu plam na ścianach.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Korpus szafki został przesunięty ze ściany o 100 mm, bez tylnej ściany w celu zapewnienia dostępu do połączenia ściekowego i wodnego.
- Wysokość stóp: 160 mm, regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.



813492



813690

STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH PROFI LINE

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	**1648,00**
813522	600x600x(H)850	**1768,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813539	500x700x(H)850	**1720,00**
813546	600x700x(H)850	**1841,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI SUWANYMI PROFI LINE

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	**2591,00**

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**25,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**34,00**


975466 979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



STÓŁ Z BASENEM PROFI LINE Z MASKOWNICĄ – SPAWANY

- Komory basenu spawane, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenia w dnach komór na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega wylewaniu się wody z tyłu basenu
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Maskownica czołowa zakrywająca baseny – ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół
- Otwór na baterię: ø30 mm

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**1024,00**
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**1109,00**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**1248,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**1715,00**
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**1864,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**1411,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**1497,00**
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**1984,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BUDGET LINE BEZ MASKOWNICY – SPAWANY

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora basenu z AISI 304
- Szkielet i korpus z AISI 430
- Wysokość komory: 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta"
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych

kod	mm	głębokość basenu (mm)	PLN
816707	800x600x(H)850	300	**1071,00**
816714	1000x600x(H)850	300	**1193,00**





811009

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY BUDGET LINE – SKRĘCANY

- Komora basenu w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wysokość komory 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta"
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu (klucz w zestawie)

kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	**1117,00**
811023	1000x600x(H)850	**1240,00**



EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**25,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**34,00**



975466 979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



811719

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
811719	800x300x(H)600	**233,00**
811788	1000x300x(H)600	**274,00**
811795	1200x300x(H)600	**282,00**
811801	1400x300x(H)600	**301,00**



811726

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Tylny rant zabezpieczający towar
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półek ułatwiające mycie
- Maks. równomierne obciążenie półek: 25 kg/m²
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie 2 elementy do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**500,00**
811726	1000x300x(H)600	**560,00**
811733	1200x300x(H)600	**571,00**
811740	1400x300x(H)600	**611,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**679,00**



812044

PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Solidna spawana konstrukcja gwarantuje stabilność i dużą wytrzymałość podstawy
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 100 kg/m²

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	**536,00**



816486

PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	**248,00**
816493	1000x300x(H)250	**274,00**
816509	1200x300x(H)250	**296,00**
816516	1400x300x(H)250	**323,00**

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej (AISI 430)
- Wyposażony w 2 nieregulowane, wyjmowane półki i 2 półki stałe (półka dolna i środkowa)
- Nóżki mają regulowaną wysokość (-5/+25 mm)
- Dostawa w płaskich opakowaniach, wymaga montażu



811108



812402

SZAFA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 8 przesuwnych drzwi z pionowym uchwytem, wszystkie na łożyskach rolkowych

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	**3825,00**
811108	1000x600x(H)1800	**4560,00**

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 4 drzwi przesuwne z pionowym uchwytem, wszystkie na łożyskach rolkowych.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	**3662,00**

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓĆCEM Ø200 MM

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń znad urządzeń grzewczych
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Z oświetleniem LED lub bez w zależności od modelu
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku



229286

kod	oświetlenie	mm	kg	PLN
229286	–	1000x700x(H)450	32	**1918,00**
229293	–	1200x700x(H)450	36	**1989,00**
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	**2039,00**
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	**2132,00**



237656

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Blat wzmocniony od spodu
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarki, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole
- Zaprojektowany do koszy do zmywarek 500x500 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Zaczep w prosty sposób łączy blat ze zmywarką kapturową, ułatwiając bezproblemowe przenoszenie koszy z naczyniami (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić)
- Regulowane stopki: +25/–5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m²
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	**1199,00**



811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm
- Przetłoczenie blatu 19 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	**1864,00**
811924	prawy	1000x600x(H)850	**1864,00**





STÓŁ JEZDNY, Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stopy wykonane z profili 40×40 mm.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą, która wzmacnia i dźwiękoszczelność przedmiotu.
- Stalowa półka druciana zamontowana na 200 mm, nieregulowana.
- Przybliżony maksymalny wsad na blat i półkę – 70 kg/m².
- Blat roboczy bez ukośnika wstecznego umożliwia użytkownikowi korzystanie ze stołu niezależnie od tego, gdzie stoi.
- 4 niskoszumowe obrotowe kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	**1222,00**
815793	1200x600x(H)850	**1233,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



975466



979761



979778

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych. pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**25,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**34,00**

EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszcząco-odtłuszczający w koncentracie do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego, jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	**25,00**



18/0 stainless steel

outdoor

GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO_2
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



149508

GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11.6	740x612 x(H)825	**3499,00**
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825	**3069,00**



149591

GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17.4	1078x612x(H)825	**5467,00**





149614

GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612 x(H)825	**6059,00**





PROSTOKĄTNA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Nasadka wraz z pokrywą na palnik

kod	mm	PLN
26500055	530x350x(H)117	**499,00**





PATELNIA ŻELIWNA GN 1/1

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	GN	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**229,00**





RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	GN	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**219,00**









RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Ruszt chromowany GN 1/1
- Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt	325x530	**99,00**
939956	płytka ochronna na palnik	650x530	**121,00**



152706

152805



152904

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	**32,00**

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152904	worek	9	**68,00**
152805	pudełko	5	**59,00**



170045

18/0 stainless steel

170328



170120

18/0 stainless steel

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 24 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170045	24	(L)210	**1,00/24,00**

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	**3,50/21,00**
170328	6	(L)350	**5,00/30,00**



29810126

TRAMONTINA



29810130

WĄSKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
29810126	3	515	650	**45,00**

SZEROKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	kolor	mm	PLN
29810130	brązowy	(L)750	**54,00**

GRILL MASTER



154601



154618

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154601	5.8	340x540x(H)300	**859,00**

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154618	11.6	650x540x(H)300	**1299,00**



Patelnia emaliowana w zestawie

154700



154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154700	5.8	340x540x(H)840	**1079,00**

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154717	11.6	650x540x(H)840	**1799,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod		kW[HS]	mm	PLN
154878		11.6	650x540x(H)840	**999,00**
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360	**66,00**

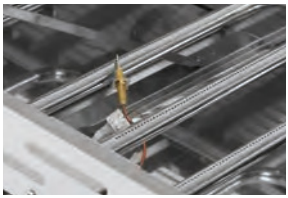


144923



154878





18/0 stainless steel | outdoor



154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	**2969,00**



154656

PATELNIA EMALIOWANA

outdoor

- Wymiary wew.: 590x480 mm

kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	**349,00**

GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4.8	600x600x[H]870	**2799,00**

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7a	800x800x[H]900	**3599,00**



622407

PATELNIA DO PAELLI

- Wysokiej jakości patelnia wykonana ze stali walcowanej
- Z dwoma poręcznymi uchwytami

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x[H]40	**56,00**
622308		ø460x[H]40	**82,00**
622407	Fiesta 146002	ø600x[H]40	**179,00**
622605	Fiesta 146804	ø800x[H]50	**399,00**

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powtoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	**54,00**



556696

S.S. stainless steel | outdoor



700044

GRILL GAZOWY TAMPA CZARNY, 10 KW

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do rusztu i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x(H)900	**9982,00**







18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania: 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7.5	1120x410x(H)900	**2474,00**



148105

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



150603



150801

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	**789,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	**1219,00**

WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostałego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego
- UWAGA: ze względu na zastosowanie naturalnego surowca waga produktu jest zależna od wilgotności drewna

kod	waga [kg]	PLN
199541	10	**119,00**



199541



DREWIENKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Do wyboru, podobnie jak w przypadku pyłów i zrębków wędzarniczych jest użyte drewno dębowe, bukowe, bardziej egzotyczne – z drzew oliwnych, cytrusowych czy z migdałowców oraz drewno pozyskane z beczek po sezonowanych trunkach – czerwonego wina, whisky i koniaku

- Połóżcie je bezpośrednio na węgiel Marabu lub inny - drzewny, a już po chwili poczujecie niepowtarzalny aromat, wydobywający się z paleniska.







	BRZOSKWINIA	BUK	CYTRUS	DĄB	MIGDAŁY
kod	199503	199459	199480	199466	199497
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**






	DRZEWO OLIWNE	CZERWONE WINO	KONIAK	WHISKY
kod	199473	199510	199534	199527
waga	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
cena	**84,00**	**84,00**	**84,00**	**84,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają
- ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
- ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



1432X

- Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



11 XX XX

- Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
- Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- - Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.







RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2a	(L)350	**19,50/39,00**





RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2a	(L)360	**41,00/82,00**



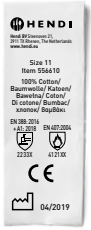


RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2a	(L)300	**43,00/86,00**





RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2a	(L)380	**26,00/52,00**





RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Pięciopalcowe
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2a	(L)460	**150,00**





RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2a	(L)460	**99,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PP polypropylene

SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW 3 SZT.

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	**7,00/21,00**
525531	3	(L)230	**7,00/21,00**

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	**15,50/31,00**


525548

PP polypropylene | 18/0 stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	**20,00**



PP polypropylene | S.S. stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y"

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	**20,00**
525432	520x170	**32,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel


525562

SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	**16,00**


525418

PP polypropylene | 18/0 stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x200x(H)80	**12,00**


525517

S.S. stainless steel | wash

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

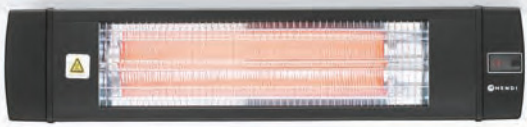
kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	**11,00/22,00**



wash

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**61,00**



272428



PROMIENNIK PODCZERWIENI BOLA TARASOWY

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania tarasów w chłodne dni
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Przeznaczony do montażu na ścianie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m²
- W lampie grzewczej wykorzystano nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Do wyboru 4 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin

kod	V	W	mm	PLN
272428	230	2500	879x85x(H)195	**1086,00**

PROMIENNIK PODCZERWIENI TORNADO

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania zarówno pomieszczeń, jak i otoczenia na zewnątrz
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Wolnostojący, na stabilnej podstawie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m²
- Lampa grzewcza wykorzystuje nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Wyświetlacz LED wskazujący aktualny poziom grzania
- Do wyboru 2 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin

kod	V	W	mm	PLN
272435	230	2000	130x90x(H)900	**1087,00**



272435





LAMPA GRZEWCZA NA GAZ



272602



Możliwość dokupienia pokrowca

144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272602	12.5	ø770x[H]2200	**1199,00**
144916	pokrowiec	ø790x[H]2220	**104,00**

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ, SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Na gaz z butli
- Waga: 16,5 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272701	12.5	ø770x[H]1580	**1299,00**
144916	pokrowiec	ø790x[H]2220	**104,00**

Możliwość dokupienia pokrowca

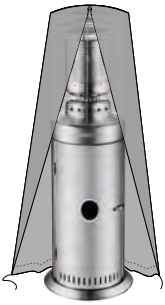


144909



272404

Możliwość dokupienia pokrowca



144954



272411

LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM – PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa z aluminium z czarnymi elementami bocznymi, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia się lampy
- Na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272404	11.2	500x500x(H)2220	**1999,00**
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	**104,00**

LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan-butan, maks. pojemność butli: 15 l
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach ułatwiające wymianę butli
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia i ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272411	8.5	ø556x(H)1430	**1599,00**
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	**82,00**

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej **www.hendi.pl** w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.hendi.pl**.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.pl

CE HACCP compliant

LEGENDA
WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

- Produkt energooszczędny
- Zgodny z normami HACCP
- NEW — Nowy produkt
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń
- Do użytku na zewnątrz
- Można używać na kuchenkach gazowych
- Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
- Można używać na kuchenkach elektrycznych
- Można używać na kuchenkach ceramicznych
- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Nie można myć w zmywarkach
- Można używać w piecach
- Możliwość piętrowania
- Może mieć kontakt z żywnością
- Nie może mieć kontaktu z żywnością
- Funkcja chłodząca
- Do samodzielnego montażu
- Odporność termiczna do 350°C
- Odporność termiczna od -40° do 300°C
- Aluminium
- Z odlewu aluminium
- Stal nierdzewna
- Stal nierdzewna 18/0
- Stal nierdzewna 18/8
- Stal nierdzewna 18/10
- Niemiecka stal X50CrMoV15
- Stal węglowa
- Ocynkowane
- Stal chromowana
- Niklowane
- Polietylen
- Polietylen HD
- Polietylen LD
- Polipropylen
- Polipropylen EPP
- Poliwęglan
- Tworzywo ABS
- Tworzywo POM
- Poliamid (Nylon)
- Tworzywo SAN
- Tworzywo odporne na ciepło
- Silikon
- Plexiglas
- Brak rakotwórczego bisfenolu A
- Włókno szklane
- Melamina
- Porcelana
- Antypoślizgowy
- Na magnes

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

WWW.GASTRRO.PL – zawsze kupisz najtaniej!
SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA
Seka Group Sp. z o.o.
Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastrro.pl
Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA
SPRZEDAŻ NA TERENIE CAŁEJ POLSKI, PROJEKTY TECHNOLOGICZNE, SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONONOMICZNYCH
e-mail: sklep@unigastro.pl
www.unigastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO-POL
Sprzedaż-Serwis Sprzętu Gastronomicznego
ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: 665 177 332
e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
www.gastro-marinex.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PHU GASTROLINE
WYRÓŻNIA NAS WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE
ul. Wincentego Pola 8
58-500 Jelenia Góra
Tel.: 757 55 05 10, Tel. kom.: 602 63 19 00
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROTECHNIKA S.C. R. SAPETA, K. PYSZ
Kompleksowe wyposażenie i sprzedaż urządzeń gastronomicznych
ul. Wyspiańskiego 1
57-300 Kłodzko
Dystrybucja: HENDI

KONCEPT
Kompleksowe wyposażenie HoReCa – projekty technologiczne, meble na wymiar, sprzedaż, serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Drohobycka 2, 59-220 Legnica
Tel. kom.: 509 415 745
Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE

PIZZAFORNI.PL
PROFESJONALNE WSPARCIE W GASTRONOMII
ul. Szosa Chełmińska 138/6, 87-100 Toruń
Tel.: 796 466 206
e-mail: kontakt@pizzaforni.pl, www.pizzaforni.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

LODO
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Chrobrego 102, 87-100 Toruń
Tel.: 56 476 15 15
e-mail: biuro@lodo.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

HAND-SPOL HORECA GRAŻYNA TUTAK
ul. Szajnochy 3, 85-738 Bydgoszcz
Tel.: 52 345 25 64
e-mail: handspolhoreca@gmail.com
www.hand-spol.com.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN

BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.
DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS
ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń
Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl
Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTROSYSTEM
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Fordońska 31, 85-719 Bydgoszcz
Tel./Fax: 52 348 91 55, Tel. kom.: 692 477 322
e-mail: biuro@gastro-system.com.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GUSTIMO GĄBKA MONIKA
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Gać 46a, 86-302 Grudziądz
Tel. kom.: 696 032 799
e-mail: monikagabka@onet.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

PW INTERMEX
ul. Ceramiczna 3, 87-100 Toruń
Dział handlowy: 502 597 604, 56 648 40 00
e-mail: handlowy@intermex.pl
www.intermex.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE

AGA GASTRO
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062
Tel. kom.: 506 966 755
e-mail: biuro@aga-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTRO TECH LUBLIN
Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062, Tel. kom.: 885 80 30 80
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI
Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.: 519 187 851, Fax: 81 46 69 003
e-mail: biuro@horeca-lublin.pl, biuro@porcelana-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MEGAST S.C.
Aleja Warszawska 150
20-824 Lublin
Tel./Fax: 81 759 70 61
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTKOMP Aneta Wronka
Projekty technologiczne, dobór urządzeń, dostawa
i montaż oraz serwis gwarancyjny i pogwarancyjny
ul. Poli Gojawiczyńskiej 13, 20-827 Lublin
Tel.: 609 80 30 85, e-mail: biuro@gastkomp.pl, www.gastkomp.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MULTI FRIGO SP. Z O.O.
ul. Bursaki 18, 20-150 Lublin
Tel.: 81 444 10 76, Fax: 81 444 10 71
e-mail: info@multifrigo.pl
www.multifrigo.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE

SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.
ul. Chmielna 15, 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail: sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail: gorzow@sas24.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl
Dystrybucja: HENDI

MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO
ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.
Biuro – tel. 727 777 190, Handel – tel. 727 777 199, 95 725 19 97
Serwis – tel. 727 777 197
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK
Profesjonalny Sprzęt Gastronomiczny Sprzedaż-Serwis
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl
Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

DORA
WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Osiedlowa 3, 66-432 Baczyna k/Gorzowa Wlkp.
Tel.: 95 718 09 08, Tel. kom.: 501 465 514, 501 465 512
e-mail: biuro@dorago.pl, www.dorago.pl
Dystrybucja: HENDI

ULM
Urządzenia dla gastronomii
ul. Lotników 6, 65-138 Zielona Góra
Tel.: 68 325 59 61
www.ulm.com.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE

WWW.NGASTRO.PL – KOMPLEKSOWA OFERTA W JEDNYM MIEJSCU
SPRZEDAŻ, SERWIS, SZKOLENIA
Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsówny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PRO-GASTRO MARCIN STRÓŻYŃSKI
ul. Skarbowa 5, 91-473 Łódź
Tel.: 694 40 47 00
e-mail: biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ZAKŁAD HANDLOWO-USŁUGOWY „MERTON" A. KONIECZEK
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW, KLIMATYZACJE, POMPY CIEPŁA
97-540 Pławno, ul. Radomszczańska 41
Tel./Fax: 34 32 72 881, Tel. kom.: 504 238 550
e-mail: biuro@merton.com.pl, www.merton.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PAN GASTRO
Gastronomia – doradztwo, projektowanie, montaż, serwis
Klimatyzacja i wentylacja
Tel. kom.: 575 757 703
e-mail: pangastro@pangastro.pl, www.pangastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE

GASTROPULS.PL – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
Tel.: 12 636 01 11, 12 350 69 15
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROPROFIT
ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
Tel. kom.: 12 307 06 04
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ
Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
Tel.: 12 306 54 00
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA IGUANA SP. Z O.O.
GASTRONOMIA CHŁODNICTWO SMEG AGD OBRÓBKA CNC
ul. Tarnowska 153A, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

ESKOT
CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

INVEST HORECA
ul. Bolesława Prusa 151a, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 262 24 87, Tel. kom.: 69 101 2222, 668 560 810
e-mail: sklep@investhoreca.pl
www.investhoreca.pl
Dystrybucja: HENDI

KMGASTRO
PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW ORAZ CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA - SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ
ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
Tel.: 18 200 14 80
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTRO BOROWIEC
ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra
Tel.: 503 753 949
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl
www.gastroborowiec.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTRO SALON
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Pasternik 100, 31-354 Kraków
Tel.: 12 626 06 26, Tel. kom.: 604 183 247
e-mail: allegro@gastrotrade.pl; www.gastrosalon.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

SUBIEKT SERWIS SŁAWOMIR BROŻEK
Wyposażenie sklepów i gastronomii. Profesjonalny sprzęt gastronomiczny. Serwis urządzeń gwarancyjny i pogwarancyjny
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów, Tel./Fax: 14 627 76 35,
Tel. kom.: 515 181 405, e-mail: biuro@subiektserwis.pl, www.subiektserwis.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.

P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI I LODZIARNI
– 30 LAT DOŚWIADCZENIA W GASTRONOMII
ul. K. Brodzińskiego 86 A, 32-700 Bochnia
Tel. kom.: 606 858 627, e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.
ul. Grzybowska 78, 00-844 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl
www.xxlgastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTROSTAL S.C.
ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
Tel.: 25 644 20 00
Tel. kom.: 601 167 764, 607 573 555
e-mail: gastrostal@gastrostal.pl, sklep@gastrostal.pl, www.gastrostal.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

BAGSTAR.PL – Największy sklep online z opakowaniami i wyposażeniem HoReCa. 40 000 produktów niezbędnych do prowadzenia Twojego biznesu.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
Tel.: 22 424 33 93, e-mail: bagstar@bagstar.pl, www.bagstar.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

123GASTRO.PL
ul. Piastowska 65, 05-850 Jawczyce
tel. 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTRO BEST MONIKA KURKOWSKA
ul. Kujawska 4
05-820 Piastów
Tel.: 22 428 428 9, Tel. kom.: 604 516 698
e-mail: gastrobest@wp.pl
Dystrybucja: HENDI

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE – c.d.

PROBOX – Centrum Wyposażenia Gastronomii i Sklepów
SALON EKSPOZYCYJNO-HANDLOWY pow.: 350 m²
ul. Trakt Brzeski 58, 05-077 Warszawa-Stara Miłosna
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 894, Tel. kom.: 602 18 57 43, 664 99 02 81
e-mail: probox@probox.pl, www.probox.pl

Dystrybucja: HENDI

HURTOWNIA SKORPION
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
Tel.: 22 782 42 00, Tel. kom.: 509 640 001
e-mail: biuro@skorpion.info.pl, www.skorpion.info.pl

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE

A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ
ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
Tel./Fax: 77 442 68 80
Tel. kom.: 502 793 559
e-mail: biuro@azgastro.pl

Dystrybucja: HENDI

ELEKTRO-SERWIS OCHENTEL SPÓŁKA JAWNA
ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
Tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com

Dystrybucja: HENDI

GASTROMER WIESŁAW WILHELM
Salon sprzedaży: ul. Sobieskiego 45, Opole, Tel.: 77 402 82 05
Salon sprzedaży w Częstochowie: ul. Równoległa 63, 42-200 Częstochowa, Tel.: 691 727 334
Serwis urządzeń: ul. Odrodzenia 19, 46-280 Lasowice Małe

Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: HENDI GRAFEN

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE

MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SPÓŁKA KOMANDYTOWA
ul. Elewatorska 29a, 15-620 Białystok
Tel.: 85 662 67 67, Tel. kom.: 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.PL
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MASA
Wyposażenie gastronomii i masarni
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz / k. Białegostoku
Tel.: 85 667 05 75, Tel. kom.: 509 234 604
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

DAITO S.C.
ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok
Tel.: 512 148 256, 693 472 450
e-mail: biuro@daito.com.pl
www.daito.com.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PPHU PRZEMKO
ul. Spokojna 9c
18-400 Łomża
Tel.: 86 216 90 50
e-mail: pphu-przemko@wp.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

BIALGAST
NOWY I UŻYWANY SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. Pułkowa 7/24, 15-143 Białystok
Tel.: 733 313 966
e-mail: biuro@bialgast.com.pl
Dystrybucja: HENDI

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

BISTRO-RENT
ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 693 435 424, 693 435 422
e-mail: biuro@bistro-rent.pl
www.bistro-serwis.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GASTRO FOR YOU – Sprzedaż – Serwis – Projekty – Wypożyczalnia Urządzeń i sprzętu Dla Gastronomii – Cukierni – Piekarni – Sklepów
ul. Mikołaja Reja 13, 35-211 Rzeszów
Tel. kom.: 530 855 155
e-mail: biuro@gastroforyou.rzeszow.pl, www.gastroforyou.rzeszow.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

HORECART – SZTUKA GASTRONOMII
Kompleksowe wyposażenie gastronomii
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
Tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN

INVEST GASTRO POLSKA
#Kompleksowe Wyposażenie #Projekty technologiczne
ul. Grzegórzecka 79E/97, 31-559 Kraków
Tel.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl, www.investgastropolska.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

MODERN SHOP KRZYSZTOF WRÓBEL
Kompleksowe Wyposażenie Sklepów
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
Tel. kom.: 509 839 369, Tel.: 17 85 85 181
e-mail: biuro@modern-shop.eu, www.modern-shop.eu
Dystrybucja: HENDI

QCHNIA PROJECT – SALON OBSŁUGI INWESTORA
ul. Lewakowskiego 10, 35-119 Rzeszów
Tel. kom.: 888 407 444
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl, www.fb.com/QchniaProject
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

SPEC SP. Z O.O. SP. K.
Dystrybutor sprzętu gastronomicznego
Dąbrówki 422a, 37-100 Łańcut
Tel. kom.: 883 076 764, 720 880 625
e-mail: sklep@specfood.pl, www.specfood.pl, www.specfoodgastro.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE

MAXIMUS – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
DORADZTWO-PROJEKTY-SPRZEDAŻ-SERWIS
ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
Tel.: 58 580 50 35, Tel. kom.: 607 410 411, 667 410 411, 663 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl, www.maximusgdansk.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
SZKOLENIA – PREZENTACJE SPRZĘTU – SERWIS
Showroom: ul. Kameliowa 3, 81-589 Gdynia
Tel. kom.: 691 989 259, e-mail: biuro@prima-gastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

GASTIMA – SŁUPSK
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

P.H.U. GASTRO-NORD
Projekt, Sprzedaż, Montaż, Serwis, Urządzenia grzewcze, Urządzenia chłodnicze, Wentylacja/klimatyzacja, Bufety i bary, Komory chłodnicze
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
Tel.: 58 765 00 41, e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

A-BIS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Sprzedaż | Serwis | Doradztwo | Produkcja Toreb Termicznych
ul. Starogardzka 42-44, 83-010 Straszyn
Tel.: 58 300 48 80, Tel. kom.: 539 407 000
e-mail: biuro@a-bis.pl, www.a-bis.pl, www.termo-torby.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Firma Dina

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE

TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe
Tel.: 333 00 11 00, Fax: 333 00 11 99
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

M&M GASTRO GROUP SP. Z O.O.
ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice
Tel.: 32 7 508 130
e-mail: ds@mmgastro.pl
www.mmgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMANIA
WYPOSAŻENIE CUKIERNI I GASTRONOMII
ul. Katowicka 185, 43-400 Cieszyn
Tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GALERIA GASTRO MAGNUM-PRO
ul. Bugajska 37, 42-208 Częstochowa
Tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@galeriagastro.pl, kontakt@magnum-pro.pl
www.galeriagastro.pl, www.magnum-pro.pl
Dystrybucja: HENDI

GASTROMIX
Wyposażenie Gastronomii
Harbutowice Śląska 2, 43-430 Skoczów
Tel.: 33 853 48 05
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ANITA SYSTEM – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE
ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńczów k/Częstochowy
Tel.: 531 533 323, 512 332 115
e-mail: biuro@anitasystem.pl, www.anitasystem.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

AJO & ROBIN SZAFRUGA SPÓŁKA JAWNA
KOMPLEKSOWE WYSPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39/121, 41-303 Dąbrowa-Górnicza
Tel.: 32 268 36 00, 889 842 870, 608 108 823
e-mail: biuro@ajogastro.pl www.robin.pl, www.ajogastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

PIK GASTRO KRZYSZTOF PYJOR
TECHNOLOGIE SZKOLENIA URZĄDZENIA
Salon Sprzedaży: ul. Strzelczyka 2, 44-230 Czerwionka-Leszczyny
Tel.: 604-412-330
e-mail: krzysztof.pyjor@gmail.com
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

GASTRO24 – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
PORCELANA • SZKŁO • SZTUĆCE • TEKSTYLIA • SPRZĘT I AKCESORIA
ul. Bytomska 24, 41-600 Świętochłowice • 300 m od DTŚ
Tel.: 32 770 88 10, Tel. kom.: 663 24 00 00
e-mail: gastro24@gastro24.pl, www.gastro24.pl
Dystrybucja: HENDI, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE

DOMOS RYBCZYŃSCY
AGD oraz WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Rolna 8, 25-419 Kielce
Tel.: 41 368 00 50, 503 196 196
e-mail: biuro@domos.kielce.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

DOSTAR S.M. SŁAWOMIR MARTYKA
ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
Tel.: 41 260 72 26
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

RESTAURATOR SERWIS
Doradztwo | Projekty | Wyposażenie | Serwis
ul. Ks. J. Popiełuszki 16/25, 01-590 Warszawa
Oddział Kielce: ul. Hauke Bosaka 11, 25-217 Kielce
Tel.: 41 361 1231, e-mail: restaurator@restaurator.pl, www.restaurator.pl
Dystrybucja: HENDI, GRAFEN, Fine Dine

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

GASTRONET
ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03
e-mail: biuro@e-gastronet.pl
www.e-gastronet.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SET PROJEKT WYPOSAŻENIE
ul. Sprzętowa 2/102
10-467 Olsztyn
Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

P.H.U. GASTROCOLD PIOTR NIEWIADOMSKI
ul. Świerkowa 2, 82-300 Elbląg
Tel.: 664 264 274 – Piotr Niewiadomski, 577 244 274 – Piotr Karbowski, 736 634 083 – Jacek Czarniecki, 55 236 71 61 – sklep
e-mail: biuro@gastrocold.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI
ul Nitschmanna 20-22K
82-300 Elbląg
Tel.: 730 99 71 71, 663 99 71 71
e-mail: sklep@elquchnia.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ACTIVE COMPANY OLSZTYN SP. Z O.O.
ul. Szarych Szeregów 11, 10-079 Olsztyn
Tel. 89 651 27 19, Tel. kom. 728 839 663
e-mail: natalia@acolsztyn.pl
www.acolsztyn.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SERWIS PAK
ul. Lubelska 8 C
11-700 Mrągowo
Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
e-mail: serwis-pak@wp.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE

GASTROPOLIS POLSKA SP. Z O.O.
SALON SPRZEDAŻY I SKLEP INTERNETOWY
ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44
e-mail: info@gastropolis.pl, www.gastropolis.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROMANIAK
ul. Głogowska 260 bud. A, box 2, 60-104 Poznań
Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
e-mail: biuro@gastromaniak.pl
www.gastromaniak.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SYSTEM SERWIS SP. Z O.O.
SPRZEDAŻ, MONTAŻ I SERWIS GASTRONOMII
ul. Hetmańska 109, 61-513 Poznań
Tel.: 61 835 28 38, Tel. kom.: 535 000 099
e-mail: poznan@systemserwis.pl, www.systemserwis.pl
Dystrybucja: HENDI Fine Dine

GASTRO CENTRUM
al. Poznańska 70A, 64-920 Piła
Tel.: 67 212 22 25, Tel. kom.: 693 690 291
e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
www.gastrocentrum.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

EVA-TEC
Centrum Gastronomii i Przemysłu Mięsnego
Oddział w Nysie: ul. Gen. Andersa 8, 48-300 Nysa
Tel.: 774 33 44 35
e-mail: nysa@eva-tec.pl, www.eva-tec.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

PHU KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 320 07
e-mail: klimatex@klimatex.pl, www.klimatex.pl
KLIMATEX AGD – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY – ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 161 83, e-mail: klimatexagd@klimatex.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

NORTHGAST
Najlepszy kierunek dla gastronomii
ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kołobrzeg
Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003
e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

SUMA SP. Z O.O. SP. K.
Profesjonalne wyposażenie, Serwis
ul. Morska 44, 75-225 Koszalin
Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26
e-mail: biuro@sumaservice.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GASTROTRIP S.C.
SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
al. Bohaterów Warszawy 11, 70-370 Szczecin
Tel.: 530 543 848, 605 619 629
e-mail: gastrotripsc@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

ADACOR
Hurtownia Wyposażenia Gastronomii
ul. Kołobrzeska 18, 78-100 Kołobrzeg-Budzistowo
Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065
e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW W URZĄDZENIA CHŁODNICZE
ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin
Tel. kom.: 696 442 404, 721 385 460
e-mail: biuro@gryfgastro.pl, www.gryfgastro.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI
Kompleksowe wyposażenie gastronomii, doradzctwo, projektowanie
ul. Słowackiego 20b/4, 76-004 Sianów
Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829
e-mail: matuszewscy@interia.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

TEDMARK SP. Z O.O. SP.K.
ul. Andrzeja Struga 33
70-784 Szczecin
Tel.: 91 48 53 916
e-mail: sklep@tedmark.pl, www.tedmark.pl
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki
Dystrybucja: HENDI GRAFEN Fine Dine

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxx		1010410	190	1050796	185	1180120	293	1500.000	69	182615CW135	38
10000	496	1010411	190	1050808	201	1180140	293	150603	734	1826CCW135	38
10003	496	1010500	193	1050821	201	1180160	295	150801	734	18316	499
1000630	217	1010502	193	1050832	198	1180190	295	152706	729	18CW135	35
1000650	217	1010504	193	1050834	195	1180191	295	152805	729	18PP190	37
1000660	217	1010506	193	1050850	198	1216FF107	591	152904	729	18SFSPP190	40
1000710	202	1010514	193	1050853	195	1216FF110	591	154601	730	190029	568
10011	496	1010516	193	1050900	199	1216FF119	591	154618	730	193679	569
10018	496	1010530	193	1050922	199	1216FF163	591	154656	731	193686	569
10019	496	1010532	193	1050940	192	1216FF167	591	154700	730	193693	569
1002045	700	1010534	193	1050962	192	1216FF186	591	154717	730	194357	568
10021	496	1010536	193	1050980	197	12CW135	35	154878	731	194539	568
10022	496	1010538	193	1051000	197	12PP190	37	154908	731	194546	568
10027	496	1010540	193	10PPCWSC190	35	12SFSPP190	40	1555.000	69	195109	568
1002730	700	1010546	193	1140628	253	1306.045	59, 209	16	489	195505	568
10029	496	1010550	193	1140636	253	1312.045	59, 209	1600CT110	594	195604	568
1002949	700	1010552	193	1140650	253	13331352	512	1600CT522	594	195789	162
1002952	700	1010554	193	1140651	253	13332352	512	16CW135	35	196007	92
10040	496	1010556	193	1140662	253	13333352	512	16E1151	683	198124	131, 265...
1010204	191-192	1010558	193	1140663	253	13335352	512	16E2151	683	198209	171
1010205	190	1010560	193	1140680	253	1370042	691	16PP190	37	198223	171
1010210	190	1010570	193	1140681	253	1370043	691	170045	729	198247	172
1010215	190	1010572	193	1140682	253	1370044	691	170120	729	198254	172
1010220	190	1010574	193	1140696	253	1370046	691	170328	729	199008	171
1010224	190	1010580	193	1140697	253	1370048	691	171028	98	199039	173
1010227	190	1010582	193	1140698	253	13998037	512	171127	98	199046	171
1010247	190	1010584	193	1140742	254	13998038	512	171301	98	199183	132
1010252	190	1010590	193	1140772	254	13998039	512	171318	98	199190	132
1010295	190	1010592	193	1140811	255	1400CT110	594	171325	98	199213	132
1010300	190	1012446	700	1140817	255	1400CT522	594	171332	99	199220	132
1010315	191	1013.000	69	1140835	255	1418FF107	591	171349	99	199237	132
1010318	191	1013637	700	1140845	255	1418FF110	591	171400	98	199244	133
1010320	191	1020061	85	1140881	255	1418FF119	591	171509	98	199251	133
1010322	191	1020065	85	1140887	255	1418FF163	591	171608	573	199268	133
1010324	191	1020070	85	1140893	255	1418FF167	591	171615	573	199275	132, 288
1010326	191	1020075	85	1140935	255	1418FF186	591	171622	573	199282	132, 288
1010328	191	1023320	701	1140945	255	143087	396	171707	100	199299	132, 288
1010350	190	1023328	701	1140955	255	144909	741	171721	99	199305	132, 288
1010355	190	102826	700	1141030	255	144916	740	171738	99	199312	132, 288
1010359	191	102828	700	1141050	255	144923	731	171745	99	199329	132, 288
1010361	191	1033041	700-701	1141080	253	144954	741	171752	99	199336	133, 288
1010362	191	1050063	191	1141100	254	146002	732	171783	99	199343	133, 288
1010363	191	1050123	185	1141142	253	146804	732	171790	99	199350	133, 288
1010364	190	1050210	203	1180060	296	147108	264	171806	100	199367	132, 288
1010366	191	1050215	203	1180062	296	147207	264	171837	99	199374	132, 288
1010375	190	1050216	203	1180063	296	147276	264	171844	99	199381	132, 288
1010380	190	1050700	187	1180065	296	147801	264	171851	99	199398	132, 288
1010390	190	1050701	187	1180067	296	148105	733	171875	99	199404	132, 288
1010403	190	1050719	187	1180070	295	149508	726	171882	33, 99	199411	132, 288
1010404	190	1050721	187	1180075	295	149591	726	171899	99	199428	133, 288
1010405	190	1050738	189	1180080	296	149614	727	171905	100	199435	133, 288
1010406	190	1050752	201	1180085	296	149621	726	171929	99	199442	133, 288
1010408	190	1050769	201	1180090	296	14CW135	35	171936	99	199459	134, 737
1010409	190	1050784	185	1180100	293	14PP190	37	1721.000	51	199466	134, 737

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
199473	134, 737	201640	599	208540	641	210789	204	221617	148, 628	224410	79
199480	134, 737	203125	289	208618	651	210802	207	221624	148, 628	224564	365
199497	134, 737	203149	289	208625	650	210819	207	221631	148, 628	224588	365
199503	134, 737	203156	289	208632	650	210864	208	221648	148, 628	224670	322
199510	134, 737	203163	289	208649	650	211106	665	221655	148, 628	224816	360
199527	134, 737	203170	289	208656	652	211137	659	221679	236	224823	319
199534	134, 737	203521	128	208670	650	211144	659	221686	236	224830	400
199541	134, 736	203538	128	208687	650	211151	659	221693	237	224847	400
199640	130, 302	203545	128	208694	651	211168	658	221709	241	225264	297
199657	131, 303	203552	577	208724	650	211175	658	221761	268	225448	297
199664	131, 303	203569	577	208731	650	211205	665	221808	679	225479	301
199787	132	203576	577	208915	644	211298	659, 663	221839	374	225707	262
199794	133	203583	577	208922	644	211304	665	221846	374	225806	262
199978	131, 303	203590	577	208939	644	211311	663	221884	228	225882	258
199992	131, 303	204825	559	208946	644	211335	663	221891	228	225899	259
1D010002	370	204832	559	208953	642	211342	662	222140	228	225929	319
1D010014	370	204900	559	208984	642	211359	662	222157	232	225936	260
1D010028	370	2053058	195, 198	208991	643	211366	662	222164	228	225967	322
1F010026	360	2053063	195, 198	209073	639	211403	665	222225	228	226001	396
1F010036	360	2053091	195, 198	209080	639	211410	661	222232	228	226018	397
1F010050	361	2053930	195, 198	209097	653	211427	661	222249	228	226063	394
1F010055	361	2053935	195, 198	209202	285	211434	661	222256	228	226070	394
1F100506	366	2053940	195, 198	209301	285	211441	661	222263	228	226087	394
1F201500	366	2053960	195, 198	209424	282	211458	660	222393	230	226094	259
1I010003	372	205808	286	209509	275	211465	660	222553	93	226223	260
1I051025	372	205815	286	209882	664	211472	660	222560	93	226230	261
1I053010	372	205822	286	209899	664	211489	660	222614	83	226247	261
1I053035	372	205839	286	209905	664	211502	665	222638	300	226261	224
1I054010	372	205846	286	209936	95, 655	212028	176	222645	298	226278	224
1I054035	372	205853	286	209943	95, 655	212103	175	222652	83	226285	224
1P010005	375	205914	181, 283	209981	95, 654	212127	175	222676	83	226292	224
1P010015	375	2059417	195, 198	209998	95, 654	212134	175	222805	214	226322	372
1P010025	375	2059748	192, 197...	20PPCWSC190	35	212165	174	222829	225	226407	401
		2059750	192, 197...	210000	219	212172	174	222836	225	226414	401
2xxxx		2059752	192, 197...	210017	219	212189	174	222843	225	226568	424, 634
2000004	217	2059760	197	210031	218	2141798	255	222867	373	226599	370
2001417	217	2059762	192, 199	210048	218	2149074	255	222874	373	226605	370
2009224	217	207208	285	210086	220	2149531	255	222881	373	226643	370
2009250	217	207307	285	210215	221	215012	287	222898	373	226674	360
2009270	217	207369	284	210222	221	215029	287	222911	373	226759	364
2009415	217	207376	284	210246	221	219737	322	222928	373	226797	361
2009422	217	207451	648	210390	204	220207	265	222935	373	226810	216
2009423	217	207499	645	210406	204	220283	367	222980	669	226827	401
2009430	217	207581	647	210413	204	220290	367	222997	299	226834	216
201008	265	207598	645	210420	204	220306	308	223468	320-321	226872	360
201015	265	207642	645	210437	204	220368	370	224014	230	226919	361
201046	360	207659	647	210444	204	221044	626	224052	229	226933	363
201107	279	208007	664	210451	204	221099	627	224328	229	226940	362
201206	279	208106	664	210468	204	221105	623	224335	229	226957	362
201428	251	208205	664	210475	204	221204	627	224342	229	226995	361
201435	251	208304	652	210482	204	221464	395	224359	229	227060	320
201442	251	208335	651	210499	204	221471	395	224373	230	227077	321
201619	402	208342	651	210505	204	221488	395	224380	231	227107	361
201626	245	208380	651	210765	204	221570	223	224397	229	22712	499
201633	599	208533	652	210772	204	221600	148, 628	224403	79	227121	361

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
227145	363	231142	675	233238	420	235928	699	239421	270	265116	213
227152	362	231210	703	233269	421	235973	675	239506	311	265123	213
227169	362, 364	231227	703	233276	422	236000	429	239605	311	267226	399
227206	361	231234	703	233283	422	236017	428	239681	272	267240	399
227268	365	231265	702	233290	421	236024	429	239698	272	267257	399
227350	365	231296	696	233306	423	236031	428	239711	272	267264	399
227381	258	231340	672	233320	423	236048	429	239766	272	268506	308
227589	258	231388	692	233337	423	236055	428	239773	273	268551	308
227596	256	231753	668	233344	409	236062	429	239780	273	268605	308
227886	256	231807	182	233351	409	236079	428	24009108	58	268612	308
227893	256	231852	183	233375	423	236086	429	24010106	58	268704	308
227909	257	232033	413	233382	409	236093	428	24010108	58	268711	308
227916	257	232040	407	233399	409	236109	429	24011106	58	268735	308
227923	257	232057	407	233412	419	236116	428	24011108	58	268742	308
227954	319	232064	407	233429	411	236130	410	24011110	58	26CW135	35
229026	281	232071	407	233436	411	236147	410	24020105	58	26PP190	37
229033	281	232118	404	233443	423	236154	410	24020107	58	270028	704
229064	280	232125	404	233450	423	236161	414	240403	304	270066	705
229200	215	232132	404	233467	423	236178	414	240410	304	270080	704
229217	215	232149	404	233610	420	236185	415	240441	305	270097	704
229224	215	232163	432	233627	420	236192	415	240458	305	2700CT110	594
229286	723	232170	432	233634	420	236208	412	240502	309	270141	705
229293	723	232187	432	233641	421	236215	412	240601	656	270158	704
229309	723	232194	432	233658	421	236222	415	240700	656	270165	704
229316	723	232491	432	233665	421	236239	415	240717	657	270172	704
229347	402	232507	432	233672	417	236246	414	240724	657	270196	705
229354	402	232514	408	233689	146, 417	236567	674	24099037	59	270233	705
229361	402	232521	408	233696	421	236574	674	24CW135	35	270240	705
229378	402	232699	407	233702	419	237557	426, 636	24PP190	37	270875	89
229385	402	232729	408	233719	419	237564	426, 636	25E1151	683	270882	89
229392	402	232736	408	233726	276	237588	426, 636	25E2151	683	271117	125
229408	402	232842	413	233733	276	237595	426, 636	261163	310	271124	124
229415	402	232903	416	233740	277	237656	724	261200	310	271148	122
229484	402	232910	416	233757	417	237670	263	261309	310	271155	125
229521	334, 338...	232927	416	233764	407	237687	263	261347	310	271162	123
229538	335, 339...	232965	416	233788	425, 635	237731	437	261354	310	271179	125
229835	51	232972	416	233795	425, 635	237809	431	262214	309	271186	125
229965	237	232989	416	233825	422	237816	431	262801	309	271209	122
229972	237	232996	416	233832	422	2379015	691	263501	290	271216	124
22CW135	35	233009	668	233900	424, 634	238301	311	263600	290	271230	123
22PP190	37	233016	668	233917	424, 634	238486	288	263624	291, 397	271247	124, 651
22SFSPP190	40	233023	668	233924	424, 634	238608	311	263655	291	271254	122
230220	668	233030	668	233931	424, 634	238899	403	263662	291	271261	125
230237	668	233047	668	233948	416	238905	279	263709	291	271308	122
230251	668	233054	668	233955	416	238912	279	263808	291	271339	124
230268	668	233061	672	233962	276	239209	275	263907	291	271346	123
230299	668	233092	278	233979	416	239230	275	264119	306	271407	123
230305	668	233108	405	233986	416	239278	274	264300	306	271520	631
230312	672	233115	405	233993	416	239285	274	264331	306	271551	632
230442	702	233122	405	234730	182	239292	274	264409	307	271568	632
230459	702	233139	405	234747	182	239322	273	264607	307	271575	633
230688	624	233146	406	234754	183	239346	273	264706	307	271599	631
230695	624	233153	406	234761	183	239384	271, 275	265000	309	271773	633
230718	625	233160	411	235829	424, 634	239391	270	26500055	728	271780	633
231050	669	233207	418	235836	424, 634	239414	271	265109	214	271797	633

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
272404	741	282090	212	29810080	59	34PP190	37	425411	580	426340	526
272411	741	282113	211	29810083	59	36140	499	425428	580	426364	526
272428	739	282120	211	29810126	729	36CW135	35	425435	580	426371	526
272435	739	282151	212	29810130	729	36E1151	683	425466	582	426395	526
272602	740	282168	214	29810165	506	36E2151	683	425473	582	426418	538
272701	740	282199	206	29810171	506	36PP190	37	425503	536	426425	522
273845	267	282200	205	29810179	506	38CW135	35	425534	537	426432	522
273852	267	282229	205-207	29899151	507	38PP190	37	425558	537	426449	522
273869	267	282236	205-207	29899154	507			425565	537	426456	522
273876	267	282243	205-207	29899155	507	**4xxxx**		425572	537	426463	526
273883	267	282250	205-207	29899156	507	400012	529	425602	536	426470	526
273890	267	282267	205-207	29899157	507	400029	529	425619	522	426487	526
273906	267	282274	208	29899159	507	400036	529	425626	522	426494	523
273913	267	282281	214	29899161	507	400043	529	425633	522	426500	536
273982	277	282298	231	29899162	507	400050	529	425657	522	426517	533
273999	277	282304	206	29899163	507	400067	529	425664	522	426524	531
274101	179	282311	231	29899169	507	400074	76	425671	523	426555	531
274125	656	282359	205-207	29899172	507	400081	76	425688	522	426562	531
274149	656	282502	209	29899173	507	400098	163	425695	523	426579	531
274156	179	282571	212	29899296	509	400203	544	425701	536	426586	531
274163	179	282588	212	29899297	509	402221	511	425763	582	426593	531
274224	617	282670	214	29899311	509	4032389	227	425770	547	426609	536
274231	141	282687	214	2SFSPP190	40	4032401	227	425787	547	426616	530
274255	617	282731	176			4032403	227	425800	536	426623	530
280096	182	282748	178	**3xxxx**		403716	511	425817	537	426647	530
280102	182	282755	176	3030506	227	403747	511	425824	537	426654	530
280126	182	282762	178	3030613	234	40375	489	425855	537	426661	531
280201	182	282779	177	3030618	234	403754	511	425862	537	426678	531
280218	182	28891	499	3030624	234	404003	589	425879	537	426685	533
280225	182	289952	619	3030625	234	404102	589	425886	537	426692	533
280294	182	289969	619	3030634	234	404201	589	425909	528	426708	536
280300	182	289976	619	3030638	234	404300	589	425916	528	426715	533
280317	182	289983	619	3030640	234	404409	589	425923	528	426722	533
280416	182	289990	619	3030641	234	404508	589	425947	528	426746	533
280423	183	28CW135	35	3030653	234	404607	589	425954	528	426753	533
280621	183	28PP190	37	3030655	234	405000	588	425978	528	426760	530
280690	183	290934	140	3030657	234	405208	588	425985	528	426777	530
281208	689	290965	140	3030670	234	405307	588	425992	528	426784	530
281215	689	297360	245	3030672	234	407202	278, 439	426043	532	426791	530
281246	689	297384	247	3030676	234	407400	278, 439	426050	532	426807	536
281253	689	297407	248	3030684	234	408308	439	426067	532	426814	531
281352	313, 317	297414	249	3030685	234	40PPCWSC190	35	426074	532	426821	531
281369	315, 317	297421	249	3030687	234	410110	588	426081	532	426890	535
281376	317	297438	249	3030691	234	421574	546	426098	532	426906	536
281444	314, 316-317	297445	249	3030717	234	424001	576	426197	532	426920	530
281710	312, 317	297452	249	3030718	234	424155	574	426210	532	426968	534
282007	206	297469	249	3030855	234	424186	574	426227	532, 538	426982	530
282014	203, 206-207	297476	249	3030856	234	424193	574	426234	532, 538	426999	530
282021	203, 206-207	29810003	506	30PPCWSC190	35	425107	582	426241	532, 538	427033	547
282038	203, 206-207	29810004	506	32CW135	35	425121	582	426258	532, 538	427040	547
282045	203, 206-207	29810005	506	32HP1H150	39	425138	582	426265	532, 538	427057	547
282052	206-207	29810006	506	32PP190	37	425190	581	426272	533	427064	547
282069	206	29810008	506	330005	244	425206	616	426289	530	427071	538
282076	205-207	29810012	506	34741	495	425299	580	426296	535	427088	538
282083	213	29810074	59	34CW135	35	425343	581	426319	535	427095	538

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
427118	532	441107	544	463000	567	470312	565	505403	47, 586	508879	596
427125	532	441367	546	463109	567	470527	568	505502	586	508916	596
427132	532	441466	546	464809	567	470619	560	505526	376	508947	596
427149	532	441503	546	465301	549	470909	561	505533	376	509005	104
427156	544	443002	82	465318	549	470930	561	505540	387	509012	104
427163	544	444023	544	465325	549	471005	561	505557	387	509104	104
427170	547	445815	540	465332	549	471050	561	505564	387	509203	104
427187	538	445822	540	465349	549	471500	615	505571	387	509302	104
427415	578	445839	540	465356	549	471524	615	505588	387	509401	104
427507	578	445877	541	465363	549	472507	560	505618	86	509418	105
427514	576	445907	652	465370	548	472613	560	505625	86	509425	105
427538	578	446508	540	465387	549	475201	560	505632	86	509432	105
428245	583, 649	446522	540	469545	550	4755	489	505649	86	509449	105
428511	544	446607	540	469552	550	475904	560	505656	86	509456	105
428528	544	446621	540	469569	550	480106	588	505663	86	509463	105
429006	535	446706	540	469576	550	480205	589	505670	86	509470	104
429013	535	446720	540	469583	550	480403	589	505687	86	509487	104
429020	535	448908	541	469590	550	480502	582	505694	86	510001	104
429037	535	449608	541	469606	550	480519	582	506011	86	510100	104
429044	535	449615	539	469613	550	49357	496	506905	47	510209	104
429051	535	44CW135	35	469620	551	49E1151	683	506912	47	510308	104
429211	535	44PP190	37	469637	551	49E2151	683	507018	595	510407	104
429228	535	450109	542	469644	551	4SFSPP190	40	507025	595	511503	104
429419	439	450208	542	469651	551			507117	595	511701	104
429440	129, 439	450307	542	469668	551	**5xxxx**		507216	595	511718	105
429457	129, 439	450406	542	469675	551	5.2003.15	64	507469	595	511725	105
429914	582	450505	542	469682	550	5.2003.19	64	507568	595	511732	105
42CW135	35	451007	542	469699	550	5.2003.25	64	507711	595	511749	105
42PP190	37	451014	542	469705	550	5.2063.20	64	507766	595	511756	105
432006	515	451021	542	469712	550	5.2533.21	64	507773	595	512104	135, 154
432105	515	451038	542	469729	550	5.2933.26	64	507865	595	512135	135, 154
432129	515	451045	542, 651	469736	550	5.3703.16	64	507933	595	512142	135, 154
432136	515	451106	542	469743	550	5.3763.20	64	507964	595	512159	135, 154
432143	515	451502	542, 651	469750	550	5.3813.18	64	507971	598	512166	135, 154
434208	515	451519	542, 651	469767	550	5.4063.18	64	508008	598	512173	135, 154
436103	588	451526	542, 651	469774	550	5.6303.15	64	508015	598	512203	135, 154
43716	496	451533	542, 651	469781	550	5.6413.15	64	508022	598	512210	135, 154
43740	496	452103	543	469798	550	5.6603.15	64	508107	439	512227	135, 154
440001	556	452202	543	469804	550	50061	499	508206	439	512234	135, 154
440100	556	452325	543	469811	550	500LCD110	453	508503	7	512241	156
440209	556	452400	548	469828	550	505007	47	508510	7	512258	156
440216	557	452424	548	469835	550	505106	47	508527	7	512265	156
440223	557	452714	543	46CW135	35	505144	86	508619	593	512272	156
440230	556	453001	543	46PP190	37	505168	513	508626	593	512289	156
440407	556	453100	543	470190	561	505175	513	508657	593	512296	156
440490	556	453209	543	470206	565	505182	513	508718	593	512302	135, 154
440506	556	453308	543	470213	564	505199	513	508725	593	512340	156
440605	556	453407	543	470220	564	505205	47	508732	593	512357	156
440704	546	456514	544	470237	564	505212	513	508787	593	512364	156
440711	545	458198	542, 651	470244	564	505229	513	508794	593	512371	156
440803	556	458211	651	470251	563	505236	513	508800	593	512388	156
440858	556	460245	548	470268	563	505243	513	508817	593	512395	156
440865	556	461167	549	470275	563	505250	513	508824	593	512401	156
440872	556	461266	549	470282	563	505267	513	508831	593	512418	156
440902	556	462904	89	470305	565	505274	513	508862	596	512425	156

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
512432	156	516690	93	525647	382	540107	103	551790	152	557921	128
512500	165	516706	93	525654	382	540305	103	551806	126	557952	128
512517	165	516713	93	525661	382	540404	103	551813	126	557969	129
512531	165	516720	93	525678	382	540503	103	552001	447	557976	129
512548	165	516737	93	525685	382	540602	103	552018	608	557983	129
512555	165	516744	93	525692	382	540701	103	552025	608	557990	128
513002	88	516751	620	526101	103	5410000	202	552032	608	558003	128
513026	211	516768	93	526118	103	541104	103	552049	607	558010	128
513033	211	5170060	296	526200	103	541203	103	552100	608	558027	128
513071	88, 209	517109	105	526309	103	541302	103	552131	608	558058	128
513538	87	517123	268	527108	103	541500	103	552308	587	558096	129
513545	87	517208	105	527207	103	542200	103	552315	587	558102	127
513552	87	517307	105	527306	103	542507	103	552353	587	558119	127
513569	87	517406	105	528105	103	542606	103	552360	587	558126	127, 177
513705	53	517604	105	528204	103	542705	103	552407	587	558133	25, 127
513712	53	518700	92	529003	571	547304	107	552490	587	558140	25, 127
513729	545	520604	101, 381	529010	571	547502	107	552681	621	558157	25, 127
513736	53	520611	101, 381	529041	571	550106	151	553404	159	558386	129
513743	53	520628	101, 381	529058	570	550113	151	554111	158	559208	87
513750	53	521205	94	529065	570	550120	151	554128	158	559222	87
513804	71	521304	94	529072	570	550205	151	554135	158	559239	87
513811	71	521403	94	529089	570	550229	151	554142	158	559246	87
513828	73	521410	610	529096	570	550304	151	554159	158	559253	87
513835	72	521434	610	529102	571	550328	151	554166	159	559260	87
513842	72	521502	94	529201	571	550403	151	554173	158	559277	87
513859	71	521601	94	529300	571	550427	151	554197	158	559284	87
513866	72	521809	94	529409	571	550502	151	554203	158	559291	87
513880	73	523018	573	530108	104	550526	151	554210	158	560044	691
515006	167	523216	573	530207	104	551011	152	554227	159	561003	534
515013	167	523315	573	530306	104	551110	152	554234	159	561102	534
515020	167	523520	612	530405	104	551202	153	554364	159	561201	534
515037	169	523629	543	530504	104	551219	153	554432	159	561324	583
515044	165	523827	579	530603	104	551226	153	556603	327, 737	561331	583
515068	169	523834	579	53061	490	551233	153	556610	327, 737	561416	583
515075	169	523841	579	530702	104	551240	153	556627	327, 737	561492	529
515082	169	523902	381, 579	532003	105	551257	153	556634	327, 737	561508	584
515099	168	523919	384	532102	105	551264	152	556641	80	561515	584
515105	106	523957	381, 579	532201	105	551271	152	556658	327, 737	561560	584
515112	168	524008	98	532300	105	551288	153	556665	80	561577	584
515129	168	524039	98	535103	109	551295	152	556672	80	561584	584
515136	168	525005	101	535202	109	551325	152	556689	327, 737	561607	584
515143	168	525142	100	535219	109	551332	152	556696	732	561669	585
515150	165	525159	100	535271	109, 526	551349	152	556719	107	561706	529
515228	157	525197	176	535288	109, 526	551356	152	557105	150	561713	529
515327	157	525418	738	535295	109	551363	152	557112	150	561720	529
515358	157	525425	738	535301	109	551370	152	557303	150	561775	585
515365	157	525432	738	535400	109	551387	152	557402	581	561966	585
515389	157	525517	738	535417	109	551394	152	557600	607	561973	585
515396	157	525524	738	535424	109	551400	153	557808	128	561980	585
515501	107	525531	738	535431	109, 526	551424	152	557815	128	561997	585
516102	94	525548	738	535448	109, 526	551431	152	557822	128	562000	94
516201	94	525555	738	535455	109, 526	551592	153	557853	128	562017	94, 178
516300	94	525562	738	535509	109	551615	152	557891	128	562079	94
516676	93	525593	379	535516	109	551691	152	557907	128	563007	102, 166
516683	93	525630	379	535523	109	551714	152	557914	128	563106	102, 166

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
563205	102, 166	567852	94	588574	618	596944	610	6.7731	66	617229	356
563502	572	567906	582	589007	137	596951	610	6.7733	66	617236	381
563557	572	568101	438	589106	136	596968	612	6.7736.L4	66	617250	377
563632	572	568200	438	589205	136	596975	611	6.7736.L8	66	617267	377
563649	572	568309	438	590140	605	596982	611	6.7831	66	617274	377
563700	572	568408	438	592045	622	597200	604	6.7833	66	617281	377
563755	572	568507	438	592052	622	597316	604	6.7836.L114	66	617298	377
563908	572	568804	438	592069	622	597323	604	6.7836.L118	66	617304	386
564004	572	569009	438	593004	611	597507	604	6.7861	66	617311	377
564103	572	569016	438	593035	611	597958	621	6.7863	66	617328	377
564158	572	569108	438	593042	611	597965	621	6.7863.13B	65	617335	377
564202	572	569207	438	593066	611	597972	621	6.7933.12B	66	617342	377
564400	572	569757	556	593097	612	597989	621	6.7936.12L4	66	617359	377
564455	572	570012	85	593103	615	598009	606	6.7936.12L8	66	617366	377
564509	519	570104	85	593158	615	598047	47	6.8003.19B	65	617373	377
564516	519	570715	81	593165	615	598207	606	6.8063.20B	65	617380	377
564523	519	570807	543	593202	615	598405	606	6.8503.17B	65	617397	377
564530	519	570906	85	593301	611	598719	606	6.8523.17B	65	617403	386
564547	519	572016	142	593318	611	598818	606	6.8633.21B	65	617410	386
564554	519	572115	142	593325	612	598955	620	6.8633.26B	65	617427	386
564561	529	572214	142	593332	613	598962	620	60024	491	617434	386
564578	529	572313	142	593356	611	599006	606	607015	527	617441	379
564585	529	572412	142	593363	605	599105	606	607022	527	617465	387
564592	529	572511	142	593370	610	599204	606	607039	527	617489	386
565360	620	572610	142	593608	615	599327	548, 605	607046	527	617502	387
565605	529	572719	142	593806	616	599334	605	607053	14	617519	387
565612	529	580011	111	593813	616	599372	605	607060	14	617526	387
565643	529	580028	110	593905	615	599402	606	60PPCWSC190	35	617533	387
565650	529	580226	110	594018	604	599419	606	616901	386	617540	387
566008	584	580233	110	594704	615	599426	606	616918	386	617557	387
566015	584	580271	119	594742	616	599433	606	616925	386	617564	387
566022	584	580288	119	594759	616	599440	606	616932	386	617571	387
566046	584	580295	119	595008	544	599457	606	616949	386	617588	387
566053	584	580332	118	595206	546	599464	605	61697	491	617595	387
566206	584	580363	119	595305	546	599471	605	616994	380	617687	383
566275	583	580370	119	595558	607	599488	605	617007	75, 376	617694	383
566527	585	580387	119	595565	607			617014	75, 376	617700	376
566534	570	580417	118	595572	607	**6xxxx**		617021	384	617717	384
566572	585	580424	119	595589	607	6.0912	65	617038	384	617724	380
566589	585	580431	119	596630	613	6.0914	65	617069	386	617731	376
566596	570	580448	119	596647	613	6.0930	65	617076	386	617748	382
566930	584	580455	118	596654	613	6.7403	65	617083	386	617755	383
567104	94	580462	111	596678	611	6.7433	65	617090	386	617762	382
567203	94	582015	125	596685	610	6.7501	66	617106	386	617779	382
567302	94	582022	125	596715	613	6.7503	66	617113	378	617786	382
567401	94	586907	138, 618	596722	613	6.7601	66	617120	378	617793	382
567500	94	588017	136	596739	610	6.7603	66	617137	378	617809	383
567555	107	588024	136	596746	604	6.7606.L114	66	617144	378	617816	379
567616	92	588031	137	596753	612	6.7606.L118	66	617151	378	617823	383
567630	92	588208	138, 618	596760	609	6.7636.L114	66	617168	378	617830	383
567654	92	588215	138, 618	596777	609	6.7636.L118	66	617175	379	617847	383
567814	94	588369	137	596807	604	6.7701	66	617182	378	617854	383
567821	94	588376	137	596883	604	6.7703	66	617199	378	617861	379
567838	94	588406	618	596890	609	6.7706.L114	66	617205	386	617878	383
567845	94	588420	137, 618	596920	613	6.7706.L118	66	617212	381	617885	386

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
617892	386	624302	95, 654	630808	90	643914	604	664018	381, 554	677827	156
617908	386	625002	14	630907	523	646205	91	664025	554	677834	156
617915	386	625057	14	630914	523	646304	91	664032	554	678107	521
617922	386	625101	14	630921	523	646601	91	664049	554	678114	521
617939	386	625606	14	630938	523	647509	107	664056	555	678121	521
617946	386	625705	14, 525	631102	548	647516	107	664063	555	678138	521
617953	386	625804	14, 525	631201	548	647554	107	664070	555	678145	520
617960	386	626825	13	631300	548	647561	107	664087	555	678152	520
617977	386	626832	13	632802	92	64CW135	35	664094	555	678169	520
617984	386	626849	13	632901	92	64PP190	37	664100	554	678176	520
617991	386	626856	13	63391	498	65	489	664117	554	678183	520
618028	379	627600	10	635001	108	657607	99, 573	664124	555	678190	521
618035	380	627617	10	635155	108	657621	99, 573	664131	555	678206	520
618042	380	627624	10	635209	108	657669	99	664148	547	678213	520
618059	380	627631	10	635308	108	657676	99	664155	553	678220	520
618066	380	627648	10	635407	108	658000	100	664162	553	678237	520
618073	380	627655	10	635605	108	658604	102, 166	664179	553	679005	614
618080	380	627662	10	637104	108	658703	102, 166	664186	547	679012	614
618097	380	627679	10	637203	108	658802	102, 166	664209	553	679029	614
618103	378	627686	10	637302	108	658901	102, 166	664216	553	679036	614
621103	11	627716	10	637401	108	659007	102, 166	664223	553	679043	614
621110	11	627730	10	637500	108	659014	102, 166	664278	553	679050	614
621127	11	627747	10	637609	108	659106	102, 166	664285	553	679067	614
621134	11	628614	12	637791	167	659205	102, 166	664292	553	680018	96
621158	11	628621	12	637807	167	659304	102, 166	664308	545	680025	96
621202	524	628638	12	637814	167	659403	102, 166	664315	547	680032	96
621219	524	628706	12	637821	167	659458	102, 166	664322	545	680049	96
621226	524	628805	12	637838	167	659465	102, 166	664339	553	680056	96
621233	524	629109	9	637845	167	659472	102, 166	665251	546	680063	96
621240	524	629130	8	638101	543	659502	100	665503	546	680070	96
621257	524	629154	8	638118	612	659601	100	665510	546	680087	96
621264	524	629208	9	638132	612	659700	102, 166	66CW135	35	680094	96
621271	524	629253	8	638149	612	659809	102, 166	66PP190	37	680100	97
621288	524	629307	9	638163	612	663462	552	673416	155	680117	97
621295	524	629345	8	638170	612	663523	552	673720	155	680124	96
621301	524	629352	9	638309	108	663530	552	673737	155	680131	97
621318	524	629390	9	638507	108	663608	552	673744	155	680148	97
621325	524	629413	9	638705	108	663615	552	673751	155	680155	97
621332	524	629505	9	638903	108	663622	552	673768	155	680162	96
622100	11, 732	629604	9	639009	108	663639	552	673775	155	680179	97
622308	11, 732	629802	9	639016	108	663646	552	673782	155	680186	96
622407	11, 732	629925	7	639023	108	663653	552	674413	155	680193	96
622605	11, 732	629932	7	640104	90	663660	552	676202	170	680216	97
622704	15, 525	629949	7	640203	90	663714	552	676233	170	682104	154
622711	15, 525	62CW135	35	640401	90	663790	552	676363	170	682302	154
622728	15, 525	62PP190	37	640500	90	663806	552	676387	170	682401	154
622735	15, 525	630006	90	640609	90	663820	552	676509	170	689608	154
622742	15, 525	630105	91	640708	90	663844	545	676707	170	689806	154
622759	15	630136	91	640807	90	663851	545	676905	170	689851	356
622766	15	630204	91	640913	90	663868	545	677001	170	689868	356
622810	15, 525	630235	91	640920	90	663875	545	677018	156	689875	356
622827	15, 525	630402	84	642504	90	663882	545	677209	170	689882	356
622834	15, 525	630419	84	642559	91	663899	545	677308	170	690000	81
622841	15, 525	630648	129	642566	91, 177	663950	709	677506	170	691021	709
622858	15, 525	630655	129	642603	90	664001	381, 554	677810	156	691038	706

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
691045	706	707012	466	710135	481	759257	142	781302	49	786321	516
691052	706	707029	466	710203	481	759264	142	781319	49	786338	516
691069	706	707043	468	710210	481	759301	145	781326	49	786352	516
691076	706	707050	468	710227	481	764015	505	781333	49	786369	516
691083	709	707067	468	710234	481	764022	505	781340	49	786376	516
691120	709	707074	468	710302	481	764039	505	781357	49	786383	516
691137	707	707098	476	710319	481	764077	505	781364	49	786413	517, 548
691151	707	707135	476	710326	481	764084	505	781371	49	786420	517, 548
691168	707	707142	476	710333	481	764091	505	781388	49	786437	517
691311	708	707425	469	7131	496	764138	505	781395	49	786499	517
691335	708	707432	469	7132	496	764206	504	781401	49	795224	499
691342	708	707449	469	720103	570	764213	504	781418	49, 54	797938	649
691380	557, 708	707456	469	720400	570	764220	504	781432	510	797945	649
691397	557, 708	707470	483	722107	571	764237	504	781449	510	797952	649
691403	706	707487	483	72388	489	764244	504	781456	510	797969	649
691410	706	707494	483	755006	142	764251	504	781913	80		
691427	706	707517	483	755013	142	764268	504	781920	80	**8xxxx**	
691434	706	707524	483	755020	142	764404	503	783009	586	800102	24
691441	706	707531	483	755037	142	764411	503	783016	586	800119	24
693001	106	707548	469	755044	142	764428	503	783023	586	800126	24
693100	106	707579	469	755051	142	764435	503	783153	171, 529	800133	24
693209	106	707586	469	755068	142	764442	503	783160	171, 529	800140	24
693216	106	707593	469	755075	142	764459	503	783177	171, 529	800157	24
693223	106	707661	458	755082	142	764466	503	783627	171, 529	800164	357
693254	106	707692	456	755099	142	764473	503	784006	516	800218	24
693261	106	707746	469	755105	142	764480	503	784013	516	800225	24
695708	631	707753	458	755112	142	764497	503	784020	516	800232	24
695906	622	707760	458	755143	142	764503	503	784105	516	800249	24
696002	621	707777	454, 459	755174	143	764510	503	784112	516	800300	24
696040	621	707784	455, 458	755181	143	764527	503	784129	516	800317	24
699317	695	707814	466	755259	143	769904	385	784327	518	800324	24
6SFSPP190	40	707821	454, 459	755273	143	769911	385	784334	518	800331	24
		707845	455, 458	755334	143	769928	385	784365	518	800348	24
7xxxx		707906	466	755341	143	769935	385	784372	518	800355	24
7.6075	65	707944	466	755358	143	770849	514	784389	518	800409	24
7.6075.1	65	707951	466	755365	143	770856	514	784396	518	800416	24
7.6075.4	65	707968	466	755372	143	770863	514	784419	518	800423	24
7.6075.8	65	707975	476	755389	143	770870	514	784426	518	800430	24
7.6079	65	707982	467	755396	143	770887	514	784433	518	800447	24
7.6079.1	65	707999	459	755556	145	770894	514	784730	515	800454	24
7.6079.4	65	709764	388	755563	145	770900	514	784747	515	800522	24
7.6079.8	65	709771	388	755570	145	770917	514	784754	515	800539	24
7.6344	66	709788	388	755655	145	770924	514	784761	515	800546	24
7.6363.3	66	709795	388	755679	145	770931	514	784778	515	800553	24
7.6857.3	66	709801	392	755686	145	770948	514	785003	586	800621	24
7.6912.3	66	709818	390	755693	145	770962	514	785010	586	800638	24
7.6924	66	709825	390	755730	145	770979	514	785324	518	800645	24
7.8033	64	709849	390	755754	112, 141	774830	385	785546	515	800652	24
700013	369	709863	390	755761	112, 141	774847	385	785553	515	800720	25
700020	369	709870	388	755808	145	774854	385	785560	515	800737	25
700044	733	709887	388	755815	145	774861	385	785577	515	800812	25
700068	369	709900	376	755822	145	774878	385	785645	517	800829	25
700129	369	710104	481	755839	145	774885	385	785904	516	800836	25
700143	369	710111	481	759233	142	774892	385	786239	517	800843	25
700174	369	710128	481	759240	142	777855	385	786307	516	800850	25

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
800867	25	801956	358	804209	21	806449	22	808405	355	810439	603
800874	25	801963	358	804216	21	806456	22	808412	355	810446	603
801109	19	801970	320-321	804223	21	806494	23	808429	355	810453	603
801116	19	801994	358	804230	21	806524	22	808467	278, 438	810460	603
801123	19	802007	143	804247	21	806531	22	808504	278, 438	810477	603
801130	19	802014	143	804254	21	806548	22	808511	278, 438	810484	603
801147	19	802021	147	804308	21	806555	22	808528	438	810491	603
801154	19	802038	147	804315	21	806593	23	808535	438	810507	593
801208	19	802045	147	804322	21	806623	22	808542	438	810514	487
801215	19	802052	147	804339	21	806630	22	808559	278, 438	810569	443
801222	19	802076	147, 479	804346	21	806647	22	808566	278, 438	810576	442
801239	19	802083	147, 479	804353	21	806654	22	808573	278, 438	810583	688
801246	19	802168	20	805107	21	806692	23	808627	357	810606	442
801253	19	802205	20	805114	21	806722	23	808634	357	810613	440
801307	19	802212	20	805121	21	806739	23	808689	357	810651	440
801314	19	802229	20	805138	21	806814	23	808726	358	810668	440
801321	19	802236	20	805145	21	806821	23	808740	358	810705	712
801338	19	802243	20	805152	21	806838	23	808757	358	810712	712
801345	19	802328	20	805534	357	806845	23	808801	356	810729	712
801352	19	802335	20	805541	357	806852	23	809150	358	810736	712
801406	19	802342	20	805558	357	806869	23	809181	588	810743	712
801413	19	802427	20	805572	243	806876	23	809242	358	810897	600
801420	19	802434	20	805589	243	806913	23	809259	358	810910	600
801437	19	802441	20	805596	243	806920	23	809600	567	810927	600
801444	19	802502	20	805619	243	806937	23	809709	567	810934	601
801451	19	802519	20	805626	243	806944	23	809716	567	810941	602
801505	19	802526	20	805633	243	806951	23	809921	681	810958	601
801512	19	802533	20	805640	243	806968	23	809952	681	810965	602
801529	19	802540	20	805657	243	806975	23	809976	680	810989	602
801536	19	802601	21	805664	243	807002	147, 479	809983	680	810996	602
801543	19	802618	21	806104	22	807019	147	809990	681	811009	721
801550	19	802625	21	806111	22	807026	41, 146	80PPCWSC190	35	811023	721
801604	20	802632	21	806128	22	807033	41, 146	810002	443	811108	723
801611	20	802649	21	806135	22	807057	41, 146	810101	443	811191	602
801628	20	802656	21	806142	22	807071	41, 146	810118	444	811207	718
801635	20	803202	21	806159	22	807088	41, 146	810125	444	811214	718
801642	20	803301	21	806197	23	807118	23	810163	675	811221	600
801659	20	803400	21	806203	22	807125	23	810170	675	811238	713
801666	19	803509	21	806210	22	807132	23	810200	445	811245	713
801703	20	803608	21	806227	22	807224	23	810224	444	811252	713
801710	20	803707	21	806234	22	807323	23	810248	675	811269	713
801727	20	804001	23, 25	806241	22	807330	23	810255	675	811276	712
801734	20	804018	23, 25	806258	22	807705	588	810262	676	811283	712
801826	20	804025	23, 25	806296	23	807804	589	810279	676	811290	712
801833	20	804032	23, 25	806302	22	808108	20, 23	810293	676	811320	443
801840	19	804049	23, 25	806319	22	808153	20, 23	810309	679	811450	713
801857	19	804056	23, 25	806326	22	808207	355	810316	679	811467	713
801864	19	804100	21	806333	22	808214	355	810323	350, 677	811474	713
801871	19	804117	21	806340	22	808221	355	810330	676	811481	713
801888	404, 408, 439	804124	21	806357	22	808238	356	810347	600	811498	713
801901	358	804131	21	806395	23	808245	356	810361	387	811504	713
801918	358	804148	21	806401	22	808269	439	810378	603	811511	712
801925	358	804155	21	806418	22	808276	387	810385	603	811528	712
801932	358	804162	21	806425	22	808306	355	810392	603	811535	712
801949	358	804179	21	806432	22	808313	355	810422	603	811542	712

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
811559	712	812860	720	816028	357	817452	25	826423	46	836019	5
811573	714	812877	714	816035	357	817810	25	826430	46	836026	5
811580	715	812884	714	816042	357	817827	25	826447	46	836033	5
811634	723	812891	714	816059	357	817834	25	826454	46	836040	5
811641	718	812938	714	816066	357	817841	25	826478	46, 609	836101	4
811658	718	812945	714	816073	357	820001	51	826485	46, 609	836200	4
811665	718	812952	715	816080	357	820018	51	826676	45	836309	4
811672	718	812969	715	816097	357	820025	51	82CW135	35	836408	4
811689	718	812990	487	816165	357	820209	77	830000	2	836507	4
811719	722	813041	484, 711	816172	357	820308	77	830048	3	837108	4
811726	722	813157	601	816189	712	820407	77	830055	2-3	837207	4
811733	722	813164	601	816196	712	820605	79	830154	3	837306	4
811740	722	813256	445	816486	722	820612	79	830208	2	837405	4
811771	722	813263	445	816493	722	820643	78	830253	3	837603	4
811788	722	813270	441	816509	722	820667	79	830352	3	838105	5
811795	722	813287	441	816516	722	820674	79	830376	3	838204	5
811801	722	813294	720	816592	722	825518	44	830406	2	838303	5
811818	715	813423	720	816691	444	825525	44	830505	2	838501	5
811825	720	813430	720	816707	720	825532	44	830604	2	838600	5
811832	720	813485	720	816714	720	825549	44	831007	2	838617	5
811849	714	813492	719	816752	717	825556	44	831205	2	839003	15
811856	714	813522	719	816769	717	825563	44	831403	2	839010	9
811863	714	813539	719	816776	717	825570	33, 44	831502	2	839300	5
811870	714	813546	719	816783	717	825600	44	831601	2	839409	5
811887	715	813690	719	816790	717	825617	44	831700	2	839997	3, 262
811917	724	813829	601	816806	717	825624	44	832004	2	840122	55
811924	724	813836	601	816998	717	825631	44	832202	2	840139	55
812044	722	814154	718	817001	717	825648	44	832400	2	840146	55
812204	487	814178	718	817018	717	825655	44	832509	2	840177	55
812259	487	814185	718	817025	717	825662	33, 44	832608	2	840184	55
812266	486	814369	601	817032	717	826003	45	832707	2	840191	70
812273	486	814376	601	817049	717	826010	45	832806	2	840245	50
812280	486	814390	601	817056	716	826027	45	832820	6	840252	50
812372	486	814406	601	817063	716	826034	45	832837	6	840269	50
812402	723	814420	601	817070	716	826041	45	832844	6	840276	50
812495	714	814437	601	817087	716	826058	45	832851	6	840313	50
812501	711	814451	602	817094	716	826065	33, 45	832882	6	840320	50
812518	711	814468	602	817100	716	826102	45	832899	6	840344	53
812525	711	815007	718	817148	25	826119	45	832929	2	840351	53
812532	711	815625	446	817155	25	826126	45	833025	2	840368	53
812549	711	815632	447	817162	716	826133	45	833032	7, 157	840375	53
812556	711	815649	447	817179	716	826140	45	833100	7	840382	53
812563	711	815656	446	817186	716	826157	45	833506	7	840399	53
812631	714	815663	446	817193	716	826164	33, 45	834206	6	840405	53
812648	714	815670	446	817209	716	826171	45	834404	6	840412	53
812679	713	815687	687	817216	716	826201	44	834701	6	840429	53
812686	713	815694	687	817223	716	826300	46	834909	6	840436	53
812693	713	815700	687	817247	25	826324	46	835104	6	840443	53
812716	713	815786	724	817254	25	826348	46, 609	835401	3	840450	53
812723	713	815793	724	817261	716	826355	46, 609	835432	3	840467	53
812730	713	815830	712	817278	716	826362	46	835500	3	840474	53
812747	713	815847	687	817285	716	826379	46	835531	3	840481	53
812754	713	815854	687	817346	25	826386	46	835609	3	840726	55
812761	713	816004	357	817353	25	826393	46	835630	3	840733	55
812853	720	816011	357	817445	25	826416	46	836002	5	840740	55

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
840757	55	841396	51, 397	843468	88	850107	42	856161	81	862421	26
840764	55	841402	51, 397	843499	88	850114	42	856178	75	862438	26
840771	55	841419	70	843598	210	850121	42	856185	74	862476	27
840788	55	841426	70	843802	52	850138	42	856192	74	862483	27
840795	55	841433	70	843819	52	850145	43	856208	75	862506	26
840801	55	841457	69	843826	52	850152	43	856215	75	862513	26
840818	55	841464	210	843833	52	850206	43	856222	75	862520	26
840825	55	842003	68	843840	52	850237	160	856239	75	862537	26
840832	55	842010	68	843857	52	850244	160	856246	75	862568	27
840849	55, 397	842102	54	843864	52	850251	160	856253	75	862575	27
840856	55, 397	842119	57	843888	52	850268	160	856260	81	862582	27
840863	160	842171	33, 57	843895	52	850275	160	856277	77	862612	26
840870	160	842201	54	843901	52	850299	42	856284	80	862629	26
840887	160	842218	57	843918	52	850305	42	856291	76	862636	26
840894	160	842256	57	843932	52	855119	101	856307	80	862674	27
840900	160	842270	33, 57	843949	52	855201	289, 738	856314	80	862681	27
840917	160	842317	57	843956	52	855218	289	856321	82	862704	26
840924	160	842355	57	843987	52	855508	101	856338	82	862711	26
840931	160	842409	54	843994	52	855522	384	856345	82	862728	26
840948	160	842423	56	844205	48	855546	384	856352	82	862735	26
840955	160	842478	33, 57	844212	48	855553	384	856369	82	862766	27
840962	161	842522	56	844229	48	855560	384	856376	82	862773	27
840979	161	842539	56	844236	48	855577	384	856383	77	862780	27
840986	161	842546	56	844250	48	855584	384	856390	77	862827	26
840993	161	842553	57	844267	48	855591	384	860083	558	862902	26
841020	68	842607	54	844274	48	855607	101	860502	558	862919	27
841037	161	842614	57	844281	48	855614	384	861196	28	862926	26
841044	161	842621	56	844298	48	855652	101	861202	28	862933	26
841051	161	842638	56	844304	48	855669	101	861219	28	862940	26
841068	161	842645	56	844311	48	855676	101	861226	28	862957	26
841075	161	842652	57	844328	48	855683	160	861233	28	862964	27
841082	510	842669	56	844335	48	855690	161	861400	28	862971	27
841099	510	842676	33, 57	844359	82	855706	161	861417	28	862988	27
841105	68	842706	54	844366	82	855713	101	861424	28	862995	27
841112	68	842713	57	844403	48	855720	101	861431	28	864098	28
841129	68	842720	56	844410	54	855737	101	861509	28	864104	28
841136	68	842737	56	844427	54	855744	161	861516	28	864128	28
841143	510	842744	56	844434	54	855751	159	861523	28	864135	28
841150	510	842751	57	844441	54	855768	74	861530	28	864142	28
841167	510	842775	33, 57	844458	80	855775	160	861608	28	864159	28
841174	510	842799	56	845028	70	855782	160	861615	28	864166	28
841228	68	842904	54	845035	70	856000	74	861622	28	864203	28, 298
841235	68	842928	56	845042	70	856017	74	861639	28	864210	28, 298
841273	69	842966	56	845059	70	856024	74	861707	28	864227	299
841280	69	843000	54	84CW135	35	856031	74	861714	28	864234	299
841297	51	843055	57	850008	42	856048	74	861721	28	866009	578
841303	51	843109	54	850015	42	856055	74	861738	28	868522	28
841310	51	843154	57	850022	42	856062	75	861820	28	868546	28
841327	51	843307	52	850039	42	856079	74	861837	28	868553	28
841334	51	843314	52	850046	42	856086	74	862209	26	868577	28
841341	51	843321	52	850053	42	856109	104	862216	26	86CW135	35
841358	51	843338	52	850060	42	856116	81	862223	26	870907	41
841365	51	843345	52	850077	42	856123	81	862285	27	870914	41
841372	51	843352	52	850084	42	856147	106	862407	26	870921	41
841389	51, 397	843451	88	850091	42	856154	74	862414	26	870938	41

kod	strona
870945	41
870952	41
870969	41
870976	41
870983	41
870990	41
871102	447, 688
871201	587
871300	447, 688
871324	447, 688
871331	687
871348	687
871546	31
871706	576
871713	576
871768	576
871775	575
871805	575
871812	575
871829	589
876619	592
877005	686
877012	686
877029	686
877036	686
877043	686
877050	686
877104	686
877111	687
877128	687
877173	688
877180	688
877197	688
877203	686
877302	686
877500	686
877517	686
877524	686
877531	686
877548	686
877791	684
877807	685
877814	454
877821	454
877852	452
877869	453
877876	453
877883	451
877906	448
877913	450
877920	450
877937	445
877968	447, 587
878101	592
878118	592
878125	592
878132	592
878149	592
878408	592
878507	591
878552	591
878606	592
878705	590
878712	590
878729	590
878736	590
878743	590
878750	590
878804	590
878811	590
878828	590
878835	590
878842	590
878859	590
878903	590
878910	590
878927	590
878934	590
878941	590
878958	590
880005	29
880012	29
880029	29
880036	30, 32
880050	30, 32
880067	30, 32
880074	30, 32
880104	29
880111	29
880128	29
880159	30, 32
880166	30, 32
880173	30, 32
880203	29
880210	29
880227	29
880258	31-32
880265	31-32
880272	31-32
880289	31-32
880302	29
880319	29
880326	29
880357	31-32
880364	31-32
880371	31-32
880388	31-32
880401	29
880418	29
880425	29
880456	31-32
880463	31-32
880470	31-32
880487	31-32
880524	29
880555	31-32
880562	31-32
880609	29, 31
880616	29, 31
880623	29, 31
880630	29, 31
880647	29, 31
880654	29, 31
880906	369
880913	369
880920	369
880968	369
881705	33
881712	33
881729	33
881736	33
881743	33
881750	33
881804	29
881811	29
881828	29
881835	29
881842	29
881859	29
890233	354
890240	354
890257	354
890349	354
890356	354
890387	354
899977	245
8SFSPP190	40
9xxxx	
90PPCWSC190	35
919200	267
919217	267
92000003	508
92000005	508
92000007	508
92CW135	35
92PP190	37
931257	207
932001	728
932018	728
933367	207
933688	625
934012	230
934029	229
934159	705
934166	705
935286	705
939949	728
939956	728
941072	404-406...
943380	320-321
943434	643
943465	403
943489	625
947012	699
947029	699
94CW135	35
94PP190	37
961117	149, 629
961124	149, 629
961131	149, 629
96PCW135	35
970294	220
970300	677
970362	248
970386	249, 251
970393	249, 251
970508	677
970515	676
970522	677
970607	249, 251
970614	249, 251
970621	249, 251
970638	247
970720	243
971345	249, 251...
971352	249, 251...
971369	249, 251...
971376	249, 251...
971383	249, 251...
971390	249
971406	249
971413	249
971420	249
971437	249
971444	249
971451	249
975008	695
975015	694
975022	694
975039	359, 692...
975046	694
975053	694
975145	695
975251	250
975268	250
975275	250
975305	210
975312	210
975329	210
975336	248
975350	246
975374	247
975398	250
975466	693, 719...
975534	403
975541	403
975671	240
975718	679
975725	679
975732	219
975749	219
975756	219
975770	67
975800	219
975855	139
975862	139
975879	139
975886	139
975893	139
975978	239
975985	239
975992	239
976005	239
976043	238
976159	241
976197	238
976203	238
976210	238
976227	238
976234	238
976289	239
976562	691
976630	697
976647	697
976654	697
976661	696
976678	696
976685	697
976692	697
976722	243
976807	359, 692...
976814	359, 698
979754	697
979761	693, 719...
979778	693, 725
979792	694
979945	679
979983	678
980101	576
992500	649
998953	649
9E1151	683
9E2151	683
Axxx	
ADC33110	448
ADCSC480	449
ADCSCT4480	449
Bxxxx	
BASIC SLIM LINE	33
BASIC XL 4	362
BASIC XL 44	362
BE2CA028X035060	115
BE2TP028X035060	115
BEK+C035X-	
040060-KB	116
BEK+C050X-	
060150-F	116
BEK+C050X060300	
	117
BR258110	682
BR258119	682
BR258151	682
BR258163	682
BR258186	682
BR258416	682
Cxxxx	
C-1200	427, 637
C-180	427, 637
C-250 FA	427, 637
C-400	427, 637
C-660	427, 637
C0197	490
C0199	490
C307.013	61
C343.020	61
C349.015	61
C349.020	61
C349.025	61
C349.030	61
C350.018	61
C351.020	61
C351.025	61
C357.029	61
C358.025	61
C363.030	61
C365.020	61
C370.023	61
C375.028	61
C582.011	61
C591.007	61
CA3253E73	597
CA3343E82	597
CA3343E86	597
CA3343E87	597
CA3343E88	597
CA3753E86	597

kod	strona
CA3753E87	597
CA3753E88	597
CBU183672V4	485
CBU213672V4	485
CD3253EPP158	479
CD400110	455
CD4060EPP158	479
CP2632443	478
CP3253443	478

kod	strona
EPP280BKST110	473
EPP300110	461
EPP400110	461
EPP4060F6R110	463
EPP4060F9R110	463
EPP4060FADJR110	463
EPP4060FNR110	463
EPP4060T300110	464

kod	strona
H341.021	61
H341.024	61
H341.027	61
H341.030	61
H349.016	61
H349.020	61
H350.016	61
H3951	495
H4122	498
H4668	495

kod	strona
MKF1064BM	339
MKF1064GBM	339
MKF1064GS	335
MKF1064GTS	343
MKF1064S	335
MKF1064TS	343
MKF1111BM	338
MKF1111GBM	338
MKF1111GS	334
MKF1111GTS	342
MKF1111S	334
MKF1111TS	342
MKF1111VTS	345
MKF1664BM	339
MKF1664GBM	339
MKF1664GTS	343
MKF1664S	335
MKF1664TS	343
MKF2011BM	338
MKF2011GBM	338
MKF2011GTS	342
MKF2011S	334
MKF2011TS	342
MKF464BM	339
MKF464GBM	339
MKF464GS	335
MKF464GTS	343
MKF464S	335
MKF464TS	343
MKF511BM	338
MKF511GBM	338
MKF511GS	334
MKF511GTS	342
MKF511S	334
MKF511TS	342
MKF611CBM	347
MKF611CTS	349
MKF623CBM	347
MKF623CTS	349
MKF664BM	339
MKF664GBM	339
MKF664GS	335
MKF664GTS	343
MKF664S	335
MKF664TS	343
MKF711BM	338
MKF711GBM	338
MKF711GS	334
MKF711GTS	342
MKF711S	334
MKF711TS	342

kod	strona
MKF711VTS	345
MKFD1T	351
MKFD2T	351
MKKC1620	352
MKKC1620S	352
MKKC4	352
MKKC4S	352
MKKC5	352
MKKC5S	352
MKKC610	352
MKKC610C	352
MKKC610S	352
MKKC623C	352
MKKC711	352
MKKC711S	352
MKKPI	352
MKKPIC	352
MKL1064S	350
MKLM1064	350
MKM1211	350
MKS11	352
MKS11C	352
MKS23C	352
MKS64	352
MKTS11C	347, 349
MKTS623C	326-327
MKWT	352
MX3.10C	435
MXT10.35	435
MXT14.40	435
MXT5.15	435
MXT5.30	435
MXT7.20	435
MXT7.30	435
MY2026E73	597
MY2129E73	597
MY3253E73	597
MY3343E73	597
MY3646E73	597
MY3753E73	597
MY3800E73	597
MY4361E73	597

kod	strona
N6640	491
N6642	491
N6666	613
N8244	497
N8367	495

kod	strona
P1139	385
P4366	497
P7908	489
PH558516000	596
PH558526000	596
PH558536000	596
PLUS XL 44	364
PR59314151	684

kod	strona
S018.030	62
S018.030G	63
S301.013	62
S301.013Y	63
S301.015R	63
S302.013	62
S307.012	62
S307.012Y	63
S307.014	62
S307.014P	63
S307.016	62
S307.016R	63
S309.020	62
S309.020L	63
S309.024	62
S309.030	62
S312.016	62
S337.018	62
S347.024	62
S349.016	62
S349.020	62
S349.020G	63
S349.024	62
S349.024L	63
S349.026	62
S349.026Y	63
S349.030	62
S349.030P	63
S350.018	62
S350.018G	63
S350.020	62
S351.018L	63
S356.028	62
S358.040	62
S362.026	62
S363.028	62
S365.021	62
S375.030	62

Dxxxx

Exxxx

Fxxxx

Gxxxx

Hxxxx

Ixxxx

Jxxxx

Kxxxx

Lxxxx

Nxxxx

Pxxxx

Sxxxx

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
S682.011	62	S780.026	161	TEKO+LCD06T-P1	112	TSRP+LCD30T-D	113				
S682.011G	63	SFC12453	40			TTB015-O	113				
S683.009	62	SFC2452	40	TEKO+LCD15C-P1-B1	112						
S690.014	62	SFC6451	40			**Uxxxx**					
S691.007	62	SXT5.15	435	TEKO+LCD15T-P1	112	UPC101110	452				
S691.007L	63					UPC400110	455				
S719.008	161	**Txxxx**		TEM015B1D	114	UPC800110	457				
S772.020	161	TAM060D	115	TEM030C-PZR	114						
S772.027	161	TEKO+LCD06C-		TRAYS 44 GLASS	365	**Vxxxx**					
S772.035	161	-P1-B1	112	TRAYS 66L GLASS	365	VE3253A29	594				
S773.015	161					VE3646A29	594				

INDEKS A-Z

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 466
Adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 ... 478
Adapter EPP do wózka CD4060 na pojemnik EPPMFBE122110 ... 465
Akcesoria ... 192, 197, 199, 234, 691
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów ... 382
Akcesoria do Pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox® ... 478
Akcesoria pieców Millennial ... 353
Akcesoria Sammic ... 195, 198
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial ... 352
Apetizery i pucharki ... 495
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 519, 522
Automat do bitej śmietany ... 140
Automat do bitej śmietany Hendi 2,5, elektroniczny ... 140
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial Black Mask ... 352

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 675
Bateria prysznicowa ... 676-677
Bateria umywalkowa łokciowa ... 677
Bateria umywalkowa, sztorcowa ... 675
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 675
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 675
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa ... 677
Bateria z prysznicem ... 676
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 676
Bemar ... 279
Bemar Thermosystem ... 279
Bemar z kranem spustowym ... 279
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z 4 rantami ... 356
Blacha Convectomat 600x400 ... 354
Blacha Convectomat GN 1/1 ... 354
Blacha Convectomat GN 2/3 ... 354
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana ... 356
Blacha do bagietek ... 356
Blacha do pizzy okrągła ... 386
Blacha do pizzy prostokątna ... 387
Blacha perforowana – 3 ranty ... 356
Blacha perforowana do pizzy ... 386
Blacha wypiekowa GN 1/1 z 4 rantami ... 355
Blacha wypiekowa GN 2/3 z 4 rantami ... 355
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 z 4 rantami ... 355
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 z 4 rantami ... 355
Blacha wypiekowa perforowana z 3 rantami ... 355
Blacha wypiekowa z 3 rantami ... 355
Blachy Convectomat® ... 354
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1 ... 355
Blackbolt mikser planetarny HENDI ... 223
Blender 2 l z młynkiem do mielenia KENWOOD ... 241
Blender o wysokiej mocy ... 625
Blender z obudową wyciszającą ... 624
Blender z obudową wyciszającą – sterowany cyfrowo ... 624
Brytfanna ... 7
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna ... 519
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 526
Bulionówka Optima ... 514
Bulionówka Restaurant ... 499
Bulionówka Trianon ... 497
Bulionówki i sosjerki ... 515

C

Cannele Bordelais ... 170
Cedzak ... 109, 526
Cedzakl ... 109
Cedzak miniaturowy do przekąsek ... 526
Cedzak rozsuwany na zlew ... 109
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów ... 619
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów ... 619
Chochla ... 103, 570, 572
Chochla do serwowania ... 103
Chochla do sosów ... 570, 572
Chochla do sosu do pizzy płaska ... 384
Chochla do zup ... 571
Chwytak do blach ... 376, 384
Ciastko karmelowe La Crema ... 649
Ciśnieniowy spryskiwacz do żywności ... 89
Cukiernica ... 543, 548
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide ... 293
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide X ... 295
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l ... 95, 654
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l ... 95, 655
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l ... 95, 654
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją temperatury ... 95, 656
Czajniki bezprzewodowe ... 95
Czajnik z pokrywką ... 95, 654
Czapka kucharska – zestaw 10 szt. ... 691
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany ... 136-137

D

Deska do krojenia chleba ... 47
Deska do krojenia HACCP 450×300 ... 44
Deska do krojenia HACCP 600×400 ... 44
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ... 45
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ... 45
Deska do krojenia Landhaus z drewna tekowego ... 512
Deska do krojenia Perfect Cut ... 46
Deska do krojenia pieczywa ... 586
Deska do krojenia uniwersalna ... 46
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem ... 46, 609
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem ... 46
Deska do krojenia z uchwytem ... 47
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego ... 512
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego, okrągła ... 512
Deska do serwowania drewniana ... 380
Deska do serwowania pizzy ... 387
Deska do serwowania pizzy z uchwytem ... 376
Deska do serwowania z drewna oliwnego, prostokątna ... 513
Deska do serwowania z drewna oliwnego z otworem ... 513
Deska do serwowania z drewna oliwnego, z rowkiem ... 513
Deska do serwowania z drewna oliwnego z uchwytem ... 513
Deska do sushi, 600×300 mm ... 72

Deska drewniana 47
Deska drewniana do krojenia mięsa 47
Deska dwustronna 47, 586
Deski do krojenia HACCP 33, 44-45
Deski do krojenia uniwersalne białe 46
Dozownik niekapiący 606
Dozownik płynu myjącego z regulacją 675
Dozownik z kulką 606
Drewienka wędzarnicze 134, 735
Dyspenser barmański 2-częściowy 607
Dyspenser do miodu – z przyciskiem 548
Dyspenser do mleka 581
Dyspenser do musli 581
Dyspenser do oliwy 89
Dyspenser do parmezanu/cukiernica 548
Dyspenser do soków 580-581
Dyspenser do soków 2×12 l 616
Dyspenser do sosów niekapiący 129
Dyspenser do zimnych sosów 128
Dyspenser do zimnych sosów easy squeeze 129
Dyspenser kuchenny 548
Dyspensery 127, 580
Dystrybutor stołowy do piwa 620
Dzbanek do blendera 625
Dzbanek do kawy 652
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką 543
Dzbanek do mleka 542
Dzbanek do napojów 582
Dzbanek do śmietanki 542
Dzbanek do sosów z porcelany 586
Dzbanek do spieniania mleka 542, 651
Dzbanek do spieniania mleka Barista 542, 651
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy 542, 651
Dzbanek z wkładem na lód 582
Dzbanki 490
Dziurkacz do kapsli i nakrętek 607
Dzwonek kuchenny 544

E

Ekspozytor bufetowy 583, 649
Ekspozytor do dyspenserów do sosów 129
Ekspozytor do hot dogów i dyspenserów 129
Ekspozytor do kanapek 439
Ekspozytor do kanapek perforowany 439
Ekspozytor na herbatę 544
Ekspres do kawy automatyczny 642
Ekspres do kawy automatyczny One Touch 642
Ekspres do kawy automatyczny XXL 643
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym 640
Ekspres do kawy CoffeeMatic, automatyczny 639
Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny 647
Ekspres do kawy Romeo Pro, 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną 647
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega 644
Ekspresy do kawy Verona 645
Elektryczna piła do kości 209
Elektryczny spieniacz do mleka 653
Elektryczny spryskiwacz do żywności 89
Element chłodzący 454, 458-549
Element do montażu płuczki 143
Element grzewczy 455, 458
Etykiety Food Safety 42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – jednorazowe 42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe 42
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „DATA PRZYDATNOŚCI" 43
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ PRZED" 43
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI" 43
Extreme Alu Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych 695
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców 359, 692, 698
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych 693, 719, 721, 725
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych 697
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów 697
Extreme Degrease Profesjonalny zasadowy koncentrat do tłustych zabrudzeń – do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych 693, 725
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu 697
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych 695
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia 697
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy 696
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych 696
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych 692
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń 695
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych 694
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali 693, 719, 721, 725
Extreme wash and clean set zestaw profesjonalnych preparatów do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych 694
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 694

F

Fartuch do grillowania 732
Filiżanka do espresso 649
Filiżanka i spodek 649
Filiżanka i spodek Optima 514
Filiżanka i spodek Trianon 497
Filtr do frytury - 50 szt. 92
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm 652
Filtr vendingowy 699
Filtry do wody 700
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0 699
Flamastry Horeca 31
Folia do zgrzewarek PET/cPP 243

Folie do prasy do hamburgerów ... 211
Fontanna do czekoladowego fondue ... 179
Foremka pergaminowa do frytek i przekąsek ... 521
Forma do babeczek ... 154
Forma do ciast ... 154
Forma do kostek lodu ... 614
Forma do kostek lodu mini ... 614
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 614
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 614
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 614
Forma do kostek lodu XL ... 614
Forma do ravioli chef ... 403
Forma do ravioli klasyczna ... 403
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 135, 154
Formy do wycinania motyle – zestaw ... 155
Formy do wycinania okrągłe – zestaw ... 155
Formy do wycinania owalne – zestaw ... 155
Formy do wycinania trójkątne – zestaw ... 155
Formy do wycinania – zestaw ... 155
Formy silikonowe ... 170
Frytownica ... 286
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym ... 287
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 287
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l ... 287
Frytownica manualna , 2 × 8 l ... 285
Frytownica manualna , 8 l ... 285
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 285
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l ... 285
Frytownica XL Profi Line z kranem spustowym, manualna, 10 l, 400 V ... 282
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2×8 l ... 284
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l ... 284
Frytownice manualne Profi Line ... 282, 285
Frytownice Profi Line z panelem cyfrowym ... 284

G

Gałkownica ... 142-143
Gałkownica owalna ... 143
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22 ... 203
Garnek do muli z pokrywką ... 14
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 14, 525
Garnek niski z pokrywką ... 2, 5
Garnek średni z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnek wysoki z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnek XL do szparagów i makaronu ... 7
Garnek żeliwny emaliowany ... 13
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 6
Garnki do muli i sosów ... 14
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsułowe ... 4
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno typu „sandwich" ... 2
Gofrownica Corn dog ... 174
Gofrownica – duża kratka ... 175
Gofrownica Lolly ... 174
Gofrownica – mała kratka ... 175
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie ... 174
Gofrownica – serca ... 175
Gofrownice ... 175
Granitor ... 617
Granitor 2×12 l ... 617
Grille gazowe Fiesta ... 732
Grille gazowe Green Fire ... 726
Grille kontaktowe ... 290
Grille na węgiel drzewny ... 734
Grill gazowy Fiesta 600 ... 732
Grill gazowy Fiesta 800 ... 732
Grill gazowy Grill-Master Maxi ... 730
Grill gazowy Grill-Master Mini ... 730
Grill gazowy Grill-Master Quattro ... 731
Grill gazowy Inferno czarny, 10 kW ... 733
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty ... 731
Grill gazowy Xenon Pro ... 733
Grill Green Fire 2-palnikowy ... 726
Grill Green Fire 3-palnikowy ... 726
Grill Green Fire 4-palnikowy ... 727
Grill kontaktowy Panini ... 291
Grill kontaktowy Panini XL ... 291, 397
Grill kontaktowy podwójny ... 291
Grill kontaktowy podwójny ryflowany ... 291
Grill kontaktowy pojedynczy ... 290
Grill Master ... 730
Grill na węgiel drzewny Patio ... 734
Grill na węgiel drzewny Resto ... 734
Grzałka do podgrzewaczy ... 567

H

Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt. ... 87
HENDI blend mikser ręczny ... 232
HendiChef Urządzenie multifunkcyjne ... 268
HENDI JET palnik szefa kuchni ... 172

I

IVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0 ... 298
IVide Plus Junior ... 300

J

Jajecznik kieliszek ... 546
Jajecznik z rantem ... 546
Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa ... 79

K

Kamień lawowy ... 729
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 526
Karafka ... 582
Karafki i dekantery ... 490
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg ... 649
Kebab ... 396
Kebab elektryczny ... 397
Kebab gazowy ... 396
Kieliszki ... 488
Kieliszki do wody/piwa ... 496
Klamra na tosty ... 309
Klipsownica ręczna do kiełbas ... 213
Klipsy do obrusów – 4 szt. ... 544
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 86
Kloc masarski drewniany z podstawą ... 86
Kloc masarski z polietylenu z podstawą ... 86
Kociołek do zupy, 8 l ... 558
Kocioł warzelny do piwa ... 619
Komora rozrostu 8× 600×400 mm ... 322
Końcówka do makaronu - Bigoli ... 402

Końcówka do makaronu - Capelli d'angelo ... 402
Końcówka do makaronu - Casarecce ... 402
Końcówka do makaronu - Fettuccine ... 402
Końcówka do makaronu - Fusilli ... 402
Końcówka do makaronu - Gnocchi ... 402
Końcówka do makaronu - Pappardelle ... 402
Końcówka do makaronu - Sfoglia ... 402
Końcówka do makaronu - Spaghetti ... 402
Końcówka do rękawów do napełniania ... 153
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska ... 153
Końcówka do rękawów karbowana ... 152
Końcówka do rękawów kwiatek ... 153
Końcówka do rękawów prosta ... 152
Końcówka do rękawów w kształcie litery „V" ... 153
Końcówka do rękawów wstążka ... 153
Końcówki do rękawów ... 153
Końcówki do rękawów karbowane ... 152
Końcówki do rękawów proste ... 152
Końcówki do syfonów do bitej śmietany ... 136
Kontener okrągły ... 706
Kopułka szklana ... 131, 303
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 131, 303
Korek - 6 szt. ... 607
Korek do butelki szampana ... 607
Korek zaciskowy do butelek - 3 szt. ... 607
Korek z nakrętką - 6 szt. ... 607
Korkociąg ... 604
Kostkarka 12 ... 632
Kostkarka 15 ... 632
Kostkarka do lodu ... 427, 633, 637
Kosz do chmielenia ... 619
Kosz do filiżanek 500×500 mm ... 687
Kosz do pieczywa okrągły ... 530
Kosz do pieczywa – rozmiar GN ... 533
Kosz do pieczywa ze stalową ramą ... 531
Kosz do pieczywa z workiem ... 532
Kosz do szkła 500×500 mm ... 686
Kosz do szkła do zmywarki, 400×400 mm ... 687
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 403
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line ... 686
Kosze na śmieci i popielnice ... 708
Kosze zmywarek Kitchen Line ... 687
Kosz na bagietki ... 533
Kosz na sztućce Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary ... 684
Kosz na sztućce do zmywarek 500x500 mm ... 687
Kosz na sztućce do zmywarki, 500×500 mm ... 686
Kosz na tace ... 687
Kosz na talerze Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary ... 684
Kosz na talerze do zmywarek 400x400 mm ... 687
Kosz na talerze do zmywarek 500x500 mm ... 686-687
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 708
Kosz skośny okrągły ... 531
Kosz skośny prostokątny ... 531
Kosz stojący, 43 l ... 709
Kosz stojący z popielnicą ... 557, 708
Kosz uniwersalny Camrack® 500x500 mm do zmywarek ... 682
Kosz uniwersalny do zmywarek 400x400 mm ... 687
Kosz uniwersalny do zmywarek 500x500 mm ... 687
Koszyk Basic okrągły ... 537
Koszyk Deco okrągły ... 537
Koszyk Deco owalny ... 537
Koszyk Deco podłużny ... 537
Koszyk Deco prostokątny ... 537
Koszyk do owoców ... 538
Koszyk do owoców czarny ... 538
Koszyk do pieczywa owalny ... 534-535
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 534
Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop ... 534
Koszyk do przekąsek ... 532
Koszyk do serwowania ... 537
Koszyk do serwowania czarny ... 537
Koszyki ... 534, 536
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 534
Koszyki druciane ... 537
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 522-523
Koszyk na przyprawniki ... 547
Koszyk na smażone przekąski ... 523
Koszyk na sztućce ... 532
Koszyk okrągły ... 536
Koszyk owalny ... 530, 536
Koszyk owalny, długi ... 536
Koszyk pleciony ... 532, 538
Koszyk prostokątny ... 530, 536
Kotleciarka elektryczna ... 210
Krajalnica 195 ... 218
Krajalnica 220 ... 218
Krajalnica 250 ... 219, 221
Krajalnica 300 ... 219, 221
Krajalnica 250 Red Edition ... 220
Krajalnica 250 z powłoką Teflon® ... 221
Krajalnica do jajek owalna ... 85
Krajalnica do jajek prostokątna ... 85
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 214
Krajalnica ręczna do kiełbas ... 214
Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5 ... 85
Krajalnica Red Edition ... 220
Krajalnice Kitchen Line ... 221
Krajalnice Profi Line ... 218, 220
Kratka barmańska ... 621
Krustownica 3-poziomowa ... 609
Kruszarka do lodu elektryczna ... 631
Kruszarka do lodu manualna ... 631
Krzesło cateringowe białe ... 602
Krzesło cateringowe czarne ... 602
Kubek ... 524
Kubek do koktajli ... 611
Kubek do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser, 0,97 l ... 149, 629
Kubek do miksowania z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser ... 149, 629
Kubek Evolution ... 498
Kubek Restaurant ... 499
Kubek Trianon ... 497
Kubek z uchwytem ... 524
Kuchenka indukcyjna 1800 ... 275
Kuchenka indukcyjna 2000 ... 275
Kuchenka indukcyjna 3500 D ... 272
Kuchenka indukcyjna 5000 D ... 273
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ... 272
Kuchenka indukcyjna 3500 M ... 273

Kuchenka indukcyjna 2000 W 270, 274
Kuchenka indukcyjna 3500 W 270, 274
Kuchenka indukcyjna podwójna 271, 274
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 273
Kuchenki indukcyjne Kitchen Line 270
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 260
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 261
Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej 262
Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub konwekcyjnym 256
Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub konwekcyjnym 257
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 258
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 259
Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem 262
Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa 263
Kufel miedziany 611
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide – 1000 szt. 296
Kutry-emulgatory Sammic ze zmienną prędkością 195
Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry ze stałą prędkością Sammic Compact Line 197
Kutry Sammic z dwoma prędkościami 198
Kuweta do lodów 147
Kuweta do lodów okrągła 147, 479
Kuweta do lodów z poliwęglanu 41, 146
Kuweta okrągła do lodów 147, 479

L

Lampa do podgrzewania potraw, podwójna 267
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna 267
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa 267
Lampa grzewcza 741
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem – piramida 741
Lampa grzewcza na gaz 740
Lampa grzewcza na gaz, składana 740
Lampa owadobójcza 704
Lampa owadobójcza, 100 m² 704
Lampa owadobójcza, 300 m² 704
Lampa owadobójcza wodoodporna 705
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m² 705
Lampy owadobójcze 704
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń 705
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji 704
Lejek 92
Lejek z rączką 92
Lina do słupków odgradzających 603
Linia Be Bop 493
Linia Broadway 492
Linia Can 492
Linia Century 58
Linia Chef 60-61
Linia Churrasco 59
Linia granity 492
Linia Hasaki 60-61
Linia Islande 491
Linia New York 493
Linia Norvege 491
Linia Restaurant 499
Linia Stack Up 494
Linia Supra 60, 62
Linia Supra Colore 60, 63
Linia Victorinox Swiss Classic 65
Linia Vina 488
Linia Vina Juliette 489
Listwa do bonów 53
Listwa magnetyczna z haczykami 77
Listwa wspornikowa 20, 23
Lodówka na mleko 643
Lodówka na mleko z podgrzewaczem do filiżanek 639
Lodówki barowe 424, 634
Lodówki do wina dwustrefowe 426, 636

Ł

Ławka cateringowa 602
Łopata do pizzy drewniana 380-381
Łopata do pizzy Italia 3D perforowana 383
Łopata do pizzy kwadratowa 377-379
Łopata do pizzy kwadratowa, perforowana 377
Łopata do pizzy Orchidea 383
Łopata do pizzy Sole Mio perforowana 383
Łopata do pizzy Venezia 382
Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa 380
Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką, kwadratowa 380
Łopata do pizzy z perforacją, okrągła 378
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych 383
Łopata operacyjna do pizzy 377-378, 382
Łopatka do miękkich serów 75
Łopatka do pizzy 384
Łopatka do sera 75
Łuskarka do lodu 633
Łyżeczka Cuchara do dipów 518
Łyżeczka do jajka 546
Łyżka 102, 166
Łyżka barmańska 612
Łyżka barmańska Bar Up 612
Łyżka cedzakowa 90, 103, 570-571
Łyżka cedzakowa okrągła 571
Łyżka do potraw 571
Łyżka do sałatek 572
Łyżka do serwowania 103, 570
Łyżka drewniana - zestaw 3 szt. 101
Łyżka przystawkowa z melaminy 570
Łyżka z tworzywa 102, 166
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa 572

M

Madeleines 170
Mandolina do trufli 51
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – mandolina 83
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V 83
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V z podwójnym ostrzem 83
Markery do tablicy z szeroką końcówką 553
Markery do tablicy z wąską końcówką 553
Maszyna do lodów 141

Maszynka do krojenia ziemniaków ... 84
Maszynka do makaronu ... 400-401
Maszynka do makaronu elektryczna ... 400-401
Maszynka do mielenia mięsa ... 208
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 ... 241
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 ... 240
Maszynka do zmiękczania mięsa ... 88
Mata antypoślizgowa ... 47
Mata barmańska ... 621
Mata Makisu do rolowania sushi ... 72
Mata pod tamper podwójna ... 650
Mata pod tamper pojedyncza ... 650
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca ... 156
Matryca do zgrzewarki ... 243
Meble cateringowe składane ... 600
Miara barmańska ... 613
Miara barmańska z pierścieniem ... 613
Miarka barmańska ... 613
Miarka barmańska z pierścieniem ... 613
Miarka stalowa ... 94
Miarka z polipropylenu ... 94
Miarka z polipropylenu piętrowalna ... 94
Miesiarka do ciasta z 1 prędkością i stałą dzieżą ... 374
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood ... 373
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, Prismafood ... 372
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, Prismafood ... 372
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami, Prismafood ... 373
Miesiarki spiralne o 2 prędkościach Prismafood ... 373
Miesiarki spiralne Prismafood ... 372
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser ... 149, 629
Mieszadło drewniane ... 101, 381
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną ... 214
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą ... 214
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości ... 231
Mikser ręczny 160 o zmiennej prędkością ... 228
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z rózgą ... 230
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem ... 230
Mikser ręczny o zmiennej prędkości z rózgą i wieszakiem ... 230
Mikser Turbo TRX-22 ... 227
Miksery planetarne Kitchen Line ... 225
Miksery planetarne Profi Line ... 224
Miksery ręczne Kitchen Line ... 228
Miksery ręczne Profi Line ... 229
Miksery ręczne Sammic ... 233
Mini-cake ... 170
Mini dyspenser do sosów - zestaw 4 szt. ... 128
Misa do szampana ... 528, 615
Misa Hangiri do mieszania ryżu ... 71
Miseczka Cacerole ... 518
Miseczka Concha ... 518
Miseczka Cuadrado ... 518
Miseczka do deserów Klaun ... 517
Miseczka do sosów ... 529
Miseczka do sosów i dipów ... 529
Miseczka do zapiekania/kokilka ... 171, 529
Miseczka Huevo ... 518
Miseczka Lionhead ... 515, 518
Miseczka na masło i sos ... 529
Miseczka Plato ... 518
Miseczka ramekin ... 529
Miseczka Redondo ... 518
Miseczka Tapas Cuadrado ... 518
Miseczka Triangolo ... 518
Miska ... 524
Miska betonowa ... 583
Miska do ubijania ... 105
Miska kuchenna ... 104
Miska kwadratowa ... 584
Miska skośna ... 517
Miska skośna Velocity ... 529
Miska Vanilla ... 515
Młynek do kawy, elektryczny, z wyświetlaczem ... 648
Młynek do kawy F64E, elektroniczny ... 648
Młynek do kawy Fiorenzato F4E z wyświetlaczem ... 648
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem ... 678
Młynek do pieprzu akrylowy ... 551
Młynek do pieprzu drewniany ... 550
Młynek do soli akrylowy ... 551
Młynek do soli drewniany ... 550
Młynki do kawy ... 648
Młynki do soli i pieprzu ... 550
Moździerz ... 610
Muffins ... 170
Multipatelnia elektryczna ... 311

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany ... 138, 618
Naboje do wody sodowej CO_2 ... 618
Naczynia dla dzieci ... 517
Naczynia do zapiekania porcelanowe ... 516
Naczynia do zapiekania z porcelany ... 516
Naczynia emaliowane ... 524
Naczynia miedziane Induction ... 14
Naczynia ze stali galwanizowanej ... 528
Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe ... 516
Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe ... 516
Naczynie do zapiekania Rustica owalne ... 516
Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne ... 516
Naczynie prostokątne ... 524
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 Arktic ... 416
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 Arktic ... 416
Nadstawka do kosza 500×500 mm ... 686
Nadstawka do koszy full drop 500x500 mm szara, model E1 ... 683
Nadstawka do koszy half drop 500x500 mm szara, model E2 ... 683
Nadstawy chłodnicze ... 416
Nadziewarka do kiełbas ... 212
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 213
Nadziewarki do kiełbas ... 212
Nakładka na ruszt kuchenny ... 3, 262
Naleśnikarka ... 176
Nalewak ... 605
Nalewak - 6 szt. ... 605
Nalewak miedziany długi ... 605
Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt. ... 548, 605
Nalewak stalowy długi ... 605
Nalewak - zestaw 4 szt. ... 606

Nalewak - zestaw 6 szt. ... 606
Nalewak z klapką Free-flow - 6 szt. ... 605
Napęd miksera ręcznego 350 ze zmienną prędkością ... 228
Napęd miksera ręcznego 500 ze zmienną prędkością ... 228
Naścienny dozownik do mydła ... 681
Naścienny, przemysłowy dyspenser na dużą rolkę ręczników papierowych ... 681
Naświetlacz do jaj ... 689
Nóż dekoracyjny ... 75
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek podwójny ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, karbowany ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek pojedynczy, owalny ... 74
Nóż dekoracyjny do masła ... 74
Nóż dekoracyjny kanałowy ... 74
Nóż do ciasta ... 159, 161
Nóż do ciasta do pizzy ... 384
Nóż do ciasta do pizzy giętki ... 384
Nóż do cytrusów ... 74
Nóż do kebaba ... 397
Nóż do miękkich serów ... 75
Nóż do obierania cytrusów ... 74
Nóż do obierania warzyw i owoców ... 69
Nóż do ostryg ... 80
Nóż do ostryg długi ... 80
Nóż do ostryg prosty ... 80
Nóż do serwowania ciasta ... 161
Nóż do siekania ziół ... 82
Nóż do smarowania ząbkowany ... 74
Nóż do steków - 6 szt. ... 510
Nóż do steków XL - 6 szt. ... 510
Nóż do twardych serów ... 75
Nóż do wilka ... 204-207
Noże do steków ... 510
Noże Ecco ... 55
Noże Gastro ... 53
Noże Green Line ... 52
Noże HACCP ... 56
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 57
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 56
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa ... 56, 63
Noże HACCP w kolorze fioletowym – dla alergików ... 57, 63
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 56, 63
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców ... 57, 63
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 56, 63
Noże japońskie ... 70
Noże Kitchen Line ... 49
Nóż elektryczny do kebaba ... 399
Nóż elektryczny do kebaba bezprzewodowy ... 399
Nóż elektryczny do kebabu ... 399
Noże Profi ... 50
Noże Profi Line ... 48
Noże rzeźnicze ... 55
Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym ... 54
Noże Superior ... 51
Noże Titan East ... 70
Noże Victorinox ... 64
Noże Victorinox Fibrox ... 64
Noże Victorinox Swiss Classic ... 65
Nóż kucharski ... 33
Nóż nieprzywierający do krajalnic ... 219
Nóż rzeźniczy ... 33
Nóż uniwersalny ... 33
Nożyce do drobiu ... 80
Nożyce do drobiu ... 69
Nożyce kuchenne ... 80
Nożyce kuchenne ... 69
Nożyce kuchenne, uniwersalne ... 69
Nożyce kuchenne uniwersalne ... 80
Nożyk do obierania ... 68
Nożyk do pomidorów ... 68, 75
Nożyki do obierania ... 68
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ... 68

O

Obieraczka do ziemniaków 5 ... 216
Obieraczka do ziemniaków 10 ... 216
Obieraczka do ziemniaków, 10 kg ... 215
Obieraczka do ziemniaków, 18 kg ... 215
Obieraczka do ziemniaków, 5 kg ... 215
Obieraczka do ziemniaków PI-20 ... 217
Obieraczki do ziemniaków ... 215
Obierak ... 68, 75
Obręcz do taboretu gazowego ... 264
Obrus okrągły Symposium ... 601-602
Obrus okrągły Symposium ø70-85 cm ... 601
Obrus prostokątny Symposium ... 601
Ociekacz do pojemników GN ... 23
Ociekacz do pojemników GN z poliwęglanu ... 28
Odbijak do fusów GN ... 651
Odbijak do fusów okrągły ... 651
Odbijak do fusów w drewnianej obudowie ... 651
Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi i króćcem Ø200 mm ... 723
Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennial Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart ... 352
Okulary chroniące oczy podczas krojenia cebuli ... 85
Opiekacz ... 306
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 307
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 ... 306
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 306
Organizer na przyprawniki okrągły ... 547
Organizer na przyprawniki prostokątny ... 547
Organizer stołowy ... 547
Organizer stołowy czarny ... 547
Ostrzałka do noży ... 79
Ostrzałka do noży elektryczna ... 78
Ostrzałka do noży Masatlar ... 51
Ostrzałka elektryczna do noży ... 79
Ostrza zapasowe do 855201 ... 289
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszynki do krojenia ziemniaków ... 84
Otwieracz ... 604
Otwieracz barmański ... 604
Otwieracz do butelek naścienny ... 604
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle ... 604
Otwieracz do puszek ... 81

Otwieracz do puszek bezpieczny 81
Otwieracze do butelek i korkociągi 604

P

Pagery restauracyjne – zestaw uzupełniający 10 szt. 599
Pakowarka próżniowa Fresh – listwowa 245
Pakowarka próżniowa - komorowa 250
Pakowarka próżniowa – listwowa 245-248
Pakowarka próżniowa SE-600 253
Pakowarka próżniowa SE-800 253
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500 253
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 255
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 255
Pakowarka próżniowa SU-600 255
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 254
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę – listwowa 245
Pakowarki próżniowe 251
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra 254
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 252
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka 569
Palnik gazowy do crème brûlée 171
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek 520-521
Pasta do podgrzewaczy 568
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 1 l 568
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 5 l 568
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt. 568
Pasty do podgrzewaczy 568
Patelnia bez pokrywki 3, 5
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana 9
Patelnia do naleśników Induction 10
Patelnia do naleśników płytka 12
Patelnia do naleśników Titanium Professional 9
Patelnia do paelli 11, 732
Patelnia do ryb Induction owalna 10
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna 9
Patelnia dzielona emaliowana 15
Patelnia emaliowana 15, 525, 731
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi 730
Patelnia gazowa Bake-Master Mini 730
Patelnia głęboka, emaliowana 15, 525
Patelnia Induction 10, 14
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewu aluminium 8
Patelnia indukcyjna wok 273
Patelnia miniaturowa 527
Patelnia multifunkcyjna 265
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki 3
Patelnia Titanium Professional 9
Patelnia Titanium Professional głęboka 9
Patelnia uniwersalna Induction 12
Patelnia wok Induction 10
Patelnia żeliwna do grillowania 7
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa 7
Patelnia żeliwna GN 1/1 728
Patelnia żeliwna uniwersalna 7
Patelnia z powłoką nieprzywierającą 11
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction
z powłoką nieprzywierającą 10
Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką
nieprzywierającą 11
Patelnie aluminiowe Titanium Professional 9
Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional 8
Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej 12
Patera 3-stopniowa składana 582
Patera do ciasta kwadratowa 585
Patera do ciasta okrągła 585
Patera do owoców morza 582
Patera obrotowa do ciasta 579
Patery do serwowania 582
Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. 157
Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym 157
Pędzelek cukierniczy z włosiem ze stali nierdzewnej 157
Pęseta 96
Pęseta do sushi 96
Pęseta do usuwania ości, profilowana 97
Pęseta punktowa 97
Pęseta silikonowa 99
Pęseta uniwersalna powlekana 97
Pęseta zakrzywiona 96
Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką 96
Pęseta z cylindrycznymi końcówkami 97
Pęseta z kwadratowymi końcówkami 96
Pęseta z okrągłymi końcówkami 96
Pęseta z okrągłymi końcówkami powlekana 97
Piec do gotowania w niskich temperaturach 301
Piec do pizzy z podstawą opalany drewnem Titan 366
Piece do pizzy BASIC Prismafood 361
Piece do pizzy BASIC SLIM LINE 363
Piece do pizzy BASIC XL 362
Piece do pizzy PLUS XL 364
Piece do pizzy Prismafood 360
Piece do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze
i piekarnicze 600x400 365
Piece konwekcyjne Evolution Next 429x345 mm 323
Piece konwekcyjne z nawilżaniem 322
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask
Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa 339
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro
dla gastronomii 338
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro `
dla gastronomii oraz EKA Millennial Black Mask Bakery
dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektronicznie,
elektryczne i gazowe 336
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Bakery
dla cukiernictwa i piekarnictwa 335
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Gastro
dla gastronomii 334
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Smart Gastro
dla gastronomii oraz EKA Millennial Smart Bakery
dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektromechanicznie,
elektryczne i gazowe 332
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Bakery
dla cukiernictwa i piekarnictwa 343
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro
dla gastronomii 342
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro
dla gastronomii oraz EKA Millennial Touch Screen Bakery
dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie,
elektryczne i gazowe 340
Piece konwekcyjno-parowe GN 1/1 324

Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne 346
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne 348
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen GASTRO, elektryczne z bojlerem, ekranem dotykowym, z systemem myjącym i sondą 344
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem 600x400 mm .. 325
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczny..... 351
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym..... 327
Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie 326
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – elektryczny 319
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3 – gazowy... 319
Piec konwekcyjny H90 320
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S 321
Piec wędzarniczy elektryczny 288
Piecyk do pizzy 367
Piecyk do pizzy 1-komorowy 2000 W 367
Piecyk do pizzy 2-komorowy 3000 W 367
Piecyk do pizzy i zapiekanek 308
Pieprzniczka i solniczka 91, 549
Pierścień kucharsko-cukierniczy 135, 154
Piła do biszkoptu 163
Piła do kości 59, 209
Pistolet do sosów 126
Pistolet wędzarniczy 131, 303
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu..... 130, 302
Plecak termoizolacyjny dostawczy 392
Plecak termoizolacyjny składany, z ruchomą przegrodą..... 393
Płuczka do gałkownic 143
Płyta do pakowania płynów 255
Płyta do serwowania okrągła o strukturze łupka 583
Płyta do serwowania prostokątna - wzór drewna dębowego... 583
Płyta grillowa 289
Płyta grillowa gazowa 700 265
Płyta grillowa Teppanyaki 311
Płyta grillowa Teppanyaki Gigant 311
Płyta grzewcza GN 1/1 275
Płyta grzewcza indukcyjna 271, 275
Płyty grillowe Profi Line 289
Płyty grillowe Teppanyaki 311
Podgrzewacz do czekolady 656
Podgrzewacz do nachosów 177
Podgrzewacz do parówek 309
Podgrzewacz do sosów z dyspenserem 127, 177
Podgrzewacz do zupy na pastę 560
Podgrzewacze do parówek 309
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 559
Podgrzewacz elektryczny okrągły 559
Podgrzewacze na pastę Profi Line 562, 564
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk.... 564
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 560-561
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 560
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk .. 564
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany na wysoki połysk .. 564
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk .. 564
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany 563
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany 563
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany 563
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN 561
Podgrzewacz na pastę okrągły 560
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany 563
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 565
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły 565
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy 308
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki 567
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki 567
Podkładka pod kartę menu 553
Podkładka z papieru pergaminowego 520
Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt..... 46
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt..... 46
Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt..... 376
Podstawa jezdna do szatkownic: CA-301, CA-401, CA-601..... 191
Podstawa pod garnki 722
Podstawka pod deskę do sushi, 45×50×300 mm 73
Podstawka pod kartę menu 546
Podstawka pod przybory bufetowe 571
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika..... 350
Pojedyncza gitara cukiernicza 162
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 357
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą..... 357
Pojemnik barmański na dodatki do drinków 608
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 5 wkładów 608
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 6 wkładów 608
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 3 wkłady 608
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 4 wkłady 608
Pojemnik Camwear® GN z poliwęglanu 34
Pojemnik Camwear® z poliwęglanu, 83,3 l..... 38
Pojemnik do ciasta na pizzę 369
Pojemnik do lodu biały 616
Pojemnik do lodu – podwójne ścianki 615
Pojemnik GN 1/1 357
Pojemnik GN 1/1 do pieców 357
Pojemnik GN 1/2 do pieców 357
Pojemnik GN 1/1 do smażenia 357
Pojemnik GN 1/1 z porcelany 586
Pojemnik GN 1/2 z porcelany 586
Pojemnik GN 1/3 z porcelany 586
Pojemnik GN z przezroczystego polimeru 36
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków 608
Pojemniki ekspozycyjne na mięso 438
Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SAMMIC SmartVide X.. 295
Pojemniki GN Budget Line 24
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami 25
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu, bez pokrywek 30
Pojemniki GN Kitchen Line 22
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane 23
Pojemniki GN Profi Line perforowane 20
Pojemniki GN Profi Line ze stali nierdzewnej 19
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami 21
Pojemniki GN z polipropylenu 29
Pojemniki GN z poliwęglanu 26-28
Pojemniki GN z porcelany 586
Pojemnikl na ciasto do pizzy 368
Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox® 464, 470

Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox® 4060 Ładowane od przodu, 600×400 mm ... 462
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP ... 458
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z Piocelanu ... 469
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide ... 296
Pojemnik na mięso ... 438-439
Pojemnik na naczynia ... 447
Pojemnik na odpadki, poj. 26 l ... 447
Pojemnik na odpady z pedałem ... 707
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt. ... 568
Pojemnik na popiół ... 556
Pojemnik na świeczki ... 567
Pojemnik na sztućce ... 447, 547, 587, 688
Pojemnik na sztućce czarny ... 547
Pojemnik na sztućce GN 1/1 ... 587
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony ... 561
Pojemnik na żywność z podziałką ... 41
Pojemnik pomocniczy na sztućce ... 447
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l ... 707
Pojemnik termoizolacyjny ... 466-467
Pojemnik termoizolacyjny 4-komorowy Cam GoBox® ... 475
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® Economy 46 l, GN 1/1, GN 1/2 ... 471
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od góry, GN 1/1 ... 471
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, 600x400 mm, z regulowanymi prowadnicami ... 463
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, GN 1/1 ... 460-461
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, bez prowadnic ... 463
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox®, ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 6 wbudowanymi prowadnicami . 463
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 9 wbudowanymi prowadnicami . 463
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na napoje, ładowany od góry, z paskiem na ramię, 35 l ... 472-473
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na pizzę ładowany od góry ... 477
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® XL ładowany od góry, GN 1/1 ... 474
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® z czarnym paskiem, GN 1/2 ... 473
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy ... 468
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy , 8×GN 1/1 ... 459
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5×GN 1/1 ... 458
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2x GN 1/1 200 ... 454
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany od góry ... 452
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto ... 468
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania ... 456
Pojemnik termoizolacyjny do napojów Camtainers® ... 453
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy ... 476
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l ... 451
Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu Camcarriers® GN 1/1 ... 457
Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu Ultra Pan Carrier® GN 1/1 ... 455
Pojemnik termoizolacyjny wielofunkcyjny Cam GoBox® ... 465
Pojemnik termoizolacyjny z EPS ... 469
Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu ... 469
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki ... 528
Pojemnik żaroodporny H-Pans™ z uchwytem, 2,4 l ... 39
Pojemnik z drewna oliwnego ... 513
Pojemnik ze stali nierdzewnej do sosów z dyspenserem ... 127
Pojemnik z pompką do sosów ... 128
Pokrywa do kontenera okrągłego ... 706
Pokrywa do koszy 500×500 mm AmerBox ... 684
Pokrywa do pojemnika termoizolacyjnego z piocelanu ... 469
Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej ... 176
Pokrywa na kosz do zmywarki ... 688
Pokrywa Rolltop do kosza do pieczywa ... 530
Pokrywa Rolltop GN 1/1 ... 578
Pokrywa Rolltop GN 2/3 ... 578
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek ... 308
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego ... 706
Pokrywa uchylna GN 1/1 ... 578
Pokrywa z dyspenserem do pojemników GN ... 25, 127
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego ... 706
Pokrywka Camwear® tylko do pojemników GN serii Camwear® i przezroczystego polipropylenu ... 34, 36
Pokrywka Camwear® z poliwęglanu do pojemnika 182615CW135 ... 38
Pokrywka do kuwety do lodów okrągła ... 147, 479
Pokrywka do kuwety do lodów z poliwęglanu ... 41, 146
Pokrywka do pojemnika CamSquare® marki CAMBRO ... 40
Pokrywka do pojemnika GN 1/1 do SmartVide ... 296
Pokrywka do pojemnika na żywność ... 41
Pokrywka do pojemników GN ... 21, 23, 25, 29, 31
Pokrywka do pojemników GN z białego poliwęglanu ... 27
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką ... 29
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu ... 28
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide ... , 298
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na sous vide ... 299
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową ... 21, 23, 25
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty ... 21
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę ... 21, 23
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty ... 21, 25
Pokrywka do wiadra z pierścieniem ... 93
Pokrywka fioletowa do pojemników GN ... 33
Pokrywka z czarnego poliwęglanu do pojemników GN ... 26
Polerki do sztućców ... 691
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały ... 404, 408, 439
Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami ... 722
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami ... 722
Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami ... 722
Półmisek bufetowy ... 585
Półmisek do serwowania ... 589
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami ... 516
Półmisek owalny ... 516
Półmisek owalny Trianon ... 497
Półmisek prostokątny ... 516, 584
Pompka do pasty ... 568
Popielnica ... 556
Popielnica czarna ... 556

Popielnica ścienna ... 557
Popielnica stojąca ... 557
Popielnica z obrotowym przyciskiem ... 556
Popielnica z pokrywką ... 556
Popielnica z rynną na popiół ... 556
Popielnice i pojemnik na popiół ... 556
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały ... 514
Porcjoner ... 145
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga" ... 709
Prasa do hamburgerów ... 211
Prasa do hamburgerów ręczna ... 211
Prasa do pizzy 33 ... 375
Prasa do pizzy 45 ... 375
Prasa do pizzy 50 ... 375
Prasa do wrapów i tortilli ręczna ... 211
Praska do czosnku ... 81
Prasy do pizzy ... 375
Preparat do mycia grilli i podgrzewaczy rolkowych ... 359, 698
Profesjonalne kociołki do zup ... 558
Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus o zmiennej prędkości z rózgą i nożem homogenizacyjnym ... 231
Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów o zmiennej prędkości z nożem homogenizacyjnym ... 231
Promiennik podczerwieni Bola tarasowy ... 739
Promiennik podczerwieni Tornado ... 739
Prostokątna nasadka Churrasco na grilla ... 728
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny ... 350, 677
Przegroda na talerze CamLever do wózka ADCSC480 ... 449
Przezroczysty pojemnik polipropylenowy na żywność CamSquare® ... 40
Przybornik barmański Bar Caddy ... 609
Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, czarny 76
Przybornik szefa kuchni do dekorowania, 6 elementów, satynowany ... 76
Przybory do serwowania Kitchen Line ... 571
Przybory Monoblok Kitchen Line ... 103
Przybory Monoblok Profi Line ... 103
Przystawka – blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l ... 238
Przystawka do krojenia w kostkę ... 238
Przystawka do mięsa drobiowego ... 210
Przystawka do mięsa na shoarmę ... 210
Przystawka do przecierania miękkich owoców ... 238
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania ... 239
Przystawka – malakser ... 239
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa ... 238
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia .. 238
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374 ... 247
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka ... 239
Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw ... 237
Przystawka szatkująca „Roto" ... 238
Przystawka – wałkowarka do ciasta ... 239
Przystawka – wyciskarka do cytrusów ... 239
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 237
Przystawki do robotów planetarnych Kenwood ... 237-238
Pucharek do lodów ... 544
Pył wędzarniczy - zestaw 9 smaków ... 133

R

Radełko do ciasta z falowanym ostrzem ... 74
Radełko do pizzy ... 376, 384
Radełko do pizzy czarne ... 75, 376
Radełko do pizzy zakrzywione ... 384
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej ... 356
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 ... 466
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500 ... 228
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160 ... 228
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500 ... 229
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 i 500 o zmiennej prędkości ... 228
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły ... 156
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny ... 156
Rawierka Trianon ... 497
Regał magazynowy 4-półkowy ... 487
Regał magazynowy 5-półkowy ... 487
Regał magazynowy aluminiowy ... 486
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN ... 486
Regał magazynowy Camshelving® Basics Plus z kompozytu z 4 wentylowanymi półkami ... 485
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany ... 711
Regał skręcany 5-półkowy, pakowany w karton, nogi składane ... 484, 711
Rękawice ... 328, 736
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane ... 80
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane – zestaw 2 szt ... 80
Rękawice ochronne odporne na ciepło ... 329, 737
Rękawice ochronne skórzane ... 329, 737
Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej ... 329, 737
Rękawice ochronne z włókna szklanego ... 329, 737
Rękawice piekarskie ... 329, 737
Restauracyjny system przywoławczy ... 599
Restauracyjny system przywoławczy ... 599
Robot planetarny Chef XL KVL4100S ... 236
Robot planetarny Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI ... 237
Robot planetarny Titanum Chef Baker KVC85.124SI ... 236
Rolka dziurkująca do ciasta ... 168-169
Rolka tnąca do ciasta ... 169
Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki ... 168-169
Rolki do ciasta Kitchen Line ... 169
Rolki do ciasta Profi Line ... 168
Rondel bez pokrywki ... 3, 5
Rondel do smażenia bez pokrywki ... 3, 5
Rondelek czarny Little Chef mini okrągły ... 519
Rondelek czarny Little Chef mini owalny ... 519
Rondel Induction - bez pokrywki ... 14
Rondel miniaturowy z dzióbkiem ... 527
Rondel z płaszczem wodnym ... 7, 157
Rożen elektryczny do kurczaków ... 395
Rózga do mieszania ... 104
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami ... 104
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami ... 105
Rózga do ubijania z 7 wrzecionami ... 105
Rózga spiralna ... 104
Rózgi ... 104
Rożna gazowe do kurczaków ... 394
Ruszt ... 358
Ruszt GN 1/1 do grillowania ... 358
Ruszt i płytka ochronna na palnik ... 728
Ruszt stalowy ... 358
Ruszt żeliwny GN1/1 ... 728

S
Salamander 450 ... 307
Salamander 600 ... 307
Salaterka Everyday ... 498
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę ... 543
salaterka Restaurant ... 499
salaterka Trianon ... 497
Salaterki Empilable ... 496
Schładzarka szokowa 3 x GN 2/3 ... 437
Schłodzona szafka ekspozycyjna, 78 l ... 421
Semi-sphere ... 170
Separator do tłuszczu ... 679
Serwetnik ... 544
Serwetnik czarny ... 544
Serwetnik z 3 przegrodami ... 609
Shaker bostoński ... 611
Shaker bostoński czarny, 0,8 l ... 611
Shaker do koktajli 3-częściowy ... 611
Shaker do koktajli mlecznych – Design by Bronwasser ... 148, 628
Shaker do koktajli Tin-Tin ... 611
Shaker francuski ... 611
Siatka do pizzy okrągła ... 387
Siatka wędliniarska ... 87
Sitko barmańskie ... 612
Sitko barmańskie Bar up ... 610, 612
Sitko barmańskie stożkowe Bar Up ... 612
Sitko barmańskie stożkowe czarne Bar Up ... 612
Sitko do gardzieli Enterprise ... 203
Sitko do herbaty i ziół ... 543
Sitko do herbaty i ziół zamykane ... 543
Sitko do wilka ... 204-207
Sito ... 108
Sito barmańskie ... 612
Sito barmańskie Julep ... 610
Sito chińskie ... 107
Sito chińskie siatkowe ... 107
Sito chińskie z siatką ... 107
Sito chińskie z siatką, wzmocnione ... 107
Sito do formowania „ptasiego gniazda" ... 91
Sito do przecierania warzyw ... 107
Sito do przesiewania ... 167
Sito do solenia frytek ... 90
Sito do tłuszczu ... 91
Sito z podwójną siatką ... 108
Sito z rączkami ... 108
Sito z rączkami Kitchen Line ... 108
Skrobak do deski kuchennej ... 73
Skrobak do płyt grillowych ... 289, 738
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień ... 159
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień ... 159
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. ... 158
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. ... 158-159
Skrobka do ciasta prostokątna grzebień - zestaw 6 szt. ... 158
Skrobka do ciasta prostokątna - zestaw 6 szt. ... 159
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 3 szt. ... 159
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 6 szt. ... 158
Skrobka do ciasta trójkątna grzebień - zestaw 6 szt. ... 158
Skrobki do ciasta ... 158
Skrzynka na karty menu i sztućce ... 547
Słupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany ... 603
Słupek odgradzający w kolorze złotym ... 603
Słupek odgradzający z taśmą w kolorze srebrnym ... 603
Smażalnik ... 181, 283

Ś
Ściereczka do filtrowania ... 107
Śmietniczka stołowa ... 545-546
Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce ... 546
Sokowirówka ... 623
Sokowirówka LI-240 Sammic ... 202
Sonda igłowa do urządzeń SmartVide ... 296
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem EKA ... 352
Sosjerka ... 515, 517
Spodek Restaurant ... 499
Stacja tampingowa ... 650
Sterylizator do noży 14 ... 689
Sterylizator do noży 30 ... 689
Stojak bufetowy antypoślizgowy ... 585
Stojak do serwowania frytek ... 523
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki ... 523
Stojak do tac składany ... 593
Stojak na butelki ... 606
Stojak na deski ... 44
Stojak na kanapki ... 129, 439
Stojak na kartę menu ... 546
Stojak na kartę menu - 2 szt. ... 546
Stojak na kosze ... 531
Stojak na siatki/blachy do pizzy ... 387
Stojak na talerze ... 582
Stojak na tarcze ... 183
Stojak na tarcze i kratki ... 191-192
Stojak na wafle do lodów ... 145
Stojak na wafle do lodów – szalka ... 112, 141
Stojak na wiadro do szampana ... 615
Stojak na worek na odpady ... 709
Stojak z koszami ... 533
Stół cateringowy ... 600-601
Stół cateringowy okrągły ... 602
Stół centralny bez półki Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm ... 716
Stół centralny bez półki – skręcany Kitchen Line ... 712
Stół centralny z półką Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm ... 716
Stół centralny z półką – skręcany Kitchen Line ... 712
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym ... 413
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym ... 413
Stolik koktajlowy okrągły ... 601
Stół jezdny, z półką - skręcany ... 724
Stół przyścienny bez półki Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm ... 716
Stół przyścienny bez półki – skręcany Kitchen Line ... 713
Stół przyścienny, szafka z drzwiami suwnymi Profi Line – spawany ... 718
Stół przyścienny z półką Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm ... 716
Stół przyścienny z półką – skręcany Kitchen Line ... 713
Stół wyładowczy do zmywarek, bez rantu – skręcany ... 724
Stoły Budget Line – skręcane ... 716

Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 409
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700 407
Stoły chłodnicze, przeszklone 411
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą 415
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną 414
Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej 410
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym 412-413
Stoły przyścienne, szafki Profi Line – spawane 718
Stoły skręcane Kitchen Line 712-713
Stóły ze zlewami, z szafką Profi Line – spawane 719
Stoły ze zlewem Budget Line – skręcane 717
Stoły ze zlewem – skręcane Kitchen Line 714-715
Stół z 2 komorami zlewu Budget Line, stół ze zlewem 1-komorowym i półką – skręcany, głębokość 600 mm 717
Stół z 2 zlewami bez półki Profi Line – spawany 718
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany 724
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy Budget Line – skręcany 721
Stół z basenem 1-komorowym Budget Line bez maskownicy – spawany 720
Stół z basenem Profi Line z maskownicą – spawany 720
STół. Z dwoma zlewami bez półki – skręcany Kitchen Line 715
STół. Z dwoma zlewami i półką – skręcany Kitchen Line 715
Stół z dwoma zlewami - spawany, z szafką, z drzwiami suwanymi Profi Line 719
Stół ze zlewem 1-komorowym bez półki Budget Line – skręcany, głębokość 600 mm 717
Stół ze zlewem 1-komorowym i półką – skręcany, głębokość 600 mm 717
Stół ze zlewem 1-komorowym – skręcany Kitchen Line 714
Stół ze zlewem i półką – skręcany Kitchen Line 714
Stół ze zlewem - spawany, z szafką, z drzwiami na zawiasach Profi Line 719
Suszarka do rąk 679
Suszarka do żywności 280-281
Syfon do bitej śmietany 136-137, 139, 618
Syfon do wody sodowej 618
Syfony do bitej śmietany 136
Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l 411
Szafa chłodnicza jednodrzwiowa cukiernicza 431
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali malowane na biało, Arktic 429
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arktic 428
Szafa mroźnicza jednodrzwiowa cukiernicza 431
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arktic 428
Szafa mroźnicza z obudową ze stali malowanej, Arktic 429
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana 723
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – skręcana 723
Szafka wisząca - spawana, z drzwiami suwanymi Profi Line .. 718
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line 428-429
Szafy chłodnicze i mroźnicze cukiernicze standard 600x400 .. 431
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l 408
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l 404
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l 405
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l ... 406
Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi 723
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości 185
Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 i CA-41 187
Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz 182
Szatkownica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62 Sammic 189
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz 183
Szatkownice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Sammic Compact Line 192
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt. 650
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy 379, 382
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa 382
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona 382
Szczotka do grilla 738
Szczotka do grilla krótka 738
Szczotka do grilla – kształt „V" 738
Szczotka do grilla wąska – zestaw 3 szt. 738
Szczotka do grilla – zestaw 2 szt. 738
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem 738
Szczotki do szklanek 621
Szczypce 573
Szczypce cukiernicze 573
Szczypce do cukru – zestaw 2 szt. 543
Szczypce do homarów i krabów 511
Szczypce do lodu 612
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe 511
Szczypce do sałat 573
Szczypce do serwowania 98-99
Szczypce do serwowania - 2 szt. 98
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm 33, 99
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm 99
Szczypce do spaghetti 573
Szczypce uniwersalne 98-100, 573
Szczypce uniwersalne – silikonowane 98
Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową 98
Szeroki szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem 729
Szklanica barmańska 613
Szklanka Latino 649
Szklanki do piwa 496
Szklanki i kieliszki 491
Szkło – alkohole wysokoprocentowe 489
Szkło koktajlowe i deserowe 495
Sznurek wędliniarski 87
Szpachelka 101
Szpachelka do ciasta do pizzy 384
Szpatuła 100, 103, 571
Szpatuła cedzakowa 103
Szpatuła cukiernicza 160
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem 160
Szpatuła do ciast 381, 579
Szpatuła do lodów 145
Szpatuła do pizzy 384
Szpatuła do smarowania wąska 160
Szpatuła do smażenia 100
Szpatuła do zbierania piany z piwa – zestaw 6 szt. 620
Szpatuła drewniana 176
Szpatuła drewniana - zestaw 4 szt. 100

Szpatuła gięta drewniana - zestaw 2 szt. 100
Szpatuła Hangiri do mieszania ryżu 71
Szpatuła kątowa 100-101
Szpatuła kątowa wąska 160
Szpatuła/nóż do tortu 381, 579
Szpatuła wąska 161
Szpikulec do bonów 545
Szpila do szaszłyków – zestaw 24 szt. 729
Szpila do szaszłyków – zestaw 6 szt. 729
Sztućce Budget Line 505
Sztucce do pizzy, linia Churrasco - zestaw 8 szt. 509
Sztućce do sałatek z melaminy 572
Sztućce do steków 510
Sztućce do steków i pizzy 506, 508
Sztućce Kitchen Line 504
Sztućce Profi Line 503
Szufelka aluminiowa 94
Szufelka barmańska aluminiowa 610
Szufelka barmańska aluminiowa z otworami 610
Szufelka do nakładania frytek 91
Szufelka do nakładania frytek i nachosów 91, 177
Szufelka z polipropylenu 94, 178
Szuflada z odbijakiem 651
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym – zestaw 2 szt. 407
Szufla do frytek 90
Szybkoschładzarka szokowa standardowa i do lodów z panelem elektronicznym, Sin of Cold 434
Szybkoschładzarka wielofunkcyjna 436
Szybkoschładzarki szokowe 432
Szybkoschładzarkl szokowe do lodów Sin of Cold 435
Szybkoschładzarkl szokowe Sin of Cold 435

Ś

Ściereczka do filtrowania 107
Świetlówka do lampy owadobójczej 705

T

Tabletki solne do uzdatniania wody 702
Tablica na sztaludze 555
Tablica ścienna 554
Tablica wolnostojąca 381, 554
Tablica z podstawą 555
Tablice gastronomiczno - reklamowe 554
Tabliczka informacyjna na drzwi 552
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" 545, 552
Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia" 552
Tabliczka informacyjna z numerem 545
Tabliczka inormacyjna na drzwi 552
Tabliczka stołowa 555
Tabliczka stołowa, 2 szt. 555
Taboret gazowy 264
Taboret gazowy XL 264
Taboret indukcyjny o dużej mocy 263
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami 358
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą 358
Taca bambusowa z pokrywką 579
Taca bankietowa GN 584
Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem 588
Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem 588
Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem 588
Taca bankietowa GN 1/1, z ozdobnym rantem 589
Taca Bark 515
Taca barmańska 588
Taca chłodząca 574
Taca chłodząca GN 1/1 574
Taca cukiernicza ekspozycyjna 278, 438
Taca cukiernicza ekspozycyjna czarna 438
Taca do serwowania antypoślizgowa, z nadrukiem 598
Taca do serwowania Camtread® okrągła, antypoślizgowa 594
Taca do serwowania Camtread® owalna, antypoślizgowa 594
Taca do serwowania Capri 597
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła 595
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant 595
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna 595
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, prostokątna 595
Taca do serwowania Mykonos prostokątna, antypoślizgowa, w kolorze mahoniowym 597
Taca do serwowania okrągła 589
Taca do serwowania okrągła, antypoślizgowa, z drewna bukowego 596
Taca do serwowania, owalna 588
Taca do serwowania prostokątna 544
Taca do serwowania prostokątna GN 1/1, piętrowalna 588
Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna 596
Taca do serwowania z nadrukiem, antypoślizgowa, prostokątna 598
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna 592
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna 592
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna 592
Taca do witryny chłodzącej 589
Taca ekspozycyjna 278, 438-439
Taca Fast Food z polipropylenu, owalna 591
Taca GN 1/1 358, 584
Taca GN 2/1 358
Taca okrągła z pokrywą roll-top 576
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, okrągła 593
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, owalna 593
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, prostokątna 593
Taca poliestrowa, do restauracji samoobsługowych 592
Taca poliestrowa, owalna XL 593
Taca poliestrowa Versa z płaskim rantem 594
Taca poliestrowa Versa z płaskim rantem, granitowa 595
Taca poliestrowa Versa z wysokim rantem, granitowa 594
Taca Titanium Professional do kuchenek indukcyjnych ryflowana 8
Taca z pokrywą okrągła 576-577
Taca z pokrywą prostokątna 577
Taca z pokrywą Rolltop okrągła 577
Taca z polipropylenu fast food 591
Taca z polipropylenu Fast Food duża 590
Taca z polipropylenu Fast Food mała 590
Taca z polipropylenu Fast Food średnia 590

Tace cukiernicze ekspozycyjne ... 438
Tace do serwowania, antypoślizgowe ... 595
Tace do serwowania, antypoślizgowe z nadrukiem ... 598
Tace do serwowania z polipropylenu ... 592
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy ... 583-584
Tace i witryny do prezentacji ... 574
Tace poliestrowe, antypoślizgowe ... 593
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych ... 592
Tace ze stali nierdzewnej ... 439
Tace z polipropylenu ... 590
Tacka na rachunek ... 546
Talerz do pasty Crete ... 385
Talerz do pasty Speciale ... 385
Talerz do pasty Speciale Barocco ... 385
Talerz do pizzy Crete ... 385
Talerz do pizzy Speciale ... 385
Talerz do pizzy Speciale Barocco ... 385
Talerz do pizzy Speciale dekorowany ... 385
Talerz do pizzy Speciale granit ... 385
Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy ... 385
Talerz do pizzy Speciale szary ... 385
Talerz do pizzy Speciale żółty ... 385
Talerz dziecięcy „Miś" ... 517
Talerze do pizzy Speciale ... 385
Talerz Friend's Time do pizzy czarny ... 385
Talerz głęboki ... 524
Talerz głęboki Everyday ... 498
Talerz głęboki Optima ... 514
Talerz głęboki Trianon ... 497
Talerz Optima do makaronu ... 514
Talerz płytki ... 524
Talerz płytki Everyday ... 498
Talerz płytki Optima ... 514
talerz płytki Trianon ... 497
Tamper ... 650
Tamper ze sprężyną ... 650
Tamper z regulacją ... 650
Tapasmini ... 518
Tarcza do frytek ... 183
Tarcza do kostek ... 182
Tarcza do plastrów ... 182
Tarcza do słupków ... 183
Tarcza do wiórków ... 182
Tarcza „V" do tarcia ziemniaków ... 183
Tarcze do szatkownic Compact Line ... 193
Tarka 4-stronna ... 82
Tarka do sera ... 75
Tarki ... 82
Tartelette ... 170
Termometr bezdotykowy ... 122
Termometr cyfrowy do piekarników z sondą ... 123
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą ... 122
Termometr cyfrowy ze składaną sondą ... 122
Termometr cyfrowy z sondą ... 122-123
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy ... 123
Termometr do mroźni i lodówek ... 124-125
Termometr do pieców i piekarników ... 125
Termometr do spieniania mleka ... 124, 651
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt. ... 124
Termometr z sondą ... 124
Termos ... 539
Termos do herbaty ... 540
Termos do kawy ... 540
Termos do kawy i herbaty ... 540
Termos do napojów – z kranem ... 453
Termos do transportu żywności Profi line ... 481
Termos do transportu żywności – z kranem, Profi line ... 481
Termos do wina ... 616
Termos do wina termoizolacyjny ... 616
Termos ładowany od góry Camcarriers® GN 1/1 ... 452
Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności Kitchen Line ... 483
Termos ze szklanym wkładem ... 541
Termos z pompką ... 541
Thermosystem ... 279
Timer kuchenny analogowy ... 125
Timer kuchenny cyfrowy ... 125
Tłuczek do mięsa ... 88
Tłuczek szefa kuchni ... 88, 209
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa ... 88
Torba Lunchbox ... 388, 390
Torba na noże ... 77
Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7, 9, X ... 296
Torba papierowa na pieczywo ... 535
Torba termoizolacyjna do pizzy ... 390
Torba termoizolacyjna dostawcza, składana, uniwersalna ... 389
Torba termoizolacyjna na pizze ... 391
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 35x35 cm ... 388
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm ... 388
Toster kanapkowy ... 310
Toster kanapkowy z 6 klamrami ... 309
Toster przelotowy ... 310
Toster przelotowy podwójny ... 310
Toster przelotowy pojedynczy ... 310

U

Ubijak do ziemniaków ... 106
Uchwyt na filtr do frytury ... 92
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła ... 679
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna ... 679-680
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa okrągła ... 681
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa trapezowa ... 680
Umywalka niezabudowana ... 715
Urządzenia wielofunkcyjne Sammic Compact Line ... 199
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10 l + 2 kosze + pokrywa (zestaw) ... 403
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l Kitchen Line ... 305
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l Kitchen Line ... 305
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy, 5,4 l Profi Line ... 304
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l Profi Line ... 304
Urządzenie do mielenia mięsa o dużej wydajności – do 280 kg/h ... 203
Urządzenie do popcornu ... 178
Urządzenie do produkcji makaronu ... 402
Urządzenie do sous vide GN 1/1 ... 297
Urządzenie do sous vide GN 2/3 ... 297
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej ... 401

Urządzenie do waty cukrowej ... 176
Urządzenie iVide Plus sous vide ... 299
Urządzenie Sous-vide ... 297
Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V Sammic ... 201
Uszczelka piankowa do sondy igłowej ... 296
Uzdatniacz do wody automatyczny ... 702
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami ... 703
Uzdatniacze do wody ... 703
Uzdatniacze wody ... 702
Uzdatniacz wody półautomatyczny ... 702

W

Waga do 15 kg ... 110
Waga do 10 kg o dużej dokładności ... 110
Waga do 5 kg ... 110
Waga do 3 kg o dużej dokładności, z timerem ... 111
Waga gastronomiczna cyfrowa do 200 kg ... 111
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria ATA, 60 kg ... 115
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria EGE, głęboka szalka, 30 kg ... 114
Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 114
Waga kalkulacyjna z legalizacją ... 118
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem ... 118
Waga kuchenna LCD z legalizacją, seria ECO+ ... 112
Waga LCD do lodów z portem RS232 i legalizacją ... 112, 141
Waga magazynowa z legalizacją ... 118
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg ... 116
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg ... 116
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, 60 kg ... 115
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg ... 117
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg ... 113
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg ... 113
Waga wodoodporna z legalizacją ... 119
Waga z legalizacją ... 119
Wagi kuchenne ... 110
Wałek do ciasta drewniany ... 167
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej ... 167
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej nieprzywierający ... 167
Wałek ślimakowy ... 204, 206-207
Wałkownice elektryczne do ciasta ... 370
Wałkownice elektryczne do ciasta Prismafood ... 370
Wanna cedzakowa ... 109
Warnik - Design by Bronwasser ... 661
Warnik do napojów o podwójnych ściankach ... 665
Warnik do wody i grzanego wina ... 656
Warnik do wody o podwójnych ściankach ... 658
Warnik do wody o pojedynczych ściankach ... 659, 664
Warnik matowoczarny - Design by Bronwasser ... 660
Warnik przepływowy do wody ... 657
Wąski szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem ... 729
Waza na zupę ... 515
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead ... 515
Węgiel drzewny Marabu ... 734
Wiaderko miniaturowe do przekąsek ... 526
Wiaderko podwójne z uchwytem ... 528
Wiaderko z uchwytem ... 528
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek ... 526
Wiadro ... 92-93
Wiadro do piwa ... 620
Wiadro do szampana ... 615
Wiadro z pierścieniem ... 93
Widelce do homarów - 6 szt. ... 511
Widelczyk do ślimaków – zestaw 6 szt. ... 511
Widelec ... 571
Widelec do mięs ... 103, 570
Widelec do steków - 6 szt. ... 510
Wieszak do miksera ręcznego 250 ... 230
Wieszak do mikserów ręcznych ... 229
Wieszak drewniany na łopaty i szczotki do pizzy – 4 miejsca ... 383
Wieszak na łopaty i szczotki do pizzy – 3 miejsca ... 382
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki ... 151
Wilk do mięsa 12 Kitchen Line ... 207
Wilk do mięsa 22 Kitchen Line ... 207
Wilk do mięsa 12 Profi Line ... 204, 206
Wilk do mięsa 22 Profi Line ... 204, 206
Wilk do mięsa 1/2 Unger 12 ... 208
Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej Profi Line ... 205
Wilk do mięsa 8 Profi Line ... 204
Wilki do mięsa Profi Line ... 204
Wirówka do sałaty ... 93
Wirówka do sałaty seria ES-200 ... 202
Wiszący zestaw prysznicowy ... 676
Witryna chłodnicza ... 422
Witryna chłodnicza, 270 l ... 421
Witryna chłodnicza, 98 l ... 421
Witryna chłodnicza 2-półkowa ... 423
Witryna chłodnicza 3-półkowa ... 423
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 Arktic ... 417
Witryna chłodnicza nastawna ... 418-419
Witryna chłodnicza nastawna, 58 l ... 420
Witryna chłodnicza nastawna, 68 l ... 420
Witryna chłodnicza nastawna, Arktic ... 417
Witryna chłodnicza okrągła ... 422
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem ... 425, 635
Witryna grzewcza nastawna ... 276-277
Witryna grzewcza nastawna kwarcowa ... 276
Witryna mroźnicza nastawna 77 l ... 146
Witryna mroźnicza nastawna 77 l, Arktic ... 417
Witryna neutralna samoobsługowa ... 278
Witrynka chłodząca roll-top podwójna ... 575
Witrynka chłodząca roll-top pojedyncza ... 575
Witrynka pojedyncza Roll top ... 576
Witrynka rolltop dwufunkcyjna, pojedyncza ... 575
Witrynka rolltop podwójna ... 576
Witryny chłodnicze ... 419-420, 422
Wkład 4,2 l do bemaru ... 561
Wkład chłodzący Camchiller® GN 1/1, niebieski ... 478
Wkład do gotowania makaronu ... 7
Wkład dystansujący do pojemników izolowanych GN 1/1 i GN 2/1 Sammic ... 295
Wkład grzewczy Camwarmer® GN 1/1 czerwony ... 478
Wkład na sztućce ... 447, 688
Wkład na sztućce polipropylenowy ... 587
Wkład na sztućce stalowy ... 587
Wkład z gazem do palnika ... 171

Wkład z gazem – zestaw 4 szt. ... 173
Wok 3-ply bez pokrywki ... 15
Wok indukcyjny 3500 ... 272
Wok Titanium Professional ... 9
Worek do pieczywa okrągły ... 535
Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych ... 249, 251, 297
Worki do pieczywa ... 535
Worki do przechowywania produktów, do pakowarek komorowych ... 249, 251
Worki do szprycowania ... 150-151
Worki do szprycowania antypoślizgowe ... 150
Worki do szprycowania - zestaw 2 szt. ... 151
Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych ... 249
Worki moletowane do przechowywania produktów, do pakowarek listwowych ... 249
Wózek 4-półkowy ... 444
Wózek 5-półkowy ... 444
Wózek 2-półkowy Profi Line ... 443
Wózek 3-półkowy Profi Line ... 443
Wózek 3-półkowy spawany ... 444
Wózek 4-półkowy z polipropylenu ... 446
Wózek 5-półkowy z polipropylenu ... 446
Wózek 6-półkowy z polipropylenu ... 446
Wózek Camdolly® do pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox®, GN 1/1 ... 479
Wózek Camdolly® do termosu UPC400 ... 455
Wózek do kontenera okrągłego ... 706
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 454
Wózek do serwowania czarny matowy ... 443
Wózek do transportu 15 blach 600x400 ... 440-441
Wózek do transportu i przechowywania talerzy ... 448
Wózek do transportu i przechowywania talerzy okrągłych, kompaktowy, seria S ... 449
Wózek do transportu koszy do zmywarek, 7× 500×500 mm ... 688
Wózek do transportu pojemników 15× GN 1/1 ... 440
Wózek do transportu pojemników 15× GN 1/1, kompaktowy ... 442
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1 ... 441
Wózek do transportu pojemników 7x GN 1/1 ... 440
Wózek do transportu pojemników podwójny 12× GN 1/1 ... 443
Wózek do transportu pojemników podwójny 30× GN 1/1 ... 442
Wózek do transportu stołów ... 600
Wózek do transportu talerzy ... 448
Wózek hotelowy na pranie ... 709
Wózek kelnerski 3-półkowy ... 445
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu ... 445-446
Wózek kelnerski dwupółkowy - spawany ... 444
Wózek kelnerski Kitchen Line 2-półkowy ... 445
Wózek na artykuły sypkie ... 450
Wózek na kosze do zmywarki ... 688
Wózek na kosze uniwersalne Camrack® 500×500 mm ... 685
Wózek na lód ICS125L Sliding Lid® ... 451
Wózek platformowy ze składanym uchwytem ... 487
Wózek z polipropylenu ... 446
Wózek z uchwytem na kosze 500×500 mm do zmywarki ... 688
Wybierak do ciasta ... 102, 166
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki ... 102, 166
Wyciskacz do purée ... 106
Wyciskarka do cytrusów ... 622
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 626
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 627
Wydrążacz do jabłek ... 74
Wydrążacz do warzyw ... 74

Z

Zamrażarka do lodów 90 l ... 419
Zapalacz gazowy - zestaw 2 szt. ... 131, 265, 303, 567
Zaparzacz do kawy - Design by Bronwasser ... 661
Zaparzacz do kawy matowoczarny - Design by Bronwasser ... 660
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 662, 665
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 663-664
Zaparzacze do kawy o pojedynczych ściankach ... 661
Zaparzacz przelewowy do kawy ... 652
Żarówka grzewcza na podczerwień ... 267
Zastawa stołowa Trianon ... 497
Zastawy stołowe ... 498
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1 ... 45
Zestaw 4 nóżek ... 404-406, 408
Zestaw 4 noży do carwingu ... 69
Zestaw 4 noży do obierania warzyw i owoców ... 69
Zestaw do oliwy i octu ... 548
Zestaw do piętrowania pieców ... 352
Zestaw do przypraw ... 517, 548-549
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 549
Zestaw do steków – widelec i nóż ... 510
Zestaw etykiet jednorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 42
Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 42
Zestaw montażowy do pieców Millennial ... 352
Zestaw noży – 9-elementowy ... 67
Zestaw noży Century, 3-elementowy ... 59
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 elementowy ... 76
Zestaw sztućców Churrasco Gaucho, karton prezentowy – 8 szt ... 509
Zestaw sztućców Churrasco steak/pizza, karton prezentowy – 8 szt ... 509
Zestaw sztućców do steków i pizzy, kartonik prezentowy – 4 szt ... 508
Zestaw sztućców Gaucho do steków, kartonik prezentowy – 2 szt ... 508
Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów ... 499
Zgrzewarka do tacek ... 241-242
Zmywak do szklanek ... 621
Zmywarka do garów i tac 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową ... 674
Zmywarka do naczyń 50x50, sterowanie elektroniczne ... 666
Zmywarka kapturowa do naczyń, sterowanie elektroniczne ... 670
Zmywarkl do naczyń 50x50 ... 668
Zmywarkl do szkła 40x40 ... 668
Zmywarki kapturowe 50X50 ... 672
Znacznik do tarty ... 165
Znacznik do tortów ... 165
Znacznik rozstawny, jednostronny, 5 ostrzowy ... 165
Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy ... 165
Zrębki wędzarnicze ... 132, 288

HENDI

Tools for Chefs | 2023



Teraz również online z aktualnymi cenami

tel. 61 658 70 00 • www.hendi.com

GARNKI I POJEMNIKI GN
DESKI, NOŻE, PRZYBORY
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA GRZEWCZE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
PIZZA, MAKARON, KEBAB
CHŁODNICTWO
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
SZKŁO, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
ZMYWARKI I HIGIENA
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
GRILLE I LAMPY GRZEWCZE