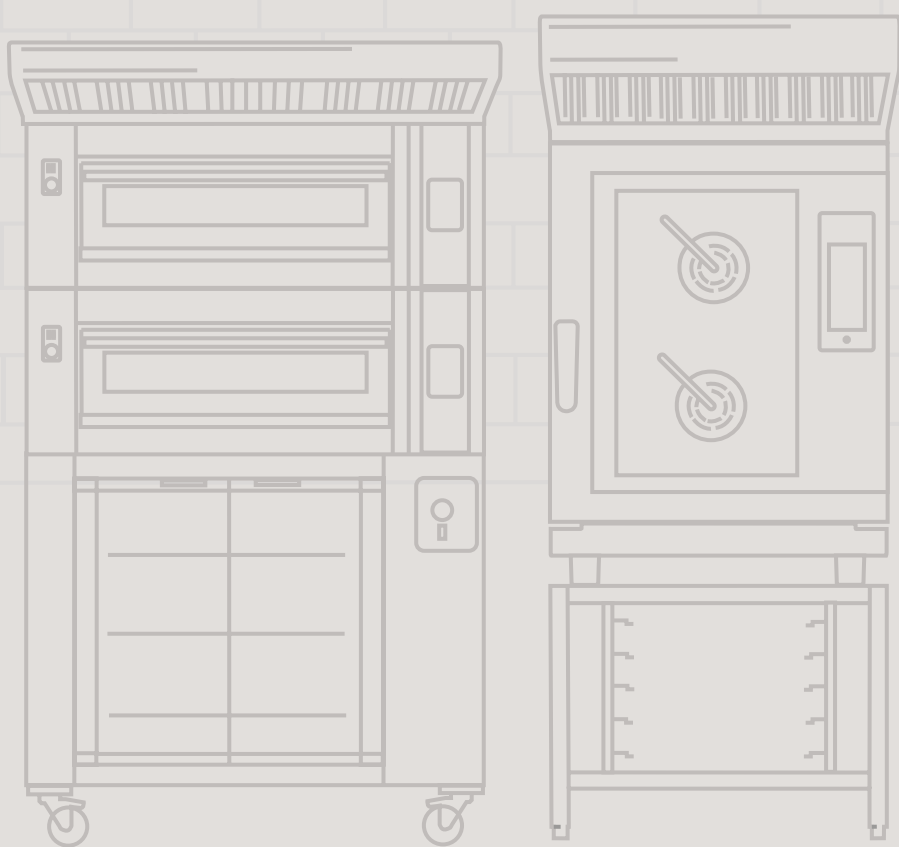


PROFESJONALNE URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII

PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



KATALOG
2022



RESTOQUALITY®



— RESTOQUALITY® —

**KATALOG
2022**

O NAS

Swoją przygodę w branży Horeca rozpoczęliśmy w 2014 roku. Pierwszy katalog powstał już na początku 2017 roku i od tamtej pory doczekał się trzech edycji.

Teraz po ponad 2 letniej przerwie z dumą pragniemy przedstawić całkowicie nową czwartą odsłonę naszego katalogu.

Katalog „**Resto Quality 2022**” stał się odpowiedzią na rosnące oczekiwania naszych Partnerów oraz na coraz bardziej wyspecjalizowane zapotrzebowanie Klientów. **Zwiększyła się ilość produktów z 24-miesięczną gwarancją oraz z możliwością testowania przed zakupem**, pojawiły się urządzenia o nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych zapewniające wymierne oszczędności finansowe oraz takie których design zachwyci najbardziej wymagających użytkowników. Wprowadziliśmy możliwość brandowania wybranych produktów. Poszerzyliśmy również naszą sieć serwisową oraz ofertę transportową o dodatkowe usługi.

Każdy dział produktowy katalogu został wzbogacony o nowe urządzenia - pojawiły się przede wszystkim piece do pizzy neapolitańskiej, rotacyjne piece piekarnicze, miksery dwuramienne, samoobsługowe krawalnice do pieczywa, automatyczne frytownice z filtrem oleju, kotły warzelne, pakowarki próżniowe oraz wiele innych.



KANAŁ YOUTUBE

Nasze filmy na kanale Youtube zyskują coraz większą popularność. Swoją aktywność rozpoczęliśmy w lipcu 2021 i osiągnęliśmy już liczbę 30 nagrań. Znajdą Państwo wśród nich materiały instruktażowe, marketingowe, prezentacje oraz praktyczne wskazówki dot. codziennej konserwacji różnego rodzaju urządzeń.



B2B

Zamówienia na nasz asortyment można składać u naszych Partnerów Handlowych, których jest ponad 200 na terenie całej Polski. Każdy Partner posiada dostęp do platformy b2b, który umożliwia stały podgląd do stanów magazynowych oraz sprawne składanie zamówień.

Chęć oferowania naszym Klientom najwyższej jakości produktów towarzyszy nam bezustannie i niezmiennie pozostajemy wierni naszym wartościom. Po raz kolejny zatem prezentujemy Państwu w katalogu znane i sprawdzone przez tysiące Klientów na całym świecie marki takie jak Krupps, Crem, Zernike, Fiorenzato, Piron.

Wprowadziliśmy mnóstwo nowości ale nie zamierzamy się zatrzymywać ani na chwilę! Stale śledzimy najnowsze trendy i planujemy systematycznie powiększać naszą ofertę. Zapraszamy zatem do śledzenia naszego profilu na Facebooku oraz naszej strony internetowej, gdzie regularnie będą się pojawiać godne uwagi produkty. Szczególnie zachęcamy do zapoznania się z ofertą pozakatalogową, w której przedstawiamy najbardziej prestiżowe marki rynku gastronomii.



SERWIS

Wybierając nasze produkty można liczyć na niezawodną obsługę serwisową. Posiadamy już ponad 60 punktów serwisowych na terenie całej Polski. Dzięki temu możemy zagwarantować coraz szybszą reakcję serwisową na zgłoszenia reklamacyjne. Obecnie ponad 35% z nich rozpatrywanych jest w ciągu 24 godzin i zapewniamy, że ta liczba ciągle będzie wzrastać.



SZKOLENIA

Właściwe użytkowanie oraz konserwacja urządzeń nie tylko przedłużają ich żywotność ale też co niezwykle istotne pozwalają zdecydowanie oszczędzić czas przygotowywania potraw. Dzięki dodatkowej ofercie szkoleń klient może zapoznać się z cennymi wskazówkami szefów kuchni oraz z praktycznymi radami pracowników serwisu.

mychef.

CREM
A Welbilt Brand

ALPHATECH

zanolli
1952-ITALY

ANIMO

KRUPPS
DISHWASHER MACHINES

ELEKTRA
ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

ZERNIKE
HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

CIME
MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

PIRON
your professional cooking

CONVOTHERM
A Welbilt Brand

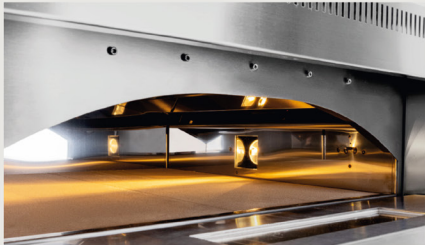
Fiorenzato

Jeżeli nie możesz znaleźć u nas interesującego Cię urządzenia – skontaktuj się z nami! Posiadamy bogatą ofertę pozakatalogową i z pewnością nie pozostawimy Twojego zapytania bez odpowiedzi! Staramy się stale udoskonalać każdy element naszej pracy – jesteśmy otwarci na każdą sugestię!

**ZAJMUJESZ SIĘ SPRZEDAŻĄ URZĄDZEŃ
GASTRONOMICZNYCH I CHCESZ ZOSTAĆ
NASZYM PARTNEREM?**

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!





SPIS TREŚCI



WYPOSAŻENIE
PIZZERII

8 – 31



WYPOSAŻENIE
PIEKARNI

32 – 71



PIECE KONWEKCYJNO-
PAROWE

72 – 103



OBRÓBKA
TERMICZNA

104 – 133



OBRÓBKA
MECHANICZNA

134 – 163



CHŁODNICTWO

164 – 189



WYPOSAŻENIE
KAWIARNI

190 – 215



WYPOSAŻENIE
LODZIARNI

216 – 233



TECHNOLOGIA
ZMYWANIA I HIGIENA

234 – 270



WYPOSAŻENIE PIZZERII

PIECE DO PIZZY ELEKTRYCZNE	10 - 14
PIECE DO PIZZY GAZOWE	15 - 17
PIECE TUNELOWE	18 - 19
PIECE DO PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ	20
ROTACYJNE PIECE DO PIZZY	21
MIESIARKI SPIRALNE	22 - 25
WAŁKOWARKI DO CIASTA	26
PRASY DO CIASTA	27 - 29
DZIELARKI I ZAOKRĄGLARKI DO CIASTA	30 - 31



Seria **ONE**

WYGODNY UCHWYT

Wygodny uchwyt na całej długości drzwi wykonany ze stali nierdzewnej



TERMOMETR

Czytelny wskaźniki temperatury umożliwiające dokładną kontrolę procesu pieczenia

OKNO REWIZYJNE

Drzwi z przeszkleniem ułatwiają kontrolę procesu pieczenia

WIĘKSZA KOMORA

Dostępne piece z większą komorą, które pomieszczą pizzę o śr. 36 cm

Seria **TOP**

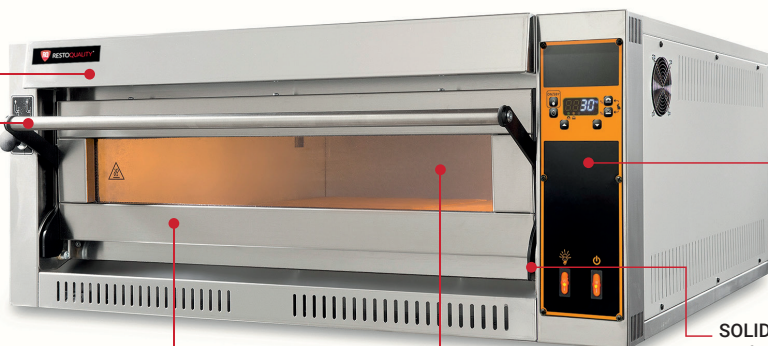
OKAP

Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi



REGULACJA KOMINA

Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze



STEROWANIE

Możliwość wyboru pieca z manualnym lub elektronicznym panelem sterowania

SOLIDNE ZAWIASY

Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiające bezpieczne otwieranie drzwiczek

ULEPSZONA IZOLACJA

Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła

SZEROKIE OKNO REWIZYJNE

Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiają kontrolę procesu pieczenia

Seria **GASR**

PRACA

Nagrzewa się 10 razy szybciej od pieca elektrycznego

WYGODNY UCHWYT

Solidny, wytrzymały uchwyt ze stali nierdzewnej



STEROWANIE

Niezależne sterowanie palnikami umieszczonymi bezpośrednio pod płytami szamotowymi

ZASILANIE GAZOWE

Zapewnia o 35% większą wydajność w porównaniu ze zwykłymi piecami

ULEPSZONA IZOLACJA

Doskonała izolacja pieca pozwala na lepsze utrzymywanie temperatury w komorze pieca, a także nie podwyższa temperatury w miejscu pracy

KOMORA

Perforowane płyty szamotowe gwarantujące ciągłą cyrkulację powietrza pod pizzą

Seria **ONE**



- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Temperatura pracy 50-400°C
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia podstawy oraz okapu
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A



ONE 44



ONE 4

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Cena
ONE 4	930x810x400	660x660x140	1	5	400	62	1	(33)	5 330,-
ONE 44	930x810x710	660x660x140 (x2)	2	10	400	101	2	(33)	8 630,-
ONE 6	930x1140x400	660x990x140	1	7,2	400	116	2	(33)	6 710,-
ONE 66	930x1140x710	660x990x140 (x2)	2	14,4	400	135	4	(33)	11 180,-

Seria **ONE XL**



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
ONE 4 XL	950x865x395	720x720x140	1	6	400	60	1	(36)	6 150,-
ONE 44 XL	950x865x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	108	2	(36)	10 260,-
ONE 6 XL	950x1225x395	720x1080x140	1	9	400	105	2	(36)	7 370,-
ONE 66 XL	950x1225x710	720x1080x140 (x2)	2	18	400	162	4	(36)	12 810,-
ONE 6 XL/L	1310x865x395	1080x720x140	1	9,2	400	102	2	(36)	8 050,-
ONE 66 XL/L	1310x865x710	1080x720x140 (x2)	2	18,4	400	162	4	(36)	13 360,-
ONE 9 XL	1310x1225x395	1080x1080x140	1	13,8	400	115	4	(36)	9 450,-
ONE 99 XL	1310x1225x710	1080x1080x140 (x2)	2	27,6	400	205	8	(36)	15 860,-

AKCESORIA DO PIECÓW ONE

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP*	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
ONE 4 - ONE 44	SB 4/44	1 430,-	KB 4/44	2 020,-	-	-
ONE 6 - ONE 66	SB 6/66	1 640,-	KB 6/66	2 250,-	-	-
ONE 4 XL - ONE 44 XL	SXL 4/44	1 430,-	KXL 4/44	2 020,-	MOD.XL 4 R - MOD.XL 44 R	710,- / 1 410,-
ONE 6 XL - ONE 66 XL	SXL 6/66	1 640,-	KXL 6/66	2 250,-	MOD.XL 6 R - MOD.XL 66 R	940,- / 1 870,-
ONE 6 XL/L - ONE 66 XL/L	SXL 6L/66L	1 430,-	KXL 6L/66L	2 300,-	MOD.XL 6L R - MOD.XL 66L R	1 330,- / 2 660,-
ONE 9 XL - ONE 99 XL	SXL 9/99	1 640,-	KXL 9/99	2 710,-	MOD.XL 9 R - MOD.XL 99 R	1 640,- / 3 290,-

* wentylator do okapu jest dostępny opcjonalnie (patrz str. 39)

TOP

PIEC ELEKTRYCZNY DO PIZZY



SZEROKIE OKNO REWIZYJNE
Drzwi z dużym przeszkleniem
ułatwiają kontrolę procesu pieczenia

OKAP
Specjalnie wyprofilowana
obudowa niweluje spadki
temperatury w komorze
podczas otwierania drzwi

STEROWANIE
Możliwość wyboru
pieca z manualnym
lub elektronicznym
panelem sterowania

SOLIDNE ZAWIASY
Profesjonalne zawiasy
sprężynowe umożliwiające
bezpieczne otwieranie
drzwiczek

ULEPSZONA IZOLACJA
Hartowane szkło i folia
niskoemisyjna zmniejszają
utratę ciepła

REGULACJA KOMINA

Dźwignia regulująca
poziom wilgotności
w komorze



Seria **TOP** – sterowanie manualne



- Piec do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym
- Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła
- Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi
- Dodatkowa uszczelka drzwi gwarantująca lepszą izolację komory pieczenia
- Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Prosty i wygodny **manualny panel sterowania**
- Temperatura pracy 50-400°C
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Dolne i górne grzałki sterowane oddzielnie
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie halogenowe komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną
- Możliwość dokupienia podstawy i okapu
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki



TOP 4 XL



TOP 44 XL

Seria **TOP XL** – sterowanie manualne



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
TOP4 XL	950x905x395	720x720x140	1	6	400	72	1	 (36)	9 550,-
TOP44 XL	950x905x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	125	2	  (36)	14 490,-
TOP6 XL	950x1265x395	720x1080x140	1	9	400	102	2	 (36)	11 360,-
TOP66 XL	950x1265x710	720x1080x140 (x2)	2	18	400	159	4	  (36)	17 230,-
TOP6 XL/L	1310x905x395	1080x720x140	1	9,2	400	96	2	 (36)	12 610,-
TOP66 XL/L	1310x905x710	1080x720x140 (x2)	2	18,4	400	168	4	  (36)	19 620,-
TOP9 XL	1310x1265x395	1080x1080x140	1	13,8	400	128	4	 (36)	13 390,-
TOP99 XL	1310x1265x710	1080x1080x140 (x2)	2	27,6	400	224	8	  (36)	22 110,-

AKCESORIA DO PIECÓW TOP XL

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP*	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
TOP 4 XL - TOP 44 XL	SXL 4/44	1 430,-	KXL 4/44	2 020,-	MOD.XL 4 R - MOD.XL 44 R	710,- / 1 410,-
TOP 6 XL - TOP 66 XL	SXL 6/66	1 640,-	KXL 6/66	2 250,-	MOD.XL 6 R - MOD.XL 66 R	940,- / 1 870,-
TOP 6 XL/L - TOP 66 XL/L	SXL 6L/66L	1 430,-	KXL 6L/66L	2 300,-	MOD.XL 6L R - MOD.XL 66L R	1 330,- / 2 660,-
TOP 9 XL - TOP 99 XL	SXL 9/99	1 640,-	KXL 9/99	2 710,-	MOD.XL 9 R - MOD.XL 99 R	1 640,- / 3 290,-

* wentylator do okapu jest dostępny opcjonalnie (patrz str. 39)

Seria **TOP D** – sterowanie elektroniczne



- Piec do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym
- Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła
- Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi
- **Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania** z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej
- Temperatura pracy 50-450°C
- Funkcja **Power Boost**
- Dodatkowa uszczelka drzwi gwarantująca lepszą izolację komory pieczenia
- Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Dolne i górne grzałki sterowane oddzielnie
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie halogenowe komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną
- Możliwość dokupienia podstawy i okapu
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki



TOP D 4XL



TOP D 44XL

Seria **TOP D XL** – sterowanie elektroniczne



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
TOPD 4XL	950x905x395	720x720x140	1	6	400	72	1	(36)	10 350,-
TOPD 44XL	950x905x710	720x720x140 (x2)	2	12	400	125	2	(36)	16 120,-
TOPD 6XL	950x1265x395	720x1080x140	1	9	400	102	2	(36)	12 130,-
TOPD 66XL	950x1265x710	720x1080x140 (x2)	2	18	400	159	4	(36)	18 770,-
TOPD 6XL/L	1310x905x395	1080x720x140	1	9,2	400	96	2	(36)	13 380,-
TOPD 66XL/L	1310x905x710	1080x720x140 (x2)	2	18,4	400	168	4	(36)	21 230,-
TOPD 9XL	1310x1265x395	1080x1080x140	1	13,8	400	128	4	(36)	14 170,-
TOPD 99XL	1310x1265x710	1080x1080x140 (x2)	2	27,6	400	224	8	(36)	23 670,-

AKCESORIA DO PIECÓW TOP D XL

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP*	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
TOPD 4XL - TOPD 44XL	SXL 4/44	1 430,-	KXL 4/44	2 020,-	MODXL 4 R - MODXL 44 R	710,- / 1 410,-
TOPD 6XL - TOPD 66XL	SXL 6/66	1 640,-	KXL 6/66	2 250,-	MODXL 6 R - MODXL 66 R	940,- / 1 870,-
TOPD 6XL/L - TOPD 66XL/L	SXL 6L/66L	1 430,-	KXL 6L/66L	2 300,-	MODXL 6L R - MODXL 66L R	1 330,- / 2 660,-
TOPD 9XL - TOPD 99XL	SXL 9/99	1 640,-	KXL 9/99	2 710,-	MODXL 9 R - MODXL 99 R	1 640,- / 3 290,-

* wentylator do okapu jest dostępny opcjonalnie (patrz str. 39)

GASR

PIEC GAZOWY DO PIZZY



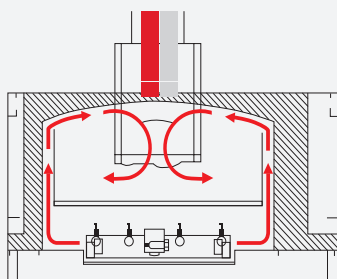
O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektroniczne do pizzy



Innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory



O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy



Piec zapewnia idealne rozprowadzanie gorącego powietrza w całej komorze pieca, gwarantując idealny wypiek pizzy, a następnie jest odprowadzane przez komin



Seria **GASR**

- Innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Piec dostępny z dyszami na gaz ziemny lub propan butan. Przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu, na którym piec będzie pracował
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektryczne do pizzy
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Elektroniczne ustawianie temperatury - automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- Zawory bezpieczeństwa
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia komina
- Możliwość dokupienia systemu odprowadzenia spalin (tylko dla pieców spiętrowanych)
- Możliwość dokupienia podstawy



GASR4



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Ilość palników	Moc [kW]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 30 cm	Cena
GASR4	1000x840x475	620x620x155	1	4	13,2	104	1	 30	15 170,-
GASR6	1000x1140x475	620x920x155	1	4	21	120	2	 30	17 800,-
GASR9	1300x1140x475	920x920x155	1	6	27	163	2	 30	21 260,-

AKCESORIA DO PIECÓW GASR

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA
GASR4	SG 4	1 840,-
GASR6	SG 6	2 100,-
GASR9	SG 9	2 100,-
SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN		1410,-
KOMIN		1950,-



SG 4

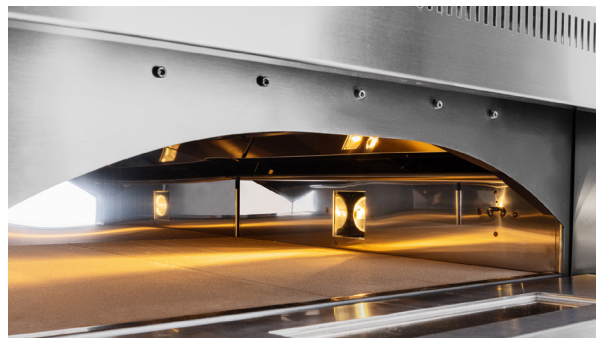
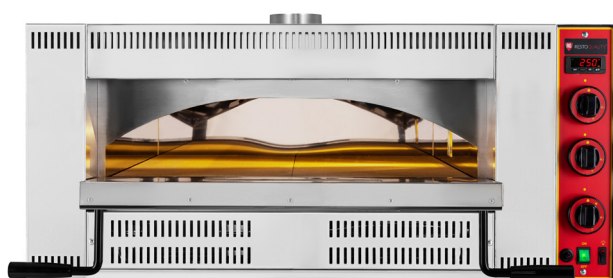
Seria **GASR XL**



- Gazowy piec do pizzy włoskiej produkcji, który pozwala osiągnąć jakość wypiekania jak w prawdziwym piecu opalanym drewnem
- Możliwość regulacji mocy grzewczej w górnej i dolnej części komory
- Elektroniczny wyświetlacz temperatury
- Zakres temperatur pieca to od 50 do 500°C
- Przewody doprowadzające gaz wyposażone w zawory bezpieczeństwa
- Elektroniczne ustawianie temperatury – automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej na 230V (sterowanie oraz oświetlenie)
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektroniczne do pizzy
- Piec dostępny w dwóch wersjach zasilania: z dyszami na gaz ziemny lub LPG (przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu)
- Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń (wymagane jest dokupienie systemu odprowadzenia spalin)
- Możliwość dokupienia podstawy (SG4 XL), komina oraz systemu odprowadzenia spalin (dla pieców spiętrowanych)



GASR4 XL



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36 cm	Cena
GASR4 XL	1095x940x470	720x720x155	230	17	132	1	36	15 330,-
GASR6 XL	1095x1300x470	720x1080x155	230	22,5	161	2	36	17 750,-
GASR6 XL/L	1455x940x470	1080x720x155	230	22,5	166	2	36	19 530,-
GASR9 XL	1455x1300x470	1080x1080x155	230	30	230	2	36	22 510,-

AKCESORIA DO PIECÓW GASR XL

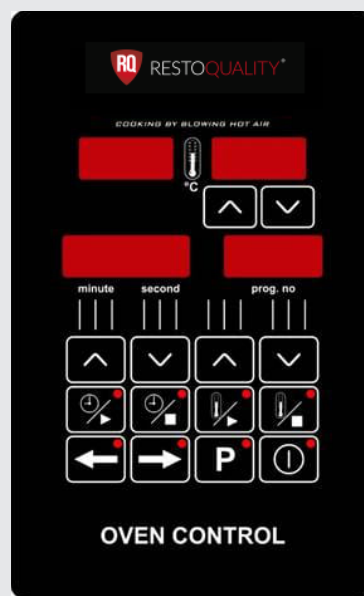
MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA
GASR4 XL	SGXL 4	2 130,-
GASR6 XL	SGXL 6	2 320,-
GASR6 XL/L	SG 6 XL/L	2 540,-
GASR9 XL	SGXL 9	3 010,-
ZESTAW KÓLEK DO PODSTAWY		840,-
SYSTEM ODPROWADZENIA SPALIN (GASR4 XL - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 590,-
SYSTEM ODPROWADZENIA SPALIN (GASR9 XL)		2 000,-
KOMIN (GASR4 XL - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 830,-
KOMIN DO SPIĘTROWANYCH PIECÓW (GASR4 - GASR6 XL - GASR6 XL/L)		1 590,-
KOMIN (GASR9)		1 930,-
KOMIN DO SPIĘTROWANYCH PIECÓW (GASR9 XL)		2 090,-



SGXL 4

Seria **SET** – elektryczne piece tunelowe

- Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu
- Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych
- Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG)
- Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
- Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
- Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut
- Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu - do 30 programów
- Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza
- Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
- Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C
- Funkcja stand by
- Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- W standardzie podstawa jezdna (w modelu SET1100 podstawa dostępna za dopłatą - **2 100 zł netto**)



SET1000

SET1500
SEG1500SET1700
SEG1700SET2000
SEG2000

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie energii [kWh]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Szerokość taśmy [mm]	Waga [kg]	Wydajność ø30 [szt/h]	Cena
SET1100	773x1370x460	437x530x90	-	3-4	6	400	406	89	27	26 820,-
SET1500	1043x1710x450	486x710x77	1070	5-6	10	400	455	154	41	39 760,-
SET1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	7-8	15	400	535	180	57	45 310,-
SET1700	1218x1957x570	655x915x87	1130	8-10	20	400	610	242	90	49 610,-
SET2000	1545x2005x755	855x1025x87	1300	12-13	27	400	810	335	135	66 220,-

Seria **SEG** – gazowe piece tunelowe

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie gazu [m3/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Szerokość taśmy [mm]	Waga [kg]	Wydajność ø30 [szt/h]	Cena
SEG1500	1043x1710x450	486x710x77	1070	0,65	13	230	455	154	41	38 700,-
SEG1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	0,65	13	230	535	185	57	42 910,-
SEG1700	1218x1957x570	655x915x87	1130	1,3	15	230	610	251	90	51 730,-
SEG2000	1545x2005x755	855x1025x87	1300	2	27	230	810	350	135	65 980,-

SET

PIECE TUNELOWE

DOSKONAŁE I POWTARZALNE REZULTATY



Piece SET i SEG idealnie nadają się do wypiekania wszystkich rodzajów produktów: od pizzy do wyrobów garmazeryjnych



Gwarancja doskonałej jakości wypieku za każdym razem, dzięki możliwości zapisywania programów pieczenia



Proces obróbki termicznej w piecach SET i SEG odbywa się na zasadzie nadmuchu dwóch strumieni gorącego powietrza



Niskie zużycie energii przy zachowaniu maksymalnej wydajności



Funkcja **STAND BY** ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy



Piece można piętrować, co pozwala na jeszcze większą optymalizację czasu pracy i miejsca w lokalu



Regulowane prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji. Piece tunelowe są idealne do ciągłego i seryjnego pieczenia



Niezwykle prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu



Regulacja temperatury w zakresie 90°C - 300°C



ZOBACZ FILM

BEZPŁATNY POKAZ SET1600

Oferujemy możliwość przeprowadzenia bezpłatnego pokazu i szkolenia z obsługi pieca SET1600:

- ➔ Twój Klient dowie się o znaczącej przewadze, jaką daje piec tunelowy w profesjonalnej pizzerii: od prostej obsługi po doskonałe, powtarzalne rezultaty pieczenia
- ➔ Pokazy skierowane są do Klientów naszych Partnerów Handlowych
- ➔ Szkolenie i pokaz są prowadzone przez naszego Doradcę Kulinarnego w lokalu Klienta
- ➔ Pokazy oferujemy na terenie całej Polski!

Skontaktuj się z naszym Biurem Handlowym w celu umówienia dogodnego terminu.



Seria **AUGUSTO**



- Profesjonalny piec do pizzy neapolitańskiej włoskiej produkcji
- **AIR TRAP SYSTEM®** - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500°C w zaledwie 90 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny panel sterowania
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przemieszczanie pieca
- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna
- Podstawa do AUGUSTO 6 E - **3 750,00 zł netto**
- Podstawa do AUGUSTO 9 E - **4 800,00 zł netto**
- Stojak na akcesoria - **4 900,00 zł netto**
- Nóżki wzmacniające stabilność podstawy - **1 440,00 zł netto**
- Kopuła w innym kolorze (czerwony, niebieski, złoty) - **2 880,00 zł netto**
- Niepomalowana kopuła (kolor biały) - **480,00 zł netto taniej**



AUGUSTO 6 E

500°C

TEMPERATURA 500°C



AIR TRAP SYSTEM –
nawet o 30% niższe
zużycie energii

Piece Augusto dostępne są w kolorach:



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Wysokość komory [mm]	Pojemność pizz śr. 33 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
AUGUSTO 6 E	1620x1800x2160	1040x700x125	125	(33)	14,4	400	455	66 550,-
AUGUSTO 9 E	1910x2120x2180	1040x1050x125	125	(33)	19,2	400	550	82 300,-

Seria RQ.SPO



- Rotacyjny piec do pizzy do profesjonalnego użytku
- Obrotowa płyta wykonana z ogniotrwałego materiału zapewnia równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Piece występują w dwóch wersjach: elektryczny (RQ.SPO.01-D) oraz gazowy (RQ.SPO.03-D i RQ.SPO.04-D)
- Regulacja temperatury w zakresie 0-400°C
- Panel sterowania z ekranem dotykowym LCD o przekątnej 7 cali
- Wyposażony w termostat bezpieczeństwa zabezpieczający przed przegrzaniem
- Regulowany czas wypieku
- Solidna konstrukcja
- Podstawa z półką
- Wnętrze pieca RQ.SPO.01-D wykonane ze stali nierdzewnej
- Wnętrze pieca RQ.SPO.03-D i RQ.SPO.04-D są wyłożone kamieniem szamotowym
- Piece RQ.SPO.03-D i RQ.SPO.04-D dostępne z dyszami na gaz ziemny lub propan butan



RQ.SPO.01-D



RQ.SPO.03-D



RQ.SPO.04-D

Model	Wymiary zew. [mm]	Wysokość komory [mm]	Wymiary drzwiczek [mm]	Pojemność pizz śr. 30 cm	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.SPO.01-D	1200x1384x2000	170	500x140	30	75	17	400	331	47 940,-
RQ.SPO.03-D	1480x1724x1855	450	500x140	30	130	28,7	230V / gaz	755	45 150,-
RQ.SPO.04-D	1480x1724x1855	450	500x140	30	75	41,2	230V / gaz	764	53 330,-

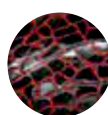
Piece RQ.SPO dostępne są w kolorach:



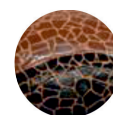
czerwono - czarny



żółto - czarny



czarno - czerwony



czarno - brązowy

Seria **RQBT** – ze stałym hakiem i dzieżą

- Wysokiej jakości miesiarka włoskiej produkcji przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzi się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Posiadają timer oraz kółka wyposażone w hamulec
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Stała, niewyjmowana dzieża
- Niepodnoszone mieszadło
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę
- Ciche i proste w użytku
- Wersja 2V posiada 2 prędkości obrotowe
- Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki
- Zasilanie na 230V dostępne na zamówienie (tylko dla miesiarek z 1 prędkością) - **dopłata 200 zł netto**



RQBT30



ZOBACZ FILM

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBT20	400x630x700	17	21	0,75	400	68	6 530,-
RQBT30	440x680x780	25	32	1,1	400	94	7 490,-
RQBT40	495x800x798	36	41	1,1	400	103,5	8 640,-
RQBT50	495x800x798	43	48	1,5	400	107,5	9 820,-

Seria **RQBT 2V** – ze stałym hakiem i dzieżą z dwoma prędkościami

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBT20 2V	400x630x700	17	21	0,75 / 1,1	400	74,5	7 730,-
RQBT30 2V	440x680x780	25	32	1,25 / 1,8	400	97,5	8 480,-
RQBT40 2V	495x800x798	36	41	1,25 / 1,8	400	107	9 640,-
RQBT50 2V	495x800x798	43	48	1,5 / 2,2	400	110,5	10 460,-

Seria **RQT** - z podnoszonym hakiem i wyjmowaną dzieżą

- Wysokiej jakości miesiarka włoskiej produkcji przeznaczona do wyrabiania ciast ciężkich np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzi się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Wyjmowana dzieża
- Pneumatyczny system podnoszenia mieszadła
- Mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewniającą cichą pracę
- Posiadają timer oraz kółka wyposażone w hamulec
- Ciche i proste w użyciu
- Wersja 2V posiada 2 prędkości obrotowe
- Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki



RQT20



ZOBACZ FILM

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQT20	390x670x730	17	21	0,75	400	80	9 470,-
RQT30	430x740x810	25	32	1,1	400	99	10 620,-
RQT40	480x810x830	36	41	1,1	400	114	12 350,-
RQT50	480x810x830	43	48	1,5	400	136	12 760,-

Seria **RQT 2V** - z podnoszonym hakiem i wyjmowaną dzieżą z dwoma prędkościami

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQT20 2V	390x670x730	17	21	0,75 / 1,1	400	82	10 000,-
RQT30 2V	430x740x810	25	32	1,25 / 1,8	400	99	11 180,-
RQT40 2V	480x810x830	36	41	1,25 / 1,8	400	114	12 960,-
RQT50 2V	480x810x830	43	48	1,5 / 2,2	400	136	13 310,-

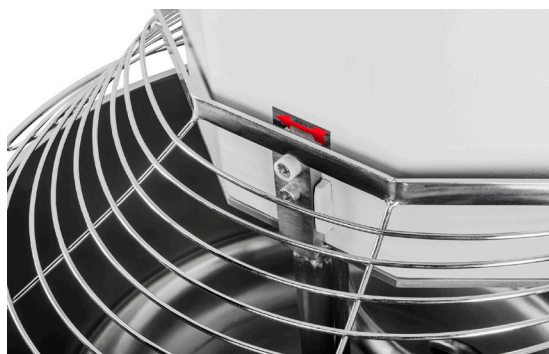
Seria **SDM**

- Wysokiej jakości profesjonalna miesiarka spiralna przeznaczona są do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę neapolitańską, pierogi, chleb
- Doskonale sprawdzi się w pizzerii, piekarni, pierogarni czy restauracji
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Urządzenie posiada 2 prędkości silnika, co zapewnia doskonałą obróbkę ciasta
- Wyposażona w intuicyjny, manualny panel sterowania z timerem
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej

- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Osłona bezpieczeństwa wykonana jest ze stali nierdzewnej
- Podniesienie osłony bezpieczeństwa spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia
- Wyposażony w mocny i niezawodny napęd łańcuchowy
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewnia cichą pracę
- Urządzenie wyposażone jest w kółka, co ułatwia jego przemieszczanie
- Opcjonalnie dostępny elektroniczny panel sterowania, który umożliwia zaprogramowanie czasu zagniatania ciasta dla każdej prędkości - gwarancja powtarzalnych i doskonałych rezultatów - **dopłata 1 470 zł netto**



SDM 100



Model	Wymiary zew. [mm]	Objętość misy [l]	Wsad ciasta [kg]	Wsad mąki [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SDM 35	460x840x965	35	25	15	1,1	400	150	13 300,-
SDM 50	540x940x1165	50	35	25	2,5	400	180	14 870,-
SDM 85	640x1080x1220	85	50	35	3	400	220	19 840,-
SDM 100	740x1200x1450	100	85	50	1,5/2,5	400	250	33 780,-

Seria **RQHS** – ze stałym hakiem i niewyjmowaną dzieżą

- Wysokiej jakości miesiarki przeznaczone do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi
- Doskonale sprawdzają się w pizzeriach, piekarniach, pierogarniach oraz restauracjach
- Wbudowany timer
- 2 prędkości obrotowe, pierwsza do początkowego mieszania składników, a druga do końcowego wyrabiania ciasta
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Podnoszona osłona ze stali nierdzewnej, pozwalająca na dodawanie składników w trakcie pracy urządzenia
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Wysokiej jakości mieszadło spiralne
- Mocny i niezawodny napęd
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali malowanej proszkowo
- Niepodnoszone mieszadło oraz niewyjmowana dzieża



RQHS10



RQHS30



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQHS10	300x570x540	5	10	0,75	230	79	3 610,-
RQHS20	400x700x850	8	20	1,1	230	97	4 160,-
RQHS30	440x720x880	12	30	1,5	230	115	5 120,-
RQHS40	400x750x900	15	40	2,2/3	400	150	6 580,-
RQHS50	530x840x980	22	50	2,2/3	400	170	9 300,-

Seria **SNG I SMR**

- Urządzenie przeznaczone do formowania ciasta ciężkiego na pizzę, tortille etc.
- Wałek do ugniatania ciasta i lej wrzutowy ciasta w modelach SMR wykonane są z tworzywa sztucznego
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0 - 4 mm
- Wałki o długości 300, 400, 500 mm zależnie od modelu
- Modele SNG posiadają 1 wałek
- Modele SMR wyposażone w 2 wałki
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa w całości wykonany ze stali nierdzewnej
- Wałki wykonane z materiału, który nie przywiera do ciasta
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania ciasto nie nagrzewa się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii
- Różny kształt ciasta zależny od przekroczenia ciasta pomiędzy wałkami



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU **SMR50** PRZED ZAKUPEM**



SMR30



SMR50



**SNG30
SNG40
SNG50**

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SNG30	410x300x370	1	prostokątny	100-210	160-290	0,22	230	21	4 050,-
SNG40	520x390x370	1	prostokątny	700	380	0,22	230	23	4 610,-
SNG50	620x390x370	1	prostokątny	700	480	0,22	230	26	5 100,-
SMR30	410x380x550	2	okrągły	250	280	0,37	230	32	4 640,-
SMR40	510x410x660	2	okrągły	700	380	0,37	230	39	5 180,-
SMR50	610x480x750	2	prostokątny	700	480	0,37	230	39	6 960,-



Seria **DEVIL**



- Profesjonalna prasa do ciasta włoskiej produkcji pozwala na łatwe formowanie ciasta na pizzę
- Dzięki prasie do ciasta, znacznie przyspieszymy i ułatwimy codzienną pracę w pizzerii
- Prasa działa automatycznie, co gwarantuje powtarzalność w produkcji jednakowych podkładow na pizzę
- Dwie szybko nagrzewające się płyty gwarantują równomierne podgrzewanie ciasta
- Płyty prasujące pokryte są nieprzywierającym materiałem
- **Niezależne dwa termostaty** do regulacji temperatury górnej i dolnej płyty, z oddzielnymi intuicyjnymi wyświetlaczami cyfrowymi

- Urządzenie wyposażone jest w timer pozwalający na regulację czasu prasowania ciasta
- Prosta i precyzyjna **regulacja grubości** ciasta za pomocą dźwigni
- **Duża wydajność do 400 ciast na godzinę**
- Urządzenie w całości wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidna, trwała i wyjątkowo prosta w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości konstrukcja



DEVIL 33



DEVIL 45



Wydajność 400 szt/h

Zanolli to włoska firma, która specjalizuje się w produkcji urządzeń piekarniczych i cukierniczych od 1952 roku, takich jak piece modułowe, piece do pizzy, czy prasy do ciasta. Dzięki dbałości o szczegóły, innowacyjności i włoskiemu designowi, sprzęty produkowane przez Zanolli są znane na całym świecie!

Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Waga ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]
DEVIL 33	430x560x780	330	100-270	400	3,6	400	97
DEVIL 45	580x670x780	450	100-500	400	5,6	400	133



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej



Seria **SP**

- Prasa do pizzy włoskiej produkcji, przeznaczona do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę
- Urządzenia pozwala na uzyskanie podkładu na pizzę o średnicy 400 mm
- Opatentowany system zimnego prasowania nie wpływa na konsystencję ciasta oraz jego strukturę
- Urządzenie posiada opatentowany system wałkowania za pomocą rolek znajdujących się w obrebie górnej płyty prasującej, które dają efekt ręcznego zagniatania ciasta, jakby robiły to ręce eksperta
- Grubość ciasta można precyzyjnie regulować w 15-stopniowej skali, która jest zależna od plastyczności i miękkości ciasta
- Dolna płyta prasująca jest podnoszona manualnie za pomocą dźwigni
- Automatyczny start/stop

- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Tarcze prasujące zabezpieczone są wełnianym filcem
- Niskie zużycie energii
- Płyty prasujące można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić po skończonej pracy
- Urządzenie może pracować w temperaturze od 5 do 40°C, o wilgotności powietrza nie przekraczającej 90%
- **Obwód do osobnego zakupu daje możliwość uzyskania pizzy z rantem** - za dopłatą
- W przypadku prasowania ciasta o średnicy 400 i 500 mm nie ma możliwości uzyskania wysokich brzegów
- Możliwość dokupienia podstawy - za dopłatą



SP 40
SP 50

AKCESORIA DO PRASY SP

Model	SP 40	SP 50
Obwód do mocowania materiału do prasy	1 350,-	2 160,-
Materiał do prasy	330,-	330,-
Podstawa	4 020,-	4 220,-



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU SP 40 PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Dopuszczalna gramatura ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SP 40	570x720x770	400	100 - 700	200 - 250	0,55	230	105	24 720,-
SP 50	700x820x840	500	100 - 1000	200 - 250	0,75	230	150	34 450,-



Seria **SP AUTO**

- Prasa do pizzy włoskiej produkcji, przeznaczona do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę
- Urządzenia pozwala na uzyskanie podkładu na pizzę o średnicy 500 mm
- Opatentowany system zimnego prasowania nie wpływa na konsystencję ciasta oraz jego strukturę
- Urządzenie posiada opatentowany system wałkowania za pomocą rolek znajdujących się w obrębie górnej płyty prasującej, które dają efekt ręcznego zagniatania ciasta, jakby robiły to ręce eksperta
- Elektroniczny panel sterowania pozwala na programowanie i zmianę parametrów prasowania, takich jak grubość ciasta (od 0,5 do 10 mm), czasu prasowania (od 1 do 10 s)
- Wyświetlacz LCD wskazuje czas, grubość ciasta oraz numer programu
- Możliwość zapisania 19 programów prasowania ciasta
- Dolna płyta prasująca jest podnoszona i opuszczana automatycznie
- Dolna tarcza jest wysuwana, co zapewnia wygodną obsługę urządzenia
- Automatyczny start/stop
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Tarcze prasujące zabezpieczone są wełnianym filcem
- Niskie zużycie energii
- Płyty prasujące można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić po skończonej pracy
- Urządzenie może pracować w temperaturze od 5 do 40°C, o wilgotności powietrza nie przekraczającej 90%
- W przypadku prasowania ciasta o średnicy 500 mm nie ma możliwości uzyskania wysokich brzegów
- Możliwość dokupienia podstawy - dopłata **4 220 zł netto**



SP 50 AUTO



Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Dopuszczalna gramatura ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SP 50 AUTO	502x728x768	480 - 500	100 - 1000	200 - 250	0,75	230	115	55 960,-

Seria **PIZZA PRESS**

- Profesjonalna prasa do formowania ciasta na pizzę, zaprojektowana z myślą o dużej produkcji podkładów do pizzy
- Pozwala na uzyskanie do 400 jednakowych podkładów do pizzy w ciągu jednej godziny
- Płyty dociskające pokryte są specjalną, nieprzywierającą chromowaną powłoką
- Prosta i precyzyjna regulacja grubości ciasta za pomocą dźwigni
- Łatwa w utrzymaniu czystości dzięki prostym powierzchniom, bez zakamarków
- Szybkie nagrzewanie i idealne rozprowadzenie temperatur
- Niezależne ustawienia temperatur płyty górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Ruchoma osłona górnej płyty
- Urządzenie wyróżnia trwała konstrukcja oraz niezwykła prostota w obsłudze
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej



Pizza Press D35
Pizza Press D45

Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. średnica ciasta [mm]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Pizza Press D35	500x610x770	350	400	3,8	230	155	25 110,-
Pizza Press D45	550x710x845	450	400	6	400	205	33 360,-

Seria **RQPOR**

- Dzielarka przeznaczona jest do porcjowania ciasta na równe kawałki
- Wyposażona jest w podajnik wewnętrzny z pięcioma reduktorami
- 5 zakresów gramatury z tolerancją do 10%: 50/90 g, 80/130 g, 120/180 g, 170/230 g, 220/300 g
- Stożki do porcjowania ciasta o średnicy: 40, 45, 50, 55, 60 mm w zestawie
- Duże okno wizyjne, pozwalające kontrolowanie procesu
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Licznik dzielonych porcji w modelu RQPOR900
- Szuflada do odbioru i wydawania porcji w modelu RQPOR900
- Opcjonalnie dostępna podstawa ze stali nierdzewnej



RQPOR300



RQPOR900

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [kg]	Zakres wagowy ciasta [g]	Wydajność max. [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQPOR300	510x830x530	30	50 - 300	340 (250 g)	0,93	400	74	29 730,-
RQPOR900	510x830x660	30	50 - 3x300	340 (250 g)	0,93	400	84	35 460,-

ZAKRĄGLARKI DO CIASTA

Seria **RQRM**

- Profesjonalna zaokrąglarka do ciasta, która znajduje idealne zastosowanie w pizzeriach
- Forma zaokrąglająca umożliwia tworzenie gładkich kul ciasta
- Prosty w obsłudze panel sterowania
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Zestaw kółek z hamulcem ułatwia przestawianie urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Proste w utrzymaniu w czystości
- Możliwość zamówienia urządzenia z zasilaniem 230V za dopłatą



RQRM300



RQRM900

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagowy ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQRM300	440x580x820	50 - 300	0,37	400	48	15 730,-
RQRM900	500x620x880	50 - 800 / 900	0,37	400	68	25 440,-

Seria **RQCOMBI**

- Profesjonalna dzielarko-zaokrąglarka do ciasta, która znajduje idealne zastosowanie w pizzeriach
- Wyposażona jest w podajnik wewnętrzny z pięcioma reduktorami
- 5 zakresów gramatury z tolerancją do 10%: 50/90 g, 80/130 g, 120/180 g, 170/230 g, 220/300 g
- Stożki do porcjowania ciasta o średnicy: 40, 45, 50, 55, 60 mm w zestawie
- Duże okno wizyjne, pozwalające kontrolowanie procesu
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Forma zaokrąglająca umożliwia tworzenie gładkich kul ciasta
- Zestaw kółek z hamulcem ułatwia przestawianie urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Proste w utrzymaniu w czystości
- Licznik dzielonych porcji w modelu RQCOMBI900
- Szuflada do odbioru i wydawania porcji w modelu RQCOMBI900

Licznik porcji
(dostępne w modelach
RQCOMBI900 i RQPOR900)

Panel sterowania zapewniający
bezpieczeństwo użytkownika

RQPOR900

Duże okno wizyjne,
pozwalające kontrolowanie
pracy dzielarki

Szuflada do odbioru
i wydawania porcji
(dostępne w modelach
RQCOMBI900 i RQPOR900)

RQRM900

Konstrukcja wykonana
ze stali nierdzewnej

Podstawa

Zaokrąglarka osadzona na
kółkach, co ułatwia swobodne
przemieszczanie urządzenia



RQCOMBI900

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [kg]	Zakres wagowy ciasta [g]	Wydajność max. [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQCOMBI300	660x880x1490	30	50 - 300	340 (250 g)	1,3	400	151	48 490,-
RQCOMBI900	660x880x1620	30	50 ÷ 3 x 300	340 (250 g)	1,3	400	181	63 800,-





WYPOSAŻENIE PIEKARNI

PIECE MODUŁOWE PIEKARNICZE	34 - 43
PIECE PIEKARNICZE ROTACYJNE	44 - 46
PIECE PIEKARNICZE	47
MIKSERY PLANETARNE	48 - 49
MIKSERY UGNIATAJĄCE - WIDELCOWE	50
MIKSERY DWURAMIENNE	51 - 54
DZIELARKI HYDRAULICZNE	55 - 56
DZIELARKO - ZAOKRĄGLARKI	57 - 58
ZAOKRĄGLARKI STOŻKOWE	59
BAGIECIARKI	60 - 61
ROZDRABNIARKI - MŁYNKI PIEKARNICZE	61
WAŁKOWARKI PIEKARNICZE	62 - 65
KRAJALNICE DO PIECZYWA	66 - 70
MIESZACZE DO WODY	71



WYGODNY UCHWYT

Wygodny uchwyt na całej długości drzwi wykonany ze stali nierdzewnej

PODWYŻSZONA KOMORA

Piece posiadają podwyższoną komorę 180 mm lub 270 mm (model H) oraz są przystosowane do korzystania z blach 600x400 mm

NAWILŻANIE

Możliwość wyposażenia pieca w generator pary do nawilżania komory

REGULACJA KOMINA

Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze

SZEROKIE OKNO WIZYJNE

Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiają kontrolę procesu pieczenia

SOLIDNE ZAWIASY

Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek

Seria **BAKE** - sterowanie manualne



- Modułowy, szamotowy piec piekarniczy dedykowany do wyrobów cukierniczo-piekarniczych
- **Komora o wysokości 18 cm** - idealna do wypieku pizzy, biszkoptów
- Prosty i wygodny manualny panel sterowania w serii Bake
- Elektroniczny panel sterowania w serii Bake D
- Temperatura pracy 45-400°C w piecach ze sterowaniem manualnym, 45-450°C w piecach ze sterowaniem elektronicznym
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Niezależne termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Hartowane szkło
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną
- Możliwość wyposażenia w programowalny generator pary
- Możliwość dokupienia podstawy, okapu i komory wzrostowej
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki



BAKE

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 40 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE 4	1130x985x410	830x840x180	1	2	 (40)	6,9	400	95	9 210,-
BAKE 44	1130x985x750	830x840x180 (x2)	2	2+2	 (40)	13,8	400	163	15 290,-
BAKE 6	1130x1400x410	830x1240x180	1	4	 (40)	10,2	400	129	11 450,-
BAKE 66	1130x1400x750	830x1240x180 (x2)	2	4+4	 (40)	20,4	400	225	18 420,-
BAKE 6/L	1540x985x410	1240x840x180	1	4	 (40)	10,2	400	134	12 360,-
BAKE 66/L	1540x985x750	1240x840x180 (x2)	2	4+4	 (40)	20,4	400	176	20 430,-

Seria **BAKE D** - sterowanie elektroniczne



BAKE D6 L



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 40 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE D4	1130x985x410	830x840x180	1	2	(40)	6,9	400	95	10 520,-
BAKE D44	1130x985x750	830x840x180 (x2)	2	2+2	(40)	13,8	400	163	17 140,-
BAKE D6	1130x1400x410	830x1240x180	1	4	(40)	10,2	400	129	12 360,-
BAKE D66	1130x1400x750	830x1240x180 (x2)	2	4+4	(40)	20,4	400	225	20 250,-
BAKE D6/L	1540x985x410	1240x840x180	1	4	(40)	10,2	400	134	13 280,-
BAKE D66/L	1540x985x750	1240x840x180 (x2)	2	4+4	(40)	20,4	400	176	22 270,-

Seria **BAKE H** - sterowanie manualne



- Modułowy, szamotowy piec piekarniczy
- **Komora o wysokości 27 cm** - idealnie znajduje zastosowanie w piekarniach i cukierniach
- Prosty i wygodny manualny panel sterowania w serii Bake H
- Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej w serii Bake D H
- Temperatura pracy w piecach manualnych to 50-400°C
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Niezależne termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Hartowane szkło
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną
- Możliwość wyposażenia w programowalny generator pary
- Możliwość dokupienia podstawy, okapu i komory wzrostowej
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki



BAKE H



BAKE DH

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 40	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE 4H	1130x985x500	830x840x270	1	2	(40)	6,9	400	101	11 800,-
BAKE 6H	1130x1400x500	830x1240x270	1	4	(40)	10,2	400	171	14 100,-

Seria **BAKE D H** - sterowanie elektroniczne



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 40	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE D 4H	1130x985x500	830x840x270	1	2	(40)	6,9	400	101	12 710,-
BAKE D 6H	1130x1400x500	830x1240x270	1	4	(40)	10,2	400	171	15 010,-

Seria **BAKE TS** – sterowanie elektroniczne

- Profesjonalny piec modułowy włoskiej produkcji, znajdzie idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, czy pizzeriach
- Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z dotykowym 5-calowym wyświetlaczem umożliwia wygodne i precyzyjne sterowanie ustawieniami pieca
- **Komora o wysokości 14 cm** - idealna do wypieku pizzy czy wyrobów cukierniczych
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- **Tryb energooszczędny** efektywnie zmniejsza zużycie energii, podczas przerwy w pracy pieca
- **Funkcja Power Boost** odpowiada za szybsze nagrzanie komory pieca
- Czasowe programowanie startu urządzenia
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Regulacja temperatury do 500°C
- Niezależne, sterowane elektronicznie termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych

- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Szerokie okno rewizyjne umożliwiające kontrole procesu pieczenia, wykonane ze specjalnego szkła hartowanego zmniejszającego utratę ciepła
- Sprężynowe zawiasy drzwi
- Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i ze stali malowanej proszkowo
- **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną** lub na zamówienie wyłożenie góry komory pieca blachą



BAKE 4TS



POWER BOOST

TRYB
ENERGOOSZCZĘDNYDOTYKOWY
PANEL STEROWANIATEMPERATURA
DO 500°C

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Ilość komór	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 36	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAKE 4TS	1130x985x410	720x720x140	1	1	(36)	6	230/400	83	12 650,-
BAKE 6TS	1130x1400x410	720x1080x140	1	2	(36)	9	400	107	14 840,-
BAKE 6/L TS	1540x985x410	1080x720x140	1	2	(36)	9,2	400	108	15 610,-

KOMORY WZROSTOWE DO PIECÓW BAKE



CT 4-44



CT 4-44



CT 6-66



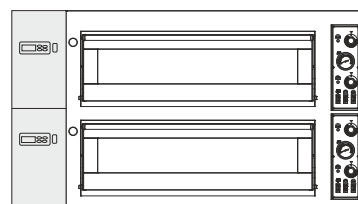
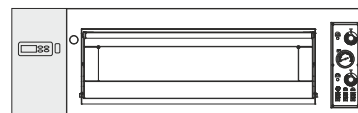
CT 6L-66L

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność blach 60x40	Odległość między prowadnicami [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Temperatura [°C]	Waga [kg]	Pasuje do modeli	Cena
CT 4-4-4	1130x1020x520	8	80	1,6	230	0/70	69	Bake 4x3, Bake D4 x3, Bake 4H, Bake D4H	8 710,-
CT 4-44	1130x1020x850	14	80	1,6	230	0/70	80	Bake 4, Bake 44, Bake 4H, Bake D4, Bake D44, Bake D4H, Bake 4.TS	9 570,-
CT 6-6-6	1130x1430x520	12	80	1,6	230	0/70	76	Bake 6 x3, Bake D6 x3, Bake 6H, Bake D6H	9 950,-
CT 6-66	1130x1430x850	21	80	1,6	230	0/70	87	Bake 6, Bake 66, Bake 6H, Bake D6, Bake D66, Bake D6H, Bake 6.TS	10 510,-
CT 6L-6L-6L	1540x1020x520	12	80	1,6	230	0/70	78	Bake 6/L x3, Bake D6/L x3	11 500,-
CT 6L-66L	1540x1020x850	21	80	1,6	230	0/70	89	Bake 6/L, Bake 66/L, Bake D6/L, Bake D66/L, Bake 6/L.TS	12 150,-

Generatory pary



- Generator pary przeznaczony do pieców modułowych Bake i Bake D
- Możliwość programowania czasu naparowania
- Elektroniczny wyświetlacz
- Regulacja ustawień za pomocą przycisków
- Generator jest montowany z boku pieca
- **Nie ma możliwości zamontowania górnej płyty szamotowej przy zamontowanym generatorze pary**

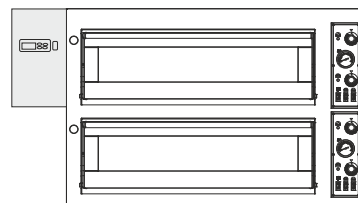


Ceny generatorów pary dla pieców pojedynczych i spiętrowanych BAKE

MODEL PIECA	GENERATOR PARY DO PIECA	CENA
BAKE 4 - BAKE 44 - BAKE D4 - BAKE D44	STEAM 4 - STEAM 44 - 2	5 680,- / 11 360,-
BAKE 6 - BAKE 66 - BAKE D6 - BAKE D66	STEAM 6 - STEAM 66 - 2	6 270,- / 12 540,-
BAKE 6/L - BAKE 66/L - BAKE D6/L - BAKE D66/L	STEAM 6/L - STEAM 66/L - 2	5 810,- / 11 620,-
BAKE 4H - BAKE D4H	STEAM 4H	6 110,-
BAKE 6H - BAKE D6H	STEAM 6H	6 640,-

Ceny generatorów pary na jedną komorę dla pieców spiętrowanych BAKE

MODEL PIECA	GENERATOR PARY DO PIECA	CENA
BAKE 4 - BAKE 44 - BAKE D4 - BAKE D44	STEAM 44 - 1	5 640,-
BAKE 6 - BAKE 66 - BAKE D6 - BAKE D66	STEAM 66 - 1	6 230,-
BAKE 6/L - BAKE 66/L - BAKE D6/L - BAKE D66/L	STEAM 66/L - 1	5 860,-



AKCESORIA DO PIECÓW BAKE

MODEL PIECA	PODSTAWA	CENA	OKAP	CENA	GÓRNA PŁYTA SZAMOTOWA	CENA
BAKE 4 - BAKE 44 - BAKE 4H	ST 4/44	2 020,-	KT 4/44	2 510,-	MOD. 4 R - MOD. 44 R	870,- / 1 650,-
BAKE 6 - BAKE 66 - BAKE 6H	ST 6/66	2 300,-	KT 6/66	2 810,-	MOD. 6 R - MOD. 66 R	1 270,- / 2 410,-
BAKE 6/L - BAKE 66/L	ST 6L/66L	2 300,-	KT 6L/66L	2 880,-	MOD. 6L R - MOD. 66L R	1 420,- / 2 670,-
BAKE D4 - BAKE D44 - BAKE D4H	ST 4/44	2 020,-	KT 4/44	2 510,-	MOD. 4 R - MOD. 44 R	870,- / 1 650,-
BAKE D6 - BAKE D66 - BAKE D6H	ST 6/66	2 300,-	KT 6/66	2 810,-	MOD. 6 R - MOD. 66 R	1 270,- / 2 410,-
BAKE D6/L - BAKE D66/L	ST 6L/66L	2 300,-	KT 6L/66L	2 880,-	MOD. 6L R - MOD. 66L R	1 420,- / 2 670,-
BAKE 4 TS	ST 4/44	2 020,-	KTS 4	4 110,-	MOD. TS 4 R	710,-
BAKE 6 TS	ST 6/66	2 300,-	KTS 6	4 560,-	MOD. TS 6 R	940,-
BAKE 6/L TS	ST 6L/66L	2 300,-	KTS 6L	4 710,-	MOD. TS 6L R	1 330,-

OKAPY



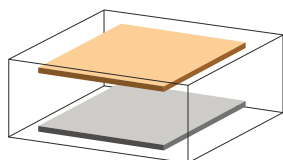
- Okapy z serii KB, KT i KXL sprzedawane są w standardzie bez wentylatora
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Istnieje możliwość dokupienia wentylatora do okapów z serii KB, KT, KXL: za dopłatą **1 440,00 zł netto**

PODSTAWY POD PIECE DO PIZZY



- Do każdego pieca do pizzy z serii One, Top, Bake, GASR można zamówić dedykowaną podstawę
- Nowa konstrukcja nóżek pozwala na regulowanie wysokości podstawy od 850 mm - do 900 mm i 950 mm
- Istnieje możliwość dokupienia zestawu kótek (należy uwzględnić + 140 mm do wysokości podstawy) za dopłatą **710,00 zł netto**

GÓRNE PŁYTY SZAMOTOWE



- Wszystkie modele pieców do pizzy z serii One XL, Top XL oraz Bake można wyposażyć w górną płytę szamotową za dodatkową opłatą
- Zastosowanie dodatkowej płyty szamotowej w piecu ułatwia utrzymanie stabilnej temperatury w komorze pieca oraz umożliwia idealne i równomierne pieczenie
- Płyta szamotowa równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia
- **Nie ma możliwości zastosowania generatora pary przy zamontowanej górnej płycie szamotowej**

PIECE MODUŁOWE PIEKARNICZE

- Profesjonalne piece piekarnicze przeznaczone do piekarni, cukierni, pizzerii czy marketów
- Modułowa budowa pieców pozwala na ich dowolną konfigurację od 1 do 3 komór, zależnie od potrzeb lokalu
- Funkcja Turbo – pozwala na szybkie nagrzanie się komory przy uruchomieniu pieca
- Precyzyjna kontrola temperatury za pomocą elektronicznego panelu sterowania
- Panel elektroniczny jest bardzo dobrze izolowany termicznie
- Maksymalna temperatura pieca 400 °C
- Niezależne sterowanie przednich i tylnych grzałek
- Grzałki kwarcowe zabudowane są stałą nierdzewną
- Górne elementy grzewcze posiadające ceramiczną izolację
- Podwójne halogenowe podświetlenie wnętrza komory
- Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku
- Drzwi pieca otwierane do góry
- Dno komory wyłożone płytą szamotową o grubości 90 mm
- Wbudowany timer
- Generator pary – za dodatkową opłatą
- Możliwość zamówienia pieca z serii 800 i 1200 w kolorze czarnym – dopłata 500 zł netto (nie dotyczy komór wzrostowych oraz linii 1400)
- UWAGA! Przy komorze zabudowanej w całości kamieniem szamotowym nie ma możliwości podłączenia generatora pary (i na odwrót)



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność komory	Moc [kW]	Napięcie [V]	Temperatura [°C]	Waga [kg]	Cena
ME/800	1260x1020x400	840x840x180	2x 400x600 4x 400x400	7,5	400	50-400	131	15 430,-
MD/800/1	1260x1020x1850	840x840x180	2x 400x600 4x 400x400	15 (2x 7,5)	400	50-400	355	34 470,-
MD/800/2	1260x1020x1850	840x840x180	2x 400x600 4x 400x400	18 (2x 7,5 + 3)	400	50-400	383	37 800,-
MT/800/2	1260x1020x2050	840x840x180	2x 400x600 4x 400x400	25,5 (3x 7,5 + 3)	400	50-400	498	50 430,-

AKCESORIA DO PIECÓW

		ME/800	MD/800/1	MD/800/2	MT/800/2
M800-S	FUNKCJA NAPAROWANIA DLA JEDNEJ KOMORY	3 840,-	3 840,-	3 840,-	3 840,-
M800-SZ	ZABUDOWA CAŁEJ KOMORY KAMIENIEM SZAMOTOWYM	2 880,-	2 880,-	2 880,-	2 880,-
DVL/800	OKAP DO PIECÓW	2 600,-	w zestawie	w zestawie	w zestawie
MK/800/D	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 2 KOMORAMI	6 980,-	-	w zestawie	-
MK/800/T	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 3 KOMORAMI	6 750,-	-	-	w zestawie
PT/800/D	PODSTAWA	4 150,-	w zestawie	-	-





Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność komory	Moc [kW]	Napięcie [V]	Temperatura [°C]	Waga [kg]	Cena
ME/1200	1660x1020x400	1240x840x180	4x 400x600 6x 400x400	10,5	400	50-400	170	19 120,-
MD/1200/1	1660x1020x1850	1240x840x180	4x 400x600 6x 400x400	21 (2x 10,5)	400	50-400	455	41 010,-
MD/1200/2	1660x1020x1850	1240x840x180	4x 400x600 6x 400x400	24 (2x 10,5 + 3)	400	50-400	505	45 520,-
MT/1200/2	1660x1020x2050	1240x840x180	4x 400x600 6x 400x400	34,5 (3x 10,5 + 3)	400	50-400	660	60 270,-

AKCESORIA DO PIECÓW

		ME/1200	MD/1200/1	MD/1200/2	MT/1200/2
M1200-S	FUNKCJA NAPAROWANIA DLA JEDNEJ KOMORY	3 840,-	3 840,-	3 840,-	3 840,-
M1200-SZ	KOMORA WYŁOŻONA KAMIENIEM SZAMOTOWYM	2 880,-	2 880,-	2 880,-	2 880,-
DVL/1200	OKAP DO PIECÓW	3 200,-	w zestawie	w zestawie	w zestawie
MK/1200/D	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 2 KOMORAMI	8 190,-	-	w zestawie	-
MK/1200/T	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 3 KOMORAMI	7 410,-	-	-	w zestawie
PT/1200/D	PODSTAWA	4 320,-	w zestawie	-	-
PT/1200/E	PODSTAWA	4 840,-	-	-	-



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność komory	Wysokość komory [mm]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Temperatura [°C]	Waga [kg]	Cena
ME/1400	1660x1400x440	1240x920x230	4x 400x600 6x 400x400	230	12,2	400	50-400	207	20 760,-
MD/1400/1	1660x1400x1930	1240x920x230	4x 400x600 6x 400x400	230	24,4 (2x 12,2)	400	50-400	571	48 810,-
MD/1400/2	1660x1400x1930	1240x920x230	4x 400x600 6x 400x400	230	27,4 (2x 12,2 + 3)	400	50-400	589	52 160,-
MT/1400/2	1660x1400x2170	1240x920x230	4x 400x600 6x 400x400	230	39,6 (3x 12,2 + 3)	400	50-400	771	68 960,-

AKCESORIA DO PIECÓW

		ME/1400	MD/1400/1	MD/1400/2	MT/1400/2
M1400-S	FUNKCJA NAPAROWANIA DLA JEDNEJ KOMORY	4 800,-	4 800,-	4 800,-	4 800,-
DVL/1400	OKAP DO PIECÓW	3 890,-	w zestawie	w zestawie	w zestawie
MK/1400/D	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 2 KOMORAMI	-	-	w zestawie	-
MK/1400/T	KOMORA WZROSTU DO PIECÓW Z 3 KOMORAMI	-	-	-	w zestawie
PT/1400/E	PODSTAWA NA KÓŁKACH Z DWOMA POŁKAMI	7 130,-	-	-	-
PT/1400/DE	PODSTAWA NA KÓŁKACH Z PRÓWADNICAMI NA TACE	6 920,-	w zestawie	-	-

Seria T POLIS



- Wielofunkcyjny elektryczny piec modułowy znajdujący szerokie zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Idealnie nadaje się do wypiekania ciasta, pizzy, chleba, produktów cukierniczych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 4 pieców
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny panel sterowania z możliwością zapisania do 20 programów
- Maksymalna temperatura pieczenia to 400 °C
- Funkcja **NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO** umożliwia wstępne nagrzewanie pieca – w dwóch trybach czasowych
- Funkcja **AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** – służy do czyszczenia i sterylizacji komory pieczenia
- Możliwość czasowego zaprogramowania startu urządzenia
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- **Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenia poboru energii

- Możliwość wyboru wysokości komory pieczenia – **18 cm lub 30 cm**
- Dolna część komory może być wyłożona **płytą szamotową lub tłoczoną blachą - prosimy o wybór przy składaniu zamówienia**
- Dno komory wyłożone blachą idealnie sprawdzi się przy wypiekaniu na blachach czy foremkach - w przeciwieństwie do płyty szamotowej, blacha szybciej nagrzewa się i osiąga pożądaną temperaturę
- Płyta szamotowa zapewnia doskonałe wypiekanie i doskonały rozkład temperatur w komorze pieca
- Nowoczesny design i wysokiej jakości wykonanie całej konstrukcji pieca
- Trwała i łatwa do czyszczenia obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne halogenowe podświetlenie wnętrza komory
- Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej zalecana jest dodatkowa podstawa do montażu między piecem a komorą wzrostową
- Możliwość wyposażenia w generator pary i komorę wzrostową - za dopłatą



Zanolli to włoska firma, która specjalizuje się w produkcji urządzeń piekarniczych i cukierniczych od 1952 roku, takich jak piece modułowe, piece do pizzy, czy prasy do ciasta. Dzięki dbałości o szczegóły, innowacyjności i włoskiemu designowi, sprzęty produkowane przez Zanolli są znane na całym świecie!

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Pojemność blach 60x40	Pojemność pizz śr. 33 cm	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]
TPOLIS 2S / MC18	970x1210x360	650x860x180	2	 (33)	6,4	400	131
TPOLIS 2 / MC18	1250x1010x360	830x660x180	2	 (33)	6	400	136
TPOLIS 2 / MC30	1250x1010x480	830x660x300	2	 (33)	6	400	155
TPOLIS 3 / MC18	1660x1010x360	1240x660x180	3	 (33)	7,8	400	179
TPOLIS 3 / MC30	1660x1010x480	1240x660x300	3	 (33)	7,8	400	207
TPOLIS 4 / MC18	1250x1610x360	830x1260x180	4	 (33)	10	400	200
TPOLIS 4 / MC30	1250x1610x480	830x1260x300	4	 (33)	10	400	230
TPOLIS 6 / MC18	1660x1610x360	1240x1260x180	6	 (33)	13	400	275
TPOLIS 6 / MC18 SUPER	1660x1610x360	1240x1260x180	6	 (33)	17	400	275
TPOLIS 6 / MC30	1660x1610x480	1240x1260x300	6	 (33)	13	400	310
TPOLIS 6 / MC30 SUPER	1660x1610x480	1240x1260x300	6	 (33)	17	400	310

AKCESORIA DO PIECÓW POLIS

OKAPY

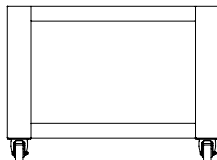


- Okap wykonany ze stali nierdzewnej
- Standardowa wysokość **230 mm**

Wypożyczenie dodatkowe:

- WW400 - Wentylator wyciągowy do okapu 400 m3/h
- WW600 - Wentylator wyciągowy do okapu 600 m3/h (+37 cm do wysokości okapu)

PODSTAWA JEZDNA

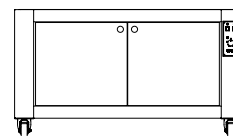


- Wyposażona w skrętne kółka z hamulcem
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w 4 wysokościach: **400, 710, 950, 1250 mm**

Wypożyczenie dodatkowe:

- Prowadnice do podstawy

KOMORA WZROSTOWA



- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w 2 wysokościach: **710, 950 mm**



ZOBACZ WIĘCEJ

MODEL PIECA	OKAP	PODSTAWA JEZDNA*	KOMORA WZROSTOWA	GENERATOR PARY**
TPOLIS 2S / MC18	TPOLIS 2S/TP	TPOLIS 2S / BM	TPOLIS 2S / CL	GP/POLIS
TPOLIS 2 / MC18/MC30	TPOLIS 2 / TP	TPOLIS 2 / BM	TPOLIS 2 / CL	GP/POLIS
TPOLIS 3 / MC18/MC30	TPOLIS 3 / TP	TPOLIS 3 / BM	TPOLIS 3 / CL	GP/POLIS
TPOLIS 4 / MC18/MC30	TPOLIS 4 / TP	TPOLIS 4 / BM	TPOLIS 4 / CL	GP/POLIS
TPOLIS 6 / MC18/30/SUPER	TPOLIS 6 / TP	TPOLIS 6 / BM	TPOLIS 6 / CL	GP/POLIS

* Do podstaw można dołożyć prowadnice T POLIS BMP - za dopłatą

**Funkcja nawilżania komory wzrostowej N/POLIS - za dopłatą



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej





- Profesjonalny piec modułowy idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy, wypieków cukierniczych oraz piekarniczych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 3 pieców
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Górne i dolne grzałki sterowane niezależnie
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stałą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Maksymalna temperatura pieca to 400°C
- Dno komory pieca wyłożone płytą szamotową
- Możliwość wyłożenia całej komory płytami szamotowymi (bez zmniejszenia komory pieczenia)
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej

- Doskonała izolacja termiczna komory zmniejsza zużycie energii pieca
- Nienagrzewające się uchwyty drzwiczek
- Przeszkłone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- Podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Możliwość wyposażenia w elektroniczny panel sterowania, który pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury, posiada tryb energooszczędny, możliwość zaprogramowania czasu startu pieca
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej o różnych wysokościach
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej zalecana jest dodatkowa podstawa do montażu między piecem a komorą wzrostową



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność pizz śr. 33 cm	Pojemność blach 40x60	Wysokość komory [cm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]
CITIZEN PW 6/MC	1420x1030x430	1050x700x160	 (33)	2	16	8,8	400	155
CITIZEN PW 6+6/MC	1420x1030x780	1050x700x160	 (33)	4 (2+2)	16	17,6 (8,8+8,8)	400	260
CITIZEN PW 9/MC	1420x1380x430	1050x1050x160	 (33)	4	16	11,2	400	200
CITIZEN PW 9+9/MC	1420x1380x780	1050x1050x160	 (33)	8 (4+4)	16	22,4 (11,2+11,2)	400	315

OKAPY

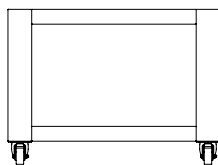


- Okap wykonany ze stali nierdzewnej
- Standardowa wysokość **230 mm**

Wypożyczenie dodatkowe:

- WW400 - Wentylator wyciągowy do okapu 400 m³/h
- WW600 - Wentylator wyciągowy do okapu 600 m³/h (+37 cm do wysokości okapu)

PODSTAWA JEZDNA

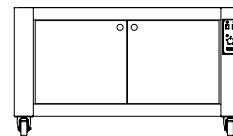


- Wyposażona w skrętne kółka z hamulcem
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w 3 wysokościach: **710, 950, 1250 mm**

Wypożyczenie dodatkowe:

- Prowadnice do podstawy

KOMORA WZROSTOWA



- Zależnie od ilości spiętrowanych pieców dostępne są w wysokości **950 mm**

CITIZEN PW/DG	ELEKTRYCZNY PANEL STEROWANIA DO PIECÓW DO PIZZY
CITIZEN PW/P	ZWIĘKSZONA MOC PIECA CITIZEN PW
CITIZEN PW/BM-P	PROWADNICE NA BLACHY DO PODSTAWY NA KÓŁKACH
CITIZEN PW 6/ST	PODWYŻSZENIE KONSTRUKCJI MODUŁOWEJ O 15 LUB 30 CM
CITIZEN PW 9/ST	PODWYŻSZENIE KONSTRUKCJI MODUŁOWEJ O 15 LUB 30 CM



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej

PIECE MODUŁOWE PIEKARNICZE

Seria **SE**



- Profesjonalny elektryczny piec modułowy, który znajduje szerokie zastosowanie w cukierniach, piekarniach, pizzeriach czy sklepach
- Idealnie nadaje się do wypieku wyrobów piekarniczo-cukierniczych czy do wypieku pizzy
- Piec modułowy można piętrować, co pozwala na zwiększenie wydajności lokalu, przy jednoczesnej oszczędności miejsca
- Wyposażony jest w dźwignię do regulacji naparowania komory
- Piec zapewnia idealny wypiek produktów, dzięki niezależnie regulowanym górnym i dolnym grzałkom

- Wysokość komory wynosi **210 mm**
- W piecu pomieszczą się blachy cukiernicze 2x 60x80 cm lub 4x 60x40 cm
- Wyposażony w płytę szamotową na dnie komory
- Elektroniczny panel sterowania umożliwia zaprogramowanie czasu pieczenia i czasu naparowania komory oraz ustawienie temperatury dolnych i górnych grzałek
- Możliwość wyposażenia pieca w okap kondensacyjny - **doплата 10 730 zł netto**



SE921F



SE941F

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Pojemność blach 60x40	Zakres regulacji temp. [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SE921F	1100x1225x470	650x800x210	2	50-300	5	400	180	23 300,-
SE941F	1750x1225x470	1250x800x210	4	50-300	9	400	300	28 360,-

Seria ROTORBAKE CLASSIC

- Profesjonalny elektryczny piec obrotowy włoskiej produkcji, który pozwala między innymi na wypiekanie wyrobów piekarniczo-cukierniczych
- Idealnie sprawdzi się w piekarniach, cukierniach, pizzeriach, restauracjach, sklepach i marketach
- Pięć trybów pracy pieca: obróbka konwekcyjna, konwekcyjno-parowa, konwekcyjna z nawilżaniem, konwekcyjna z wykorzystaniem gorącego powietrza oraz obróbka z naparowaniem
- **System BakeAIR** z autorewersem zapewniającym równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze
- **System BakeSTEAM** - kontroluje poziom naparowania i wilgotności w komorze pieca
- **System BakeDRY** - funkcja automatycznego otwierania komina z możliwością częściowego otwarcia i ustawienia czasu
- Wymiennik ciepła w modelach gazowych umieszczony wewnątrz komory wypiekowej wokół wentylatorów
- Komora spalania w piecach gazowych wykonana jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej AISI 316 oraz objęta jest 7-letnią gwarancją
- Funkcja **Multi-timer** pozwalająca na ustawienie czasu obróbki osobno dla każdej półki
- Precyzyjna 5 stopniowa regulacja prędkości wentylatorów
- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- Natryskowy system generowania pary
- Wstępne nagrzewanie
- Program szybkiego chłodzenia komory pieca
- Funkcjonalny cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem
- Piec posiada wstępnie zapisane programy gotowania, z możliwością korzystania z bazy przepisów online oraz ustawienia własnych spersonalizowanych programów
- Wyposażony w podwójny parownik
- Doskonała izolacja termiczna zapewnia minimalne straty ciepła w komorze pieca i niskie zużycie energii
- Piec pomieści wózki o pojemności 15 blach cukierniczych o wymiarach 400x600, 400x800, 460x660, 500x700 lub 600x650 - zależnie od wybranego modelu
- Drzwi z zespolonymi podwójnymi szybami termoizolacyjnymi z niskoemisijnego szkła K Glass™, możliwość zamówienia pieca z drzwiami otwieranymi na lewą stronę
- System autodiagnostyczny wykrywający i raportujący błędy i usterki
- W standardzie piec wyposażony jest w hak do mocowania i podwieszania wózka wewnątrz komory pieczenia



Model	Wymiary zew. [mm]	Rodzaj pieca	Pojemność blach [mm]	Odległość pomiędzy prowadnicami [mm]	Maks. temp. [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Rotorbake E4 15T Classic	1150x1390x2320		15x 400x600 400x800/460x660	93	270	24	400	615	89 680,-
Rotorbake E5 15T Classic	1150x1390x2320		15x 400x600/400x800 460x660/500x700/600x650	93	270	30	400	615	90 130,-
Rotorbake T5 15T Classic	1150x1390x2320		15x 400x600/400x800 460x660/500x700/600x650	93	270	34,8	Gaz/230	715	107 030,-

Seria ROTORBAKE VISION

- Pięć trybów pracy pieca: obróbka konwekcyjna, konwekcyjno-parowa, konwekcyjna z nawilżaniem, konwekcyjna z wykorzystaniem gorącego powietrza oraz obróbka z naparowaniem
- **System BakeAIR** z autorewersem zapewniającym równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze
- **System BakeSTEAM** - kontroluje poziom naparowania i wilgotności w komorze pieca
- Ręczne lub programowane czasowo naparowanie
- **System BakeDRY** - funkcja automatycznego otwierania komina z możliwością częściowego otwarcia i ustawienia czasu
- Wymiennik ciepła w modelach gazowych umieszczony wewnątrz komory wypiekowej wokół wentylatorów
- Komora spalania w piecach gazowych wykonana jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej AISI 316 oraz objęta jest 7-letnią gwarancją
- Funkcja **Multi-timer** pozwalająca na ustawienie czasu obróbki osobno dla każdej półki
- Precyzyjna 5 stopniowa regulacja prędkości wentylatorów
- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- Natryskowy system generowania pary
- Wstępne nagrzewanie
- Manualny i automatyczny program chłodzenia komory pieca
- Intuicyjny dotykowy panel sterowania z 7-calowym kolorowym wyświetlaczem, ze szkłem ochronnym o grubości 5 mm
- Piec posiada wstępnie zapisane programy gotowania, z możliwością korzystania z bazy przepisów online oraz ustawienia własnych spersonalizowanych programów
- Możliwość zapisania 500 programów, w tym programów niskotemperaturowych i gotowania nocnego
- Wyposażony w podwójny parownik
- Doskonała izolacja termiczna zapewnia minimalne straty ciepła w komorze pieca i niskie zużycie energii
- Piec pomieści wózek o pojemności 18 blach cukierniczych o wymiarach 600x800, 800x800, 660x920 lub 800x1000 mm, zależnie od modelu
- Drzwi z zespolonymi podwójnymi szybami termoizolacyjnymi z niskoemisyjnego szkła K Glass™, możliwość zamówienia pieca z drzwiami otwieranymi na lewą stronę
- System autodiagnostyczny wykrywający i raportujący błędy i usterki
- W standardzie piec wyposażony jest w hak do mocowania i podwieszania wózka wewnątrz komory pieczenia
- Port USB do zapisywania i wgrywania programów, eksportu danych HACCP i aktualizacji oprogramowania



ZOBACZ WIĘCEJ



Model	Wymiary zew. [mm]	Rodzaj pieca	Pojemność blach [mm]	Odległość pomiędzy prowadnicami [mm]	Maks. temp. [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Rotorbake E8 18TVision	1300x1680x2500		18x 600x800	93	270	47	400	800	114 430,-
Rotorbake E11 18TVision	1550x1990x2500		18x 800x800 660x920/800x1000	93	270	47	400	1050	124 660,-
Rotorbake T11 18TVision	1550x1990x2500		18x 800x800 660x920/800x1000	93	270	70	400	1150	130 800,-
Rotorbake T8 18TVision	1300x1680x2500		18x 600x800	93	270	64	Gaz/230	900	131 520,-
Rotorbake DE11 18TVision	1550x1990x2500		18x 800x800 660x920/800x1000	93	270	80	Olej opałowy/ 400	1150	141 520,-

PM-D-10

- Elektryczny, obrotowy piec piekarniczy idealnie znajduje zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Obrotowy ruszt w połączeniu z przepływem ciepłego powietrza w komorze pieczenia gwarantują równomierne wypiekanie produktów
- Idealny do produkcji wyrobów cukierniczych na dużą skalę
- Piec pomieści 10 blach 400x600 mm
- Prosty w obsłudze i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
- Elektroniczny sterownik temperatury, czasu i wilgotności
- Wyposażony w generator pary sterowany manualnie
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieca zaprojektowana ze stali chromowo-niklowej AISI 304
- Drzwi pieca z uchwytem atermicznym oraz podwójną szybą
- Regulowana temperatura wypieku od 30 °C do 300 °C
- Oświetlenie wewnętrzne
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Komora wzrostowa **MK-PM-D - za dopłatą**



PM-D-10

MK-PM-D

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność 40x60	Stopień ochrony szczelności	Prąd znamionowy [A]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PM-D-10	1000x1400x1455	10	IP 20	40	25,5	400	360	52 670,-

PM-D-K 5+4

- Elektryczny, obrotowy piec piekarniczy znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Obrotowy ruszt w połączeniu z przepływem ciepłego powietrza w komorze pieczenia gwarantują równomierność wypieków
- Moduł zawiera rotacyjny piec konwekcyjno-parowy i piec do pizzy
- Piec pomieści **5 blach 400x600 mm i 4 pizze o średnicy 30 cm**
- Niezależne sterowanie grzałkami górnymi i dolnymi
- Prosty w obsłudze i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
- Elektroniczny sterownik temperatury, czasu i wilgotności
- Wyposażony w generator pary sterowany manualnie
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieca zaprojektowana ze stali chromowo-niklowej AISI 304
- Drzwi pieca z uchwytem atermicznym oraz podwójną szybą
- Regulowana temperatura wypieku w piecu konwekcyjnym do 300°C i 400°C w piecu do pizzy
- Oświetlenie wewnętrzne
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Komora wzrostowa **MK-PM-D-K - za dopłatą**



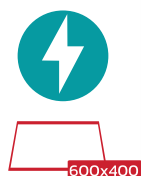
PM-D-K 5+4

MK-PM-D-K

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność 40x60	Pojemność pizz śr.30 cm	Stopień ochrony szczelności	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PM-D-K 5+4	1000x1400x1355	5	30 30	IP 20	20	400	356	52 550,-

- Elektryczne piece piekarnicze (PM-E-9) oraz gazowe (PM-G-9) idealnie znajdują zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Piec pomieści 9 blach 400x600 mm
- Równomierny rozkład temperatur dzięki podwójnym wentylatorom
- Prosty w obsłudze i intuicyjny elektroniczny panel sterowania
- Wyposażony w generator pary sterowany manualnie
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora pieca zaprojektowana ze stali chromowo-niklowej AISI 304
- Drzwi pieca z uchwytem atermicznym oraz podwójną szybą

- Regulowana temperatura wypieku od 30 °C do 300 °C
- Oświetlenie wewnętrzne
- Okap, który znajduje się w zestawie jest integralną częścią pieca i służy do odparowywania pary. W piecach z zasilaniem gazowym musi być zamontowany również okap z wyciągiem mechanicznym
- Łatwy dostęp do wewnętrznego panelu sterującego z przodu pieca
- Opcjonalnie dostępna komora wzrostowa wyposażona w kółka z blokadą
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność 40x60	Stopień ochrony szczelności	Prąd znamionowy [A]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PM-E-9	850x1150x1200	9	IP 20	50	17,5	400	290	29 630,-
PM-G-9	850x1050x1260	9	IP 20	50	14	230	320	37 980,-

KOMORY WZROSTOWE DO PIECÓW PIEKARNICZYCH



MK-PM



MK-PM-D



MK-PM-D-K

- Komora wzrostowa do pieców konwekcyjnych modułowych piekarniczych do modeli PM-9-E i PM 9-G

- Komora wzrostowa do pieca konwekcyjnego obrotowego piekarniczego PM-D-10

- Komora wzrostowa do pieca obrotowego modułowego piekarniczego PM-DK 5+4

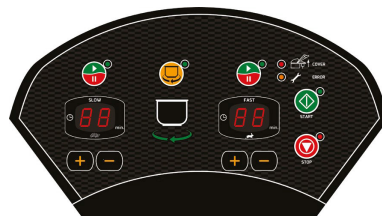
Model	Pasuje do pieca	Wymiary zew. [mm]	Pojemność 40x60	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MK-PM	PM-9-E, PM 9-G	850x1050x750	7	3	230	70	8 280,-
MK-PM-D	PM-D-10	1000x1400x745	7	2	230	70	9 150,-
MK-PM-D-K	PM-DK 5+4	1000x1400x745	7	2	230	70	9 150,-

Seria **PM**

- Profesjonalny mikser planetarny przeznaczony do przygotowywania ciasta na pizzę, chleb, makaron oraz wszelkiego rodzaju ciast na wypieki, do ubijania białek jaj na suflety, bezy oraz do mieszania sosów, majonezów
- W mikserze PM zastosowano elastyczny, mocny silnik z 3-stopniową regulacją prędkości
- Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Prosty i intuicyjny manualny panel sterowania
- Ekstremalnie wytrzymałe zębatki napędu
- Mikroprzełączniki bezpieczeństwa zabezpieczające urządzenie przed uruchomieniem, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest opuszczona
- Ochronna pokrywa wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dzieżę można w prosty sposób zdemontować
- Wbudowany timer umożliwia zaprogramowanie czasu pracy urządzenia
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- W komplecie znajdują się trzy mieszadła: mieszadło płaskie, różga, hak
- Opcjonalnie dostępny elektroniczny panel sterowania, który umożliwia zaprogramowanie czasu zagniatania ciasta dla każdej prędkości - gwarancja powtarzalnych i doskonałych rezultatów - **1 470 zł netto**



PM40

Elektroniczny panel sterowania
1 470 zł netto

Model	Wymiary zew. [mm]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PM40	630x910x1370	40	2,2	400	205	17 090,-
PM60	630x980x1370	60	2,2	400	210	17 970,-

MIKSY PLANETARNE

Seria **RQB7**

- Niezawodny mikser planetarny do wyrabiania lekkich ciast oraz do ubijania piany
- Obudowa z powłoką odporną na zarysowania
- Przycisk START/STOP
- 11 - stopniowa regulacja prędkości (100 - 938 obr/min)
- Silnik z przekładnią zębatą
- Urządzenie łatwe do utrzymania w czystości, dzięki zdejmowanym elementom
- W zestawie dzieża 7l, hak, mieszadło płaskie i różga ze stali nierdzewnej
- Plastikowa osłona zabezpieczająca przed zachłapaniem i umożliwiająca dodawanie składników w trakcie pracy miksera
- Płynne i proste sterowanie
- Wsad ciasta na pizzę max 2 kg
- Wsad ciasta na chleb max 1,50 kg
- Minimalny wsad ciasta 0,20 kg



RQB7-N



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQB7-R	240x425x425	7	0,35	230	17	2 560,-
RQB7-W	240x425x425	7	0,35	230	17	2 560,-
RQB7-N	240x425x425	7	0,35	230	17	2 560,-
RQB7-G	240x425x425	7	0,35	230	17	2 560,-
RQB7-GOLD	240x425x425	7	0,35	230	17	2 560,-



RQB7-R



RQB7-W



RQB7-GOLD



RQB7-N



RQB7-G

Seria **RQB**

- Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- 3-biegowy silnik o dużej mocy
- Wyjmowana dzieża wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Osłona zabezpieczająca umożliwia dodawanie produktów w trakcie pracy urządzenia
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Oddzielne przyciski do uruchamiania i zatrzymywania miksera
- Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- Podstawa wykonana z malowanego żeliwa
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany



RQB10-BL



RQB20-BL



RQB30-C

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Średnica dzieży [mm]	Min. wsad ciasta [kg]	Max. wsad ciasta [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
RQB10-BL	300x450x640	10	27	1,5	3	0,37	230	52	3 210,-
RQB20-BL	440x500x760	20	34	3	7	1,1	230	79	3 770,-
RQB30-C	440x550x900	30	36	3	10	1,5	230	80	5 460,-



Seria **KDM**

- Wysokiej jakości miesiarki przeznaczone są do wyrabiania bardziej suchych ciast, wymagających delikatnego, ale dłuższego wyrabiania
- Idealne do piekarni produkujących wypieki według tradycyjnych receptur
- Powolne mieszanie zwiększa siłę wiązania, odpowiednio dotlenia oraz ujednolica ciasto
- Jedna, stała prędkość mieszania, pozwalająca zapobiec nadmiernemu zagrzaniu i wyrobieniu ciasta
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa
- Ochronna osłona ze stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej
- Możliwość zamówienia miksera z dwoma prędkościami, **1 250,00 zł netto**



KDM 70

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Objętość misy [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KDM 20	420x685x600	18	20	0,37	400	50	5 930,-
KDM 50	590x825x745	35	50	0,55	400	90	7 140,-
KDM 70	670x900x770	50	70	0,75	400	108	8 390,-
KDM 120	800x1125x960	85	120	1,1	400	150	12 780,-



RQMB

MIKSERY DWURAMIENNE

- Profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji
- Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, kruchego ciasta i pieczywa
- Idealnie sprawdzi się w małych restauracjach, pizzeriach, cukierniach, piekarniach czy garmazeriach
- Dzięki swojej kompaktowej konstrukcji, mikser znajdzie zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia i hydracji do 75%
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Wyjątkowy opatentowany system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu
- Wyjmowane ramiona sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- Mikser posiada stałą dzieżę
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki
- Dzieża oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej

RQMB-MY

- Stała prędkość zagniatania ciasta 42 ruchy/min
- Możliwe zamówienie miksera w innych kolorach: czerwony, szary, różowy, limonkowy, miętowy oraz INOX – za dopłatą

RQMB-CHEF | RQMB-CHEF-XL

- 2 prędkości zagniatania ciasta 38 i 52 ruchy/min
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą dotykowych przycisków
- Wyposażony w bardzo wydajny silnik indukcyjny
- Dzieża, część boczna obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej

RQMB-PRO | RQMB-PRO-XL

- 5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą dotykowych przycisków
- Wyposażony w bardzo wydajny silnik indukcyjny
- Dzieża, części obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Możliwe zamówienie miksera w kolorze czerwonym lub INOX – za dopłatą
- Dedykowana aplikacja mobilna z modulem Bluetooth "MixDrive", pozwalająca na zdalne sterowanie i zarządzanie pracą miksera, ustawianie parametrów takich jak prędkość czy czas pracy oraz diagnozowanie błędów i wyświetlanie informacji o potrzebie konserwacji urządzenia



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność wsadu ciasta [kg]*	Pojemność wsadu mąki [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]
RQMB-MY	330x490x480	ø320x180	10	0,5 - 3	0,3 - 1,8	0,25	230	28
RQMB-PRO	330x490x510	ø320x180	10	0,5 - 3	0,3 - 1,8	0,5	230	28
RQMB-PRO-XL	380x540x530	ø360x200	20	1,5 - 6	1 - 3	0,5	230	33

*Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu.

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBROBKA
TERMICZNA

OBROBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

RQRS

MIKSERY DWURAMIENNE



2 PRĘDKOŚCI
ZAGNIATANIA CIASTA



ZASILANIE 400V



PANEL DOTYKOWY

- Profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji idealnie sprawdzi się w średnich i dużych restauracjach, pizzeriach, cukierniach, piekarniach czy garmażeriach
- Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, kruchego ciasta i pieczywa, a także domowych receptur
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyrabiane w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Wyjątkowy **opatentowany** system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu

- **Wymowane ramiona** sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- **2 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 38-52 ruchów/min**
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą **dotykowych przycisków**
- Wyposażony w bardzo wydajny i cichy silnik indukcyjny
- Mikser posiada **stałą dzieżę**
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, **umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki**
- Dzieża i elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Elegancki wygląd i solidna konstrukcja
- Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa
- Wyposażony w 2 kółka z blokadą, które pozwalają na swobodne przemieszczanie miksera



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność wsadu ciasta [kg]*	Pojemność wsadu mąki [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]
RQRS12	440x700x860	ø380x250	27	2-12	1,3-8	1,1	230	114
RQRS24	450x710x910	ø430x300	35	3-24	2-15	1,5	230	124
RQRS48	530x790x960	ø500x340	60	5-48	3-30	1,5	230	145

*Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu.

RQBTs

MIKSERY DWURAMIENNE



5 PRĘDKOŚCI
ZAGNIATANIA CIASTA



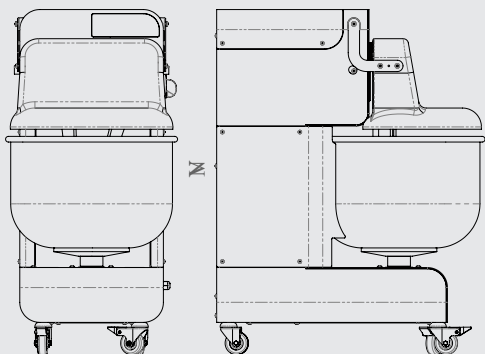
BLUETOOTH /
STEROWANIE APLIKACJĄ
MOBILNĄ



PANEL DOTYKOWY

- Profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji
- Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, w tym pizzę neapolitańską, kruchego ciasta i pieczywa, babki drożdżowe,
- Idealnie sprawdzi się w małych restauracjach, pizzeriach, cukierniach, piekarniach czy garmazeriach
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Wyjątkowy opatentowany system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu
- Wyjmowane ramiona sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie

- Wyjmowane ramiona sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- 5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min
- Wyjątkowo prosta obsługa miksera, za pomocą dotykowych przycisków
- Wyposażony w bardzo wydajny i cichy silnik indukcyjny
- Mikser posiada stałą dzieżę
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki
- Dzieża, części obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Elegancki wygląd i solidna konstrukcja
- Dwukanałowy wyłącznik bezpieczeństwa
- Dedykowana aplikacja mobilna z modulem Bluetooth "MixDrive", pozwalająca na zdalne sterowanie i zarządzanie pracą miksera, ustawianie parametrów takich jak prędkość czy czas pracy oraz diagnozowanie błędów i wyświetlanie informacji o potrzebie konserwacji urządzenia
- Wyposażony w 4 kółka z blokadą, które pozwalają na swobodne przemieszczanie miksera



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Pojemność wsadu ciasta [kg]*	Pojemność wsadu mąki [kg]	Prędkość ramion [obr./min]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]
RQBT12S	440x700x860	ø380x250	27	2-12	1,3-8	35-65	1,1	400	128
RQBT24S	450x710x910	ø430x300	35	3-24	2-15	35-65	1,5	400	140
RQBT48S	530x790x960	ø500x340	60	5-48	3-30	35-65	1,5	400	154

*Maksymalna pojemności wsadu ciasta odnosi się do stosunku mąki do wody 1:0,6 i może się różnić w zależności od przepisu.

Seria **TWIN TECH**

- TWIN TECH to innowacyjny **mikser dwuramienny**, który sprawdzi się w każdej pizzerii, cukierni, czy piekarni
- Do mieszania mięsa, farszu i sałatek
- W zaledwie kilka minut przygotowuje ciasto do wyrobów cukierniczych, piekarniczych oraz na pizzę
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyrabianie w ten sposób ciasto jest jednorodne, bardzo dobrze natlenione, co prowadzi do jego szybkiego rozrostu i zwiększenia objętości produktu w najszybszym możliwym czasie
- Ciasto podczas zagniatania nie nagrzewa się, zachowując stałą, niską temperaturę
- Ramiona miksera TWIN TECH 30 2T są nieregulowane na wysokość
- Regulowane na wysokość jedno ramię w modelach TWIN TECH 40-50-60 2T, umożliwia dostosowanie urządzenia pod różne rodzaje ciasta
- Wszystkie mechanizmy obrotowe osadzone na łożyskach kulowych, co gwarantuje cichą pracę
- Dwie prędkości zagniatania ciasta: 40 ruchów/min i 60 ruchów/min
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, osłona dzieży wykonana z wysokiej jakości tworzywa oraz stali nierdzewnej
- Dzieża, elementy zagniatające ciasto wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Przekładnie wykonane są technopolimeru, które w porównaniu ze zwykłymi przekładniami nie wymagają pracy w kąpeli olejowej. Zapewniają cichą pracę urządzenia oraz są bardzo wytrzymałe
- Sterowanie za pomocą prostego i intuicyjnego panelu sterowania z dwoma timerami
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Podana w parametrach technicznych pojemność dzieży jest określona dla ciasta o hydracji na poziomie 50-55%



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność dzieży [l]	Wsad ciasta [kg]*	Pojemność mąki min-max [kg]	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
TWINTeCH 30 2T	660x760x1230	ø452x302	47	33	2-18	1,1/1,6	400	235	34 430,-
TWINTeCH 45 2T	690x870x1330	ø540x292	67	46	2-27	1,1/1,6	400	265	40 150,-
TWINTeCH 55 2T	690x880x1400	ø550x342	81	57	2-32	1,1/1,6	400	270	45 540,-

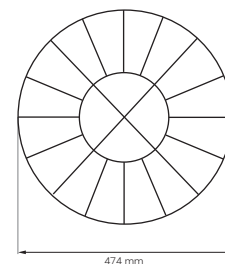
* Wsad ciasta o hydracji na poziomie 50-55%

Seria **DIVO O**

- Profesjonalna dzielarka hydrauliczna, przeznaczona do porcjowania i prasowania ciasta
- Znacznie przyspiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach
- Sprawdza się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych
- Układ hydrauliczny został zaprojektowany w taki sposób aby nie "męczyć ciasta"
- Proste sterowanie za pomocą przycisków
- Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta)
- Okrągła komora o średnicy 474 mm (DIVO O) lub prostokątna o wymiarach 505x415 mm (DIVO P)
- Głowica prasująca powleczone nieprzywieralną powłoką PCV
- Noże tnące wykończone ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy
- Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki
- Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie
- Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia



DIVO O



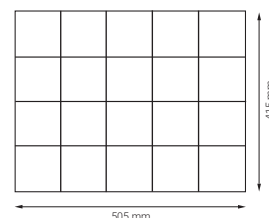
Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DIVO O	720x633x1200	20	2,2	400	265	34 040,-

Seria **DIVO P**

- Profesjonalna dzielarka hydrauliczna, przeznaczona do porcjowania i prasowania ciasta
- Znacznie przyspiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach, cukierniach
- Sprawdza się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych
- Układ hydrauliczny został zaprojektowany w taki sposób aby nie "męczyć ciasta"
- Proste sterowanie za pomocą przycisków
- Prostokątna komora o wymiarach 505x415 mm
- Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta)
- Głowica prasująca powleczone nieprzywieralną powłoką PCV
- Noże tnące wykończone ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy
- Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali malowanej proszkowo
- Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki
- Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie
- Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia
- Solidny, ergonomiczny uchwyt pokrywy
- Opcjonalnie dostępna obudowa ze stali nierdzewnej
- Bardzo cicha praca i prosta obsługa



DIVO P



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DIVO P	720x633x1200	20	2,2	400	265	34 040,-



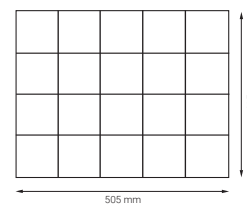
Seria **DIVOTRAD**



- Profesjonalna dzielarka hydrauliczna, przeznaczona do porcjowania i prasowania ciasta
- Możliwość zastosowania wymiennych wykrojników, co pozwala na szybkie porcjowanie ciasta na bułki, chleby, bagietki, półbagietki, ciabatty, ect.
- Znacznie przyspiesza pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach
- Sprawdza się przy ciastach pszennych jak i mieszanych, luźnych i sztywniejszych
- Układ hydrauliczny został zaprojektowany w taki sposób aby nie "męczyć ciasta"
- Proste sterowanie za pomocą przycisków
- Prostokątna komora o wymiarach 505x415 mm
- Regulacja ciśnienia docisku pozwala dzielić wyjątkowo delikatne i luźne ciasta (do 75% zawartości wody)
- Dzielarka umożliwia podzielenie ciasta na 20 kawałków o równej gramaturze (zakres 100 - 950 gr zależnie od rodzaju ciasta)
- Przy zastosowaniu wykrojników (konieczne jest wówczas zastosowanie załączonej płyty dociskowej) zakres gramatury zwiększa się od 15 do 1000 g
- Głowica prasująca powleczone nieprzywieralną powłoką PCV
- W standardzie dołączona jest płyta dociskowa do stosowania wraz z wykrojnikami oraz mata silikonowa
- Dzielarka wyposażona w kółka z hamulcem, co ułatwia jej przemieszczanie
- Automatyczne zamykanie pokrywy urządzenia
- Łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki zdejmowanej pokrywie obudowy
- Obudowa urządzenia wykonana jest stali malowanej proszkowo
- Rama do montażu wykrojników wykonana z aluminium
- Silnik oraz pompa umieszczone w osobnej komorze urządzenia, co zapobiega przedostaniu się pyłów oraz mąki
- **Dwa standardowe wykrojniki w zestawie** - do wyboru podczas składania zamówienia - zobacz plik do pobrania



DIVOTRAD



Dwa standardowe wykrojniki w zestawie do wyboru podczas składania zamówienia zobacz plik do pobrania na stronie



ZOBACZ WIĘCEJ

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DIVOTRAD	750x632,5x1200	20	2,2	400	285	43 370,-



Dostępna szeroka gama wymiennych wykrojników do ciasta!

- Standardowe wykrojniki pokryte teflonem
- Aż 26 modeli wykrojników do wyboru
- W zestawie 2 sztuki do wyboru (należy podać przy zamówieniu)
- Koszt kolejnego dodatkowego wykrojnika - **1 650 zł netto**



Wykrojnik standard

- Wykrojniki z nożami z tworzywa wysokiej jakości
- 8 modeli wykrojników do wyboru, przeznaczonych do dzielenia ciasta na bagietki i półbagietki
- Do oddzielnego zakupu - **2 940 zł netto**



Wykrojnik z nożami z tworzywa

Seria **AUTOBUN**

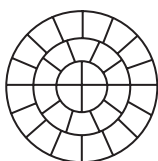
- Profesjonalna, automatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciasta na bułki, pizzę, brioski, itp.
- Znacznie przyspiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa, dzięki elektronicznemu panelowi sterowania
- Możliwość zapisania 10 programów dla różnych gramatur ciasta - ustawiamy czas zaokrąglania i nacisk
- Wymienna głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tnące gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy do zaokrąglania
- Regulowana wysokość komory
- Wyposażona w 3 matryce do zaokrąglania ciasta
- Przycisk bezpieczeństwa
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Urządzenie wyposażone w kółka
- Możliwość dokupienia głowicy dzielącej do ciasta o innej gramaturze: **3-30** (gramatura ciasta 25-80 g, 30 porcji ciasta), **3-52** (gramatura ciasta 16-45 g, 52 porcje ciasta), **4-30** (gramatura ciasta 40-120 g, 30 porcji ciasta), **4-14** (gramatura ciasta 130-400 g, 14 porcji ciasta) - dopłata - **8 000,00 zł netto**. **Przy wyborze głowicy należy dobrać matrycę zaokrąglającą**
- Możliwość dokupienia matrycy zaokrąglającej (odpowiednio do wybranej głowicy 3-30, 3-52, 4-30, 4-14) - dopłata **520,00 zł netto**



AUTOBUN 3-30

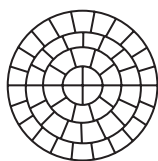
Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
AUTOBUN 3-30	600x700x1750	30	25-80	1,3	400	380	67 850,-
AUTOBUN 3-52	600x700x1750	52	16-45	1,3	400	380	67 850,-
AUTOBUN 4-14	600x700x1750	14	130-400	1,3	400	380	67 850,-
AUTOBUN 4-30	600x700x1750	30	40-120	1,3	400	380	67 850,-

Dostępne głowice:

**AUTOBUN 3-30**

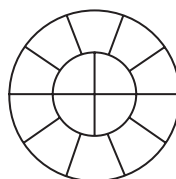
25-80g

30

**AUTOBUN 3-52**

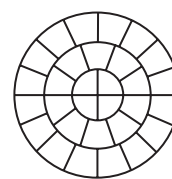
16-45g

52

**AUTOBUN 4-14**

130-400g

14

**AUTOBUN 4-30**

40-120g

30

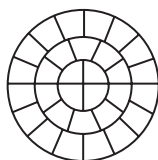
Seria **DIVOBUN**

- Profesjonalna, półautomatyczna dzielarko-zaokrąglarka do porcjowania i formowania ciasta na bułki, brioszki, itp.
- Znacznie przyspiesza i usprawnia pracę w piekarni
- Prosta obsługa za pomocą dźwigni
- Głowica dzieląca z ostrzami ze stali nierdzewnej tną gotowe ciasto na równe porcje
- Rozdzielone ciasto jest zaokrąglane za pomocą matrycy formującej
- Regulowana wysokość komory
- Przycisk bezpieczeństwa

- W wyposażeniu trzy standardowe matryce przeznaczone do ciasta o gramaturze: 25 - 80 g
- Możliwość wysunięcia noży tnących po podniesieniu głowicy, w celu wyczyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia za pomocą trzech dźwigni, odpowiedzialnych za docisk, rozdzielanie oraz zaokrąglanie ciasta
- Łatwo utrzymać w czystości
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przesuwanie
- Matryce formujące można zawiesić na haku, znajdującym się na boku urządzenia

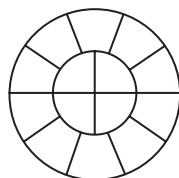


**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA MODELU
DIBOBUN 4-30 PRZED ZAKUPEM**

**DIBOBUN 3-30**

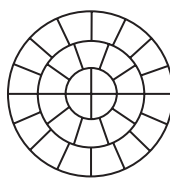
25 - 80 g

30

**DIBOBUN 4-14**

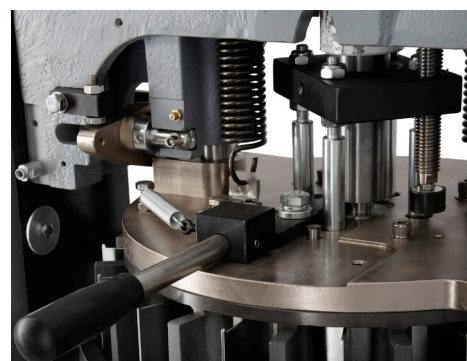
130 - 400 g

14

**DIBOBUN 4-30**

40 - 120 g

30



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość porcji	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DIBOBUN 3-30	600x700x2200	30	25 - 80	0,75	400	340	35 600,-
DIBOBUN 4-30	600x700x2200	30	40 - 120	0,75	400	340	35 600,-
DIBOBUN 4-14	600x700x2200	30	130 - 400	0,75	400	340	35 600,-

Seria **SMQ**

- Zaokrąglarka stożkowa do profesjonalnego użytku w piekarniach, czy przedsiębiorstwach
- Urządzenie przeznaczone do obróbki ciast pszennych, mieszanych i żytnich o wadze w zakresie od 100 do 350 gramów
- Optymalne zaokrąglanie kawałków ciasta
- Umożliwia osiągnięcie niezwykle dobrych rezultatów w końcowym formowaniu ciasta
- Wysoka wydajność 1800 kawałków/h
- Prosty w obsłudze panel sterowania
- Stożek oraz rynny formujące pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową

- Urządzenie wyposażone w automatyczny dyspenser mąki
- Dolna obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przemieszczanie
- Rynny zaokrąglające o długości 6 m
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Regulowane stopki zapewniają stabilizację urządzenia
- Solidna i stabilna konstrukcja
- Urządzenie wyposażone w kółka, ułatwiające przemieszczanie urządzenia
- Opcjonalnie dostępny **nadmuch gorącego powietrza** - dopłata **9 420,00 zł netto**

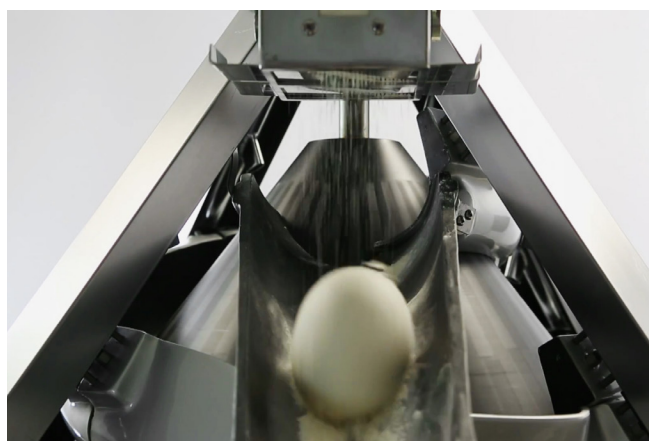


SMQ10



SMQ20

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność chwilowa [ilość/h]	Długość rynny zaokrąglającej [m]	Zakres wagi ciasta [g]	Moc [W]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SMQ10S	860x860x1420	1800	3,6	100-350	0,75	400	320	35 350,-
SMQ10	860x860x1420	1800	3,6	300-1100	0,75	400	320	35 350,-
SMQ20S	1050x1150x1600	1800	6	100-350	0,75	400	450	65 270,-
SMQ20	1050x1150x1600	1800	6	300-1100	0,75	400	450	65 270,-



Seria **BAGUETTO**

- Profesjonalna bagietciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba
- Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach
- Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm
- Bagietciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 g.
- Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni
- Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową
- Obudowa o nowoczesnym designie wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wysuwana od frontu półka odbiorcza
- Przycisk bezpieczeństwa
- Silnik z napędem łańcuchowym
- Prowadnice do ustawienia pożądanego długości ciasta - **dopłata 2 360 zł netto**
- Otwór z pokrywą bezpieczeństwa - **dopłata 3 120 zł netto**
- Podstawa - **dopłata 1 830 zł netto**



BAGUETTO

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność chwilowa [szt./h]	Max. długość ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
BAGUETTO	995x690x755	50 - 1200	1200	750	0,55	400	258	27 190,-

Seria **SM**

- Profesjonalna bagietciarka przeznaczona do formowania i wydłużania ciasta na bagietki, paluchy, podłużne bochenki chleba
- Znacznie przyspieszy pracę w piekarni, sklepach, małych i średnich przedsiębiorstwach czy hotelach
- Maksymalna długość formowanej bagietki to 75 cm
- Bagietciarka wydłuża ciasto do każdego rodzaju pieczywa, o zakresie gramatur 50 - 1200 g.
- Regulacja grubości ciasta odbywa się za pomocą ustawienia odstępów między walcami za pomocą dwóch dźwigni

- Urządzenie wyposażone jest w taśmy przenośnikowe z powłoką filcową
- Obudowa całkowicie wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wysuwana od frontu półka odbiorcza
- Przycisk bezpieczeństwa
- Silnik z napędem łańcuchowym



SM380S



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność chwilowa [szt./h]	Max. długość ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SM380S	980x680x680	50 - 1200	1200	750	0,37	400	250	28 580,-

Seria **FR**

- Profesjonalna bagietciarka piekarnicza przeznaczona do produkcji bagietek, paluchów, rogalików, drożdżówek, bochenków chleba, spodów do ciasta, a nawet bułek do hot dogów
- Urządzenie idealne do piekarni, cukierni, małych i średnich przedsiębiorstw
- Rogalikarka wydłuża i formuje ciasto w zakresie gramatury 20 – 1000 g
- Zależnie od modelu, maksymalna długość wałkowanego ciasta wynosi 500 lub 630 mm
- Prosta **regulacja grubości ciasta** poprzez ustawienie odległości między wałkami
- Urządzenie wyposażone jest w taśmę przenośnikową z **wielnią powłoką filcową**
- **Dwa polerowane i chromowane wałki** zamontowane na wysokiej jakości dodatkowo uszczelnianych łożyskach
- Rogalikarka zapewnia doskonały i powtarzalny za każdym razem kształt ciasta
- Chromowana powłoka wałków sprawia, że ciasto nie przywiera do ciasta
- Istnieje również możliwość odłączenia taśm rolujących, tak aby urządzenie **służyło do rozwałkowania ciasta na pizzę**
- Osłony zabezpieczające i dwie boczne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej z dodatkiem specjalnego stopu nierdzewnego aluminium, polerowanego tak, aby nie osadzał się kurz i mąka
- Przycisk bezpieczeństwa pozwalający na awaryjne zatrzymanie pracy urządzenia
- Prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości konstrukcja, gwarantująca cichą i bezawaryjną pracę
- Urządzenie wyposażone jest w nylonowe kółka ułatwiające przemieszczenie

FR500
FR630

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres wagi ciasta [g]	Wydajność [szt./h]	Szerokość wałka [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FR500	880x880x1200	20 - 1000	1000/1500	500	0,55	230/400	145	18 300,-
FR630	930x880x1200	20 - 1000	1000/1500	630	0,55	230/400	160	19 280,-

ROZDRABNIARKI - MŁYNKI PIEKARNICZE

Seria **CRONOS**

- Dwuwalcowy młynek rozdrabniający idealny do produkcji wyrobów cukierniczych, dający możliwość obróbki różnego rodzaju surowców
- Pozwala na rafinację cukru, czekolady, orzechów, mielenia i miażdżenia orzechów, ziaren kawy, sera, maku, a także mieszania ciasta
- Dwa granitowe, szlifowane porfirowane wałki (cylindry) rozdrabniające wykonują równoczesne ruchy oscylacyjne i rotacyjne, co ułatwia proces rafinacji
- Urządzenie wyposażone w kółka co ułatwia przemieszczanie maszyny
- Trwała konstrukcja, prosta w utrzymaniu w czystości
- Lej zasypowy, taca oddawcza i osłona wałków wykonane są ze stali nierdzewnej
- Regulowana grubość mielenia
- Przekładnie smarowane za pomocą kąpiel olejowej
- Wymowalny pojemnik/taca z gotowym produktem – znacznie ułatwiające proces jego czyszczenia



CRONOS 2/C

Model	Wymiary zew. [mm]	Szerokość cylindra [mm]	Średnica cylindra [mm]	Pojemność użytkowa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]
CRONOS 2/C	700x550x1150	320	150	2	1,5	400	220



Skontaktuj się z
działem handlowym w
sprawie oferty cenowej

Seria **TABLO**



- Profesjonalna nastawna wałkowarka, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Nadaje się również do wałkowania masy cukrowej i marcepanowej
- Znajduje idealne zastosowanie w małych piekarniach, cukierniach, restauracjach
- Sterowana jest manualnie, nie posiada zasilania elektrycznego
- **Regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 50 mm**
- Podnoszone ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Skrobaki można zdemonstować w prosty sposób, bez konieczności użycia narzędzi
- Wałki i skrobaki wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w pojemnik na mąkę
- Prosty demontaż ramion i skrobaków



TABLO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po złożeniu ramion [mm]	Szerokość wałka [mm]	Długość ramion [mm]	Zakres regulacji [mm]	Waga [kg]	Cena
TABLO	1050x845x550	300x845x858	520	2 x 485	0 - 50	60	9 230,-

Seria **SM**



- Profesjonalna nastawna wałkowarka, idealna do rozwałkowania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków
- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej **w zakresie od 0 do 30 mm**
- Solidna konstrukcja
- Prosty demontaż skrobaków bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 520 mm
- Przycisk bezpieczeństwa
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemonstować
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę



SM520A



SM520S

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po podniesieniu ramion [mm]	Szerokość wałka [mm]	Długość ramion [mm]	Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SM520A	920x940x550	510x940x550	520	2 x 420	50	0,37	400	80	17 230,-
SM520S	1460x940x550	800x940x665	520	2 x 670	50	0,37	400	100	20 690,-

Seria SM



- Profesjonalna wolnostojąca wałkowarka, idealna do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą dźwigni
- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0 do 30 mm**
- Solidna konstrukcja
- Prosty demontaż skrobaków bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 520 mm
- Przycisk bezpieczeństwa
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Wałkownica wyposażona w pojemnik na mąkę



SM520F

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po podniesieniu ramion [mm]	Długość ramion [mm]	Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SM520F	2610x1030x1170	1200x1030x1750	2x980	50	0,55	400	168	24 690,-

Seria LAMINATO



- Profesjonalna wolnostojąca wałkowarka taśmowa, idealna do rozwałkowywania ciasta francuskiego, półfrancuskiego, pierogowego, kruchego a nawet drożdżowego na strudle
- Znajduje idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, restauracjach, hotelach czy małych i średnich przedsiębiorstwach
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą pedałów i uchwytów
- Wygodna **precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta** za pomocą dźwigni sterującej w **zakresie od 0,2 do 50 mm**
- Wartość ustawionej grubości ciasta wyświetlana jest na elektronicznym wyświetlaczu
- **Możliwość rolowania wstęgi ciasta na wałek**
- Urządzenie cechuje solidna konstrukcja z nowoczesnym, ergonomicznym designem
- Skrobaki można zdemontować w prosty sposób, bez konieczności użycia narzędzi
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 650 mm
- Po zakończeniu pracy, ramiona można unieść i zdemontować
- Osłony bezpieczeństwa, których podniesienie automatycznie zatrzymuje pracę maszyny
- Wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa
- Kółka ułatwiające przemieszczanie wałkowarki



LAMINATO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary zew. po podniesieniu ramion [mm]	Długość ramion [mm]	Prędkość przesuwu taśmy [cm/s]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
LAMINATO	3390x1170x1248	1430x1170x2070	2x1320	65	1,1	400	310	31 940,-

Seria **SNP** do masy cukrowo - marcepanowej

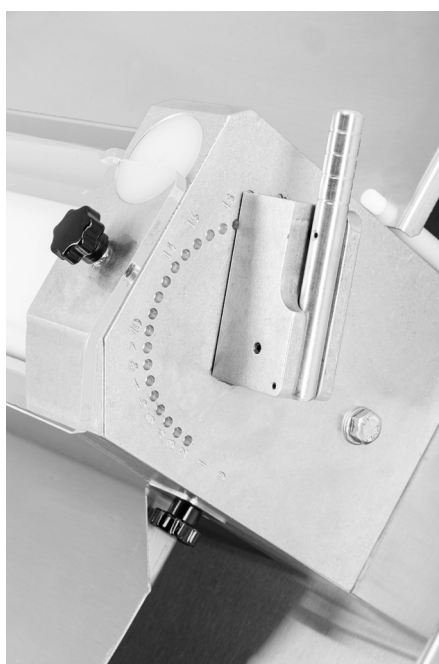
- Urządzenie przeznaczone do wałkowania masy cukrowej, masy marcepanowej, ciasta francuskiego i innych rodzajów mas/ciast: od marcepanu po bułeczki maślane
- Wałki o długości 300, 400, 500 mm zależnie od modelu
- Regulacja grubości ciasta 0-10 mm
- Specjalna konstrukcja wałków umożliwia idealne rozwałkowanie ciasta
- Wałek wykonany z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Niskie zużycie energii



SNP450



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Kształt ciasta	Waga ciasta [g]	Średnica ciasta [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SNP300	440x470x440	1	prostokąt	1000	280	0,37	230	34	5 870,-
SNP450	590x470x440	1	prostokąt	1500	430	0,37	230	40	6 850,-
SNP600	740x470x440	1	prostokąt	2000	580	0,37	230	47	8 260,-



Seria SMH

- Wałkownica horyzontalna do cienkiego ciasta typu filo oraz ciasta na pizzę
- Wałki wykonane ze specjalnego tworzywa sztucznego przystosowanego do kontaktu z żywnością
- Znaczne ułatwienie i przyspieszenie pracy przy formowaniu ciasta
- Regulacja grubości ciasta w zakresie 0-2 mm, w 20-stopniowej skali
- Wałki ułożone są do siebie prostopadle
- Cyfrowy panel sterowania, który umożliwia ustawienie prędkości wałkowania
- Wzmocnione zębatki
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wałkownarka wyposażona jest w kółka z hamulcem
- Cicha praca bez wibracji
- Podczas wałkowania temperatura ciasta nie zmienia się
- Łatwe użytkowanie i czyszczenie
- Osłony wałków wykonane z solidnego tworzywa sztucznego
- Niskie zużycie energii



SMH55



SMH60-3

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość wałków	Długość największego wałka	Średnica ciasta [mm]	Waga ciasta [g]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SMH55	930x580x550	2	550	530	450	0,55	230	64	12 440,-
SMH60	990x630x550	2	600	580	450	0,55	230	68	13 510,-
SMH60-3	1200x760x620	3	600	580	450	0,80	230	100	17 590,-



Seria **IPSO 2**



SELF
SERVICE

- Profesjonalna, automatyczna, samoobsługowa krajalnica do pieczywa, doskonale sprawdzi się w krojeniu chlebów okrągłych i długich o różnej gramaturze
- Doskonałe urządzenie do sklepów samoobsługowych, gdzie klient samodzielnie kroi zakupione pieczywo. Idealnie sprawdzi się również w piekarniach, szkołach czy hotelach
- Zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi
- Cykl krojenia uruchomi się automatycznie po włożeniu chleba i zamknięciu pokrywy
- Po każdym zakończonym cyklu krojenia otwiera się pokrywa bezpieczeństwa do załadunku kolejnego bochenka
- Model IPSO2 wyposażony jest w dodatkową przezroczystą pokrywę od strony klienta, która otworzy się po zakończonym cyklu krojenia
- Regulacja stopnia nacisku krojenia za pomocą przycisków w czterostopniowej skali
- Urządzenie cechuje się wysoką wydajnością 300 bochenków/1h
- Cicha praca urządzenia
- Innowacyjny i elegancki design
- Czujnik bezpieczeństwa
- Półka odkładcza skośna ze stali nierdzewnej, ułatwia pakowanie pokrojonego chleba
- Kółka z hamulcem ułatwiają przemieszczanie maszyny
- Wyposażona w pojemnik na okruszki z tworzywa ABS
- Szybka wymiana noży
- Licznik cykli krojenia
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm
- Zasilanie 230V - **dopłata 490 zł netto**



IPSO2

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Rozstaw ostrzy standard [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
IPSO2	610x730x1290	300	440x300x170	13	0,55	400	236	29 680,-



Seria **IPSO**

- Profesjonalna, automatyczna, **samoobsługowa** krajalnica do pieczywa, doskonale sprawdzi się w krojeniu chlebów okrągłych i długich o różnej gramaturze
- Doskonałe urządzenie do sklepów samoobsługowych, gdzie klient samodzielnie kroi zakupione pieczywo. Idealnie sprawdzi się również w piekarniach, szkołach czy hotelach
- Zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi
- Cykl krojenia uruchomi się automatycznie po włożeniu chleba i zamknięciu pokrywy
- Po każdym zakończonym cyklu krojenia pokrywa bezpieczeństwa automatycznie się otwiera
- Regulacja stopnia nacisku krojenia za pomocą przycisków w czterostopniowej skali
- Cicha praca urządzenia oraz innowacyjny i elegancki design
- Wyposażona w czujnik bezpieczeństwa oraz licznik cykli krojenia
- Półka odkładcza skośna ze stali nierdzewnej, ułatwia pakowanie pokrojonego chleba
- Kółka z hamulcem ułatwiają przemieszczanie maszyny
- Wyposażona w pojemnik na okruchy z tworzywa ABS
- Szybka wymiana noży
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm
- Zasilanie 230V - **dopłata 490 zł netto**



IPSO

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Rozstaw ostrzy standard [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
IPSO	610x730x1290	300	440x300x150	13	0,55	400	236	26 110,-

AUTOMATYCZNE KRAJALNICE DO PIECZYWA

Seria **AUTO**

- Profesjonalna, automatyczna krajalnica do pieczywa, doskonale sprawdzi się w krojeniu chlebów okrągłych i długich o różnej gramaturze
- Idealnie sprawdzi się w piekarniach, sklepach spożywczych, szkołach czy hotelach
- Krajalnica jest bardzo prosta w obsłudze - wystarczy umieścić chleb, zamknąć pokrywę bezpieczeństwa i wybrać stopień nacisku krojenia. Krajalnica automatycznie pokroi chleb
- Po każdym zakończonym cyklu krojenia pokrywa bezpieczeństwa automatycznie się otwiera
- Regulacja stopnia nacisku krojenia za pomocą przycisków w czterostopniowej skali
- Czujnik bezpieczeństwa
- Noże tnące o rozstawie 13 mm wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zastosowane rozwiązania gwarantują całkowite bezpieczeństwo użytkownika podczas obsługi.
- Półka odkładcza skośna ze stali nierdzewnej, ułatwia pakowanie pokrojonego chleba
- Kółka z hamulcem ułatwiają przemieszczanie maszyny
- Wyposażona w pojemnik na okruchy z tworzywa ABS
- Szybka wymiana noży
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm



AUTO450



AUTO600

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Rozstaw ostrzy standard [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
AUTO 450	610x730x1290	300	440x300x150	13	0,55	400	236	24 210,-
AUTO 600	900x730x1290	300	600x300x150	13	0,55	400	230	27 920,-

Seria **MANO**

- Profesjonalna, automatyczna krajalnica do pieczywa, doskonale sprawdzi się w krojeniu chlebów okrągłych i długich o różnej gramaturze
- Idealnie sprawdzi się w piekarniach, sklepach spożywczych, szkołach czy hotelach
- Urządzenie uruchamiane jest za pomocą dźwigni umieszczonej z prawej strony
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Ostrza o rozstawie 13 mm wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Solidna konstrukcja, innowacyjny i elegancki design
- Pojemnik na okruszki z tworzywa ABS
- Skośna półka odkładacza, ułatwiająca pakowanie pokrojonego chleba
- Urządzenie wyposażone w przycisk bezpieczeństwa
- Innowacyjny i elegancki design
- Wyposażona w kółka z hamulcem, ułatwiające jej przemieszczanie
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm
- Zasilanie 230V - **dopłata 490 zł netto**



MANO

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Rozstaw ostrzy standard [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MANO	700x730x1280	250	440x300x155	13	0,55	400	215	16 000,-

Seria **PRIMO**

- Krajalnica do pieczywa nastawna do profesjonalnego użytku w piekarniach, sklepach spożywczych, lokalach gastronomicznych
- Urządzenie uruchamiane jest za pomocą dźwigni umieszczonej z prawej strony
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Ostrza o rozstawie 13 mm wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Prosta obsługa krajalnicy odbywa się tylko od frontu urządzenia
- Łatwe utrzymanie higieny urządzenia
- Wysuwana szuflada na okruszki z tworzywa ABS

- Skośna półka odkładacza, ułatwiająca pakowanie pokrojonego chleba
- Cicha praca
- Solidna konstrukcja, innowacyjny i elegancki design
- Możliwość zamówienia krajalnicy z innym rozstawem ostrzy: 9, 10, 11, 12, 14 lub 16 mm
- Urządzenie wyposażone w przycisk bezpieczeństwa
- Możliwość dokupienia pokrywki bezpieczeństwa - **dopłata 1 930 zł netto**
- Możliwość dokupienia podstawy na kółkach - **dopłata 1 950 zł netto**
- Zasilanie 230 V - **dopłata 490 zł netto**



PRIMO

Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. wydajność [ilość/h]	Mak. wymiary bochenka [mm]	Rozstaw ostrzy standard [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PRIMO	700x670x760	200	440x300x165	13	0,37	400	114	14 070,-

Seria **ED**

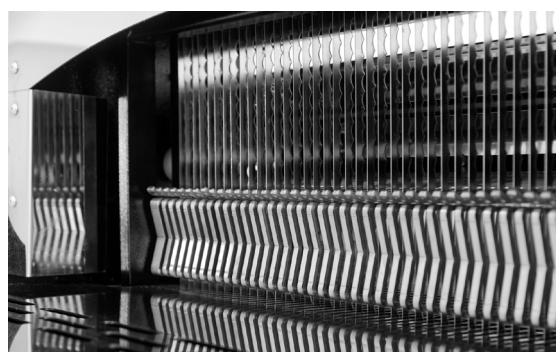
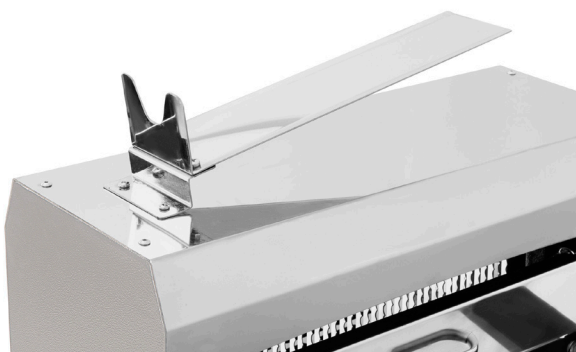
- Urządzenie przeznaczone do: restauracji, szpitali, piekarni, sklepów, wszelkich punktów zbiorowego żywienia
- Krajalnica kroi chleb każdego rozmiaru na równej wielkości kromki
- Krajalnica przeznaczona do bardzo twardych chlebów z dużą ilością ziaren jak i miękkich chlebów np. tostowych
- Łatwe i precyzyjne dostosowanie do rozmiaru i rodzaju chleba
- Noże krojące wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Automatyczne zatrzymanie pracy z chwilą skończenia krojenia
- Wzmocniona obudowa, malowana proszkowo
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Cicha praca bez wibracji
- Dźwignia nie wymagająca konserwacji oraz dodatkowego naoliwiania
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu czystości
- Wyjmowana szuflada na okruchy
- W standardzie skośna półka odkładcza
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Możliwość zamówienia krajalnicy w kolorze białym lub czarnym
- Zapasowy nóż do krajalnicy - 15 zł netto/szt



ED11



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU ED11 PRZED ZAKUPEM**



Model	Wymiary zew. [mm]	Mak. długość bochenka [mm]	Mak. wysokość bochenka [mm]	Grubość kromki [mm]	Mak. wydajność [sz/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ED11	650x720x1100	500	140	11	500	0,37	230	130	7 980,-
ED13	650x720x1100	500	140	13	500	0,37	230	120	7 980,-
ED16	650x720x1100	500	140	16	500	0,37	230	120	7 980,-
ED20	650x820x1100	500	140	20	500	0,37	230	125	7 980,-

Seria **TAGLIO**



- Profesjonalna, horyzontalna krajalnica do pieczywa i produktów cukierniczych
- Przeznaczona do cięcia ciast biszkoptowych, bułek lub bagietek
- **Krojenie odbywa się wzdłuż produktu**, co znajduje szerokie zastosowanie w produkcji tortów, czy kanapek
- Produkty do cięcia są transportowane do ostrza za pomocą taśmy transportowej i taśmy dociskowej
- Taśmę dociskową można regulować na wysokość, dostosowując do rodzaju krojonego produktu
- Płynna regulacja prędkości przesuwu taśmy
- W standardzie załączone są 3 noże tnące
- Zależnie od rodzaju krojonego produktu, można zastosować 1, 2 lub 3 noże (należy pamiętać o konieczności napięcia każdego ostrza)
- Noże można montować na różnych wysokościach, gdzie minimalny dystans wynosi 5 mm, a maksymalny 90 mm
- Wysokiej jakości taśma robocza o szerokości 405 mm
- Pod taśmą transportową znajduje się szczotka czyszcząca, która oczyszcza taśmę z okruszków
- Podniesienie pokryw bezpieczeństwa powoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia
- System czyszczenia taśmy roboczej - system ten umożliwia wyczyszczenie przestrzeni między taśmą transportową a konstrukcją ramienia
- Kółka transportowe umożliwiają swobodne przemieszczanie krajalnicy



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres regulacji noży [mm]	Prędkość taśmy [cm/sek]	Szerokość taśmy transportowej [mm]	Ilość noży	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
TAGLIO	1820x763x1320	5 - 90	2,5 - 16	405	3	0,53	230	205	40 640,-

Seria SE



- Profesjonalny mieszacz do wody, znajdujący zastosowanie w piekarniach oraz zakładach, gdzie istnieje zapotrzebowanie na określoną ilość wody w określonej temperaturze
- Urządzenie znajduje szerokie zastosowanie między innymi do dozowania wody technologicznej (zimnej sieciowej lub lodowej) w procesie produkcji spożywczej np. produkcji pieczywa
- Automatycznie pobiera i miesza wodę, według ustawionych parametrów (temperatura i ilość)
- Mieszacz wody precyzyjnie robi pomiar temperatury oraz dozuję ilość wody w zakresach od 0,1 do 99,9 litrów lub od 1 do 999 litrów
- Prosty i intuicyjny panel sterowania pozwalający na ustawienie zadanej temperatury wody
- Otwieranie zaworów zimnej i ciepłej wody odbywa się automatycznie
- Urządzenie proste i szybkie w instalacji
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Rekomendowane ciśnienie wody 2 - 4 bar
- Przyłącze ¾ cala
- W zestawie filtr wody i wąż odpływu



SE 42

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres przepływu wody [l]	Zakres regulacji temperatury [°C]*	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SE42	305x120x390	180 - 2500	0 - 40	0,03	230	6,8	13 040,-

*Zależny od temperatury wody w sieci







PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE

PIRON	74 - 88
VESPUCCI	76 - 77
GALILEI PLUS	78 - 79
GALILEI	80 - 81
CABOTO	82 - 83
EXPLORA COLOMBO	85 - 88
ALPHATECH	89 - 93
LEO	90 - 91
ICON	92 - 93
CONVOTHERM MAXX	94 - 95
FED	96 - 97
PIECE KONWEKCYJNE QUICK	98 - 101
PIECE LAINOX ORACLE	102 - 103



VESPUCCI



GALILEI
PLUS



GALILEI
PLUS KT



GALILEI



CABOTO

PORÓWNIANIE SERII PIECÓW PIRON

PIREN®

your professional cooking



Obróbka parowa
Obróbka mieszana
Obróbka konwekcyjna



Szerokość (mm)
780 mm



Sterowanie cyfrowe



Regulacja otwarcia komina



Automatyczny system myjący
(tylko w modelach WASH)



3 prędkości wentylatorów



Jednopunktowa sonda
rdzeniowa



Obróbka parowa
Obróbka mieszana
Obróbka konwekcyjna



Szerokość (mm)
780 mm



Sterowanie hybrydowe:
manualne i cyfrowe



Regulacja otwarcia komina



3 prędkości wentylatorów



Jednopunktowa sonda
rdzeniowa



Obróbka parowa
Obróbka mieszana
Obróbka konwekcyjna



Szerokość (mm)
540 mm



Sterowanie hybrydowe:
manualne i cyfrowe



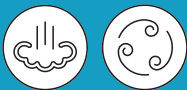
Regulacja otwarcia komina



3 prędkości wentylatorów



Jednopunktowa sonda
rdzeniowa



Obróbka parowa
Obróbka mieszana
Obróbka konwekcyjna



Szerokość (mm)
780 mm



Sterowanie manualne



3 prędkości wentylatorów



Obróbka konwekcyjna



Sterowanie manualne
Sterowanie cyfrowe



Szerokość (mm)
800|780|600|550|480 mm

VESPUCCI

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Vespucci -
to wszystko czego potrzebujesz!

- Proste sterowanie
- Możliwość zapisu programów w kilku krokach
- Kompaktowe wymiary
- Nowoczesny i atrakcyjny wygląd
- Automatyczny system myjący w modelach PF8904, PF8906, PF8910

Tryby pracy:

- Pieczenie w trybie konwekcja
- Pieczenie w trybie konwekcja + naparowanie
- Gotowanie na parze

Piec umożliwia:

- Pieczenie
- Smażenie
- Grillowanie
- Gotowanie w parze
- Gotowanie Delta T
- Blanszowanie
- Rozmrażanie
- Regenerację

Programowanie:

- Możliwość zapisania do 99 programów
- 5 kroków gotowania na każdy program
- Standardowo 20 zapisanych przepisów

Panel sterowania:

- Wodoodporny, elektroniczny panel sterowania
- Timer umożliwiający ustawienie czasu
- Funkcja START / STOP pozwalająca zatrzymanie lub wznowienie procesu w dowolnym momencie
- Możliwość skorzystania z gotowych wgranych programów gotowania, które można modyfikować według własnych preferencji

Obieg powietrza:

- Wentylatory z autowrętem zapewniają równomierny rozkład temperatur w komorze
- 3 prędkości wentylatorów - zapewniają dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- System zwiększający przepływ powietrza wewnątrz komory



Poziom wilgotności:

- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności

Efektywność energetyczna:

- Podwójna izolacja - innowacyjny materiał izolacyjny zapewnia minimalne straty ciepła w komorze pieczenia
- Podwójna, trwała szyba atermiczna, z której wykonane są drzwi decyduje o skutecznej ochronie termicznej pieca
- Doskonałe naparowanie - brak spadku temperatury podczas uruchamiania naparowania dzięki wody wprowadzeniu na grzałki już wstępnie rozpylonej gorącej ogrzanej pośrednio przez odpływ

Dodatkowe informacje techniczne:

- Jednopunktowa sonda rdzeniowa pozwala na kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw w celu uzyskania jak najlepszego smaku (opcjonalnie)
- Komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Zewnętrzna klasa wodoszczelności - IPX4
- Precyzyjne oświetlenie halogenowe wnętrza pieca
- Podwójna szyba frontowa - hartowana, łatwo otwierana dla zachowania czystości pieca
- Prowadnice przystosowane do pojemników GN1/1
- Łatwo zdejmowane prowadnice ułatwiają zachowanie czystości w komorze pieca.
- Konstrukcja umożliwia obróbkę kilku potraw w tym samym czasie bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Uszczelka drzwi wykonana z elastycznej gumy silikonowej, stanowiącej skuteczną ochronę przed ścieraniem i wysokimi temperaturami
- Regulowane nóżki decydują o zachowaniu stabilności na podłożu
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"

Opcje dodatkowe:

- Możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu - 800 zł netto
- Możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację - 550 zł netto
- Opcja uniwersalnych prowadnic na GN 1/1 oraz 600x400





PF7204
PF8904

PF7206
PF8906

PF7210
PF8910

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	System myjący	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF7204	760x720x570	67	5x 1/1 GN	30-260	-	6,3	400	55	14 970,-
PF7206	780x850x830	67	7x 1/1 GN	30-260	-	10,5	400	90	20 470,-
PF7210	780x850x1200	67	12x 1/1 GN	30-260	-	15,8	400	121	24 330,-
PF8904	760x720x570	67	5x 1/1 GN	30-260	✓	6,3	400	55	17 870,-
PF8906	780x850x830	67	7x 1/1 GN	30-260	✓	10,5	400	90	21 300,-
PF8910	780x850x1200	67	12x 1/1 GN	30-260	✓	15,8	400	121	25 340,-

GALILEI PLUS

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MANUALNE



Tryb programowania ręcznego:

- Obróbka konwekcyjna
- Obróbka konwekcyjna + naparowanie
- Obróbka z wykorzystaniem pary wodnej
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C

Prostota i intuicyjność:

- Proste i intuicyjne zarządzanie różnymi funkcjami i ustawianie prawidłowych parametrów gotowania
- Maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy GN 1/1 i na blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400mm (opcjonalnie)
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej wytrzymałości
- Regulacja otwarcia komina
- Jednopunktowa sonda rdzeniowa w zestawie

Oferowany piec umożliwia:

- Pieczenie
- Smażenie
- Grillowanie
- Gotowanie w parze
- Blanszowanie
- Rozmrażanie
- Regenerację

Sterowanie hybrydowe:

- Naparowanie – regulacja procesu naparowania
- Wentylatory – możliwość ustawienia 3 różnych prędkości wentylatora
- Komin – regulacja otwarcia komina (dostępne 3 różne opcje)
- Temperatura – regulacja temperatury w komorze gotowania
- Czas – regulacja czasu gotowania
- Sonda rdzeniowa – ustawienie temperatury sondy

Obieg powietrza w komorze pieca:

- Wentylatory z autowersem - zmiana kierunku obiegu powietrza.
- 3 prędkości wentylatora dla użytkownika, aby wybrać odpowiedni przepływ powietrza.

Poziom wilgotności w komorze pieca:

- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia.
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności.

Budowa:

- Ochrona termiczna - drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej
- Konstrukcja pieca umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim.
- Oświetlenie komory pieca
- Łatwo demontowane prowadnice ułatwiające czyszczenie
- Kompaktowe wymiary
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"

Opcje dodatkowe:

- Możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu - 800 zł netto
- Możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację - 550 zł netto



GALILEI PLUS

PIRON®
your professional cooking

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBROBKA
TERMICZNA

OBROBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

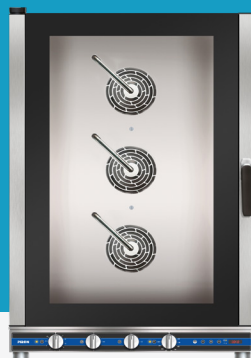
KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA



PF7706



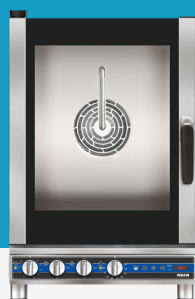
PF7710



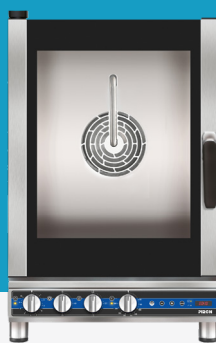
PF7720

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF7706	780x850x830	67	7x GN 1/1	30-260	60-110	10,5	400	90	17 480,-
PF7710	780x850x1200	67	12x GN 1/1	30-260	90-150	15,7	400	121	21 500,-
PF7720	940x1000x1930	67	20x GN 1/1	30-260	130-200	36	400	255	54 520,-

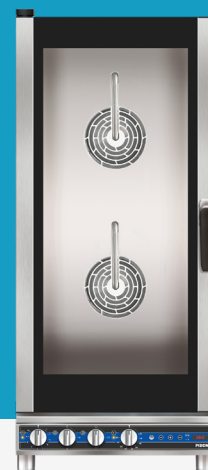
GALILEI PLUS KT



PF1565



PF1555



PF1550

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF1565	540x680x760	80	5x GN 2/3	30-260	20-50	6	400	70	17 710,-
PF1555	540x860x760	80	5x GN 1/1	30-260	30-80	7,8	400	90	18 580,-
PF1550	540x860x1160	80	10x GN 1/1	30-260	80-150	15,5	400	130	22 860,-

GALILEI

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Tryb programowania ręcznego:

- Obróbka konwekcyjna
- Obróbka konwekcyjna + naparowanie
- Obróbka z wykorzystaniem pary wodnej
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C

Prostota i intuicyjność:

- Proste i intuicyjne zarządzanie różnymi funkcjami i ustawianie prawidłowych parametrów gotowania
- Maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy GN 1/1 i na blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400mm (opcjonalnie)
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej wytrzymałości

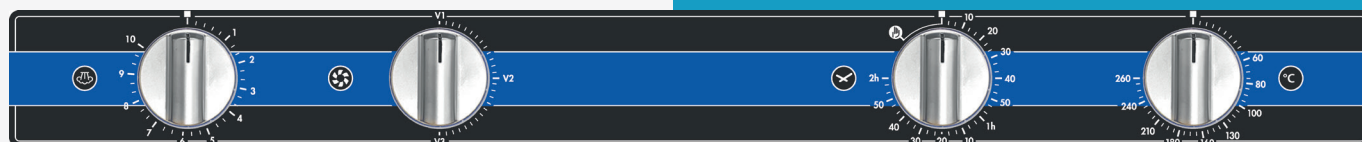
Oferowany piec umożliwia:

- Pieczenie
- Smażenie
- Grillowanie
- Gotowanie w parze
- Blanszowanie
- Rozmrażanie
- Regenerację

Sterowanie hybrydowe:

- Naparowanie – regulacja procesu naparowania
- Wentylatory – możliwość ustawienia 3 różnych prędkości wentylatora
- Temperatura – regulacja temperatury w komorze gotowania
- Czas – regulacja czasu gotowania

Manualny panel sterowania



Obieg powietrza w komorze pieca:

- Wentylatory z autorewersem - zmiana kierunku obiegu powietrza.
- 3 prędkości wentylatora dla użytkownika, aby wybrać odpowiedni przepływ powietrza.

Poziom wilgotności w komorze pieca:

- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia.
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności.

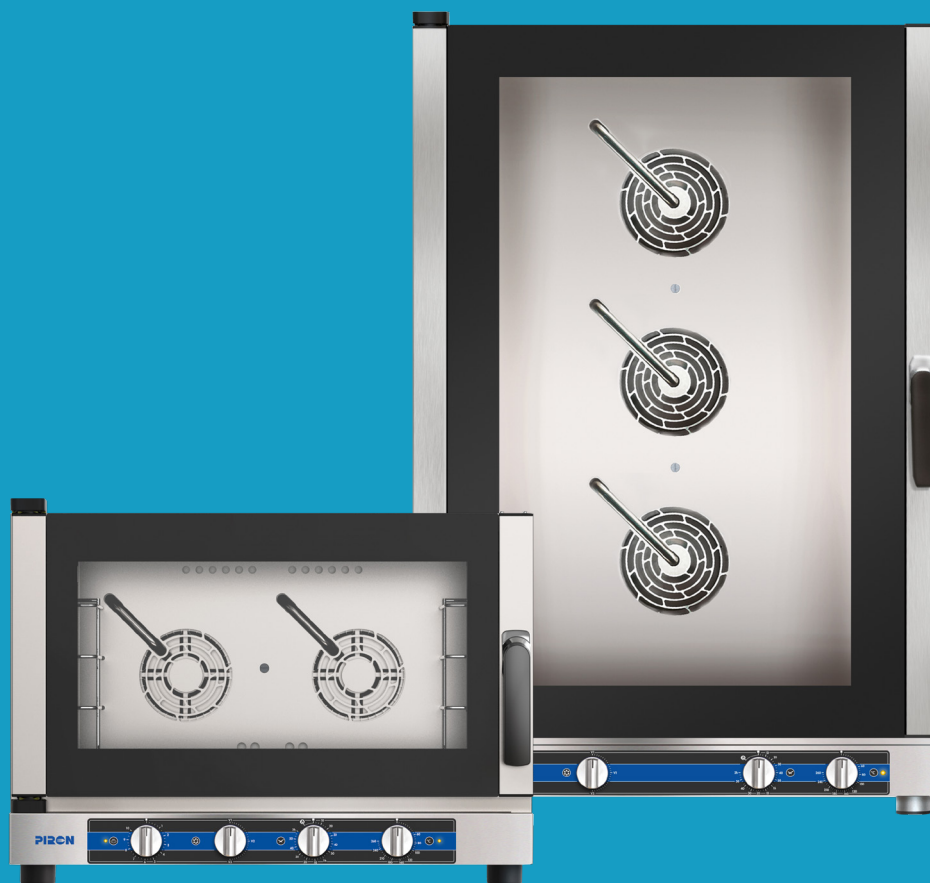
Funkcje dodatkowe:

- Ochrona termiczna - drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej
- Konstrukcja pieca umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim.
- Oświetlenie komory pieca
- Łatwo demontowane prowadnice ułatwiające czyszczenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"

Opcje dodatkowe:

- Możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu - 800 zł netto
- Możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację - 550 zł netto

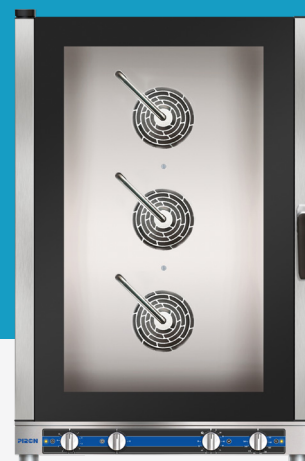




PF7404



PF8406



PF8410

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnikami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF7404	760x720x570	67	5x 1/1 GN	30-260	40-80	6,3	400	55	9 810,-
PF8406	780x850x830	67	7x 1/1 GN	30-260	60-110	10,5	400	90	15 330,-
PF8410	780x850x1200	67	12x 1/1 GN	30-260	90-150	15,7	400	121	18 610,-

Tryb programowania ręcznego:

- Obróbka konwekcyjna
- Obróbka konwekcyjna + naparowanie
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C

Precyzja i praktyczność:

- Proste i intuicyjne zarządzanie różnymi funkcjami i ustawianie prawidłowych parametrów gotowania
- Maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 i blachy 600x400 mm
- Duża odległość między prowadnicami pozwala na bardzo wygodną obsługę pieca
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 430 o wysokiej wytrzymałości
- Elektroniczny, intuicyjny panel sterujący

Sterowanie manualne elektroniczne:

- Możliwość zapisania 99 programów, po 3 kroki każdy
- Wyświetlacz ukazuje czas gotowania, temperaturę pieczenia, poziom naparowania oraz informację o otwartych drzwiach i innych parametrach
- Automatyczny system diagnostyczny wykrywający wszystkie usterki
- Czas (od 0 do 120 minut)
- Przycisk włączający/wyłączający naparowanie
- Płynna regulacja temperatury
- Kontrolka wskazująca nagrzanie pieca i gotowość do pracy

Obieg powietrza w komorze pieca:

- Wentylatory z autorewersem - zapewniają równomierny rozkład temperatury w komorze
- 1 prędkość wentylatorów

Poziom wilgotności w komorze pieca:

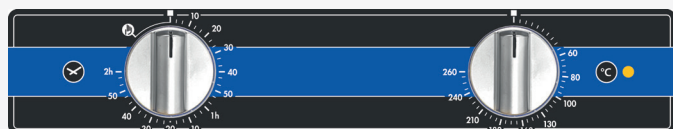
- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- Możliwość regulowania stopnia naparowania komor

Funkcje dodatkowe:

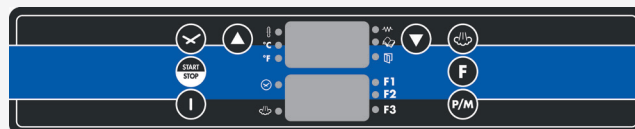
- Ochrona termiczna - drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej stanowią bardzo dobrą ochronę termiczną i bezpieczeństwo pracy
- Łatwo demontowane prowadnice ułatwiające czyszczenie
- Płynna regulacja temperatury
- Mikrowyłącznik drzwi wyłączający pracę wentylatorów
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu cyklu pracy oraz o otwartych drzwiach

Opcje dodatkowe:

- Możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu - 800 zł netto
- Możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację - 550 zł netto



Manualny panel sterowania



Elektroniczny panel sterowania





PF6204



PF8003

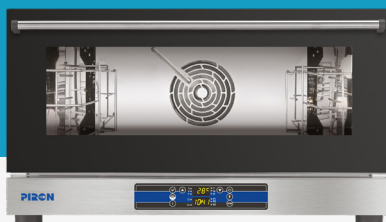


PF7604

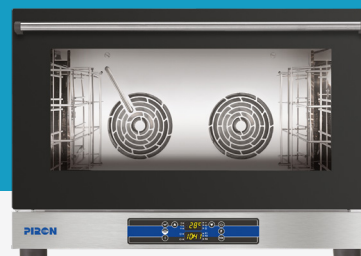
Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF6204	600x680x540	78	4x GN 2/3 4x 442x325	30 - 260	3,1	230	37	5 270,-
PF8003	800x760x460	75	3x GN 1/1 3x 600x400	30 - 260	3,3	230	50	7 100,-
PF7604	750x720x540	75	4x GN 1/1 4x 600x400	30 - 260	6,3	400	55	7 250,-



PF6204D

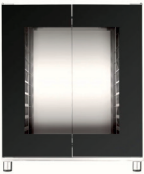
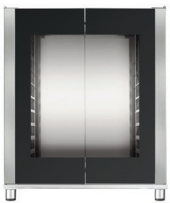
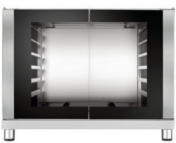


PF8003D



PF7604D

Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF6204D	600x680x540	78	4x GN 2/3 4x 442x325	30 - 260	3,1	230	37	6 790,-
PF8003D	800x760x460	75	3x GN 1/1 3x 600x400	30 - 260	3,3	230	50	8 150,-
PF7604D	750x720x540	75	4x GN 1/1 4x 600x400	30 - 260	6,3	400	55	8 300,-

KOMORY WZROSTOWE			PASUJE DO PIECA			
			Vespucchi / Wash	Galilei Plus / KT	Galilei	Caboto
Model	PL2008					PF8004/D PF8003/D
Wymiary zew. [mm]	810x800x950					
Pojemność [GN1/1 lub 600x400]	8					
Moc [kW]	2					
Napięcie [V]	230					
Temp. garowania [°C]	30 - 90					
Cena	5 820,-					
Model	PL6008					PF6204/D PF5004F/P/U PF5804/D/U
Wymiary zew. [mm]	600x600x950					
Pojemność [GN 2/3 lub 442x325 / 480x435]	8					
Moc [kW]	2					
Napięcie [V]	230					
Temp. garowania [°C]	30 - 90					
Cena	4 550,-					
Model	PL7608		PF8906/L PF8904/L PF7206/L PF7204/L	PF7706/L PF7704/L	PF8406/L	
Wymiary zew. [mm]	780x800x950					
Pojemność [GN 1/1 lub 600x400]	8					
Moc [kW]	2					
Napięcie [V]	230					
Temp. garowania [°C]	30 - 90					
Cena	6 700,-					
Model	PL7612		PF8910/L PF8904/L+PF8904/L PF7210/L PF7204/L+PF7204/L	PF7710/L PF7704/L+PF7704/L	PF8410/L	
Wymiary zew. [mm]	780x900x600					
Pojemność [GN 1/1 lub 600x400]	12					
Moc [kW]	2					
Napięcie [V]	230					
Temp. garowania [°C]	30 - 90					
Cena	6 100,-					

OKAPY KONDENSACYJNE			PASUJE DO PIECA			
			Vespucchi / Wash	Galilei Plus / KT	Galilei	Caboto
Model	PC2116			PF7720/L PF7716/L		
Wymiary zew. [mm]	860x1100x230					
Moc [kW]	0,3					
Napięcie [V]	230					
Cena	7 650,-					
Model	PC7400				PF7404/L	
Wymiary zew. [mm]	760x890x230					
Moc [kW]	0,3					
Napięcie [V]	230					
Cena	6 470,-					
Model	PC7600		PF8910/L PF8906/L PF8904/L PF7210/L PF7206/L PF7204/L	PF7710/L PF7706/L PF7704/L	PF8410/L PF8406/L	
Wymiary zew. [mm]	780x970x230					
Moc [kW]	0,3					
Napięcie [V]	230					
Cena	7 190,-					
Model	PC8000					PF8004/D PF8003/D
Wymiary zew. [mm]	800x950x230					
Moc [kW]	0,3					
Napięcie [V]	230					
Cena	7 190,-					

PODSTAWY POD PIECE z przewodnikami na tace - 1 830 zł netto

ZMIĘKCZACZ DO WODY RQ4TD - 1 230 zł netto

EXPLORA

ACTUAL
FUTURE

PORÓWNANIE PIECÓW

EXPLORA COLOMBO



GN 1/1
EN 600x400

Szerokość (mm)
780 mm



7" pojemnościowy
ekran dotykowy



Automatyczna regulacja
otwarcia komina



Oświetlenie
halogenowe



2-warstwowe drzwi
ze szkła hartowanego



Jednopunktowa
sonda rdzeniowa

EXPLORA COLOMBO KT



GN 1/1
GN 2/3

Szerokość (mm)
540 mm



7" pojemnościowy
ekran dotykowy



Automatyczna regulacja
otwarcia komina



Oświetlenie
halogenowe



2-warstwowe drzwi
ze szkła hartowanego



Jednopunktowa
sonda rdzeniowa

EXPLORA COLOMBO

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



Piec Explora o wyjątkowym, nowoczesnym wyglądzie zostały zaprojektowane, nie tylko dla zaspokojenia zmysłów wizualnych, ale przede wszystkim dla zapewnienia wyjątkowych doświadczeń kulinarnych.

Zapomnij o standardowym piecu: każdy piec Explora jest inteligentnym urządzeniem, które można kontrolować i programować za pomocą smartfona, tabletu lub komputera. Umożliwia obsługę zarówno codziennych jak i niestandardowych czynności zdalnie.

Tryb programowania ręcznego:

- Obróbka konwekcyjna 30°C - 270°C
- Obróbka konwekcyjna + naparowanie
- Obróbka z wykorzystaniem pary wodnej
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 270°C

Oferowany piec umożliwia:

- Pieczenie
- Smażenie
- Grillowanie
- Gotowanie w parze
- Gotowanie Delta T
- Blanszowanie
- Rozmrażanie
- Regenerację

Programowanie:

- Możliwość zapisania do 1000 programów
- 40 kroków gotowania na każdy program
- 6 kategorii produktów
- Obrazkowa lista przepisów - wsparcie wizualne podczas przygotowywania posiłków.
- Zapamiętywanie stosowanych programów gotowania
- Interfejs USB

Panel sterowania i Multi-timer:

- Intuicyjny, doskonale widoczny wodoodporny ekran TFT 7"
- Multi-timer z niezależnym czasem na każdy poziom
- System wielokrotnego alarmu umożliwia gotowanie różnych produktów na kilku poziomach jednocześnie, co pozwala na elastyczną pracę w kuchni
- Zapis operacji umożliwia dostęp do dziennika wszystkich operacji obsługiwanych przez urządzenie w dowolnym momencie bezpośrednio z pieca, tabletu lub smartfona
- Funkcja pauzy, dzięki której można zaprogramować całodzienny plan pracy
- Możliwość z korzystania gotowych wgranych programów gotowania, które można modyfikować według własnych preferencji

Obieg powietrza w komorze pieca:

- Wentylatory z autowrętem zapewniają równomierny rozkład temperatur w komorze
- Aż 8 prędkości wentylatorów dla użytkownika, aby wybrać odpowiedni przepływ powietrza

- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- Nowoczesny system szybkiego schładzania komory - 3 programy szybkiego chłodzenia
- System zwiększający przepływ powietrza wewnątrz komory

Poziom wilgotności w komorze pieca:

- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- System Sator Steam - generowanie pary wodnej do 100% nasycenia.
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności.

System myjący:

- 3 cykle mycia
- 1 cykl płukania
- opcje detergentów i nabyłyszczaczy
- 1 czas mycia

Balans energetyczny:

- **Monitorowanie zużycia energii** - zużycie energii w piecach Explora jest kontrolowane i nadzorowane
- **Podwójna izolacja** - innowacyjny materiał izolacyjny zapewnia minimalne straty ciepła w komorze pieczenia
- **Podwójna, trwała szyba atermiczna**, z której wykonane są drzwi decyduje o skutecznej ochronie termicznej pieca
- **Doskonałe naparowanie** - brak spadku temperatury podczas uruchamiania naparowania dzięki wprowadzeniu na grzałki wstępnie rozpylonej gorącej wody

Funkcje dodatkowe i szczegóły techniczne:

- Jednopunktowa sonda rdzeniowa pozwala na kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw w celu uzyskania jak najlepszego smaku
- Precyzyjne oświetlenie halogenowe wnętrza pieca
- Wysuwane prowadnice ułatwiają zachowanie czystości wewnątrz urządzenia
- Konstrukcja umożliwia obróbkę kilku potraw w tym samym czasie bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Uszczelka drzwi wykonana z elastycznej gumy silikonowej, stanowiącej skuteczną ochronę przed ścieraniem i wysokimi temperaturami
- Regulowane nożki decydują o zachowaniu stabilności na podłożu
- Możesz zaplanować konserwację zapobiegawczą i zostaniesz natychmiast powiadomiony o każdej anomalii pracy pieca
- Wszystkie dane HACCP są stale zapisywane w piecu Explora.
- Można łatwo zapisać je na dysku USB lub wydrukować bezpośrednio w formacie PDF, nawet zdalnie
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"
- Regulowane nożki

Opcje dodatkowe:

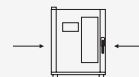
- Możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu - 800 zł netto
- Możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację - 550 zł netto





Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF7904	780x850x640	67	5x GN 1/1	30-260	40-80	7,8	400	90	25 160,-
PF7906	780x850x830	67	7x GN 1/1	30-270	60-110	10,5	400	90	29 030,-
PF7910	780x850x1200	67	12x GN 1/1	30-270	90-150	15,8	400	121	33 920,-
PF7916	870x1000x1930	80	16x 600x400	30-270	110-170	36	400	250	71 460,-
PF7920	870x1000x1930	67	20x GN 1/1	30-260	130-200	36	400	250	71 460,-

EXPLORA COLOMBO KT



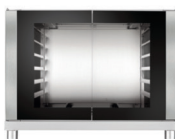
Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Liczba porcji	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PF1545	540x680x760	80	5x GN 2/3	30-260	20-50	6,1	400	70	26 730,-
PF1535	540x860x760	80	5x GN 1/1	30-260	30-80	7,9	400	90	28 240,-
PF1530	540x860x1160	80	10x GN 1/1	30-260	80-150	15,6	400	130	33 270,-

KOMORY WZROSTOWE

Model	PL7608
Wymiary zew. [mm]	780x800x950
Pojemność [GN 1/1 lub 600x400]	8
Moc [kW]	2
Napięcie [V]	230
Temp. garowania [°C]	30 - 90
Cena	6 700,-



Model	PL7612
Wymiary zew. [mm]	780x900x600
Pojemność [GN 1/1 lub 600x400]	12
Moc [kW]	2
Napięcie [V]	230
Temp. garowania [°C]	30 - 90
Cena	6 100,-



PASUJE DO PIECA

Colombo

Colombo KT

PF7706/L
PF7704/LPF7710/L
PF7704/L+PF7704/L

OKAPY KONDENSACYJNE

Model	PC2116
Wymiary zew. [mm]	860x1100x230
Moc [kW]	0,3
Napięcie [V]	230
Cena	7 650,-



Model	PC7600
Wymiary zew. [mm]	780x970x230
Moc [kW]	0,3
Napięcie [V]	230
Cena	7 190,-



PASUJE DO PIECA

Colombo

Colombo KT

PF7720/L
PF7716/LPF7710/L
PF7706/L
PF7704/L

PODSTAWY POD PIECE z przewodnikami na tace - 1 830 zł netto

ZMIĘKZACZ DO WODY

Model	RQ4TD
Wymiary zew. [mm]	395x235x465
Ilość uzdatnionej wody 10°dh [l]	1050
Ilość złoza	3,5
Pojemność zbiornika na sól [kg]	11
Napięcie [V]	230
Cena	1 230,-



PŁYN DO MYCIA PIECÓW

Model	KP-10
Pojemność [l]	10
Cena	174,-





ALPHATECH LEO

ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Para wytwarzana za pomocą **bojlera**
- Obróbka parowa, obróbka konwekcyjna, obróbka parowo-konwekcyjna
- Elektroniczny panel sterowania
- Pojemność: GN 1/1 i GN 2/1
- System **CLIMA**, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca
- System **FastDry** – system szybkiego odparowania komory
- **ECOSPEED**: dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR**: system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia
- **TURBOVAPOR**: dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami
- **GREEN FINE TUNING**: nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje (do pieców gazowych)



ALPHATECH ICON

ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA

- Para wytwarzana metodą natryskową
- Obróbka parowa, obróbka konwekcyjna, obróbka parowo-konwekcyjna
- Elektroniczny panel sterowania
- Pojemność: GN 1/1 i 600x400
- System **CLIMA**, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca
- System **FastDry** – system szybkiego odparowania komory
- **ECOSPEED**: dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- **ECOVAPOR**: system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia



ALPHATECH ICON

MANUALNY PANEL STEROWANIA

- Para wytwarzana metodą natryskową
- Obróbka parowa, obróbka konwekcyjna, obróbka parowo-konwekcyjna
- Manualny panel sterowania
- Pojemność: GN 1/1 i 600x400

ALPHATECH LEO

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE BOJLEROWE

Opis:

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z elektronicznym panelem sterowania
- Prowadnice na pojemniki GN 1/1 lub GN 2/1 (zależne od modelu)
- Nowoczesny i atrakcyjny wygląd

Obsługa pieca:

- Piec posiada 90 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw
- Możliwość zapisania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
 - obróbka konwekcyjna 30°C - 300°C
 - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
 - obróbka konwekcyjna + naparowanie 30°C - 300°C
- wstępne nagrzewanie komory
- Natryskowy system generowania pary
- Wyposażony w automatyczny system **CLIMA**, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca
- System **Fast Dry** umożliwia szybkie usunięcie pary z komory pieca
- **GREEN FINE TUNING** - nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje
- Szybka i prosta obsługa wyboru i zatwierdzania programów, dzięki pokrętle typu **scroll&push**
- Alfanumeryczny wyświetlacz LED wskazujący temperaturę, poziom naparowania, czas, czy temperaturę sondy
- Wstępne nagrzewanie komory

Funkcje pieca:

- Wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprowadzenie temperatur
- 2 prędkości wentylatora (opcja)
- Automatyczna regulacja wilgotności
- Manualne naparowanie komory
- System kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory
- Sonda jednopunktowa do pomiaru temperatury
- **Złącze USB** do zapisywania i wgrywania programów, wgrywania danych HACCP, czy aktualizacji oprogramowania
- Wyposażony w system autodiagnostyczny informujący o każdej usterce i anomalii pieca
- Funkcja **EcoSpeed** - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw
- Funkcja **EvoVapor** - automatyczna kontrola naparowania ograniczająca zużycie wody i energii
- Automatyczny system myjący LCS z 7 programami mycia (opcjonalnie)
- Manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)

Budowa pieca:

- Komora pieca wykonana z wysokogatunkowej polerowanej stali nierdzewnej
- Drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- Ergonomiczna klamka otwierana w dwóch kierunkach
- Halogenowe oświetlenie komory pieca
- Klasa wodoszczelności IPX5





Model	LBES071	LBES101	LBES072	LBES102	LBES201	LBES202
Cena	30 860,-	40 650,-	47 550,-	61 070,-	80 600,-	112 350,-
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400
Moc elektryczna [kW]	10,5	16	19	31	31,8	61,8
Waga [kg]	139	174	180	240	330	395

Model	LBGS071	LBGS101	LBGS072	LBGS102	LBGS201	LBGS202
Cena	40 850,-	50 300,-	58 480,-	73 290,-	92 810,-	130 650,-
Wymiary zew. [mm]	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
Zasilanie [V]	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ
Moc elektryczna [kW]	0,5	1	1	1	1,8	1,8
Pojemność	7x GN1/1	10x GN1/1	7x GN2/1 14x GN 1/1	10x GN2/1 20x GN 1/1	20x GN1/1	20x GN2/1 40x GN 1/1
Odległość między prowadnicami [mm]	70	70	70	70	63	63
Waga [kg]	156	186	220	235	345	465

AKCESORIA DO PIECÓW

		LBES071 LBGS071	LBES101 LBGS101	LBES072 LBGS072	LBES102 LBGS102
LCS	AUTOMATYCZNY SYSTEM CZYSZCZENIA	3 250,-	3 250,-	3 250,-	3 250,-
NVR1	DWIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA	1 300,-	1 300,-	1 300,-	1 300,-
KSC004	CZTEROPUNKTOWA SONDARZEMIONA Ø 3 mm	1 210,-	1 210,-	1 210,-	1 210,-
KSA001	SONDA IGŁOWA Ø 1 mm	880,-	880,-	880,-	880,-
NPS	DRZWI OTWIERANE NA PRAWĄ STRONĘ	1 610,-	1 610,-	1 610,-	1 610,-
APDS	PODWÓJNE ZABEZPIECZENIE OTWARCIA DRZWI	520,-	520,-	520,-	520,-
NPK	PRZYSTOSOWANIE POD PODŁĄCZENIE OKAPU	530,-	530,-	530,-	530,-

		LBES201 LBGS201	LBES202 LBGS202
LM2	AUTOMATYCZNY SYSTEM CZYSZCZENIA	4 110,-	4 110,-
NVR2	DWIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA	1 870,-	1 870,-
KSA001	SONDA IGŁOWA Ø 1 mm	880,-	880,-
SN	WSTĘPNE SKONFIGUROWANIE SYSTEMU ENERGII	1 000,-	1 000,-
NPK	PRZYSTOSOWANIE POD PODŁĄCZENIE OKAPU	530,-	530,-

ZMIĘKCZACZ DO WODY RQ4TD

Model	RQ4TD
Wymiary zew. [mm]	395x235x465
Ilość uzdatnionej wody 10°dh [l]	1050
Ilość złoza	3,5
Pojemność zbiornika na sól [kg]	11
Napięcie [V]	230
Cena	1 230,-



PODSTAWY POD PIECE

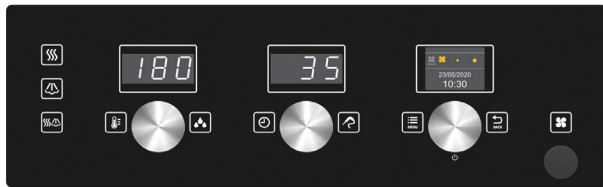
Model	PPF
Cena	1 830,-



ALPHATECH ICON

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Elektroniczny panel sterowania



Opis:

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z **elektronicznym panelem sterowania**
- Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 oraz blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm

Obsługa pieca:

- Piec posiada 95 zapisanych wstępnych programów gotowania, w tym również funkcję podgrzewania potraw
- Możliwość zapisania 99 programów, po 9 kroków każdy
- Możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
 - obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C
 - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
 - obróbka konwekcyjna + naparowanie 30°C - 260°C
- wstępne nagrzewanie komory
- Wyposażony w automatyczny system **CLIMA**, kontrolujący poziom naparowania w komorze pieca
- Szybka i prosta obsługa wyboru i zatwierdzania programów, dzięki pokrętle typu scroll&push
- Alfnumeryczny wyświetlacz **LED HVS** wskazujący temperaturę, poziom naparowania, czas, czy temperaturę sondy
- Kolorowy wyświetlacz LCD - TFT 2,4"

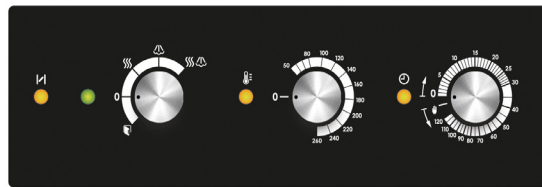
Funkcje pieca:

- Wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprzowanie temperatur
- **2 prędkości wentylatora**
- Elektroniczne naparowanie komory
- System kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory
- **Złącze USB** do zapisywania i wgrywania programów, wgrywania danych HACCP, czy aktualizacji oprogramowania
- Wyposażony w system autodiagnostyczny informujący o każdej usterce i anomalii pieca
- Funkcja **EcoSpeed** - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw
- Funkcja **EvoVapor** - automatyczna kontrola naparowania ograniczająca zużycie wody i energii
- Automatyczny system myjący LCS z 7 programami mycia (opcjonalnie)
- Manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)

Budowa pieca:

- Komora pieca wykonana z wysokogatunkowej polerowanej stali nierdzewnej
- Kompaktowe wymiary, panel sterowania umieszczony pod drzwiami
- Drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- Ergonomiczna klamka otwierana w dwóch kierunkach
- Regulowane zawiasy drzwi
- Łatwo demontowalna osłona wentylatora, ułatwiająca jego czyszczenie
- Energooszczędne oświetlenie LED
- Klasa wodoszczelności IPX3

Manualny panel sterowania



Opis:

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy Alphatech by Lainox z **manualnym panelem sterowania**
- Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN 1/1 oraz blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400 mm

Obsługa pieca:

- Możliwość gotowania w 3 trybach pracy:
 - obróbka konwekcyjna 30°C - 260°C
 - obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 30°C - 130°C
 - obróbka konwekcyjna + naparowanie 30°C - 260°C
- wstępne nagrzewanie komory
- Szybka i prosta obsługa pieca za pomocą pokręteł

Funkcje pieca:

- Wentylatory z autorewersem zapewniające równomierne rozprzowanie temperatur
- Regulacja naparowania za pomocą pokręteł
- Manualny system mycia z prysznicem (opcjonalnie)

Budowa pieca:

- Komora pieca wykonana z wysokogatunkowej polerowanej stali nierdzewnej
- Kompaktowe wymiary, panel sterowania umieszczony pod drzwiami
- Drzwi podwójne z wewnętrzną szybą atermiczną odbijającą ciepło i zapewniającą ochronę termiczną pieca
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwia utrzymanie pieca w czystości
- Ergonomiczna klamka otwierana w dwóch kierunkach
- Regulowane zawiasy drzwi
- Łatwo demontowalna osłona wentylatora, ułatwiająca jego czyszczenie
- Energooszczędne oświetlenie **LED**
- Klasa wodoszczelności **IPX3**



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU ICETO51E PRZED ZAKUPEM**

ICON



Model 	ICEM051E	ICEM071E	ICEM101E	ICET051E	ICET071E	ICET101E
Cena	15 190,-	19 740,-	22 630,-	18 830,-	23 850,-	26 780,-
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400	400
Moc elektryczna [kW]	7,25	12,5	14,5	7,25	12,5	14,5
Waga [kg]	74	90	104	74	90	104
Model 	ICGM051E	ICGM071E	ICGM101E	ICGT051E	ICGT071E	ICGT101E
Cena	22 470,-	27 030,-	31 010,-	25 620,-	29 660,-	35 350,-
Wymiary zew. [mm]	777x729x777	777x729x942	777x729x1152	777x729x777	777x729x942	777x729x1152
Zasilanie [V]	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ	230V/GAZ
Moc elektryczna [kW]	8,5	12	16	8,5	12	16
Pojemność	5x GN1/1 5x 600x400	GN1/1 600x400	10x GN1/1 10x 600x400	5x GN1/1 5x 600x400	7x GN1/1 7x 600x400	10x GN1/1 10x 600x400
Odległość między prowadnicami [mm]	70	70	70	70	70	70
Waga [kg]	80	80	120	80	97	120



Od ponad 40 lat firma Convotherm konstruuje piece konwekcyjno-parowe, które sprawdzają się w wymagających lokalach codziennego użytku. Bezkompromisowa jakość i techniczna perfekcja sprawiły, że piece konwekcyjno-parowe Convotherm cieszą się wyjątkową reputacją wśród profesjonalistów na całym świecie.

Funkcje:

- 3 standardowe tryby obróbki termicznej:
 - Para (30-130°C)
 - Konwekcja z parą (30-250 °C) z automatyczną kontrolą wilgotności
 - Konwekcja (30-250°C) ze zoptymalizowanym rozprowadzeniem ciepła
- **TrayTimer** umożliwia pieczenie różnych produktów w tym samym czasie! Można indywidualnie ustawić czas gotowania i pieczenia dla każdego produktu na każdej półce, zgodnie z własnymi preferencjami
- **Crisp&Tasty** (3-stopniowe osuszanie) - aktywne, trójstopniowe usuwanie wilgoci w komorze. Pozwala na uzyskanie chrupiącej skórki, przy zachowaniu delikatnego wnętrza potrawy.
- **BakePro** (tradycyjna, 3-stopniowa funkcja pieczenia) trzystopniowa funkcja pieczenia pozwala na uzyskanie idealnych, równomiernych warunków w komorze pieca dla różnych rodzajów produktów: zarówno świeżych, mrożonych czy gotowanych na parze
- **HumidityPro** (naparowanie 3-stopniowe) - funkcja daje możliwość ręcznego ustawienia stopnia wilgotności
- Funkcja wstępnego nagrzewania i schładzania
- Para wytwarzana jest metodą natryskową
- 3-stopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Funkcja zatraskiwania drzwi: Nie ma potrzeby kłopotać się z uchwytem przy zamykaniu drzwi. Wystarczy zatrzasnąć drzwi siłą - tak, jak w profesjonalnym urządzeniu powinno działać.
- **Funkcja dezynfekcji komory parą.**
- W pełni automatyczny system czyszczenia pieca
- Wielopunktowa sonda temperatury

Panel sterowania :

- 7-calowy wyświetlacz dotykowy TFT HiRes zapewnia doskonałą widoczność obrazów nawet z większej odległości.
- Funkcja przewijania i piktogramy sprawiają, że obsługa jest tak łatwa i intuicyjna jak w smartfonie.
- Piec posiada zintegrowaną książkę kucharską z 6 różnymi kategoriami
- Funkcja Press&Go umożliwia automatyczne gotowanie z przyciskami szybkiego wyboru
- Możliwość zapisania aż 399 różnych przepisów, po 20 kroków każdy
- Zapis danych HACCP
- Wifi oraz interfejs Ethernet (LAN)
- Zintegrowane złącze USB z maskownicą na przednim panelu

Budowa :

- Model MAXX6.10 oferuje większą maksymalną pojemność dzięki dodatkowej najniższej półce, co zapewnia większą wydajność i szybkość w przygotowywaniu potraw dzięki optymalnemu wykorzystaniu pojemności.
- Mocne i energooszczędne oświetlenie LED zintegrowane z drzwiami doskonale oświetla wnętrze pieca.
- Higieniczne uchwyty wykonane są tworzywa pokrytego antybakteryjną powłoką, co ogranicza namnażanie się drobnoustrojów.
- Drzwi zostały wykonane z solidnej potrójnej szyby, która minimalizuje straty ciepła – dzięki temu piec jest jeszcze bardziej energooszczędny, bezpieczny dla użytkownika i przyjazny dla środowiska.
- Nóżki ze stali nierdzewnej regulowane na wysokość 120-160 mm.
- Drzwi otwierane na prawą stronę





CONVOTHERM

A Welbilt Brand

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

ŁODZIARNIA

ZMYWALNIA



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MAXX6.10	875x797x794	6+1x GN1/1	11,3	400	104	35 150,-
MAXX10.10	875x797x1066	10+1x GN1/1	20,4	400	104	46 280,-

AKCESORIA DO PIECÓW MAXX



PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW
OD ŚRĘDNICH DO SILNYCH ZABRUDZEŃ

Model	Cena
ConvoClean Forte 10l	480,-



PŁYN MYJĄCY DO PIECÓW
OD MAŁYCH DO ŚRĘDNICH ZABRUDZEŃ

Model	Cena
ConvoClean new	480,-



PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY,
KONCENTRAT CONVOCARE K

Model	Cena
ConvoCare K	320,-



PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY

Model	Cena
6267080	2 350,-



ZESTAW NÓŻEK REGULOWANYCH NA
WYSOKOŚĆ 150 - 220 MM

Model	Cena
6267629	880,-



ZESTAW ŁĄCZENIOWY DO
SPIĘTROWANYCH PIECÓW

Model	Cena
6267719	1 300,-

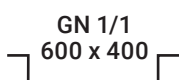
- Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piec Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej
- Piec umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację
- Dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autorewersem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze
- Funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw
- Drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i chronią przed oparzeniem
- Możliwość prowadzenia jednocześnie obróbki różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Proste otwieranie szyby ułatwiające utrzymanie pieca w czystości
- Oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe
- Uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie
- Łatwy w obsłudze, elektroniczny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów
- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- Podwójny cyfrowy wyświetlacz
- Stopień ochrony IPX3
- Procentowe ustawienie stopnia naparowania
- Możliwość włączenia i wyłączenia światła w komorze
- Prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- System szybkiego schładzania komory pieca
- Zatraskowy zamek drzwi
- Prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej
- Regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie pieca
- Funkcja wstępnego nagrzewania
- Funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs
- Sonda do pomiaru temperatury w zestawie
- Trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza



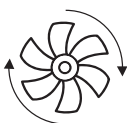
**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU FED07 PRZED ZAKUPEM**



Sonda
pomiarowa



Szerokość
blach



Wentylator z
autorewersem



Obróbka parowa,
mieszna, konwekcyjna



Sterowanie
elektroniczne



PODWÓJNA SZYBA DRZWI

Drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej. Dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa oraz łatwość utrzymania pieca w czystości.

ERGONOMICZNA KLAMKA

Drzwi pieca są wyposażone w klamkę z podwójnym otwarciem. Dzięki temu para oraz gorące powietrze opuszcza komorę pieca przed całkowitym otwarciem.

WENTYLATOR I PROWADNICE

Wydajny wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów, gwarantuje równomierny rozkład temperatury w komorze. Prowadnice umożliwiają zastosowanie blach 600x400 oraz GN 1/1



Model	Wymiary zew. [mm]	Odległość między prowadnicami [mm]	Pojemność	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
FED04	840x910x670	80	4x GN 1/1 4x 600x400	35 - 280	5,45	400	79	14 370,-
FED05	840x910x750	80	5x GN 1/1 5x 600x400	35 - 280	6,45	400	87	15 110,-
FED06	840x910x830	80	6x GN 1/1 6x 600x400	35 - 280	7,65	400	91	15 500,-
FED07	840x910x930	80	7x GN 1/1 7x 600x400	35 - 280	10,7	400	106	17 270,-
FED10	840x910x1150	80	10x GN 1/1 10x 600x400	35 - 280	12,7	400	127	19 770,-

AKCESORIA DO PIECÓW

OKT01	OKAP Z ŁAPACZAMI TŁUSZCZU	3 100,-
PPF	PODSTAWA DO PIECZĄZ PROWADNICAMI NA TACE	1 830,-
RQP1	PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY	320,-
RQ4TD	ZMIĘKCZACZ DO WODY	1 230,-



RQ4TD



PPF

QUICK

PIEC KONWEKCYJNY SZYBKIEGO GOTOWANIA

mychef.

Piece **QUICK**, wykorzystują dwie metody obróbki termicznej:
nawiew oraz obróbka konwekcyjna



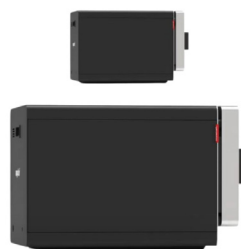
System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



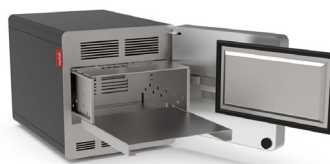
Nowa technologia nadmuchu

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na **wzrost sprzedaży**.



Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej, takich jak bary, kawiarnie, stacje benzynowe, bary przy plaży, food trucki. Dodatkowo piece można piętrzyć – nawet do czterech sztuk jednocześnie!



Proste czyszczenie

Posiada **całkowicie wyjmowane wnętrze**, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy **możemy umyć w zmywarce**. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



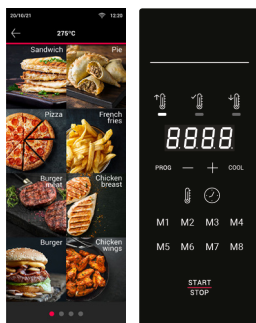
Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria).



Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych potraw w jednym czasie!



Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T.

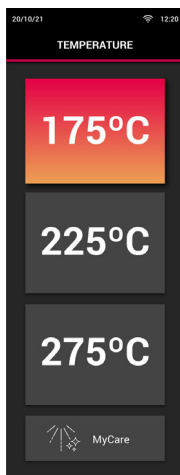
WYBIERZ SWÓJ KOLOR!

Piece dostępne są w trzech wariantach kolorystycznych: czarnym, beżowym i czerwonym.



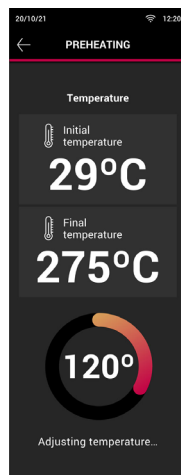
QUICK 1T

Dotykowy panel sterowania z intuicyjnym interfejsem. Ekran dotykowy o przekątnej 6,8" posiada wiele opcji, które można dostosować do indywidualnych wymagań użytkownika.



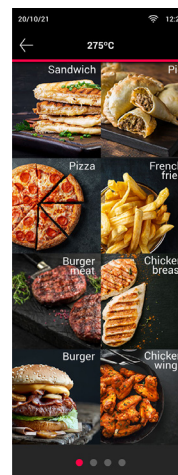
Ustawienia temperatury

Pierwszym krokiem do rozpoczęcia pracy z QUICK jest wybranie zakresu temperatur od 100°C do 275°C, z regulacją co 1°C



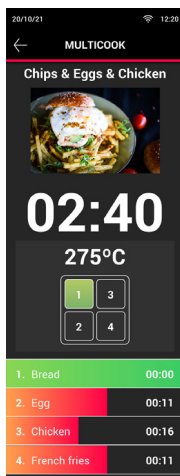
Wstępne nagrzewanie

QUICK rozpoczyna automatyczne ustawianie wybraną temperaturę



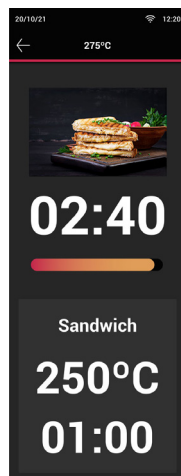
Menu QUICK

Łatwy i szybki dostęp do wszystkich receptur. Możliwość zapisania 1024 programów + 32 programy szybkiego dostępu, uruchamianych jednym przyciskiem



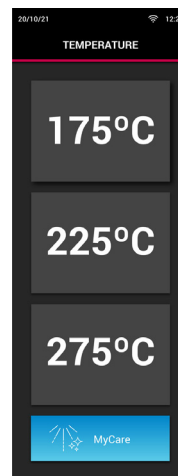
Funkcja MULTICOOK

Umożliwia jednoczesne gotowanie różnych przepisów w tym samym czasie. Alerty powiadomią Cię o gotowości każdej blachy do wyjęcia z pieca



Parametry gotowania

Wygodny dostęp i podgląd do temperatury i ustawionego czasu dla każdego przepisu



Funkcja szybkiego schładzania

QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce

Model	Wymiary wew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
QUICK 1	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60	15 200,-
QUICK 1T	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60	20 620,-

QUICK 1

Panel sterowania z przyciskami szybkiego dostępu. Wystarczy skonfigurować i zapisać swoje ulubione lub najczęściej używane przepisy.

Podświetlany panel cyfrowy LED

Wskazuje wszystkie parametry i procesy

Programy gotowania

Umożliwia zapisanie do 100 programów

Regulacja parametrów

Ustawianie żądanej wartości dla każdego parametru

Programy szybkiego dostępu

8 przycisków szybkiego dostępu do najczęściej używanych programów gotowania



Wskaźnik temperatury

Każda ikona świeci się, aby wskazać:

- Wstępne nagrzewanie
- Gotowość do pracy
- Schładzanie

Funkcja szybkiego schładzania

QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce.

Parametry gotowania

Ustawienia temperatury i czasu.

Wł. / Wył.

Odpowiada za włączanie i wyłączanie pieca. Zatrzymuje proces nagrzewania i pieczenia





SZUFELKA ALUMINIOWA Z RANTAMI BOCZNYMI

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QSAB	280x280	660,-



SZUFELKA ALUMINIOWA Z RANTAMI BOCZNYMI

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QSAS	140x280	530,-



SZPATUŁA KĄTOWA

Model	Cena
QSSK	210,-



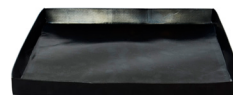
NIEPRZYWIERAJĄCA POWŁOKA DO PŁYTY GRILLOWEJ

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPPG	280x280	70,-



PŁYTA GRILLOWA RYFLOWANA

Model	Cena
QPGR	1 430,-



POJEMNIK TEFLONOWY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPT28	280x280x25	840,-



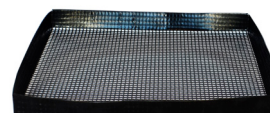
POJEMNIK TEFLONOWY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPT1428	140x280x25	830,-



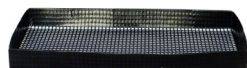
POJEMNIK TEFLONOWY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPT14	140x140x25	1 030,-



POJEMNIK TEFLONOWY PERFOROWANY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPTP28	280x280x25	840,-



POJEMNIK TEFLONOWY PERFOROWANY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPTP1428	140x280x25	830,-



POJEMNIK TEFLONOWY PERFOROWANY (2 SZT.)

Model	Wymiary wew. [mm]	Cena
QPTP14	140x140x25	1 030,-

Model	Nazwa	Cena
QFILTER	ZESTAW FILTRÓW KATALITYCZNYCH LIKWIDUJE KONIECZNOŚĆ STOSOWANIA OKAPÓW WYCIĄGOWYCH	1 540,-
QGR	UCHWYT/CHWYTAK	1 250,-
QDETCL	DETERGENT DO MYCIA 1L	110,-
QDETPR	PŁYNNY ŚRODEK KONSERWUJĄCY 1L	660,-



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU **QUICK 1T** PRZED ZAKUPEM

TRYB PIECZENIA

- **Tryb programowania:** możliwość zaprogramowania i zapisania przepisu wraz z procedurami gotowania w automatycznej sekwencji.
- **HIGH SPEED OVEN**
- **FCS (Fast Cooking System)** - program automatycznego gotowania przepisów międzynarodowych, wraz z opisem ich historii, składników, akcesoriów do gotowania, metody oraz automatyczny program pieczenia
- Tryb ręczny z natychmiastowym startem.
- **COMBI WAVE**
- **MCS (Microwave Cooking System)** - program automatycznego gotowania przepisów międzynarodowych, wraz z opisem ich historii, składników, akcesoriów do gotowania, metody oraz automatyczny program pieczenia
- Tryb ręczny z trzema metodami gotowania z natychmiastowym startem: konwekcja, mikrofałe lub kombinacja: konwekcja + mikrofałe.

ŁĄCZNOŚĆ WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS

- **Nabook Plus** - dostęp w chmurze do wirtualnego asystenta gotowania Nabook Plus
- Tworzenie przepisów z uwzględnieniem składników wraz z procedurą i zdjęciem
- Bezpośredni opatentowany przez Oracle dostęp do bazy danych przepisów z opcją pobierania
- Opatentowana synchronizacja wielu pieców Oracle podłączonych do tego samego konta
- Monitorowanie HACCP
- Zdalna diagnostyka za pośrednictwem portalu Nabook plus przez centrum serwisowe LAINOX.
- System automatycznego powiadamiania o aktualizacji oprogramowania
- Możliwość pobierania przepisów z portalu Nabook plus w zależności od kraju
- Automatyczna aktualizacja oprogramowania na wielu urządzeniach jednocześnie

OBSŁUGA

- Kolorowy ekran LCD 7", wysokiej rozdzielczości, pojemnościowy, z funkcją "Touch Screen".
- Wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, z szybkim dostępem do najczęściej używanych programów
- Automatyczne gotowanie uruchamianie jednym dotknięciem
- Organizacja przepisów w folderach z podglądem, z możliwością nadawania nazw własnych

- Automatyczne wznowianie gotowania w przypadku awarii zasilania
- Szybkie schładzanie komory pieczenia przy otwartych drzwiach
- Interfejs użytkownika z możliwością wyboru 29 języków
- Dostęp do portalu Nabook Plus umożliwia dostęp do stale poszerzającej się liczby przetestowanych przepisów
- Możliwość wstępnego podgrzania komory do temperatury 300°C

STEROWANIE

- Automatyczna prędkość wentylatora w trybie High Speed Oven
- Możliwość wyboru prędkości wentylatora w trybie Combi Wave
- Złącze USB umożliwiające pobieranie danych HACCP, aktualizację oprogramowania oraz wysyłanie/pobieranie przepisów kulinarnych

BUDOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Piec ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm z zaokrąglonymi krawędziami zapewniającymi optymalny przepływ powietrza i łatwe czyszczenie
- Idealnie gładka komora pieczenia
- Zintegrowany filtr katalityczny umożliwiający pracę bez okapu
- Drzwi z ergonomicznym uchwytem
- Drzwiczki wsuwają się pod powierzchnię pieczenia, umożliwiając bezpieczne wyjęcie potrawy bez ryzyka poparzenia
- Możliwość wyboru koloru zewnętrznego

BEZPIECZEŃSTWO

- Elektroniczny czujnik otwarcia/zamknięcia drzwi
- Autodiagnostyka z inteligentnym podglądem błędów
- Maksymalna temperatura zewnętrzna 65°C na panelu drzwi
- Zgodność z międzynarodowymi normami IEC60335-1, IEC60335-2-90 i EMC

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **OWB (Oracle Washable Box)**, specjalna wyjmowana i nadająca się do mycia obudowa pieca
- Łatwe czyszczenie zewnętrzne dzięki idealnie gładkim powierzchniom i stopniowi ochrony przed wodą IPX3

INSTALACJA I ŚRODOWISKO

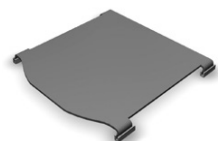
- Opakowanie w 100% nadające się do recyklingu
- Poziom recyklingu produktów: 90%





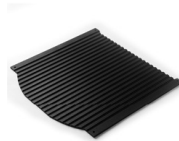
Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Mikrofale [kW]	Moc nadmuch [kW]	Cena
ORACGS	Szary	465x610x630	310x320x180	17,9	3,6	230	1	2,8	40 690,-
ORACRS	Czerwony	465x610x630	310x320x180	17,9	3,6	230	1	2,8	41 970,-
ORACBS	Czarny	465x610x630	310x320x180	17,9	3,6	230	1	2,8	41 970,-
ORACGB	Szary	465x610x630	310x320x180	17,9	6	400	2	2,8	41 970,-
ORACRB	Czerwony	465x610x630	310x320x180	17,9	6	400	2	2,8	43 260,-
ORACBB	Czarny	465x610x630	310x320x180	17,9	6	400	2	2,8	43 260,-

AKCESORIA DO PIECÓW ORACLE



PLYTA DO PIECZENIA GŁADKA

Model	Cena
OPC10B	1 150,-



PLYTA DO PIECZENIA RYFLOWANA

Model	Cena
OPRGB	1 390,-



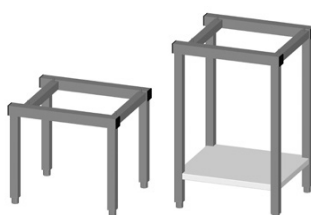
KOMORA Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ, NADAJĄCA SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
OWB	305x322x180	1 410,-



PLYTA DO PIECZENIA TEFLONOWA, PERFOROWANA (2SZT.)

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
OCTF1	140x286x19	880,-
OCTF2	286x286x19	920,-



PODSTAWA ZE STALI NIERDZEWNEJ Z REGULOWANYMI NÓŻKAMI

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
OSR50	480x560x500	3 380,-
OSR85	480x560x850	3 720,-



POKRYWA DO PIECÓW

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
OPCPB	560x465x100	1 070,-

Model	Nazwa	Cena
OKSV	ZESTAWY ŁĄCZENIOWY DO PIECÓW	180,-
OKRI	PLYTA NIEPRZYWIERAJĄCA NA WNEȚRZE DRZWI	310,-
OPL	NÓŻKI POZIOMUJĄCE	320,-
OKP150	ZESTAW NÓŻEK	410,-
OSOPR	ŚRODEK OCHRONNY 1L - 6 SZTUK	710,-
OSOCL	FLYN DO MYCIA 1 L - 6 SZTUK	770,-
OPFA	ŁOPATKA ALUMINIOWA	760,-
OCTL1	PLYTA GŁADKA 140X286X19 MM 2 SZT.	920,-
OCTL2	PLYTA GŁADKA 286X286X19 MM 2 SZT.	970,-
OPSAB	GÓRNA PÓŁKA	1 070,-
OPPC	OSŁONA PRZEDNIA	1 150,-

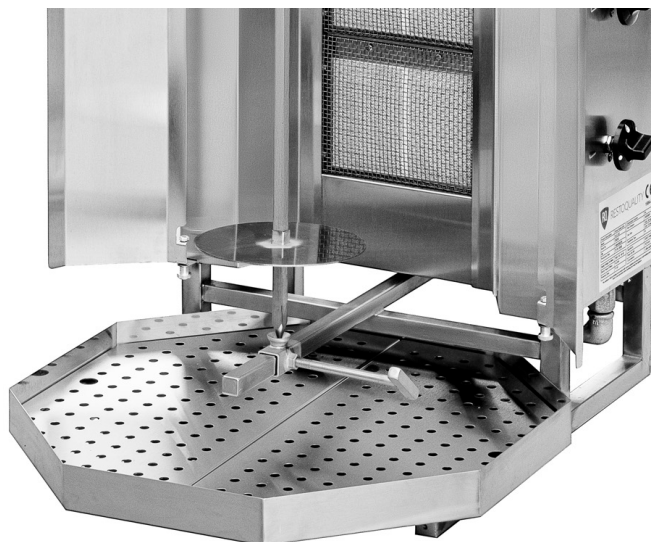


OBRÓBKA TERMICZNA

GYROSY GAZOWE	106 - 108
ROŻNA GAZOWE	109
KUCHNIE GAZOWE	110 - 111
KUCHNIE INDUKCYJNE	111
TABORETY GAZOWE	112
WOKI GAZOWE	112
KOTŁY WARZELNE	113 - 114
PATELNIIE UCHYLNE	115
FRYTOWNICE	116 - 117
GRILLE KONTAKTOWE	118 - 119
OPIEKACZE CERAMICZNE	120
OPIEKACZE TAŚMOWE	120
GRILLE AUTOMATYCZNE TAŚMOWE	121
PŁYTY GRILLOWE GAZOWE	122
PŁYTY GRILLOWE ZERNIKE	123 - 127
TOSTERY PRZELOTOWE	128
PIECYKI DO ZAPIEKANEK	129
PIECE NA WĘGIEL DRZEWNY	129
CYRKULATORY	130
TEMPERÓWKI DO CZEKOLADY	131 - 132
PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY	132 - 133

Seria **KLG**

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Niezależne regulowane palniki
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Pokrywa palników wykonana ze stali AISI-310 S Cr-Ni
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Nienagrzewające się elementy do regulacji sztycy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika odpornego na wysoką temperaturę
- **Komplet osłon bocznych w zestawie**



KLG220



KLG221



KLG222

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG220	550x700x960	3	20 - 40	9,75	230 V / gaz	25	4 520,-
KLG221	550x700x1120	4	40 - 60	13	230 V / gaz	30	4 940,-
KLG222	550x700x1285	5	60 - 80	16,25	230 V / gaz	35	5 310,-



KLG153-T



KLG224-T

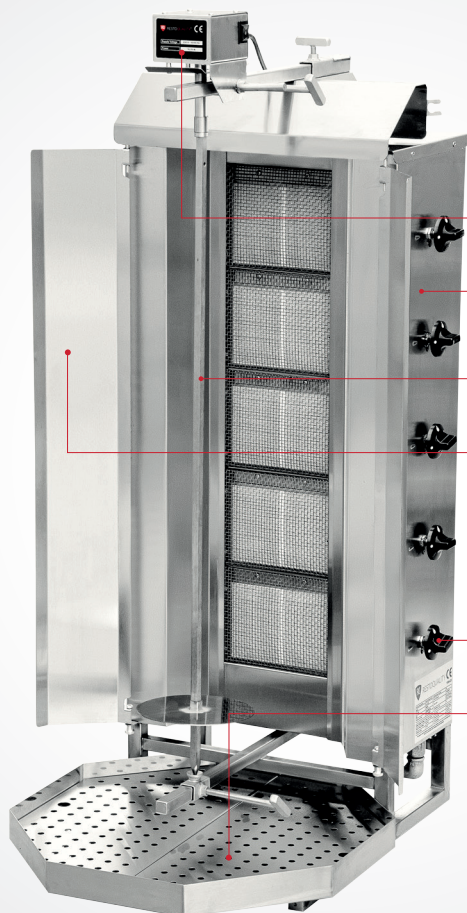


KLG225-T

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KLG153-T	890x715x1065	3+3	40 - 80	19,5	230 V / gaz	75	10 370,-
KLG224-T	1000x715x1065	4+4	80 - 120	26	230 V / gaz	80	11 490,-
KLG225-T	1000x715x1230	5+5	120 - 160	32,5	230 V / gaz	85	12 900,-

KLG

GYROSY GAZOWE



Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotu

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Regulowana odległość różna od paneli grzewczych

Komplet osłon bocznych w zestawie

Pozwalają oszczędzić 30% energii

Odchylane, z możliwością demontażu

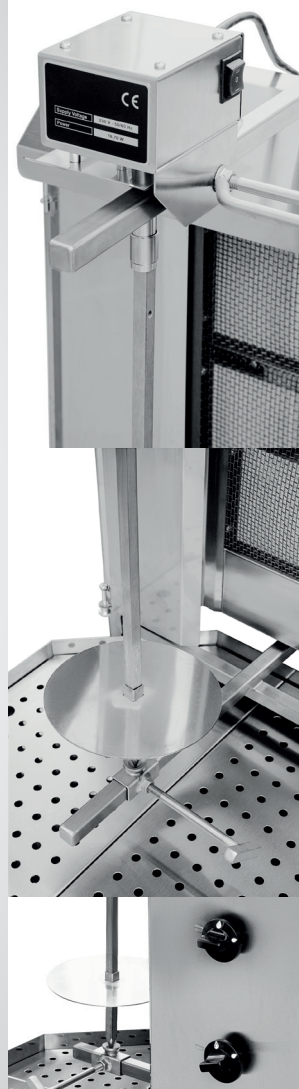
Niezależnie regulowane palniki

Wymowana taca na pozostałości po opiekaniu i tłuszczu

✓ Dostępne modele 3-, 4- i 5-palnikowe

✓ Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia

Dostępne gyrosy podwójne – duża oszczędność miejsca i energii w porównaniu z dwoma pojedynczymi gyrosami



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA TERMICZNA

OBRÓBKA MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

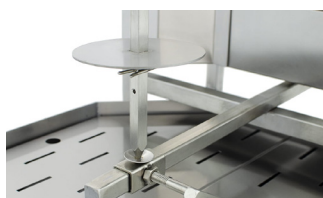
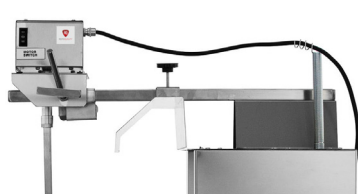
KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

ROŻNA GAZOWE ECO

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami, pozwalają na wyłączenie lub zmniejszenie mocy poszczególnych pól grzewczych
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulowana odległość sztycy od palników
- Wymowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Precyzyjna płynna regulacja mocy palników
- Sztyca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika
- Opcjonalnie dostępny komplet osłon bocznych **260 zł netto**



RQ32463

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt]	Wsad mięsa [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ32463	670x550x990	3	20-40	9,75	230 V / gaz	23	3 110,-
RQ32464	670x550x1140	4	40-60	13	230 V / gaz	27	3 550,-
RQ32465	670x550x1310	5	60-80	16,25	230 V / gaz	28	3 660,-

- Opiekacz do tradycyjnego przygotowywania kebaba, gyrosa oraz shoarmy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa
- Zasilanie na gaz ziemny lub propan-butan
- Górny silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Wyjmowana taca na pozostałości po opiekaniu oraz tłuszcz
- Regulacja mocy palników
- Niezależne od siebie strefy grzewcze, sterowane oddzielnymi pokrętkami
- Sztęca obracana automatycznie za pomocą elektrycznego silnika



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość stref grzewczych [szt]	Pojemność max [kg]	Zasilanie	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ43033	550x465x995/1040	3	40	gaz ziemny lub z butli	9,75	14	2 390,-

Szufelka do gyrosa

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt z tworzywa sztucznego



Model	Szerokość [mm]	Cena
KLG 26	260	310,-

Nóż elektryczny do kebaba

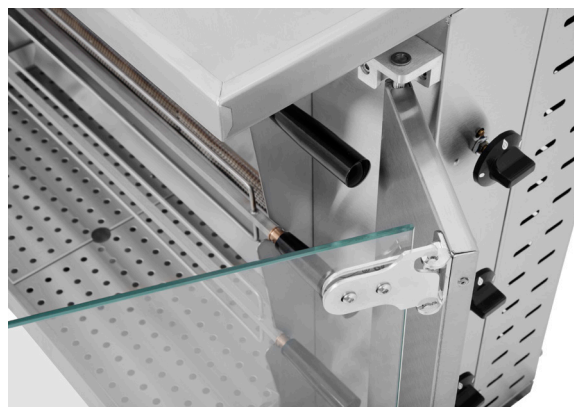
- Nóż elektryczny przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o średnicy 80 mm
- W komplecie znajduje się zasilacz, drugie ostrze z ząbkowanym ostrzem oraz ostrzałka
- Grubość cięcia można regulować w zakresie od 0 do 10 mm
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Cicha praca
- Prędkość: 5000 obr./min.
- Dzienna wydajność 160 kg
- Solidna konstrukcja



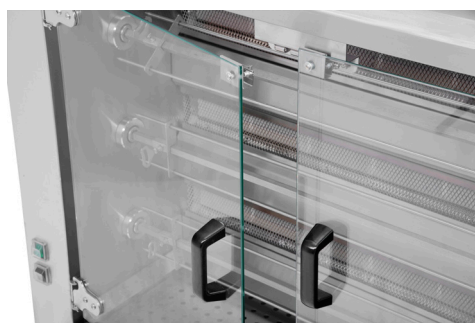
Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
KLG 32	119x233x105	0,09	230	4 440,-

Seria **CRG**

- Profesjonalny gazowy rożen do opiekania drobiu, dziczyzny i golonki
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Przestronna komora grzewcza z otwieraną szybą frontową wykonaną ze szkła hartowanego
- Dobra izolacja cieplna
- Niezależne sterowanie każdego z palników
- Drzwiczki z nienagrzewającymi się uchwytami
- Wysokiej jakości elementy grzewcze umieszczone za rożnami
- Prosty w obsłudze
- Wewnętrzne oświetlenie komory ułatwiające kontrolę poziomu pieczenia
- Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki
- Prawe drzwi otwierane wraz z obudową ułatwiają wkładanie rusztów



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość rożen	Ilość palników	Moc [kW]	Zasilanie	Waga [kg]	Zużycie gazu [m3/h]	Cena
CRG2	1150x550x610	2	2	9,4	GAZ	70	0,98	8 880,-
CRG3	1150x550x800	3	3	14,1	GAZ	85	1,46	10 410,-
CRG4	1150x550x980	4	4	18,8	GAZ	110	1,96	12 170,-
CRG5	1150x550x1330	5	5	23,5	GAZ	150	2,44	15 040,-
CRG6	1150x550x1520	6	6	28,2	GAZ	170	2,94	16 720,-
CRG7	1150x472x1720	7	7	32,9	GAZ	190	3,42	18 710,-
CRG8	1150x472x1908	8	8	37,6	GAZ	210	3,92	19 550,-



KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

- Profesjonalna kuchnia gazowa o doskonałej wydajności, znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, food-truckach i innych punktach gastronomicznych
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu, sprawdzi się w lokalach gdzie wydawana jest duża ilość dań
- Pojemny piekarnik z termoobiegiem na blachy 4x GN1/1 i blachy 600x400 zasilany gazem (w modelach RQGR722 i RQGR732) lub elektrycznie (RQGR722E i RQGR732E)
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze
- Palnik pilotowy z termoparą
- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- W zestawie dołączony 1 ruszt do piekarnika
- Wszystkie przyłącza znajdują się z tyłu urządzenia



RQGR722

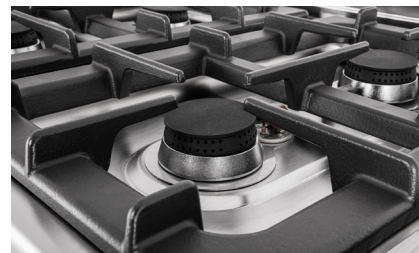


RQGR722E



RQGR732

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica palników [mm]	Piekarnik	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQGR722E	800x700x900	75		GAZ/400	24+3	110	11 010,-
RQGR722	800x700x900	75		GAZ	24+6	110	11 560,-
RQGR732E	1200x700x900	75		GAZ/400	36+6	140	14 150,-
RQGR732	1200x700x900	75		GAZ	36+6	140	14 710,-



- Profesjonalna kuchnia gazowa z piekarnikiem znajduje zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, food-truckach i innych punktach gastronomicznych
- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu
- Pojemny piekarnik gazowy z termoobiegiem na blachy GN1/1 i blachy 600x400
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze
- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- Wyposażona w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Wszystkie przyłącza znajdują się z tyłu urządzenia



RQ40360-4

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc palników [kW]	Piekarnik	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ40360-4	800x700x850	28		GAZ	37,4	7 000,-
RQ40364-6	1200x700x850	42		GAZ	54,2	9 430,-

KUCHNIE GAZOWE Z PÓŁKĄ

- Palniki o dużej mocy, idealnie sprawdzą się przy intensywnym użytkowaniu, sprawdzi się w lokalach gdzie wydawana jest duża ilość dań
- Kuchnia wyposażona w półkę ze stali nierdzewnej
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Urządzenie proste w obsłudze
- Moc płomienia regulowana za pomocą pokręteł z redukcją do 1/3 mocy (płomień oszczędnościowy)
- Mocne i wytrzymałe ruszty żeliwne oraz wyjmowane misy podpalnikowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Kuchnia do samodzielnego montażu podstawy konstrukcji
- Oferujemy usługę montażu przed wysyłką - **100 zł netto**



RQ403554



RQ403559



RQ403556

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica palników [mm]	Zasilanie	Moc [kW]	Cena
RQ403554	800x700x850	105	GAZ	28	4 410,-
RQ403559	900x900x850	105	GAZ	28	4 510,-
RQ403575	1200x700x850	105	GAZ	42	5 950,-



KUCHNIE INDUKCYJNE

Seria **RQ.PLS**

- Profesjonalna kuchnia indukcyjna idealnie nadaje się do wszelkiego rodzaju lokali gastronomicznych
- Szybko nagrzewające się płyty grzewcze wykonane ze szkła ceramicznego
- Dostępne są wersje 2-, 4- i 6-palnikowe
- Wyposażona w niezależnie regulowane strefy grzewcze
- Obsługa za pomocą intuicyjnego cyfrowego wyświetlacza i dotykowych przycisków
- Wydajne pola grzewcze o dużej mocy
- Wbudowany timer
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Podstawa otwarta, zabudowana z 3 stron
- Solidna konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej

RQ.PLS.7IND010
RQ.PLS.9IND010RQ.PLS.7IND020
RQ.PLS.9IND020RQ.PLS.7IND030
RQ.PLS.9IND030

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników [szt.]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.7IND010	400x730x850	2	230	6	42	9 930,-
RQ.PLS.9IND010	400x900x850	2	230	7	49	10 480,-
RQ.PLS.7IND020	800x730x850	4	400	12	64	15 230,-
RQ.PLS.9IND020	800x900x850	4	400	14	78	16 670,-
RQ.PLS.7IND030	1200x730x850	6	400	18	95	21 010,-
RQ.PLS.9IND030	1200x900x850	6	400	21	120	23 480,-

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa
- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe



Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ40558	600x600x350	GAZ	15	2 110,-

WOKI GAZOWE

- Kuchnia gazowa wok w wersji nastawnej 1-palnikowej (WC4070G), 2-palnikowej (WC8070G) oraz 3-palnikowej (WC1270G)
- Idealnie sprawdzi się w kuchni orientальной do przygotowywania azjatyckich potraw
- Mocny palnik z możliwością regulacji mocy płomienia za pomocą pokrętki
- Urządzenie wyposażone w czujnik termoelektryczny (termopara) – zapobiegający przegrzaniu się woka
- Zapłon pilotowy
- Urządzenie posiada zawór bezpieczeństwa, odcinający dopływ gazu w przypadku niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia palnika
- Solidny żeliwny ruszt
- Obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja
- Możliwy wybór zasilania na gaz ziemny lub propan butan



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie gazowe	Zużycie gaz ziemny/propan butan [m³/h]	Zużycie gaz ziemny/propan butan [kg/h]	Waga [kg]	Cena
WC4070G	400x700x290	10,5	G20/G30	1,904	0,570	30	3 700,-
WC8070G	800x700x290	21	G20/G30	3,808	1,140	57	6 190,-
WC1270G	1200x700x290	31,5	G20/G30	5,712	1,710	83	9 130,-

Seria **RQLR**

- Profesjonalny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
- Posiada automatyczny system napełniania wody (w modelach RQLR-782G i RQLR-782E ręczny system napełniania wody)
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżniania kotła, z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 2,5 mm
- Precyzyjna regulacja mocy grzania
- Jonizacyjna elektroda zapłonowa w modelach gazowych
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Kocioł w wersji gazowej może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Dotykowy panel sterowania - za dopłatą (nie dotyczy RQLR-782G i RQLR-782E)
- Wyjmowany mieszalnik - dostępny opcjonalnie w modelach RQLR-102G, RQLR-152G, RQLR-101E, RQLR-151E - za dopłatą. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą



RQLR-782G



RQLR-102G



RQLR-101E

Model 	RQLR-782G	RQLR-102G	RQLR-152G	RQLF-202G	RQLF-302G
Cena	22 560,-	27 850,-	28 340,-	32 730,-	35 640,-
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230
Moc [kW]	12,5	14,5	19	25	32
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	56	60	69	76	87
Waga [kg]	93	128	139	209	220
Model 	RQLR-782E	RQLR-101E	RQLR-151E	RQLF-201E	RQLF-301E
Cena	19 690,-	24 950,-	26 950,-	31 760,-	33 690,-
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Moc [kW]	12	18	24	30	36
Waga [kg]	82	117	127	182	190
Wymiary zew. [mm]	800x700x900	900x900x900	900x900x900	1350x900x900	1350x900x900
Pojemność [l]	80	100	150	200	300
Poj. ogrzewacza [l]	14	30	30	49	49
Napełnianie wodą	ręczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	56	40	53	59	67



Seria **RQK**

- Profesjonalny okrągły kocioł warzelny z grzaniem pośrednim
- Idealny do gotowania zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych, mięsa, ryb, warzyw, grzybów
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami z podwójnymi ściankami
- Posiada automatyczny system napełniania wody (w modelu RQK-200GR ręczny system napełniania)
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Precyzyjna regulacja mocy grzania w 10-cio stopniowej skali (w modelu RQK-200GR ręczna regulacja mocy)
- Automatyczne zapalanie palnika (nie dotyczy RQK-200GR)
- Dotykowy, intuicyjny panel sterowania (nie dotyczy RQK-200GR)
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 3 mm
- Kran spustowy 2" z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopatek mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie).
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą



ZOBACZ PEŁNĄ
OFERTĘ



RQK-200GR



RQK-301GR



Model 	RQK-200GR	RQK-301GR	RQK-401GR	RQK-501GR
Cena	43 210,-	49 840,-	52 140,-	55 330,-
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [kW]	30	48	48	48
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	70	70	80	86
Waga [kg]	171	230	240	250
Model 	-	RQK-300ER	RQK-400ER	RQK-500ER
Cena	-	48 380,-	50 690,-	53 880,-
Zasilanie [V]	-	400	400	400
Moc [kW]	-	36	42	48
Waga [kg]	-	230	240	250
Wymiary zew. [mm]	1070x1140x900	1320x1330x940	1320x1330x1070	1320x1330x1180
Pojemność [l]	200	300	400	500
Poj. ogrzewacza [l]	70	65	65	65
Napełnianie wodą	ręczne	automatyczne	automatyczne	automatyczne



Seria **RQBS**

- Profesjonalna, bardzo wydajna i wszechstronna uchylna patelnia pozwala na przygotowanie dużej liczby dań w krótkim czasie dzięki swojej dużej powierzchni roboczej
- Przeznaczona jest do obróbki termicznej potraw, smażenia, gotowania, duszenia i grillowania
- Patelnia jest bezpośrednio ogrzewana za pomocą **elementów grzejnych ze stali nierdzewnej**, znajdujących się poniżej dna wanny
- **Ręczny system napełniania** wanny wodą za pomocą zaworu lub kranu do napełniania zimnej wody
- Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego, z ręczną regulacją mocy, płomień główny i płomień ekonomiczny (w modelach gazowych)
- Precyzyjna i płynna regulacja temperatury **w zakresie od 50 do 250 °C**
- Modele zasilane gazem wyposażone są w **zawór bezpieczeństwa z termoparą**
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- **Grube dno wanny patelni** jest dodatkowo wzmocnione płytą ze stali nierdzewnej, pozwala na równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni roboczej
- Duża moc grzewcza urządzenia pozwala na szybkie nagrzewanie całej powierzchni patelni
- **Ręczny mechanizm przechyłu** za pomocą koła pokrętnego z uchwytem, ułatwia czyszczenie wanny i trudniej dostępnych miejsc
- Funkcjonalny kształt leja wanny pozwala na jej szybkie i wygodne opróżnianie
- Pokrywa podnoszona jest za pomocą funkcjonalnej dźwigni znajdującej się z boku urządzenia, zapewniającej bezpieczeństwo podczas korzystania ze sprzętu
- System bezpieczeństwa z automatycznym wyłączeniem grzałek po uniesieniu wanny
- Lampka sygnalizująca pracę urządzenia, która ostrzega przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem
- Patelnia może być zasilana gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Uwaga - wymagany system wentylacji do odprowadzania spalin w modelach gazowych



RQBS55.78G
RQBS55.78E

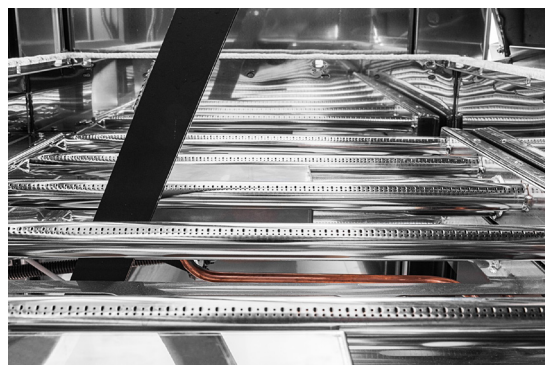


RQBS85.98G
RQBS85.98E



RQBS125.912G
RQBS125.912E

Model 	RQBS55.78G	RQBS85.98G	RQBS125.912G
Cena	22 880,-	24 820,-	30 350,-
Zasilanie [V]	230	230	230
Moc [kW]	12	16	27
Waga [kg]	122	140	179
Model 	RQBS55.78E	RQBS85.98E	RQBS125.912E
Cena	19 490,-	22 400,-	27 450,-
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc [kW]	7,76	12	18
Waga [kg]	122	145	191
Wymiary zew. [mm]	800x700x900	800x900x900	1200x900x900
Wymiary wanny [mm]	720x380x220	720x560x220	1120x560x220
Pojemność całkowita [l]	58	84	130
Pojemność robocza [l]	50	80	120
Regulacja temp. [°C]	50 - 250	50 - 250	50 - 250
Napełnianie wodą	ręczne	ręczne	ręczne



- Profesjonalna frytownica przeznaczona do smażenia frytek, mięsa, ryb, warzyw czy innych potraw smażonych na głębokim tłuszczu
- Frytownica gazowa pozwala bardzo szybko zwiększyć temperaturę frytury
- W przypadku przegrzania się oleju termostat bezpieczeństwa zatrzymuje pracę elementów grzewczych
- Tłoczony zbiornik o pojemności 10 litrów w modelu RQ.6FG010 oraz zbiornik o pojemności 24 litrów w modelu RQ.PLS.7FG010
- Wyposażona w zawór bezpieczeństwa gazu
- Termoelektryczny czujnik temperatury (termopara) w modelu RQ.PLS.7FG010

- Kran spustowy znajdujący się z przodu urządzenia (model RQ.6FG010)
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość zamontowania dysz na gaz ziemny lub propan butan
- Frytownica nastawna (RQ.6FG010) z możliwością montażu na podstawie otwartej lub szafkowej
- Frytownica wolnostojąca (RQ.PLS.7FG010) na podstawie z szafką
- W standardzie wyjmowany kosz na fryturę i pokrywa ze stali nierdzewnej
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja



RQ.6FG010



RQ.PLS.7FG010

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zużycie gazu propan butan [kg/h]	Zużycie gazu ziemnego [m3/h]	Zasilanie	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.6FG010	400x635x285	10	0,39	0,46	GAZ	4,34	25	5 390,-
RQ.PLS.7FG010	400x700x850	24	0,91	1,84	GAZ	17,41	63	7 440,-

STACJA DO PODGRZEWANIA FRYTEK

- Profesjonalna stacja przeznaczona do podgrzewania frytek oraz do podtrzymywania ich temperatury
- Urządzenie znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, punktach typu fast-food
- Specjalny zaokrąglony kształt tłocznej wanny pozwala na sprawne odprowadzanie oleju zaworem spustowym umieszczonym wewnątrz podstawy
- Wolnostojąca konstrukcja na podstawie zamkniętej
- Dwie szyby boczne żaroodporne, pozwalające na dodatkową izolację termiczną
- Ergonomiczne pokrętki do regulacji temperatury
- Wyposażona w dyspensery opakowań na frytki
- Solidna konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Kontrolka włączania i grzania sygnalizująca pracę stacji do podgrzewania frytek
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja



RQ.PLS.DE9618

Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.DE9618	800x900x1830	400	2,8	157	15 320,-

- Profesjonalna frytownica przeznaczona do smażenia frytek, mięsa, ryb, warzyw czy innych potraw smażonych na głębokim tłuszczu
- Frytownica elektryczna o dużej mocy pozwala bardzo szybko zwiększyć temperaturę frytury
- **System filtracji oleju** oczyszcza gorący olej, dzięki czemu potrawy zyskują na smaku i wydłuża przydatność oleju do smażenia
- Posiada funkcję **automatyczne napełnianie oleju** ze zbiornika znajdującego się wewnątrz szafki, znajdującego się na podstawie jezdnej
- Olej jest filtrowany, następnie dzięki wbudowanej wewnątrz urządzenia pompy wraca z powrotem do zbiornika
- Panel sterowania z **ekranem dotykowym** o przekątnej 4.3 cala
- Możliwość zaprogramowania do 10 programów - dokładnego ustawienia temperatury i czasu gotowania dla różnych produktów
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja
- Zintegrowany **moduł komunikatów głosowych** informujący o zakończeniu gotowania
- **Automatyczny system podnoszenia koszy** na podnośnikach, pozwalający na pełne zautomatyzowanie pracy frytownicy
- W przypadku przegrzania się oleju termostat bezpieczeństwa zatrzymuje pracę elementów grzewczych
- Tłoczony zbiornik o pojemności 25 litrów (w modelu RQ.PLS.ODFE.010) oraz 25+25 litrów (w modelu RQ.PLS.ODFE.020)
- Zawór spustowy i pojemnik na olej wewnątrz podstawy
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Frytownica wolnostojąca na podstawie z szafką
- W standardzie wyjmowane kosze na fryturę i pokrywę ze stali nierdzewnej



RQ.PLS.ODFE.010



RQ.PLS.ODFE.020

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zasilanie	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.PLS.ODFE.010	400x900x850	25	400	30	79	25 850,-
RQ.PLS.ODFE.020	800x900x850	25+25	400	60	139	46 370,-



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQ.PLS.ODFE.010
PRZED ZAKUPEM**



**SYSTEM FILTRACJI
OLEJU Z POMPĄ**



**AUTOMATYCZNE
NAPEŁNIANIE OLEJU**



EKRAN DOTYKOWY 3,4"



10 PROGRAMÓW



**AUTOMATYCZNY SYSTEM
PODNOSZENIA KOSZY**



RN

GRILLE KONTAKTOWE



Wysokiej jakości kontakt grille z serii RN idealnie znajdują zastosowanie w punktach fast-food, restauracjach czy snack-barach

Solidny uchwyt w górnej pokrywie dla dokładniejszego docisku grillowanych produktów

Solidne płyty żeliwne zapewniają doskonałe przewodzenie ciepła oraz pieczenie

Równomierny rozkład temperatur

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dzięki której urządzenie jest wytrzymałe i proste w czyszczeniu

Taca ociekowa na tłuszcz

Antypoślizgowe nóżki

Lampki kontrolne

Termostat umożliwiający płynną regulację temperatury do 300°C, dzięki temu idealnie dobierzesz parametry do rodzaju potrawy



Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Rodzaj płyt [góra / dół]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RN101-A	410x410x205	380x280		2,25	230	29	1 950,-
RN101-B	410x410x205	380x280		2,25	230	29	1 950,-
RN101-C	410x410x205	380x280		2,25	230	29	1 950,-
RN102	545x410x205	520x280		2,5	230	36	2 270,-

Seria **RQHEG**

- Profesjonalny i wydajny elektryczny grill kontaktowy
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, fast foodach, cateringach, barach z przekąskami czy innych lokalach gastronomicznych
- W ciągu kilku minut możemy przyrządzić wspaniałe burgery, kurczaka, ryby, steki, panini, warzywa, czy inne potrawy
- Opiekacz wyposażony w dwie solidne, ryflowane płyty żeliwne
- Łatwa obsługa regulacji temperatury za pomocą termostatu, włącznikiem/wyłącznikiem z lampką kontrolną i ergonomicznym pokrętelem
- Regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- Żeliwne płyty są mało podatne na uszkodzenia i równomiernie rozgrzewają grillowane produkty
- Tacka na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu
- Trwała obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki



RQHEG-811



RQHEG-811E

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Regulacja temp. [°C]	Moc [kW]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQHEG-811	305x400x210	220x230	50-300	1,8		ryflowana	230	14	760,-
RQHEG-811E	425x400x210	340x230	50-300	2,2		ryflowana	230	21	910,-



- Profesjonalny grill kontaktowy ceramiczny, włoskiej produkcji
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, fast foodach, cateringach, barach z przekąskami czy innych lokalach gastronomicznych
- Opiekacz wyposażony jest w **dwie grube szklano-ceramiczne ryflowane płyty** o wysokiej odporności termicznej i konstrukcji ze stali nierdzewnej, gwarantującą długą żywotność
- Duża nieprzylepająca powierzchnia robocza
- Łatwa obsługa regulacji temperatury za pomocą termostatu ze stali szlachetnej, wyłącznikiem/wyłącznikiem z lampką kontrolną i ergonomicznym **pokrętem Soft-Touch**
- Bardzo duża szybkość nagrzewania się płyt dzięki wydajnym **elementom podczerwieni**, (ponad 300°C w 3 min.)
- **Niskie zużycie energii** dzięki wydajnemu systemowi grzewczemu i doskonałej izolacji

- Maksymalna moc wykorzystana w płycie szklano-ceramicznej jest co najmniej o 30% niższa w porównaniu z płytą żeliwną, podczas gdy **zużycie energii elektrycznej podczas użytkowania jest o połowę niższe!**
- Powierzchnia ceramicznej płyty jest niezwykle łatwa do czyszczenia dzięki nieprzylepającemu materiałowi szklano-ceramicznemu
- Górna płyta posiada lekko wyważone i regulowane nachylenie, regulowanym dociskiem i odpływem tłuszczu znajdującym się w dolnej części urządzenia
- Szuflada na tłuszcz i inne pozostałości, z możliwością mycia jej z zmywarce
- W zestawie skrobak do czyszczenia
- Solidna i trwała konstrukcja



RQ17012



RQ17062

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ17012	410x480x210	360x280		ryflowana	230	2	13,5	4 250,-
RQ17062	640x480x210	590x280		ryflowana	230	3	21,5	7 410,-

OPIEKACZE TAŚMOWE

- Opiekacz taśmowy na podczerwień do zapiekania oraz podgrzewania potraw gotowych w 50-70%
- Dotykowy panel sterowania z mikroprocesorem pozwala na dokładną kontrolę procesu obróbki termicznej
- Możliwość programowania przepisów, czasu i temperatury
- Fale podczerwieni wytwarzane przez promienniki ogrzewają produkt z zewnątrz, nie nagrzewając przy tym powietrza w komorze
- Obudowa oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej

- Prosty w obsłudze
- Zakres temperatur górnej strefy grzewczej 100°C-600°C
- Zakres temperatur dolnej strefy grzewczej 100°C-500°C
- Możliwość ustawienia czasu od 15 sekund do 5 minut
- Energooszczędny (tryb czuwania)
- System autodiagnostyki
- Wyposażony w tacki na okruszki, znajdujące się przy wlocie i wylocie



SET280
SET400

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Powierzchnia komory [m²]	Szerokość taśmy [mm]	Długość taśmy [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SET280	439x1238x490	603x278x76	0,17	254	780	400	5	52	16 270,-
SET400	586x1560x528	736x405x96	0,30	381	900	400	8	67	22 010,-

- Automatyczny grill taśmowy wysokotemperaturowy, który znajduje idealne zastosowanie w obróbce termicznej mięsa, steków, hamburgerów, klopsików, czy warzyw
- Równomierne grillowanie, prędkość i oszczędność czasu
- Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Palniki gazowe umieszczone są nad i pod taśmą
- Grille wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty w obróbce mięsa, dzięki możliwości zapisywania programów
- Model SET3000 i SET3200L wyposażony jest w 2 taśmy, co umożliwia przygotowywanie dwóch rodzajów potraw na raz
- Cykulacja gorącego powietrza gwarantuje równomierne i doskonałe efekty grillowania
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Wygodny i intuicyjny panel dotykowy
- Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu (18 programów)
- Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 300°C - 500°C
- Możliwość ustawienia czasu grillowania od 1 do 7 minut
- Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zasilanie gazowe
- Możliwość odwrócenia kierunku przesuwu taśmy
- Grill wyposażony w komin do odprowadzania spalin



SET3100S

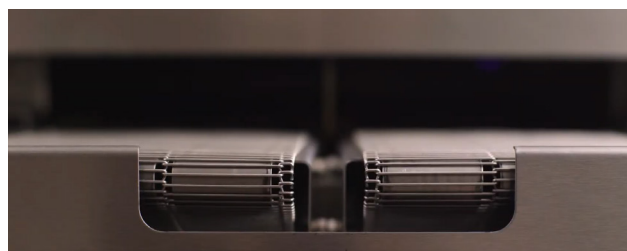


SET3000



SET3200L

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory grillowania [mm]	Szerokość taśmy [mm]	Zakres temp. [°C]	Średnie zużycie gazu [m3/h]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SET3100S	496x1087x800	192x512x45	160	300 - 500	0,3	230/GAZ	6,5	87	63 050,-
SET3000	690x1087x800	380x508x45	(2x) 160	300 - 500	0,65	230/GAZ	13	113	77 100,-
SET3200L	1027x1087x800	720x510x45	(2x) 330	300 - 500	1,3	230/GAZ	27	120	114 290,-



Seria RQG

- Profesjonalna płyta grillowa, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, kawiarniach, hotelach, lokalach typu fast food, czy w firmach cateringowych
- Płyta umożliwia przygotowanie soczystych burgerów, grillowanych warzyw oraz wielu dań ze śniadaniowego menu
- Ryflowana powierzchnia w modelach RQG30953 i RQG30973 pozwala na uzyskanie charakterystycznego dla grillowanych potraw wzoru oraz ułatwia odprowadzenie tłuszczu do rynienki ociekowej
- Modele RQG30952 i RQG30972 posiadają gładką, stalową płytę do grillowania. Modele RQG30953 oraz RQG30973 mają gładko-ryflowaną płytę, wykonaną z solidnego żeliwa
- Prosta regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Temperatura utrzymywana jest na stałym poziomie dzięki wbudowanemu termostatowi (dwa termostaty w modelach RQG30972 i RQG30973)
- Duża powierzchnia robocza idealna dla profesjonalnej gastronomii
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dzięki wyjmowanej rynience można szybko i wygodnie usunąć zbędny tłuszcz
- Urządzenie zasilane gazem ziemnym lub propan-butan (załączony zestaw dysz)
- Wyposażona w system zabezpieczający
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości



RQG30952



RQG30953

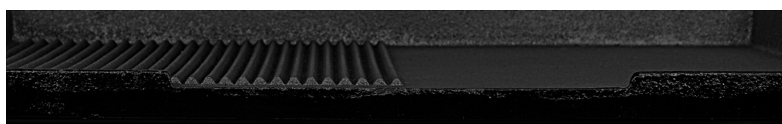
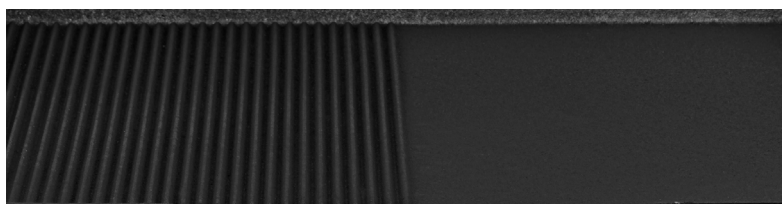


RQG30972



RQG30973

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Zasilanie	Moc [kW]	Cena
RQG30952	505x505x225	485x390		stal nierdzewna	GAZ	6,4	1 690,-
RQG30953	505x505x225	485x390		żeliwno	GAZ	6,4	1 830,-
RQG30972	705x515x225	685x400		stal nierdzewna	GAZ	6,4	1 990,-
RQG30973	705x515x225	685x400		żeliwno	GAZ	6,4	2 150,-



- Profesjonalne płyty grillowe przeznaczone do obróbki termicznej mięs, ryb, warzyw i owoców itp.
- Opatentowany system pośredniego grzania, w którym elementy są zanurzone w szczelnej komorze wypełnionej płynem diatermicznym umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni płyty
- Delikatna obróbka termiczna w niższej temperaturze (210–240°C) umożliwia przygotowywanie zdrowszych oraz smaczniejszych potraw
- Urządzenie w całości wykonane ze stali nierdzewnej
- Panel dotykowy dostosowany do potrzeb każdego użytkownika
- Cyfrowy wyświetlacz pokazuje rzeczywistą temperaturę płyty grzewczej
- Niższe zużycie energii w porównaniu do tradycyjnych płyt grillowych
- Brak ryzyka przypalenia i wysuszenia żywności
- Zachowanie naturalnych smaków oraz zmniejszenie utraty właściwości odżywczych przyrządzanych potraw
- Zredukowane wydzielanie ciepła wewnątrz kuchni oraz promieniowania ciepłego
- Łatwość utrzymania urządzenia w czystości dzięki prostej budowie
- Niska emisja dymu kuchennego wytwarzanego podczas obróbki
- Brak wydzielania substancji toksycznych oraz zanieczyszczeń
- Innowacyjny system ogrzewania pozwalający precyzyjnie ustawiać temperaturę
- Brak wahań temperatury nawet przy przygotowywaniu mrożonek
- Możliwość obróbki termicznej produktów mrożonych bez ryzyka utraty na jakości i soczystości
- Możliwość krojenia potraw bezpośrednio na płycie grzewczej
- Wyjmowana tacka ociekowa
- Elegancki wygląd
- Prostota użytkowania umożliwia szybszą i bardziej efektywną pracę w kuchni
- Możliwość mycia płyty grzewczej nawet w przypadku gdy jest jeszcze gorąca znacznie przyspiesza pracę
- Istnieje możliwość dokupienia dodatkowej pokrywy do każdego modelu
- Dzięki pokrywie grill staje się wszechstronny i pozwala doskonale przyrządzić każdą potrawę, przeznaczona do dużych kawałków mięsa, mięsa z kością i ryb
- Istnieje możliwość dokupienia podstaw



OSZCZĘDNOŚĆ DO 11 700 ZŁ ROCZNIE*



*Porównanie rocznych oszczędności na rachunkach za energię elektryczną flashGRILL Evolution o wym. 80x90 cm z grillem elektrycznym innej marki o identycznych wymiarach, obliczonym przy codziennym użytkowaniu przez 6h/6 dni w tyg./11 m-cy/rok



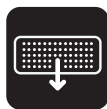
**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU GE8070L1C
PRZED ZAKUPEM**





POWIERZCHNIA ROBOCZA

W trakcie obróbki termicznej, istnieje możliwość mycia płyty roboczej bez zmiany temperatury na powierzchni.



WYJMOWANA TACKA OCIEKOWA

Większa - w porównaniu do tac ociekowych, w które wyposażone są tradycyjne grille. Tackę wystarczy przekręcić do góry, aby ją wyjąć, co ułatwia jej opróżnianie. Łatwa do mycia w zmywarce oraz mycia ręcznego.



WYKORZYSTAJ 100% POWIERZCHNI ROBOCZEJ

Dzięki opatentowanemu systemowi grzania pośredniego cała powierzchnia płyty ma równomierną i stabilną temperaturę.



NIŻSZA TEMPERATURA

Ogranicz pracę i stres! Zastosowanie niższej temperatury znacznie zmniejsza promieniowanie cieplne i emisję dymu.



PROSTOTA CZYSZCZENIA

Gładkie powierzchnie umożliwiają proste i szybkie czyszczenie grilla. Urządzenie działa w niższych temperaturach, co przekłada się na żywotność komponentów.



DOTYKOWY PANEL STEROWANIA

Możliwość precyzyjnego ustawiania temperatury. Dzięki nowemu panelowi sterowanie urządzeniem jest jeszcze prostsze, dokładniejsze oraz bardziej funkcjonalne. Jednym kliknięciem możesz ustawić program lub wybrać czas trwania obróbki termicznej.



Płyty grillowe Deluxe



GE5060L1C



GE5060D1C



GE5060T1C

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE5060L1C	500x600x355	2,7	400		gładka	17 940,-
GE5060D1C	500x600x355	2,7	400		1/2 gładka, 1/2 ryflowana	18 910,-
GE5060T1C	500x600x355	2,7	400		ryflowana	19 980,-

Płyty grillowe – szerokość 400 mm



GE4070L1C



GE4070T1C



GE4090L1C



GE4090T1C

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE4070L1C	400x700x460	2,7	400		gładka	19 820,-
GE4070T1C	400x700x460	2,7	400		ryflowana	21 290,-
GE4090L1C	400x900x460	3,6	400		gładka	21 680,-
GE4090T1C	400x900x460	3,6	400		ryflowana	24 100,-

Płyty grillowe – szerokość 700 mm



GE8070L1C



GE8070D1C



GE8070T1C



GE8070L2C



GE8070D2C



GE8070T2C

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE8070L1C	800x700x460	5,4	400		gładka	24 240,-
GE8070D1C	800x700x460	5,4	400		1/2 gładka, 1/2 ryflowana	26 870,-
GE8070T1C	800x700x460	5,4	400		ryflowana	27 880,-
GE8070L2C	800x700x460	5,4	400		gładka	31 660,-
GE8070D2C	800x700x460	5,4	400		1/2 gładka, 1/2 ryflowana	33 360,-
GE8070T2C	800x700x460	5,4	400		ryflowana	34 440,-

Płyty grillowe – szerokość 700 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE8090L1C	800x900x460	7,2	400		gładka	27 050,-
GE8090D1C	800x900x460	7,2	400		1/2 gładka, 1/2 ryflowana	28 650,-
GE8090T1C	800x900x460	7,2	400		ryflowana	30 300,-
GE8090L2C	800x900x460	7,2	400		gładka	32 720,-
GE8090D2C	800x900x460	7,2	400		1/2 gładka, 1/2 ryflowana	35 450,-
GE8090T2C	800x900x460	7,2	400		ryflowana	37 100,-

Płyty grillowe – szerokość 1200 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE1270L2C	1200x700x460	8,1	400		gładka	37 100,-
GE1270D2C	1200x700x460	8,1	400		2/3 gładka, 1/3 ryflowana	38 540,-
GE1270T2C	1200x700x460	8,1	400		ryflowana	40 980,-
PE12075L2C	1200x800x460	8,1	400		gładka	39 330,-



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Powierzchnia płyty	Rodzaj płyty	Cena
GE1290L2C	1200x900x460	10,8	400		gładka	40 020,-
GE1290D2C	1200x900x460	10,8	400		2/3 gładka, 1/3 ryflowana	41 700,-
GE1290T2C	1200x900x460	10,8	400		ryflowana	44 420,-

PODSTAWY OTWARTE



BG407058



BG807058

Model	BG407058	BG807058	BG409058	BG809058	BG1207058	BG1207585	BG1209058
Wymiary zew. [mm]	400x490x580	800x490x580	400x645x580	800x645x580	1200x490x580	1200x570x630	1200x645x580
Cena	2 320,-	2 790,-	2 460,-	2 930,-	4 400,-	4 500,-	4 740,-

PODSTAWY Z SZAFKĄ Z DRZWIAMI



BA506074



BA807058

Model	BA506074	BA407058	BA807058	BA409058	BA809058	BA1207058
Wymiary zew. [mm]	500x485x700	400x550x580	800x550x580	400x755x580	800x755x580	1200x570x630
Ilość drzwi	1	1	2	1	2	2
Cena	3 870,-	3 970,-	5 110,-	4 160,-	5 310,-	8 230,-

PODSTAWY Z SZAFKĄ I Z DRZWIAMI SUWANymi



BA1207058

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
BA1209058	1200x755x580	8 860,-

PODSTAWY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI

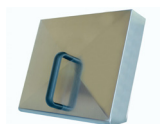


BREF12002C

Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
BREF12002C	1200x700x600	20 590,-
BREF16003C	1600x700x600	23 030,-

AKCESORIA DO PŁYT GRILLOWYCH

POKRYWA



Model	Cena
FG8090C147	1 240,-
FG8070C127	1 340,-

PÓŁKA



Model	Cena
FGME40	1 630,-
FGME80	1 770,-
FGME120	2 250,-

PŁYN DO CZYSZCZENIA



Model	Cena
FG.DET	520,-

ŁOPATKA



Model	Cena
RP080201	430,-

MYJKA DO CZYSZCZENIA



Model	Cena
TOOL01	670,-

SKROBAK



Model	Cena
RP080101	500,-

TOSTER PIONOWY

- Profesjonalny toster przelotowy do podgrzewania i opiekania różnego rodzaju pieczywa
- Świetnie sprawdzi się do przygotowywania tostów, czy podgrzewania bułek do hamburgerów
- Równomiernie opieka pieczywo
- Opiekanie pieczywa odbywa się w pozycji pionowej, taśma przenośnikowa przesuwająca pieczywo z góry na dół
- Pionowa konstrukcja sprawia, że opiekacz zajmuje niewiele miejsca
- Możliwość regulacji szerokości prześwitu w 5-stopniowej skali, zależnie od grubości opiekanego produktu

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Bardzo prosta obsługa
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Maksymalna średnica opiekanego pieczywa to 20 cm
- Maksymalna grubość opiekanego pieczywa: 4 cm
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Niskie zużycie energii oraz niska emisja ciepła
- W zestawie arkusz z powłoką teflonową



SEKM40



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność komory grzewczej [mm]	Wydajność [ilość/h]	Szerokość taśmy [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SEKM40	638x203x664	370	1400	402	230	1,6	34	11 170,-

TOSTERY PRZELOTOWE

- Elektryczny profesjonalny toster przelotowy włoskiej produkcji
- Pozwala na szybkie, wydajne i automatyczne przygotowanie dużej ilości tostów
- Kvarcowe elementy grzewcze gwarantują natychmiastowe nagrzewanie i doskonałe rezultaty opiekania
- Funkcja BUN pozwala aktywować tylko dolne elementy grzewcze do zapiekania pieczywa z jednej strony

- Solidna obudowa, taca na okruszki i taśma transportowa wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy
- Niezależne sterowanie górnymi i dolnymi elementami grzałkami w modelu RQ18051
- Tacę na okruszki można myć w zmywarce
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu czystości



RQ18011



RQ18021



RQ18051



RQ18031

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Szerokość przenośnika taśmowego [mm]	Wydajność [szt./h]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ18011	220x410x370	140x45	140	250	230	0,8	8	3 490,-
RQ18021	350x410x370	250x52	250	600	230	2,1	18	4 610,-
RQ18051	340x410x360	250x55	250	700	230	2,1	18	5 460,-
RQ18031	470x410x370	370x52	370	900	230	2,8	22	6 160,-

PIECYK DO ZAPIEKANEK

- Mini piec idealny do przyrządzania zapiekaneek oraz innych potraw
- Produkt może być umieszczony bezpośrednio na zintegrowanym ruszcie (pizza, "bruschette") lub na specjalnej tacy odpowiedniej do smażenia bez oleju zamrożonych i gotowanych produktów
- Piec wyposażony w specjalne ceramiczne drzwi dla uzyskania skoncentrowanego ciepła
- Płynna regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 0 do 300°C
- Wyposażony w kwarcowe grzałki podczerwone działające niezależnie w celu uzyskania najlepszej temperatury
- Timer do 60 minut
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Nienagrzewający się uchwyt
- 2 oddzielne przełączniki do grzałek górnych i dolnych
- Opcjonalnie dostępna taca ze stali nierdzewnej do „smażenia bez oleju” - **650 zł netto**

300°C w 30 sekund!

FO 2100

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
FO 2100	500x360x260	365x345x90	230	1,6	13	6 390,-

PIECE NA WĘGIEL DRZEWNY

Seria **RQ.PKF**

- Wysokiej jakości, profesjonalny piec opalany węglem drzewnym
- Pozwala wydobyć naturalny smak oraz aromat przygotowanych produktów
- Optymalne zużycie węgla drzewnego połączone z dużą wydajnością
- Piec umożliwia blanszowanie, pieczenie, smażenie, grillowanie oraz zapiekanie
- Konstrukcja pieca pozwala na mniejsze zużycie węgla oraz skrócenie czasu przygotowania potraw niż w przypadku otwartego grilla
- Możliwość kontroli temperatury i płomienia, co zapobiega wysychaniu i spalaniu żywności
- Piec grillowy z zamkniętą komorą spalin
- 4 poziomy grilla
- Temperatura pracy do 500°C
- Pozwala na pieczenie i grillowanie potraw
- Możliwość grillowania na dwóch rusztach
- Dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych – czerwony oraz czarny
- W całości wykonany z wysokiej jakości stali
- Nienagrzewający się uchwyt wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Solidne i wytrzymałe zawiasy w drzwiczkach
- Wydajność maksymalna 20 kg/h
- Wyposażony w szufladę na zbierający się popiół
- Dobra izolacja
- Nowoczesny design
- W zestawie znajdują się: komin, szczypce, 2 ruszty



RQ.PKF-40-K



RQ.PKF-40-S



ZOBACZ WIĘCEJ

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary rusztu [mm]	Waga [kg]	Cena
RQ.PKF-40-K	740x745x650/1210	560x524	180	23 810,-
RQ.PKF-40-S	740x745x650/1210	560x524	180	23 810,-
RQ.PKF-50-K	920x850x650/1320	740x650	180	31 750,-
RQ.PKF-50-S	920x850x650/1320	740x650	180	31 750,-

AKCESORIA:

- Górny grill
- Podstawa
- Szafka dolna

Seria **SOFTCOOKER WI-FOOD**

- Profesjonalny cyrkulator do gotowania sous vide włoskiej produkcji
- Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw
- Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą dużego i funkcjonalnego wyświetlacza dotykowego o średnicy 5 cali i stopniu ochrony IP 67
- Boki z tworzywa ABS oraz kosz z aluminium w modelu WI-FOOD i WI-FOOD NFC
- Boki i kosz ze stali nierdzewnej w modelach WI-FOOD X i WI-FOOD X NFC
- Precyzyjny system kontroli temperatury i czasu gotowania
- 10 zapisanych programów gotowania oraz niezliczona ilość programów z aplikacji mobilnej
- Urządzenie pozwala na kontrolę cyrkulatora z poziomu aplikacji przez połączenie Wi-Fi: zarządzanie przepisami do 4 kroków każdy, drukowaniem etykiet samoprzylepnych,
- ustawianie alarmów dźwiękowych, funkcję Multitimer, odczytywanie i konfigurowanie SWP "Softcooker Wireless Probes" (modele z NFC) oraz wiele innych
- Zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem
- Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników
- Wersja NFC pozwala na odczyt temperatur za pomocą sond bezprzewodowych SWP (Softcooker Wireless Probes)



SOFTCOOKER WI-FOOD
SOFTCOOKER WI-FOOD NFC



SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER WI-FOOD	174x203x377	24-99,9	2	230	4,5	4 680,-
SOFTCOOKER WI-FOOD X	150x203x377	24-99,9	2	230	4,5	4 910,-
SOFTCOOKER WI-FOOD NFC	174x203x377	24-99,9	2	230	4,5	5 190,-
SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC	150x203x377	24-99,9	2	230	4,5	5 430,-

POJEMNIKI GN DO CYRKULATORA:

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER-GN1/1	360x565x230	21	7,7	1 700,-
SOFTCOOKER-GN2/1	530x650x230	42	13	2 280,-



Seria **SOFTCOOKER LIGHT**

- Profesjonalny włoski cyrkulator do gotowania sous vide
- Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw
- Idealnie sprawdzi się do gotowania w garnkach i pojemnikach o pojemności do 20 litrów
- Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą funkcjonalnego i intuicyjnego wyświetlacza LED
- Szybkie ustawianie czasu i temperatury
- Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu czystości



SOFTCOOKER LIGHT

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SOFTCOOKER LIGHT	95x154x419	90	1,2	230	1,2	1 330,-

Seria **CHOCOTOP**

- Temperówka do czekolady włoskiej produkcji doskonale sprawdzi się w cukierniach, pracowniach czekoladowych czy restauracjach
- Urządzenie przeznaczone jest do rozpuszczania i temperowania czekolady oraz rozpuszczania polew czekoladowych, które nie wymagają temperowania
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 5,5 kg (w modelu CHOCOTOP) oraz 11 kg (w modelu CHOCOTOP11) następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszałki i ślimaka**
- **Funkcja rewersu** w silniku usprawnia proces szybkiego opróżniania temperówki
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- **Funkcja automatycznego dozowania czekolady**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- **Stół wibracyjny - za dopłatą 5 670 zł netto**



CHOCOTOP



CHOCOTOP11



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
CHOCOTOP	480x460x660	5,5	230	1,1	52	36 020,-
CHOCOTOP11	550x500x720	11	230	1,75	63	42 160,-

Seria **CHOCOTEMPER**

- Temperówka do czekolady włoskiej produkcji przeznaczona do profesjonalnego użytku
- Urządzenie przeznaczone jest do rozpuszczania i temperowania czekolady oraz rozpuszczania polew czekoladowych, które nie wymagają temperowania
- Czekolada podgrzewana jest w zbiorniku o pojemności 12 kg (w modelu CHOCOTEMPER12) oraz 24 kg (w modelu CHOCOTEMPER24), następnie jest chłodzona w ślimaku za pomocą czynnika chłodniczego
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszałki i ślimaka**
- **Funkcja rewersu** w silniku usprawnia proces szybkiego i bezproblemowego opróżniania temperówki
- Wyjmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Temperówka posiada intuicyjny i funkcjonalny **dotykowy panel z możliwością programowania**
- **Funkcja automatycznego dozowania czekolady**
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał do sterowania przepływem czekolady
- Wyposażona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Podgrzewany stół wibracyjny - **za dopłatą 5 670 zł netto**

CHOCOTEMPER12
CHOCOTEMPER24

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
CHOCOTEMPER12	520x800x1540	12	230	2,5	159	52 120,-
CHOCOTEMPER24	620x900x1540	24	230	3	185	61 630,-

Seria **CHOCOHOTTWO**

- Dyspenser do czekolady włoskiej produkcji, przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Urządzenie może zostać wykorzystane do polewania rożków i kubków z lodami, tworzenia dekoracji itp.
- Doskonale sprawdzi się w cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, hotelach czy restauracjach
- Temperówka posiada **dwa osobne mocne i wydajne silniki, zasilające pracę mieszadła i ślimaka**
- Silnik z **funkcją rewersu**
- Wijmowany ślimak ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenia urządzenia i pozwala na szybką wymianę czekolady
- Dyspenser posiada intuicyjny i funkcjonalny dotykowy panel
- Funkcja automatycznego dozowania odpowiedniej ilości czekolady

- Dwa zbiorniki o pojemności 5,5 kg
- Urządzenie posiada **tryb nocny**
- Solidna i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- W standardzie pedał i przycisk do sterowania przepływem czekolady
- Wypożona w 4 antypoślizgowe nóżki
- Dyspenser może zostać wbudowany w ladę za pomocą specjalnego zestawu montażowego - za dopłatą
- Możliwość dokupienia 5 różnych specjalnych wymiennych dysz, dających odmiennie efekty fontanny do czekolady - za dopłatą



CHOCOHOTTWO

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
CHOCOHOTTWO	740x460x820	2x 5,5	230	1,9	65	50 980,-

PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY

Seria **RQCK**

- Profesjonalny **podgrzewacz** do czekolady włoskiej produkcji
- Pośredni system grzewczy (suchy bimar) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Urządzenie może zostać wykorzystane do polewania rożków i kubków z lodami, tworzenia dekoracji itp.
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w termostat z regulacją temperatury w zakresie **od 0 do 90°C**
- Urządzenie posiada dwa podświetlane przyciski, które pozwalają na **niezależne sterowanie funkcją podgrzewania i pracą ślimaka**
- Podgrzewany zbiornik o pojemności 3 litrów
- Całkowicie wyjmowane elementy urządzenia, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia



RQCK01

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [l]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQCK01	Ø220x700	3	90	230	0,3	11	5 800,-

Seria **RQ09.SC** – sterowanie manualne

- Profesjonalny podgrzewacz do czekolady włoskiej produkcji, który może być stosowany
- **Pośredni system grzewczy** (suchy bimar) nie wymaga użycia wody oraz utrzymuje czekoladę w optymalnej temperaturze
- Doskonale sprawdzi się w małych cukierniach i pracowniach czekoladowych, lodziarniach, kawiarniach, hotelach czy restauracjach
- Podgrzewacz wyposażony jest w **manualne** pokrętkę do regulacji i kontroli temperatury
- Regulacja temperatury w zakresie do maksimum 50°C
- Wyjmowany pojemnik i pokrywa z wysokiej jakości stali nierdzewnej, pozwalają na szybkie i łatwe czyszczenie
- Elementy grzewcze znajdują się **na dnie i po bokach pojemnika**, zapewniając równomierne podgrzanie czekolady
- Podgrzewacz jest wyjątkowo prosty w obsłudze
- Solidna i trwała obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Kontrolka informująca o pracy urządzenia



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość pojemników	Pojemność [l]	Maksymalna temperatura [°C]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ09.SC1.5L	230x265x135	1	1,5	50	230	0,08	1 540,-
RQ09.SC3.5L	240x415x135	1	3,5	50	230	0,08	1 980,-
RQ09.SC2X1.5L	425x260x135	2	2x 1,5	50	230	0,16	2 290,-
RQ09.SC3X0.8L	385x265x135	3	3x 0,8	50	230	0,09	2 350,-
RQ09.SC6L	325x400x135	1	6	50	230	0,13	2 360,-
RQ09.SC9L	380x440x135	1	9	50	230	0,2	2 920,-
RQ09.SC4X1.5L	780x260x135	4	4x 1,5	50	230	0,32	3 170,-
RQ09.SC13.7L	380x620x135	1	13,7	50	230	0,27	3 500,-

Seria **RQSC.09 D** – sterowanie elektroniczne



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość pojemników	Pojemność [l]	Maksymalna temperatura [°C]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ09.SC3.5LD	240x415x135	1	3,5	50	230	0,08	3 040,-
RQ09.SC6LD	325x400x135	1	6	50	230	0,13	3 420,-
RQ09.SC9LD	380x440x135	1	9	50	230	0,2	3 980,-
RQ09.SC13.7LD	380x620x135	1	13,7	50	230	0,27	4 570,-



OBRÓBKA MECHANICZNA

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW	136 - 137
OBIERACZKI DO CEBULI I CZOSNKU	138
KRAJALNICE DO WĘDLIN	139
WILKI DO MIELENIA MIĘSA	140 - 142
PIŁY DO KOŚCI	143
PRASY DO BURGERÓW	144 - 145
FORMIERKI DO KLOPSIKÓW	146
PRASA DO MIĘSA	146
MIESIARKI DO FARSZU I MIĘSA	147 - 148
NADZIEWARKI HYDRAULICZNE DO KIEŁBAS	149
SZATKOWNICE DO WARZYW	149 - 152
MIKSERY KIELICHOWE	152
MIKSERY RĘCZNIE ZANURZENIOWE	153 - 155
CUTTERY GASTRONOMICZNE	156
AUTOMATYCZNE WYCISKARKI DO POMARAŃCZY	157
MASZYNKI DO MAKARONU	158 - 159
PAKOWARKI PRÓŻNIOWE	160 - 162
ZGRZEWARKI DO TACEK	163

Seria **ECO**

- Obieraczka do ziemniaków, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, placówkach szkolnych, firmach cateringowych, hotelach oraz innych lokalach gastronomicznych
- Świetnie nadaje się do obierania ziemniaków oraz innych warzyw okopowych jak marchew, buraki
- Wyposażona w solidną i trwałą tarczę ścierną
- Boczne ściany komory urządzenia wyłożone dodatkowo materiałem ściernym, co zwiększa efektywność o 25%
- Solidna i wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

- Pokrywa wykonana z tworzywa
- Cykl obierania trwa zaledwie 2-3 minuty
- Wysoka wydajność w zakresie 100-600 kg/h
- Prosta obsługa, łatwo utrzymać w czystości
- Sterowanie manualne
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu
- Możliwość dokupienia separatora obierzyn - **640 zł netto**



RQX08C



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQX08C	400x400x750	160	8	230	0,55	42	3 300,-
RQX15C	460x460x820	300	15	230	0,75	53	3 760,-

SEPARATOR OBIERZYN



RQXS0

Model	Cena
RQXS0	640,-

Seria **STANDARD**

- Profesjonalna obieraczka do ziemniaków przeznaczona do obierania warzyw korzeniowych
- Znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, placówkach szkolnych, firmach cateringowych, hotelach oraz innych lokalach gastronomicznych
- Solidna i trwała tarcza ścierna
- Boczne ściany komory urządzenia wyłożone dodatkowo materiałem ściernym, co zwiększa efektywność o 25%
- Wymienne elementy ściernie
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa pozwala na kontrolę procesu obróbki warzyw
- Stabilne noży ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Separator obierzyn ze stali nierdzewnej w standardowym wyposażeniu
- Solidna konstrukcja otworu wylotowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Wyposażony w timer
- Bardzo prosta obsługa
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości
- Wymagane przyłącze wody oraz odpływu



RQX10D



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Długość cyklu [s]	Wsad [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQX10D	685x410x960	190-300	100-300	8	230	0,55	50	3 960,-
RQX15D	715x440x1030	300-600	100-300	15	230	0,75	62	4 050,-



Seria **PREMIUM**

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Urządzenie umieszczone na czarnych stalowo-żeliwnych nóżkach
- Wentylowany asynchroniczny silnik zapobiegający przegrzaniu
- Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte materiałem ściernym
- Przezroczysta pokrywa wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na pokrywie i na drzwiczkach wylotowych
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala
- Odpływ w ścianie lub podłodze
- Prosty w obsłudze, elektroniczny panel sterowania
- Łatwa wymiana i utrzymanie w czystości materiału ściernego
- Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem
- Przycisk ręcznego opróżniania
- Elektroniczny zawór wody
- W modelach FP103, FP113, FP116, FP117, separator obierzyn w zestawie
- W obieraczkach 30 kg pokrywa ze stali nierdzewnej w standardzie FP116P, FP116, FP117



FP103



FP117



ZOBACZ PEŁNĄ
OFERTĘ



FP103P



FP117P

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość obrotowa [ilość/min.]	Wydajność chwilowa [kg/h]	Temperatura wody zasilającej [°C]	Pojemność [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
FP103P	530x660x880	320	500	5-20	18	230/400	0,90	43,5	11 350,-
FP103	530x660x950	320	500	5-20	18	230/400	0,90	43,5	12 100,-
FP113	530x660x1200	320	500	5-20	18	230/400	0,90	47	12 890,-
FP116P	530x660x830	240	700	5-20	30	230/400	0,96	60	18 300,-
FP116	550x800x900	240	700	5-20	30	230/400	0,96	60	19 090,-
FP117	550x800x1150	240	700	5-20	30	230/400	0,96	66	19 890,-

- Profesjonalna obieraczka do cebuli znajduje zastosowanie w cateringu, restauracjach, stołówkach oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte trwałym materiałem ściernym
- Urządzenie z napędem paskowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w timer oraz czujnik podniesienia pokryw
- Osłona zabezpieczająca ze stali nierdzewnej kierująca obrane produkty w dół
- Przezroczysta pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego, umożliwia kontrolowanie procesu obierania
- Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala
- Odpływ wody o średnicy 50 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w podstawę z 4 wyprofilowanymi nóżkami
- Podstawa wyposażona w otwory umożliwiające przykręcenie obieraczki do podłogi
- Manualny zawór wody
- Klasa wodoszczelności IP56
- Separator oberzyn w zestawie



C/EOP8
C/EOP30

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Długość cyklu [min]	Pojemność [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
C/EOP8	442x686x945	240	2	8	400	0,75	45	14 580,-
C/EOP30	505x742x1132	680	2	30	400	1,15	61	19 320,-

OBIERACZKI DO CZOSNKU

- Profesjonalna obieraczka do obierania czosnku znajdzie zastosowanie w restauracjach, stołówkach oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Urządzenie z napędem paskowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w timer oraz czujnik podniesienia pokryw
- Osłona zabezpieczająca ze stali nierdzewnej kierująca obrane produkty w dół
- Przezroczysta pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego, umożliwia kontrolowanie procesu obierania
- Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala
- Odpływ wody o średnicy 50 mm
- Urządzenie w wersji nastawnej z gumowymi nóżkami, zapobiegającymi przesuwaniu się maszyny
- Elektryczny zawór wody
- Klasa wodoszczelności IP56
- Wersja z zasilaniem 230V



GP3 C/E



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Długość cyklu [min]	Pojemność [kg]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
GP3 C/E	402x609x561	30	6	3	400	0,27	30	11 500,-
GP8T C/E	442x686x945	80	6	8	400	0,75	44	16 180,-

- Krajalnica do wędlin i serów o kompaktowej budowie, znajdzie zastosowanie w supermarketach, hipermarketach, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych
- Urządzenie posiada wbudowany licznik plasterów – ustawiany rosnąco lub malejąco (krajalnica zatrzymuje pracę po osiągnięciu ustawionej liczby plasterów)
- Ergonomiczne i pochylone sanie pozwalają na precyzyjne krojenie ciężkich produktów
- Łatwa regulacja grubości plasterów
- Prosta w czyszczeniu obudowa, wykonana z anodowanego aluminium
- Wbudowana ostrzałka



WBUDOWANY LICZNIK KROJONYCH PŁASTRÓW



- Ostra i precyzyjna tarcza zapewnia prawidłowe równomierne krojenie
- Napęd paskowy
- Wydajna automatyczna przekładnia z silnikiem bezszczotkowym
- Dostępne 3 prędkości krojenia, z możliwością zmiany w trakcie pracy urządzenia
- Automatyczne wyłączenie urządzenia przy dłuższej bezczynności
- Wyjmowana taca podawcza – łatwa w demontażu i czyszczeniu
- Funkcjonalny uchwyt mechanizmu tnącego
- Intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem
- **UWAGA: Aby krajalnica poradziła sobie bezproblemowo z różnymi typami serów – wymagany jest nóż z powłoką teflonową**



Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica ostrza [mm]	Średnica krojonego produktu [mm]	Regulacja grubości krojenia [mm]	Wymiary stołu podawczego [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
G5A	780x610x690	350	max. 250	0-24	210x320	230	0,38	59	23 680,-
G7A	780x610x690	370	max. 265	0-24	225x320	230	0,38	61	25 030,-

KRAJALNICE Z WBUDOWANĄ WAGĄ

- Krajalnica do wędlin i serów o kompaktowej budowie, znajduje zastosowanie w supermarketach, hipermarketach, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych
- Wbudowana waga optymalizuje czas pracy
- Ergonomiczne i pochylone sanie usprawniają krojenie produktów
- Łatwa regulacja grubości plasterów
- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium ułatwiająca czyszczenie sprzętu
- Wbudowana ostrzałka - gwarantuje niezawodną i długotrwałą pracę
- Ostra i precyzyjna tarcza zapewnia prawidłowe równomierne krojenie
- Napęd paskowy
- Urządzenie osadzone na stabilnych nóżkach
- Wyjmowana taca podawcza – łatwa w demontażu i czyszczeniu
- Funkcjonalny uchwyt mechanizmu tnącego
- Cyfrowy wyświetlacz
- **UWAGA: Aby krajalnica poradziła sobie bezproblemowo z różnymi typami serów – wymagany jest nóż z powłoką teflonową**



WBUDOWANA WAGA

GB5
GB7

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica ostrza [mm]	Średnica krojonego produktu [mm]	Regulacja grubości krojenia [mm]	Wymiary stołu podawczego [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
GB5	777x611x690	350	max. 250	0-24	210x320	230	0,38	48	18 260,-
GB7	787x611x642	370	max. 265	0-24	225x320	230	0,38	61	18 940,-

Seria **TCR**

- Profesjonalny wilk do mięsa włoskiej produkcji
- Przeznaczony do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez skóry i kości
- Obudowa wykonana z polerowanego stopu aluminium
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze specjalnego stopu aluminium oraz ze stali nierdzewnej
- Silnik z przekładnią pracującą w kąpeli olejowej, zapewnia cichą pracę urządzenia

- Asynchroniczny silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy mające kontakt z żywnością można w łatwy sposób zdemontować i umyć
- Popychacz wykonany z tworzywa ABS
- Antypoślizgowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się urządzenia
- W zestawie: tacka załadowcza, sitko 6 mm, nóż oraz ślimak
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej

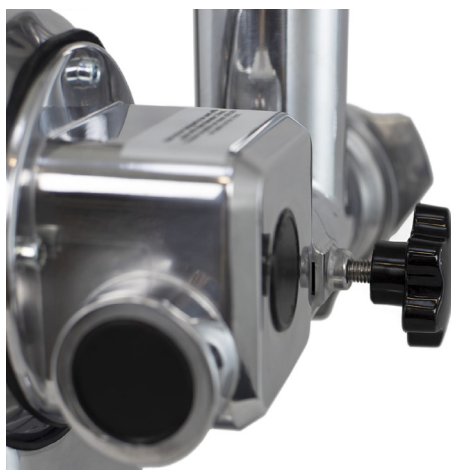


TCR8 MO
TCR12 MO



TCR22 TR
TCR22 MO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Średnica sita [mm]	Średnica oczek [mm]	Średnica wsadu [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
TCR8 MO	260x270x360	15	60	6	52	230	0,38	9	2 580,-
TCR12 MO	220x370x440	150 - 300	70	6	52	230	0,75	19	3 940,-
TCR22 TR	240x440x510	300	82	6	52	400	1,1	22	4 410,-
TCR22 MO	240x440x510	300	82	6	52	230	1,1	24	4 720,-



Seria RQ.22

- Profesjonalny wilk do mielenia mięsa idealnie sprawdzający się w przetwórstwie mięsnym, restauracjach, super- i hipermarketach
- Maszyna przeznaczona do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez skóry i kości
- Wilk do mięsa posiada funkcję chłodzenia ze sterowaniem cyfrowym
- System chłodniczy zapobiega namnażaniu się i rozwijaniu bakterii
- Urządzenie wyposażone w elektroniczny termostat do precyzyjnej regulacji temperatury
- Gardziel oraz elementy tnąco-mielące wraz z tacą załadowniczą wykonane ze stali nierdzewnej
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa
- Chłodzona taca załadownicza
- Obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie – sitko 4 mm, nóż, ślimak, gardziel, tacka podawcza, lej załadowniczy
- Silnik o prędkości obrotowej 1400/min., z zabezpieczeniem chroniącym przed przegrzaniem
- Popychacz z tworzywa ABS
- Przezroczysta górna pokrywa urządzenia
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej



**FUNKCJA
CHŁODZENIA**



RQ.22.09-S

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ.22.09-S	560x350x630	400	1400	230	1,5	55	9 120,-

Seria TC32

- Profesjonalny włoski przemysłowy wilk do mielenia mięsa o dużej wydajności
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, stołówkach, szkołach, sklepach mięsnych, supermarketach, garmazeriach czy cateringach
- Mocny, wydajny i wentylowany silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wilk **przystosowany jest do pracy ciągłej**
- Silnik z **funkcją rewersu**
- Wodoodporna skrzynia przekładniowa z **podwójnym systemem uszczelniającym**, ze stopniem ochrony IP 67
- Gardziel oraz elementy tnące można zdemontować
- Mięso nie nagrzewa się podczas obróbki
- Układ napędowy pracuje w kąpiel olejowej, zapewniając tym samym długą żywotność
- Wytrzymała obudowa i wszystkie elementy mające styczność z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Prosty w obsłudze i czyszczeniu
- Wilk z systemem Enterprise: ślimak, nóż, sito 4,5 mm
- Wilk z systemem 1/2 Unger: ślimak, szarpak, sitko 6 mm oraz nóż
- Wilk z systemem Unger: ślimak, szarpak, 2 sitka: 6 mm i 10 mm oraz 2 noże
- **Kwadratowa gardziel**, która pozwala na zwiększenie wydajności i usprawnienie cyklu przetwarzania (również przy wstępnie rozdrobnionym mięsie)
- Większe tacki załadownicze o pojemności 30 litrów i 60 litrów – dostępne na zamówienie
- 4 antypoślizgowe nóżki

SYSTEM UNGER

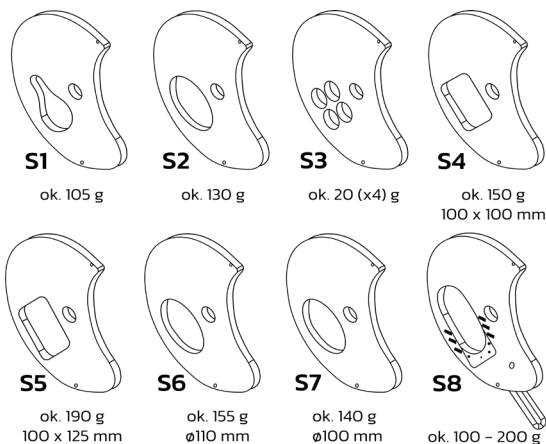


TC32 SM HP3

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Średnica sitka [mm]	Wysokość głowicy [mm]	System mielenia	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
TC32 SM HP3	535x538x755	700	4,5	165	Enterprise	230	2	65	17 950,-
TC32 SM HP3U	535x538x755	700	4,5	165	1/2 Unger	230	2	65	19 190,-
TC32 SM HP3UT	535x538x755	700	4,5	165	Unger	230	2	65	19 580,-

WILKI DO MIĘSA

- Profesjonalny włoski przemysłowy wilk do mielenia mięsa o dużej wydajności z przystawką do burgerów
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, stołówkach, szkołach, sklepach mięsnych, supermarketach, garmażeriach czy cateringach
- **Mocny, wydajny, izolowany i chłodzony wentylatorem silnik**
- Wilk do mięsa TC 22 Polifemo **przystosowany jest do pracy ciągłej!**
- Skrzynia przekładniowa ślimakową z **podwójnym systemem uszczelniającym**, ze stopniem ochrony IP 55
- Wysokowydajna demontowalna głowica mieląca, zapobiegająca przedostawianiu się ciepła z silnika na mielony produkt



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Średnica sitka [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
TC 22 Polifemo	500x440x526	300	4,5	400	1,47	32	8 800,-

- Układ napędowy pracuje w kąpeli olejowej, zapewniając tym samym długą żywotność
- Taca podawcza wyposażona została w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Wytrzymała obudowa i wszystkie elementy mające styczność z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Wilk z systemem Enterprise: w zestawie ślimak, nóż i sito 4,5 mm
- **Przystawka do burgerów dostępna jest z 8 różnymi matrycami, jedna w cenie sprzętu (z wyjątkiem S8, która jest za dopłatą)**



WILK 2W1 Z PRZYSTAWKĄ DO PRODUKCJI MAKARONU

- Napęd z przystawką do mielenia mięsa włoskiej produkcji
- Obudowa wykonana ze stali AISI 304
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

Przystawka do mielenia mięsa:

- W zestawie: sitko, nóż, ślimak, taca podawcza, popychacz
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwy demontaż w celu dokładnego wyczyszczenia

Przystawka do produkcji makaronu:

- Przystawka do produkcji makaronu wykonana z aluminium, ślimak oraz matryce wykonane z tworzywa
- Możliwość produkcji 12 rodzajów makaronu
- Popychacz wykonany z tworzywa ABS
- Łatwy demontaż w celu dokładnego wyczyszczenia

Model	Wymiary napędu [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga napędu [kg]	Cena
20950 N	350x200x240	230	0,45	9,9	3 660,-



MATRYCE DO WYRABIANIA MAKARONU

Seria FSG

- Profesjonalna półautomatyczna piła do kości włoskiej produkcji znajduje idealne zastosowanie w sklepach i rzeźniach
- Przeznaczona do krojenia świeżych i mrożonych kości, czy mięsa z kością
- Obudowa urządzenia wykonana z odlewu aluminium malowanego proszkowo
- Ostrze oraz stół roboczy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Górne koło pasowe można w łatwy sposób odblokować
- Regulowany naciąg ostrza
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Duża powierzchnia robocza
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz do mięsa wykonany ze stali nierdzewnej - chroni operatora przed skaleczeniem



FSG100

FSG112

Model	Wymiary zew. [mm]	Długość ostrza/taśmy [mm]	Mak. wysokość cięcia [mm]	Szerokość cięcia [mm]	Stół roboczy [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
FSG106	480x520x880	1610	210	175	380x380	230/400	0,75	35,5	8 610,-
FSG108	480x520x970	1800	300	175	380x380	230/400	0,75	43	9 070,-
FSG112	480x520x840	1650	250	190	410x410	230/400	1,1	33	9 310,-
FSG100	370x410x810	1550	170	170	330x330	230/400	0,75	34	9 490,-
FSG102	420x530x910	1830	240	200	410x410	230/400	0,75	38	9 950,-

Seria SO

- Profesjonalna półautomatyczna włoska piła do kości pozwala na krojenie i porcjowanie świeżych lub mrożonych kości, mięsa z kością i bez kości oraz ryb
- Mocny i wydajny napęd z asynchronicznym i wentylowanym silnikiem pracującym w kąpielii olejowej
- Hartowane 16 mm ostrza pozwalają na krojenie zarówno świeżych jak i mrożonych kości
- Urządzenie posiada dwa koła pasowe, górne służące do naciągania brzeszczotu oraz dolne, które pełni rolę napędową
- System automatycznego naciągania brzeszczotu i zwalniania ostrza za pomocą dźwigni
- Wyjmowany porcjowacz pozwala na regulację grubości cięcia
- Duża powierzchnia robocza 575x750 mm z podziałką liniową
- Zamykany pojemnik na odpady
- Wyjmowane drzwiczki i wymienny skrobak z tworzywa sztucznego
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Popychacz do kości i mięsa wykonany ze stali nierdzewnej
- Wytrzymała i trwała obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304



SO 2400 INOX
SO 3100 INOX

Model	Wymiary zew. [mm]	Długość brzeszczotu [mm]	Prędkość brzeszczotu [obr/min]	Średnica koła pasowego [mm]	Stół roboczy [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
SO 2400 INOX	715x750x1670	2400	900	300	575x705	400	1,75	100	29 750,-
SO 3100 INOX	840x966x1900	1300	700	400	795x830	400	1,75	170	35 530,-

C/E652, C/E653

PRASY DO BURGERÓW



- Prasa do hamburgerów o kompaktowej budowie, znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Szeroki wybór form umożliwia produkcję hamburgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty dostosowane do potrzeb klienta
- Można stosować różne składniki jak wołowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, serem, soją, przyprawami etc., a nawet ciasto biszkoptowe
- Prasa zapewnia powtarzalność procesu tworzenia hamburgerów
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej i anodowanego aluminium
- Wymienny cylinder wykonany z Delrinu®, jeden lub dwa kształty
- Wyposażona w skrobak
- Łatwa regulacja grubości porcji - maksymalna grubość hamburgera to 23 mm
- Szybka i cicha praca maszyny
- Urządzenie wyposażone w magnetyczny mikrowyłącznik bezpieczeństwa i osłonę bezpieczeństwa

- Łopatkę, cylinder formujący i lej podajnika można łatwo zdemontować w celu czyszczenia i konserwacji
- Pokrywa i obudowa z przezroczystego metakrylanu pozwala na kontrolowanie całego procesu produkcji hamburgerów
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- Łatwa do czyszczenia konstrukcja
- **Uwaga: cena nie obejmuje cylindrów formujących. Należy zamówić wraz z urządzeniem**
- **Uwaga: aby uformować mięso w kształt klopsika wymagana jest maszyna do formowania klopsików C/E MBF, przenośnik taśmowy dostępny tylko w modelu C/E 653, w wersji o długości 80 cm (akcesoria dodatkowe), a także cylinder z Delrinu® CYL-P**
- **W standardzie:**
 - wał standardowy (przy zamówieniu cylindrów do hamburgerów poniżej śr. 110 mm)
 - wał powiększony (przy zamówieniu cylindrów do hamburgerów równych lub powyżej śr. 110 mm)
- Możliwość zamówienia urządzenia z funkcją chłodzenia w modelu C/E653 - za dopłatą
- Wersja z zasilaniem 230V w modelu C/E653 - za dopłatą



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU C/E653 PRZED ZAKUPEM**



ZOBACZ WIĘCEJ

- Powtarzalność procesu tworzenia hamburgerów usprawnia pracę w produkcji burgerów nawet do 2100 szt/h
- Możliwość produkcji burgerów mięsnych i roślinnych
- Produkowanie hamburgerów o różnych rozmiarach i wadze
- Łatwa do czyszczenia konstrukcja



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność dzieży [l]	Wydajność [szt/h]	Max. średnica hamburgera [mm]	Max. grubość hamburgera [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
C/EHSMART	590x575x570	18	1000	120	-	400	0,3	48	25 920,-
C/E653	485/625x555x650	22	2100	120	23	400	0,75	53	36 960,-



CYLINDER Z DELRINU **CYL-S**

Hamburger w kształcie cylindra,
średnice do wyboru:
Ø 90 mm, Ø 100 mm, Ø 110 mm,
Ø 120 mm

Model	Cena
CYL-S	4 610,-

CYLINDER Z DELRINU **CYL-P**

Cylindryczne klopsiki **2 x Ø 36 mm**

Model	Cena
CYL-P	6 710,-

CYLINDER Z DELRINU **CYL-C**

Inne kształty dostosowane pod klienta,
po uzgodnieniu z producentem

Model	Cena
CYL-C	10 290,-

Model	Nazwa	C/E SMART	C/E653	Cena
PALA*	Dodatkowy wał standardowy lub powiększony*	•	•	STANDARD
PED	Pedał	•	•	1 570,-
INCAR	Podajnik do przeplatania hamburgerów papierem	-	•	3 130,-
PAPER	Papier do podajnika incar	-	•	280,-
NAS	Przenośnik o długości 80 cm	-	•	3 450,-
PFA	Automatyczny skrobak	-	•	6 710,-
VVE	Regulator prędkości	-	•	11 630,-
COP/X	Pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej	-	•	900,-
VET/X	Frontowe drzwiczki ze stali nierdzewnej	-	•	3 130,-
WTR	Urządzenie do rozpylania wody	-	•	5 820,-
TC/T	Podstawa ze stali nierdzewnej z półką (wymiary: 660x600x740)	-	•	5 820,-
TC/TMX	Podstawa ze stali nierdzewnej z półką (wymiary: 860x600x850)	-	•	6 710,-

* wymagane w przypadku zamówienia cylindra powyżej lub poniżej śr. 110 mm

**C/E SMART****C/E653**

AUTOMATYCZNA FORMIERKA DO KLOPSIKÓW

- Automatyczna formierka do klopsików, znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Pozwala uzyskać kulisty kształt klopsików
- Do stosowania wraz z automatyczną prasą hamburgerów z cylindrem do formowania klopsików cylindrycznych
- Taśma transportuje uformowane klopsiki do lady oddawczej lub innego sprzętu do kolejnego cyklu obróbki
- Możliwa regulacja wysokości przenośnika taśmowego
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż rolek
- Prosta w obsłudze i solidna konstrukcja na 4 kółkach z blokadą
- Wymagane połączenie z automatyczną prasą do hamburgerów C/E 653, z przenośnikiem taśmowym NAS i cylindrem CYL-P dopasowanym pod średnicę produkowanych klopsików
- Do wyboru cylindry do produkcji klopsików o średnicy Ø28 (CYL-28), Ø33 (CYL-33), Ø36 (CYL-36), Ø39 mm (CYL-39) - dopłata **6 580 zł netto** / 1szt.



Min. Ø 28 mm
Max. Ø 39 mm



ZOBACZ WIĘCEJ



C/EMBF

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [szt./h]	Min. średnica klopsików [mm]	Max. średnica klopsików [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
C/EMBF	470x900x1035	4000	28	39	230	0,18	59	34 210,-

AUTOMATYCZNA PRASA DO MIĘSA

- Automatyczna prasa do produkcji hamburgerów i klopsików, a także ich formowania
- Wysoka wydajność produkcyjna 6000 klopsików/h oraz 3000 hamburgerów/h
- Funkcja sztaplowania (dla hamburgerów) – z maksymalną wysokością układania: 80 mm
- Możliwość regulacji grubości porcji
- W standardzie posiadająca automatyczny skrobak, regulator prędkości, podajnik papieru i oleju
- Łatwy w demontażu wał napędowy
- Wyjmowana dzieźa ze stali nierdzewnej o pojemności 40 litrów
- Maszyna na podstawie z półką i 4 kółkami z blokadą, które pozwalają na jej swobodne przesuwanie, przemieszczanie
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidna i łatwa do czyszczenia konstrukcja
- Uwaga: cena nie obejmuje cylindrów formujących
- Cylinder z Delrinu® CYL-HAMB - hamburger w kształcie cylindra, średnice do wyboru w zakresie pomiędzy Ø 27 - Ø 135 mm - **9 840 zł netto**
- Cylinder z Delrinu® CYL-POLP - zestaw cylindrów i części wymaganych do produkcji klopsików - średnice do wyboru: Ø 25 mm, Ø 28 mm, Ø 36 mm, Ø 39 mm - dopłata **19 680 zł netto**
- Cylinder z Delrinu® CYL-SPEC – dowolny kształt burgera - pod wycenę indywidualną



Min. Ø 27 mm
Max. Ø 135 mm



Min. Ø 28 mm
Max. Ø 39 mm



ZOBACZ WIĘCEJ



C/EHF

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Max. średnica hamburgera [mm]	Max. grubość hamburgera [mm]	Max. średnica klopsika [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
C/EHF	830x1164x1575/2055	40	120	120	120	230	0,9	160	117 270,-

- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu
- Pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Idealnie sprawdzi się w sklepach mięsnych, kuchniach, barach, restauracjach oraz małych zakładach przemysłu wędliniarskiego
- Urządzenie w znacznym stopniu skróci czas pracy i pozwoli na zwiększenie wydajności produkcyjnej
- Łatwo wyjmowany wał mieszający z **4 łopatkami** wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304
- Silnik pracujący w kąpeli olejowej
- Miesiarka posiada system ochrony przekładni z **podwójnym uszczelnieniem**
- W modelach ME 30 M Banco, ME 50 M Banco, mieszalnik wyposażony jest w **bieg wsteczny**, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu
- Pokrywa wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie **dodatkowych składników podczas mieszania**
- Otwór wylotowy znajduje się z przodu urządzenia
- **Wydajny asynchroniczny silnik**
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Opcjonalnie możliwość zamówienia urządzenia (ME 30 M Banco) na nożkach lub na nożkach z kółkami - za dopłatą

ME 10 M Banco
ME 20 M BancoME 30 M Banco
ME 50 M Banco

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność [l]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ME 10 M Banco	255x438x406	200x250	14	10	0,18	230	18	6 680,-
ME 20 M Banco	337x515x465	270x300	28	20	0,37	230	27	7 950,-
ME 30 M Banco	365x680x530	300x400	42	30	1,47	400	49	13 770,-
ME 50 M Banco	465x750x595	410x480	88	50	1,47	400	59	15 210,-



- Profesjonalna elektryczna włoska miesiarka do farszu pozwala na szybkie i sprawne mieszanie i wyrabianie mięsa, drobiu, ryb, sałatek, surówek, różnego rodzaju farszów, także wielu innych składników
- Przechylna dzieża z automatycznym system zamykania i blokadą bezpieczeństwa
- System dwóch wałów mieszających z łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, który idealnie sprawdza się także do mieszania surówek i sałatek
- Urządzenie znajduje się na stabilnej i wytrzymałej podstawie jezdnej na 4 kółkach z blokadą
- Urządzenie wyposażone jest w bieg wsteczny, który pozwala na lepsze zmieszanie produktu
- Silnik pracujący w kąpeli olejowej
- Pokrywa ze stali nierdzewnej wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą dzieżę, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników podczas mieszania
- Prosty w obsłudze, intuicyjny panel sterujący
- Wydajny i mocny silnik
- Wymagany minimalny wsad 40% maksymalnej pojemności
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304



ME 50 BA EVO



ME 80 BA EVO



ME 120 BA EVO

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary dzieży [mm]	Pojemność [l]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ME 50 BA EVO	810x630x1030	420x500	88	50	2x 0,55	400	85	23 280,-
ME 80 BA EVO	1000x630x1030	620x500	110	80	2x 0,55	400	90	24 680,-
ME 120 BA EVO	1092x700x1029	660x550	162	120	2x 1,1	400	138	32 080,-
ME 180 BA EVO	1422x700x1029	995x550	250	180	2x 1,1	400	152	34 190,-



ME 180 BA EVO



NADZIEWARKI HYDRAULICZNE DO KIEŁBAS

- Profesjonalna włoska pozioma nadziewarka hydrauliczna do kiełbas, parówek, kabanosów
- Mechanizm hydrauliczny pozwala na szybką i wydajną produkcję kiełbas, mięsa, wędlin
- Idealnie sprawdzi się w masowych produkcjach przemysłowych, masarniach, zakładach spożywczych, restauracjach czy cateringach
- Mięso nadziewane jest za pomocą tłoka i lejków o różnych rozmiarach
- Tłoki z zaworem odpowietrzającym farsz, pozwalające na wyrób o idealnym uformowaniu bez pęcherzyków powietrza
- Bieg wsteczny nadziewarki zapobiega przepełnianiu się urządzenia po zatrzymaniu pracy silnika
- Prosta obsługa za pomocą pokrętki
- Urządzenie wyposażone w pedał
- W zestawie komplet 3 polietylenowych lejków o średnicy 10, 18 i 25 mm
- Opcjonalnie możliwe jest zamówienie lejków ze stali nierdzewnej o średnicy 16, 20, 28 i 38 mm - za dopłatą
- Wytrzymała konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Cylinder z osłoną zabezpieczającą, wykonany ze stali nierdzewnej 18/8, bez krawędzi wewnątrz i spoin
- Maszyna jest prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Opcjonalnie możliwość zakupu podstawy ze stali nierdzewnej na kółkach do nadziewarki - za dopłatą



IS 16 IDR
IS 30 IDR
IS 50 IDR

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność cylindra [l]	Długość cylindra [mm]	Średnica cylindra [mm]	Min. prędkość tłoka w przód	Maks. prędkość tłoka w przód	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
IS 16 IDR	280x1310x360	16	500	200	3'30"	30"	400	0,56	71	17 680,-
IS 30 IDR	360x1605x400	30	600	260	4'10"	60"	400	0,56	111	23 260,-
IS 50 IDR	420x1650x430	50	600	320	5'40"	60"	400	0,56	153	27 050,-

SZATKOWNICE DO WARZYW

- Szatkownica polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- Obudowa z anodowanego aluminium
- Możliwość uzyskania plasterów, wiórków, słupków,
- Znacznie przyspiesza krojenie dużych ilości warzyw
- Wszechstronne zastosowanie urządzenia dzięki wielu dostępnym tarczom
- Prosta konstrukcja
- Posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Cicha praca i łatwość w czyszczeniu
- Niewielkie zużycie prądu oraz wysoka wydajność
- Przeznaczona do użytku z zastosowaniem tarcz tnących i trących
- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilną pracę
- Wyposażona w tarczę wyrzutową, osłonę tarczy oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Dwa otwory wsadowe: wymiary dużego otworu: 50x160mm, średnica małego otworu: 50mm
- Zestaw zawiera 5 tarcz: - plastry 2 i 4mm - wiórki 3, 4 i 7mm
- Możliwość dokupienia tarcz do krojenia w kostkę i do frytek



RQ300

Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ300	540x240x450	230	0,55	20	2 930,-



RQ780, RQ1040**SZATKOWNICE DO WARZYW**

- Szatkownica do warzyw to urządzenie niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni
- Pozwala na szybkie i precyzyjne szatkowanie w paski, plastry, wiórki oraz rozdrabnianie warzyw, owoców, grzybów, chleba, czy twardych serów
- Lepsza ergonomia pracy, dzięki frontowemu wylotowi dla pokrojonych produktów
- Tarcze stosowane wraz z szatkownicą pozwalają na:
 - Cięcie w plastry lub paski
 - Szatkowanie
 - Rozdrabnianie
 - Ścieranie
 - Tarcie
 - Cięcie w kostkę
- Ostrza tarcz nie uszkadzają warzyw
- Wszystkie elementy aluminiowe i tarcze wykonane ze stopu przeznaczanego do kontaktu z żywnością ENAC 42200
- Obudowa z odpornej na korozję oraz działanie kwasów stali AISI 304
- Dolna część obudowy poddana obróbce szkiełkowania
- Natychmiastowe zatrzymanie tarczy w razie otwarcia komory roboczej w trakcie pracy
- Wyprofilowane krawędzie i antypoślizgowe nóżki
- Możliwość mycia górnej obudowy w zmywarce
- Dostępna szeroka gama tarcz - za dodatkową opłatą

Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica tarczy [mm]	Obroty wyjściowe [obr/min]	Wydajność [kg/h]	Klasa ochronności	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ780	610x480x240	210	340	100-400	IP24	230	0,78	23	5 820,-
RQ1040	610x480x240	210	340	100-400	IP24	400	1,04	23	5 820,-



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQ780 PRZED ZAKUPEM**

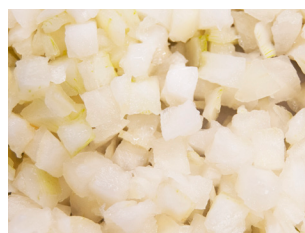


MADE IN
EU

GWARANCJA
24
MIESIĄCE



ZOBACZ WIĘCEJ

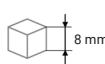


AKCESORIA DO SZATKOWNICY

TARCZE DO KOSTKI **DWUSTRONNE!**

RQ11000

Cena **1 100,-**



8 mm



10 mm

RQ10000

Cena **400,-**

TARCZE ODCINAJĄCE DO PASTRÓW

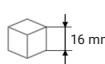
Tarcza nożowa do pastarów
do stosowania samodzielnie lub z RQ11000



9 mm

RQ29000

Cena **1 080,-**



16 mm



20 mm

RQ36000

Cena **440,-**

Tarcza nożowa do pastarów
do stosowania samodzielnie lub z RQ29000



14 mm

Aby uzyskać kostkę należy zastosować tarczę odcinającą do pastarów

TARCZE DO PASTRÓW



1-10 mm

RQ18000

Cena **650,-**

Zastępuje aż 10 tarcz

REGULOWANA!



5 mm

Do pomidorów

RQ23/T

Cena **420,-**

TARCZE DO ZIEMNIAKÓW

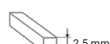


2,5 mm

RQ16000

Cena **280,-**

TARCZE DO PASKÓW



RQ25000

Cena **740,-**

TARCZE DO WIÓRKÓW



7 mm

RQ12000

Cena **280,-**



2,3 mm

RQ13000

Cena **290,-**

**WZMOCNIONA,
DO PARMEZANU**



3 mm

RQ14000

Cena **280,-**



5 mm

RQ15000

Cena **280,-**

TARCZE SĄ SPRZEDAWANE OSOBNO!



SZATKOWNICE DO WARZYW

- Szatkownica pozwala na ścieranie, cięcie w plastry, słupki, kostkę, rozdrabnianie serów, szatkowanie warzyw oraz owoców – znacznie przyspieszając pracę i zaoszczędzając czas przygotowania posiłków
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cateringach, stołówkach, szkołach, szpitalach, barach oraz domowych kuchniach
- Szeroki wybór tarcz tnących z różnymi zastosowaniami
- Dzięki dwóm prędkościom można dostosować obroty do szatkowanego produktu
- Ulepszona wersja modelu RQMP.400, powiększony otwór wlotowy o średnicy 190 mm, ułatwiający wsad i szatkowanie większych produktów, takich jak całe główki kapusty
- Górne elementy szatkovnicy wykonane są z aluminium i stali nierdzewnej (RQMP.400 z funkcją ładowania 360°)
- Urządzenie jest wszechstronne, wydajne, łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom znajdzie swoje miejsce w każdej kuchni
- Mocny i wydajny silnik
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stopu aluminium, odpornego na korozję i działanie kwasów
- W zestawie z szatkovnicą znajdują się 3 tarcze: tarcza wiórki 5 mm i 7 mm oraz regulowana tarcza do plastrów 2-8 mm
- Dłuższy zsyp, pozwalający na efektywniejszą pracę urządzenia poprzez ciągły wyrzut gotowego produktu
- Wymowana pokrywa wykonana z aluminium, pozwala na jej łatwe czyszczenie oraz bezproblemową wymianę tarcz tnących
- Wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie, dźwigni i tacy zbiorczej



RQMP300



RQMP400



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary otworu wsadowego [mm]	Prędkość obrotowa tarcz [rpm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQMP300	295x495x674	L190	1400	0,55	230	35	5 630,-
RQMP400	295x495x723	śr. 190	1500-3000	0,75	400	37	6 970,-

MIKSER KIELICHOWY

- Profesjonalny blender barmański włoskiej produkcji, przeznaczony do mieszania, miksowania, siekania i kruszenia
- Pozwala na przygotowanie koktajli, smoothie, kremowych zup i sosów, granity, mrożonej kawy oraz do kruszenia lodu
- Kielich blendera z funkcjonalną podziałką o pojemności aż 5l
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Mocny, wydajny, wentylowany silnik o mocy 750 W, osiągający prędkość do 24 000 obr./min
- Tryb pulsacyjny pozwala na dokładne miksowanie składników
- Kielich, podstawa i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- Solidne i mocne ostrza o grubości 2,5 mm
- Pokrywa wykonana z mocnego tworzywa, z zatrzaskami i otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie miksowania
- Prosty w utrzymaniu w czystości
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem



JUMBOMIXER X5



POJEMNOŚĆ 5L

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Maks. prędkość [obr./min]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
JUMBOMIXER X5	245x260x540	8000/16000	24000	5	230	0,75	7	4 480,-

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada wysoką stałą prędkość **13 000 obrotów na minutę**
- Dobrze wentylowany silnik
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkownika

- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku
- Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych **ramion 270 i 350 mm, z potrójnymi ostrzami** rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- **Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramię/ramiona należy zamówić osobno (patrz wyposażenie dodatkowe)**
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie



Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQL25-B	345x130x98	13000	0,25	230	2,3	510,-
RQL40-B	540x146x120	11000	0,4	230	3,9	820,-



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA PRZED ZAKUPEM

Model	RQL25-A	RQL35-A	RQL40-A	RQL50-A	RQL60-A	RQL25-W	RQL40-W
Długość ramienia [mm]	270	350	400	500	600	300	300
Mikser	RQL25-B	RQL25-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL25-B	RQL40-B
Cena	340,-	450,-	500,-	570,-	650,-	550,-	550,-

- Profesjonalny ręczny mikser zanurzeniowy włoskiej produkcji, idealny do przygotowywania sosów, zup, kremów, ciast, lodów itp.
- Dostępna szeroka gama mocy silników oraz długości ramion, dzięki czemu każdy szef kuchni wybierze najlepsze rozwiązanie dla swojej kuchni
- 9-stopniowa regulacja prędkości w zakresie od 2000 do 9000 obr/min
- Wysokiej jakości silnik włoskiej produkcji z osłoną ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem
- Bardzo prosty w użyciu
- Wysokiej jakości obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym
- Gwint wykonany z wysokiej klasy polimeru
- Ostrza wykonane wytrzymałej stali kutej
- Samoregulująca stabilizacja mocy i prędkości urządzenia (system SRS) gwarancją jednolitych konsystencji
- Elektroniczny wyświetlacz
- Ergonomiczny uchwyt dla wygodnego użytkowania
- Połączenia śrubowe
- Dostępny homogenizator ze stali nierdzewnej, który idealnie sprawdzi się w produkcji lodów czy mas cukierniczych



	Model	Wymiary zew. silnika [mm]	Długość ramienia [mm]	Prędkość [obr/min]	Pojemność naczynia [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
350W	FM350VV300	130x360	330	2000 - 9000 TURBO 15000	30 - 80	230	0,35	3,8	2 490,-
	FM350VV400	130x360	430	2000 - 9000 TURBO 15000	80 - 120	230	0,35	4,05	2 520,-
	FM350VV500	130x360	530	2000 - 9000 TURBO 15000	150 - 230	230	0,35	4,25	2 620,-
	FM350VV600	130x360	630	2000 - 9000 TURBO 15000	250 - 330	230	0,35	4,5	2 680,-
450W	FM450VV300	130x380	330	2000 - 11000 TURBO 17000	30 - 80	230	0,45	4,4	2 850,-
	FM450VV400	130x380	430	2000 - 11000 TURBO 17000	80 - 120	230	0,45	4,65	2 920,-
	FM450VV500	130x380	530	2000 - 11000 TURBO 17000	150 - 230	230	0,45	4,85	3 020,-
	FM450VV600	130x380	630	2000 - 11000 TURBO 17000	250 - 330	230	0,45	5,1	3 080,-

	Model	Wymiary zew. silnika [mm]	Długość ramienia [mm]	Prędkość [obr/min]	Pojemność naczynia [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
550W	FM550VV300	130x390	330	2000 - 9000 TURBO 15000	30 - 80	230	0,55	4,6	3 100,-
	FM550VV400	130x390	430	2000 - 9000 TURBO 15000	80 - 120	230	0,55	4,85	3 170,-
	FM550VV500	130x390	530	2000 - 9000 TURBO 15000	150 - 230	230	0,55	5,05	3 280,-
	FM550VV600	130x390	630	2000 - 9000 TURBO 15000	250 - 330	230	0,55	5,3	3 340,-
650W	FM650VV300	130x400	330	2000 - 9000 TURBO 13000	30 - 80	230	0,65	4,8	3 380,-
	FM650VV400	130x400	430	2000 - 9000 TURBO 13000	80 - 120	230	0,65	5,05	3 450,-
	FM650VV500	130x400	530	2000 - 9000 TURBO 13000	150 - 230	230	0,65	5,25	3 550,-
	FM650VV600	130x400	630	2000 - 9000 TURBO 13000	250 - 330	230	0,65	5,5	3 620,-



Łatwy montaż i demontaż akcesoriów



Homogenizator ze stali nierdzewnej (opcja)



Gwint z trwałego polimeru



Demontowalne i solidne ramię ubijające (opcja)



Ergonomiczny uchwyt zapewniający wygodną pracę



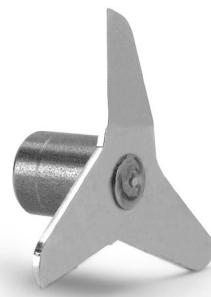
Ramię oraz dzwon wykonane ze stali nierdzewnej



Innowacyjny system montowania ramienia miksującego



Solidna i wytrzymała obudowa



Demontowalne ostrze ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia

MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE - AKCESORIA



POJEDYŃCZY WIESZAK

Model	Cena
FSPS	250,-



POTRÓJNY WIESZAK

Model	Cena
FSPC	300,-



REGULOWANY UCHWYT DO MIKSERA FSP

Model	Cena
FSP400-600	1 120,-
FSP800-1000-1200	1 310,-



RAMIĘ UBIJAJĄCE

Model	Cena
FAF	1 040,-



HOMOGENIZATOR

Model	Dł. ramienia [mm]	Cena
FO300	330	1 230,-
FO400	430	1 300,-

Model	Dł. ramienia [mm]	Cena
FO500	530	1 390,-
FO600	630	1 460,-

- Kuter gastronomiczny przeznaczony do rozdrabniania, siekania i mielenia warzyw, ziół, owoców, orzechów, mięsa na klopsy czy tatara
- Idealnie nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju past, pesto, przecierów, sosów, mieszanek przyprawowych, dressingów do sałatek
- Solidna pokrywa z poliwęglanu umożliwia ocenę stopnia zmielenia oraz dodawanie produktów w trakcie pracy
- Wyposażony w ostrze ze stali nierdzewnej w kształcie "S"
- Ostrze i misę można w łatwy sposób zdemontować w celu wyczyszczenia
- Prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Regulowana prędkość w zakresie 750-1500 obr./min (w modelu RQSD.07-22 1 prędkość 1500 obr./min)
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa
- Cicha praca bez wibracji
- Obudowa, ostrze oraz dzieża wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W modelach SD.07, SD.07-22, SD.09 ręczny przechyl dzieży



RQSD.07-22



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQSD.07 PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [rpm]	Pojemność [l]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQSD.15	380x623x512	750 / 1500	15	400	0,6/0,9	46	7 960,-
RQSD.07	610x645x1045	750 / 1500	20	400	1,5/2,5	71	12 900,-
RQSD.07-22	615x685x1050	1500	20	230	2,2	67	11 740,-
RQSD.09	720x685x1250	750/1500	50	400	3,5/5,5	70	13 440,-



RQSD.15



AUTOMATYCZNE WYCISKARKI DO POMARAŃCZY

- Niezwykle wydajna i wytrzymała automatyczna wyciskarka do pomarańczy
- Szczególnie polecana dla: restauracji, kawiarni, barów, hoteli, fast-foodów, barów, piekarni, itp... dla wszystkich firm, które przygotowują więcej niż 30 soków dziennie
- System wyciskania z kontrolowanym ciśnieniem umożliwia wyciskanie owoców bez kontaktu ze skórkami, co pozwala uniknąć przedostawania się gorzkich substancji do gotowego soku
- Prosta obsługa pozwala na uzyskanie najlepszego świeżego soku pomarańczowego w kilka sekund, wystarczy napełnić rampę podajnika i nacisnąć przycisk ON.
- Można ją bardzo łatwo zdemontować i wyczyścić, ułatwiając sobie pracę w firmie
- Wyróżnia się wykonaniem ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest wytrzymała i funkcjonalna
- Górna część urządzenia przyciąga uwagę klientów, pokazując pomarańcze, które będą wyciskane
- Regulacja ilości wyciskanego soku
- Zależnie od modelu wyposażony w automatyczny lub półautomatyczny podajnik
- Czujnik automatycznego wyłączania
- F-Compact** - model o kompaktowych rozmiarach, szczególnie polecany dla małych firm z niewielkim zapotrzebowaniem na sok pomarańczowy oraz firm z niewielką ilością miejsca na barze
- F-50** - model z półautomatycznym podajnikiem
- F-50A** - model z automatycznym podajnikiem. Urządzenie jest zalecane dla: restauracji samoobsługowych, bufetów, hoteli, tradycyjnych restauracji,... firm, które oferują ponad 30 soków dziennie.
- F-50C** - model z automatycznym podajnikiem z cyfrowym licznikiem owoców oraz panelem sterowania umożliwiającym ustawienie liczby owoców do wyprodukowania 1 porcji
- F-50AC** - model z automatycznym podajnikiem z cyfrowym licznikiem owoców. Zainstalowany cyfrowy licznik umożliwia klientowi wybór ilości wyciskanych pomarańczy, z automatycznym zatrzymaniem.
- Self-Service** - model polecany do obsługi bezpośredniej przez klienta, podstawa wyposażona w kółka ułatwiające przemieszczanie urządzenia. Urządzenie jest zalecane dla: bufetów, hoteli, sklepów samoobsługowych, szkół wyższych, uniwersytetów, lotnisk
- Freezer** - System chłodzenia ze zbiornikiem o pojemności 7 litrów i kranikiem. Możliwość regulacji temperatury.
- Pojemnik ze stali nierdzewnej dostępny w modelach: **Self Service** i **Freezer** dla pozostałych modeli opcja dostępna za dopłatą
- Cyfrowy licznik owoców dostępny w modelach **F-50C** i **F-50AC** dla pozostałych modeli opcja dostępna za dopłatą (z wyjątkiem modelu **F-Compact**)
- Podium dostępne w modelach **Self-Service** i **Freezer** dla pozostałych modeli opcja dostępna za dopłatą (z wyjątkiem modelu **F-Compact**)



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność podajnika [szt.]	Maksymalna średnica owocu [mm]	Ładowność kosza [kg]	Wydajność [szt/min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F-Compact	290x360x725	3	70	-	10-12	230	0,13	27	9 530,-
F-50	470x370x735	6-7	85	4	20-25	230	0,30	36,3	12 080,-
F-50C	470x370x735	12	80	-	20-25	230	0,46	56	13 580,-
F-50A	470x620x785	12	80	-	20-25	230	0,46	56	16 210,-
F-50AC	470x620x735	12	80	-	20-25	230	0,45	56	17 550,-



Self-Service



Freezer



**FUNKCJA
CHŁODZENIA**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność podajnika [szt.]	Maksymalna średnica owocu [mm]	Wydajność [szt/min]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
Self-Service	580x750x1620	12	80	20-25	230	0,46	95	25 640,-
Freezer	580x720x1790	12	80	20-25	230	0,61	106	29 270,-

Seria **MPF**

- Profesjonalna maszynka do makaronu włoskiej produkcji, która pozwala na przygotowanie różnego rodzaju makaronu, jak spaghetti, fusilli, gnocchi
- Idealnie sprawdzi się zarówno w średnich jak i dużych restauracjach, hotelach, szkołach, oraz domowej kuchni
- Matryce formujące i ślimak wykonane są ze stopu miedzi i brązu
- Szeroki asortyment matryc do formowania makaronu - do osobnego zakupu
- W urządzeniu użyty został „dożywotni” smar do łożysk kulowych i wałeczkowych
- Mocny i wydajny silnik
- Solidnie wykonana konstrukcja, wyjątkowo prosta w konserwacji i utrzymaniu czystości
- Dzieża i ugniatacz z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie misy
- Proste manualne sterowanie za pomocą przycisków
- Cena dotyczy samego urządzenia, matryce formujące są do osobnego zakupu (patrz wyposażenie dodatkowe)
- Modele MPF2.5NC, MPF4N, MPF8N wyposażone są w elektryczny nóż odcinający
- Modele MPF4N, MPF8N wyposażone są w dodatkowy system chłodzenia powietrzem, chroniący i zapobiegający nagrzewaniu się ciasta
- Podstawa o wymiarach 580x440x650 W standardzie tylko do modelu MPF8N



MPF1.5N



MPF2.5N
MPF2.5NC



MPF4N



MPF8N

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Wsad ciasta [kg]	Średnica matrycy [mm]	Nóż odcinający	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
MPF1.5N	320x590x410	5	1,5	50	NIE	400	0,3	18	7 070,-
MPF2.5N	260x600x560	8	2,5	57	NIE	400	0,37	30	9 170,-
MPF2.5NC	260x600x560	8	2,5	57	TAK	400	0,37	32	11 940,-
MPF4N	350x760x450	13	4	57	TAK	400	0,75	42	17 230,-
MPF8N	450x720x750	25	8	78	TAK	400	1	87	25 640,-

Seria **PF**

- Profesjonalna maszynka do makaronu włoskiej produkcji, która pozwala na przygotowanie różnego rodzaju makaronu
- Idealnie sprawdzi się zarówno w średnich jak i dużych restauracjach, hotelach, szkołach, oraz domowej kuchni
- Matryce formujące i ślimak wykonane są ze stopu miedzi i brązu
- Szeroki asortyment matryc do formowania makaronu, dostępnych do osobnego zakupu
- Elektryczny nóż odcinający do makaronu dostępny opcjonalnie
- Funkcjonalny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem oraz dotykowymi przyciskami
- Wyjmowana dzieża na ciasto z możliwością mycia w zmywarce
- Mocny i wydajny silnik
- Solidna wykonana konstrukcja, wyjątkowo prosta w konserwacji i utrzymaniu czystości
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki
- Obudowa i komponenty urządzenia wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie misy
- Elektryczny nóż odcinający do makaronu w standardzie w modelu PF40E (w modelu PF25E opcjonalnie)



PF25E
PF40E

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Wsad ciasta [kg]	Średnica matrycy [mm]	Nóż odcinający	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
PF25E	300x550x425	8	2	57	OPCJA	400	0,37	26,5	8 200,-
PF40E	307x594x525	13	3,5	57	TAK	400	0,37	35	14 920,-

AKCESORIA DODATKOWE DO MASZYNEK DO MAKARONU

MLD-1.5	Matryca do MPF1.5N	510,-
MLD-2.5	Matryca do MPF2.5, MPF2.5NC	560,-
MLD-4	Matryca do MPF4N	560,-
MLD-2540	Matryca PF25E i PF40E	560,-
MLD-8	Matryca do MPF8N	810,-
PF-CK	Nóż do PF25E	2 550,-



CASERECCIE 9 x 5 mm	FUSILLI Ø 9 mm	PAPPARDELLE 16 mm	PAPPARDELLE RICCE 16 mm	BUCATINI Ø 4 mm
BIGOLI Ø 3 mm	CAPELLI D'ANGELO Ø 1 mm	SPAGHETTI Ø 2 mm	SPAGHETTI ALLA CHITARRA 2 x 2 mm	TAGLIOLINI 3 mm
LINGUINE 3 x 1,6 mm	LINGUINE 4 x 1,6 mm	FETTUCCINE 8 mm	PASTA SFOGLIA 135, 155, 205 mm	CANNELLONE RIPIENO Ø 25 Ø 30 mm
GRAMIGNA Ø 3,5 mm	GNOCCHI Ø 12 mm	STELLINE 5 mm	RISO 7 mm	ŚLEPA MATRYCA
MACCHERONI Ø 4,8 mm	MACCHERONI Ø 8,5 mm	MACCHERONI Ø 15 mm	CANESTRINI Ø 16 mm	

FUNKCJE

- **iVac (inteligentny czujnik)** - proces odsysania jest automatycznie kontrolowany przez czujnik, co zapewnia maksymalnie możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody bez konieczności ustawienia czasu i wykonania niepotrzebnych prób pakowania.
- **Soft Air** - system stopniowego wlotu powietrza do komory i progresywnej dekompresji zapobiega przekłuciu worków z produktami o ostrych krawędziach lub deformacji i uszkodzeniu produktów. Pozwala uzyskać idealnie zapakowany produkt, gotowy do zaprezentowania na półkach ekspozycyjnych.
- **ExtraVacuum** - program próżni osiąganej etapami. Pozwala na usunięcie powietrza znajdującego się wewnątrz produktu o porowatej, miękkiej konsystencji.
- **Pakowanie w atmosferze gazu obojętnego** - system wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie w atmosferze pozbawionej tlenu oraz pary wodnej. Zapobiega to namnażaniu się bakterii, przedłuża świeżość produktów. Gwarantuje najwyższą jakość najbardziej delikatnych produktów świeżych takich jak: ryby, owoce morza, warzywa itp. Dodatkowo chroni delikatną żywność, która mogłaby ulec deformacji lub uszkodzeniu podczas pakowania.

WYŻSZA WYDAJNOŚĆ

- **SCS (system samokalibracji)** - pakowarki próżniowe iSensor posiadają automatyczną kalibrację próżni, dostosowującą się do aktualnej pogody i wysokości nad poziomem morza - bez ryzyka rozpryskiwania czy rozlania pakowanych produktów.
- **iSeal (inteligentne zgrzewanie)** - iSeal automatycznie reguluje czas i temperaturę zgrzewania dla każdego cyklu. Dzięki temu patentowi zapobiega przegrzaniu się urządzenia i wydłuża żywotność wszystkich elementów. iSeal gwarantuje doskonałe pakowanie próżniowe przy każdym użyciu.
- **Pakowanie dwóch worków** - pakowarka umożliwia zgrzewanie dwóch worków jednocześnie (jeden na drugim), bez utraty na jakości zgrzewania.
- **Niezależne listwy zgrzewające** - dzięki autonomicznemu charakterowi listew zgrzewających możemy wybrać pożądaną i optymalną konfigurację zgrzewania w zależności od produktu lub zastosowania. Pozwala to na maksymalizację przestrzeni komory próżniowej przy minimalnym zużyciu energii.
- **Pompa próżniowa Busch** - Wszystkie modele wyposażone są w wydajną i niezawodną pompę próżniową niemieckiej firmy Busch, zapewniając tym samym użytkownikowi najwyższą jakość procesu pakowania.

iSENSOR S



Model	FSSB22E2	FSSB2LE2	FSSB2UE2	FSSB42E2	FSSB4LE2	FSSB4UE2
Cena	28 020,-	28 240,-	30 190,-	33 190,-	33 420,-	35 580,-
Wymiary zew. [mm]	853x537x1032	853x537x1032	853x537x1032	853x537x1032	853x537x1032	853x537x1032
Wymiary komory [mm]	700x430x180	700x430x180	700x430x180	700x430x180	700x430x180	700x430x180
Wydajność pompy [m3/h]	20	20	20	40	40	40
Ilość listew zgrzewających [szt.]	2	2	3	2	2	3
Długość listwy [mm]	410+410	410+630	410+410+580	410+410	410+630	410+410+580
układ listew zgrzewających						
Zasilanie [V]	230	230	230	230/400	230/400	230/400
Moc [kW]	0,75	0,75	0,75	1,13	1,13	1,13
Waga [kg]	147	147	147	157	157	157

DŁUGA ŻYWOTNOŚĆ

- **AutoClean Oil (automatyczne czyszczenie oleju)** - program osuszania oleju wydłuża jego okres użyteczności. System pomaga w ustaleniu najlepszego momentu na przeprowadzenie cyklu czyszczenia oleju.
- **Listwy grzewcze z podwójnym grzewem o grubości 4 mm** - nowa konstrukcja listwy grzewczej, ze wzmocnieniami ze stali nierdzewnej sprawia, że jest ona bardziej wytrzymała i trwała. Umożliwia ona grzewanie z podwójnym przetłoczeniem, co zwiększa bezpieczeństwo żywności.
- **Komora próżniowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami** - wysokiej jakości, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304 z komorą o zaokrąglonych krawędziach, znacznie ułatwiających czyszczenie urządzenia.
- **Bardzo wytrzymała, podwójnie wyciszona pokrywa z metakrylanu** - bardzo wytrzymała pokrywa z przezroczystego metakrylanu, z trwałymi aluminiowymi zawiasami i podwójną amortyzacją.

PANEL STEROWANIA

- Wygodne sterowanie za pomocą ergonomicznego pokrętki, podświetlanego ekranu LCD i dwoma trybami pracy. W trybie automatycznym wystarczy włożyć worek i opuścić pokrywę, aby pakowarka wykonała całą pracę za nas. Tryb ręczny pozwala na zaprogramowanie 10 różnych programów, zależnie od potrzeb i technik kulinarnych. Wszystkie parametry są wyświetlane na ekranie.

TECHNIKI KULINARNE

- **MCV (system wielocyklowej próżni)** - opatentowany system MCV automatycznie określa i uruchamia odpowiednią ilość cykli próżniowych (maksymalnie do 9 cykli) bez konieczności nadzoru i ręcznego opuszczania i podnoszenia pokrywy po każdym z nich. Umożliwia to odpowietrzenie sosów chroniąc przed rozlaniem płynu w komorze oraz barwienie, impregnowanie i aromatyzowanie żywności.
- **Tryb czuwania** - funkcja ta pozwala na utrzymywanie próżni wewnątrz komory przez czas nieokreślony. Umożliwia to tworzenie zestalonych pianek, marynat, skracając czas impregnacji nawet o 90% w porównaniu z tradycyjną techniką.

ŁATWA KONSERWACJA

- **Bezprzewodowa listwa grzewcza** - specjalna bezprzewodowa konstrukcja listwy grzewczej oraz komora próżniowa ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie pakowarki próżniowej. Tego typu rozwiązanie umożliwia utrzymanie optymalnych warunków higienicznych.
- **Automatyczny system uchylania pokrywy** - funkcja automatycznego uchylania pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części w celu przeprowadzenia konserwacji, skuteczne czyszczenie podzespołów oraz wygodny proces wymiany oleju. Wpływa to na zmniejszenie kosztów i czasu konserwacji.

iSENSOR M



Model	FSMB42E2	FSMB4LE2	FSMB4UE2	FSMB62E2	FSMB6LE2	FSMB6UE2
Cena	37 630,-	37 950,-	40 420,-	40 060,-	40 390,-	42 850,-
Wymiary zew. [mm]	930x607x1046	930x607x1046	930x607x1046	930x607x1046	930x607x1046	930x607x1046
Wymiary komory [mm]	800x500x200	800x500x200	800x500x200	800x500x200	800x500x200	800x500x200
Wydajność pompy [m3/h]	40	40	40	63	63	63
Ilość listew grzewczych [szt.]	2	2	3	2	2	3
Długość listwy [mm]	460+460	460+730	460+460+680	460+460	460+730	460+460+680
układ listew grzewczych						
Zasilanie [V]	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Moc [kW]	1,13	1,13	1,13	1,5	1,5	1,5
Waga [kg]	197	197	197	215	215	215

iSENSOR L

mychef.



Model	FSLB62E2	FSLB6LE2	FSLB6UE2	FSLB12E2	FSLB1LE2	FSLB1UE2
Cena	45 530,-	46 020,-	48 780,-	51 690,-	52 170,-	54 930,-
Wymiary zew. [mm]	1136x707x1050	1136x707x1050	1136x707x1050	1136x707x1050	1136x707x1050	1136x707x1050
Wymiary komory [mm]	1000x600x200	1000x600x200	1000x600x200	1000x600x200	1000x600x200	1000x600x200
Wydajność pompy [m3/h]	63	63	63	100	100	100
Ilość listew zgrzewających [szt.]	2	2	3	2	2	3
Długość listwy [mm]	560+560	560+880	560+560+880	560+560	560+880	560+560+880
układ listew zgrzewających						
Zasilanie [V]	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Moc [kW]	1,5	1,5	1,5	2,25	2,25	2,25
Waga [kg]	247	247	247	265	265	265

ZGRZEWARKA DO TACEK

RQDS-1

- Umożliwia serwowanie na specjalnie zafoliowanych tackach dań na wynos
- Bardzo szerokie zastosowanie: wyroby mięsne, drób, kielbasy, ryby i owoce morza, ser, warzywa oraz wiele innych
- **Prosty i intuicyjny panel sterowania z elektronicznym wyświetlaczem z płynną regulacją temperatury zgrzewania**
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy około 8-10 minut
- Czas zgrzewania to zaledwie 2-5 sekund, zależnie od grubości filmu
- Pokrywa wyposażona jest w mechanizm sprężynowy dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej
- Amortyzator docisku zapewnia szczelność pakowania i zapobiega zgniataniu opakowań
- Podajnik folii z napinaczem zapobiega zwijaniu się folii
- Wyposażona w solidną rączkę dociskową
- Cięcie folii odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie, za pomocą gilotyny
- Maksymalna wielkość rolki: szerokość 180 mm, średnica 160 mm
- Przewód zasilający z uziemieniem
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Gotowość urządzenia do pracy jest sygnalizowana diodą LED
- Elektroniczny sterownik firmy Omron
- Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- **W zestawie znajduje się matryca do pojemników 227x178 mm wykonana ze specjalnego stopu aluminium z silikonową uszczelką (RQM1)**

Model	Wymiary zew. [mm]	Wysokość urządzenia po otwarciu [mm]	Napięcie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQDS-1	545x260x270	655	230	0,7	21	2 999,-

RQDS-1

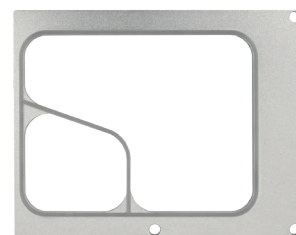
ZGRZEWARKA DO TACEK



W zestawie znajduje się matryca do pojemników 227x178 mm wykonana ze specjalnego stopu aluminium z silikonową uszczelką (RQM1)



Matryca dwudzielna: do tacek 178x113 mm i do zup śr. 115 mm - RQM2TS - 359,00 zł netto



Matryca dwudzielna COLT - RQM2-COLT - 387,00 zł netto



CHŁODNICTWO

KOSTARKI DO LODU	166 - 170
ŁUSKARKI DO LODU - LIGHT ICE	166
KOSTARKO - GRUDKARKI DO LODU	171 - 172
ŁUSKARKI DO LODU - FROZEN ICE	173
ZASOBNIKI NA LÓD	175
SZAFY CHŁODNICZE	176
ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE	177
SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE	178 - 179
WITRYNY CHŁODNICZE	180
BAROWE SZAFY CHŁODNICZE	181
SZAFY DO SEZONOWANIA - ZERNIKE	182 - 189

Seria **LIGHT ICE**

- Kostkarka do lodu idealna do hoteli, restauracji, barów, dyskotek
- Kompaktowa kostka lodu w kształcie naboju gwarantuje skuteczne schładzanie napoju
- Lód wytwarzany jest metodą natryskową - idealny do koktajli, whisky, napojów
- Urządzenie chłodzone powietrzem
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zasobnik o optymalnej pojemności w stosunku do całego urządzenia

- Czujnik zapobiega przepełnieniu urządzenia kostkami lodu i wyłącza produkcję lodu po wypełnieniu zasobnika
- Wnętrze komory wykonany z tworzywa ABS
- Dobra izolacja i wydajny układ chłodzenia
- Czynnik chłodniczy R290
- Ergonomiczne drzwiczki zasobnika
- Wymagane podłączenie wody 3/4" oraz odpływu
- Urządzenie łatwo utrzymać w czystości
- Regulowane nóżki ułatwiające wypoziomowanie kostkarki



Model	Wymiary zew. [mm]	Max. pojemność zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQ24	330x470x580	5	24	A	R290	230	0,2	21	3 329,-
RQ28	398x510x608	7	28	A	R290	230	0,24	26	3 659,-
RQ45	398x510x608	9	45	A	R290	230	0,28	28	3 829,-
RQ60	398x512x820	13	60	A	R290	230	0,4	37	4 200,-
RQ80	500x612x910	25	80	A	R290	230	0,44	45	5 500,-

ŁUSKARKI DO LODU

Seria **LIGHT SNOW**

- Łuskarka do lodu idealna do hoteli, restauracji, barów, dyskotek
- Produkuje lód w kształcie płatków
- Urządzenie chłodzone powietrzem
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zasobnik o optymalnej pojemności w stosunku do całego urządzenia
- Czujnik zapobiega przepełnieniu urządzenia i wyłącza produkcję lodu po wypełnieniu zasobnika

- Wnętrze komory wykonany z tworzywa ABS
- Dobra izolacja i wydajny układ chłodzenia
- Czynnik chłodniczy R290
- Ergonomiczne drzwiczki zasobnika
- Wymagane podłączenie wody 3/4" oraz odpływu
- Urządzenie łatwo utrzymać w czystości
- Regulowane nóżki ułatwiające wypoziomowanie łuskarki



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQFI50	398x542x732	10	50	A	R290/R600	230	0,28	40	6 560,-
RQFI85	398x510x832	20	85	A	R290/R600	230	0,47	46	7 530,-

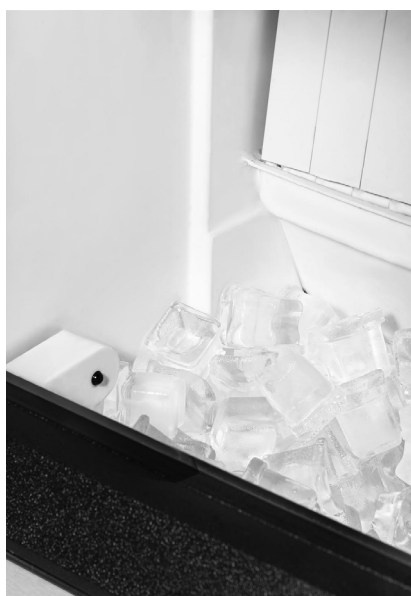
Seria TOP ICE

- Kostkarka znajduje idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, barach, dyskotekach, czy w barach szybkiej obsługi
- Urządzenie wytwarza **kostki lodu w kształcie spłaszczonego stożka**
- Kostki lodu wytwarzane są metodą natryskową, bez pęcherzyków powietrza
- Kostkarka chłodzona jest powietrzem
- Maksymalna temperatura urządzenia, w jakiej może pracować kostkarka to 43°C
- Wyposażona w **zasobnik o pojemności 8 kg** z czujnikiem poziomu lodu
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Front wykonany z wytrzymałego tworzywa w kolorze czarnym oraz stali nierdzewnej
- Wnętrze wykonane jest z tworzywa ABS
- Dodatkowa izolacja cieplna w drzwiczkach zapobiega szybkiemu topnieniu kostek
- Wyposażona w 4 stabilne, regulowane nóżki
- Wymagane podłączenie do wody 3/4" oraz odpływu
- W zestawie wąż zasilający i wąż odpływu oraz wtyczkę 230V z uziemieniem
- Zaleca się stosowanie wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- Przy stosowaniu filtrów wody można uzyskać idealną transparentność kostek lodu

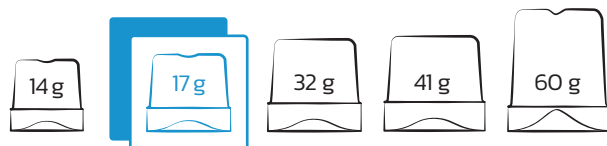


RQZBJ-24

Model	Wymiary zew. [mm]	Max. pojemność zbiornika [kg]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Waga kostki lodu [g]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
RQZBJ-24	375x410x675	8	24	A	12-14	230	0,28	30	3 420,-
RQZBJ-28	375x410x675	8	28	A	20	230	0,35	30	3 720,-



Seria **FROZEN DICE** - z wbudowanym zasobnikiem



- Najwyższej jakości profesjonalna kostkarka do lodu włoskiej produkcji, idealnie znajdzie zastosowanie w hotelach, restauracjach, barach czy pubach
- Natryskowa metoda produkcji pozwala uzyskać krystalicznie czyste, kompaktowe kostki lodu w formie ściętego stożka o gramaturze 17 g (w modelu SL35 o gramaturze 14 g)
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w wbudowanym zasobniku na lód
- Zasobnik wyposażony jest w czujnik, który zapobiega przeładowaniu
- Kostkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Wyposażona w filtr antywapienny (oprócz modeli CM)
- Zewnętrzny filtr powietrza można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić (oprócz modeli CM)
- Automatyczny system czyszczenia dostępny w modelach z czynnikiem chłodniczym R290 (dostępny opcjonalnie na zamówienie)

- Możliwość zamówienia kostkarki o innej gramaturze kostek lodu: 14, 17, 32, 41 lub 60 g
- Odptyw grawitacyjny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwiczki zasobnika wykonane z tworzywa ABS
- Izolacja zasobnika wolna od HCFC - organicznych związków chemicznych z grupy freonów
- Model CM350 SPLIT do **podłączenia pod agregat zewnętrzny**
- Dostępny opcjonalny czynnik chłodniczy R290 oprócz modelu CM650 SPLIT
- Modele SL wyposażone w regulowane, odkręcane nóżki ze stali nierdzewnej o wysokości 110-150 mm (nie uwzględnione w wymiarach urządzenia)
- Możliwość zamówienia kostkarki z pompą spustową (tylko w wersji chłodzonej powietrzem) - dopłata 680 zł netto
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zasobnika [kg]	Wydajność [kg/24h]	Zużycie wody [l/kg]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SL35	355x404x590	4	22	A: 4,5 - W: 20	A-W	R452a	0,32	230	27,5	4 800,-
SL50	387x470x607	6	28	A: 5,1 - W: 14	A-W	R452a	0,27	230	31	6 080,-
SL60	387x470x687	9	32	A: 5,1 - W: 16	A-W	R452a	0,27	230	32,5	6 300,-
SL70	497x592x687	16	37	A: 3,3 - W: 15	A-W	R452a	0,38	230	40	6 840,-
SL90	497x592x797	25	46	A: 4 - W: 18	A-W	R452a	0,46	230	46	7 410,-
SL110	497x592x887	25	53	A: 4 - W: 18	A-W	R452a	0,47	230	55	7 830,-
SL140	735x603x850	40	68	A: 2,8 - W: 14	A-W	R452a	0,7	230	55	9 460,-
SL180	735x603x910	40	88	A: 2,5 - W: 14,2	A-W	R452a	0,89	230	71	10 090,-
SL260	735x603x1010	60	100	A: 2,5 - W: 14,2	A-W	R452a	0,87	230	74	10 580,-
SL280	840x740x1075	65	130	A: 2,8 - W: 15,3	A-W	R452a	1,05	230	113	13 580,-
SL350	840x740x1075	65	155	A: 2,6 - W: 13	A-W	R452a	1,4	230	118	14 490,-

Seria **FROZEN DICE** – bez wbudowanego zasobnika



CM350



CM650 SPLIT



CM650

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Zużycie wody [l/kg]	Pasujące zasobniki	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CM350	862x555x720	155	A-W	R452a	A: 2,6 W: 2,6	BINPE530, BINT420, BINT830	1,4	230	118	13 680,-
CM650 SPLIT	990x585x850	300	SPLIT	R404A, R507, R448A R449A, R407F, R452A	-	BINT830	0,2	230	97	17 440,-
CM650	1250x580x848	300	A-W	R452a	A: 2,6 W: 13	BINT830	2,6	230	152	24 230,-

Seria **FROZEN DICE**



- Najwyższej jakości profesjonalna kostkarka do lodu włoskiej produkcji, idealnie znajdzie zastosowanie w hotelach, restauracjach, barach czy pubach
- Model D90 posiada wbudowany dyspenser kostek lodu o prędkości dozowania 3 kg/min
- Model FRM35W posiada wbudowany dyspenser wody lodowej (1,2 l/min)
- Natryskowa metoda produkcji pozwala uzyskać krystalicznie czyste, kompaktowe kostki lodu w formie ściętego stożka o gramaturze 14 g
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w wbudowanym zasobniku na lód
- Zasobnik wyposażony jest w czujnik, który zapobiega przeładowaniu
- Kostkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Możliwość zamówienia kostkarki o innej gramaturze kostek lodu: 17 g (tylko IC35A i IC50A)
- Odpływ grawitacyjny
- Modele IC35A, IC50A i FRM35W są wyposażone w filtr antywapienny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwiczki zasobnika wykonane z tworzywa ABS
- Izolacja zasobnika wolna od HCFC - organicznych związków chemicznych z grupy freonów
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



IC35A
IC50A

IDEALNA DO ZABUDOWY TYLKO Z CHŁODZENIEM POWIETRZEM



FRM35W

WBUDOWANY DYSPENSER WODY LODOWEJ (1,2L/MIN)



D90

WBUDOWANY DYSPENSER KOSTEK LODU O PRĘDKOŚCI DOZOWANIA 3KG/MIN

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zasobnika [kg]	Wydajność [kg/24h]	Zużycie wody [l/kg]	Czynnik chłodniczy	System chłodzenia	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
IC35A	540x430x470	4	22	A: 4,5	R452a	A	0,32	230	34	6 330
IC50A	540x430x470	6	26	A: 5,1	R452a	A	0,32	230	41	7 360
FRM35W	540x430x435	4	22	W: 37,4	R452a	A-W	0,32	230	37,5	7 260
D90	500x630x920	12	44	A: 4,5 - W: 15	R452a	A-W	0,45	230	66	11 310

Seria **FROZEN RUN** – z wbudowanym zasobnikiem



- Najwyższej jakości profesjonalna kostkarka do lodu włoskiej produkcji, idealnie znajdzie zastosowanie w większych hotelach, dyskotekach, lokalach gastronomicznych
- Natryskowa metoda produkcji pozwala uzyskać krystalicznie czyste, kompaktowe kostki lodu w formie ściętego, spłaszczonego stożka o gramaturze 7 g
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w wbudowanym zasobniku na lód o pojemności 35 kg
- Zasobnik wyposażony jest w czujnik, który zapobiega przeładowaniu
- Kostkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Wyposażona w filtr antywapienny
- Zewnętrzny filtr powietrza można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić
- Odpływ grawitacyjny umieszczony jest na wysokości 200 mm
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwiczki zasobnika wykonane z tworzywa ABS
- Izolacja zasobnika wolna od HCFC - organicznych związków chemicznych z grupy freonów
- Sterowanie elektromechaniczne
- Wyposażona w regulowane, odkręcane nóżki ze stali nierdzewnej o wysokości 110-150 mm (nie uwzględnione w wymiarach urządzenia)



CVC230

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	Pojemność zasobnika [kg]	Zużycie wody [l/kg]	Czynnik chłodniczy	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CVC230	738x600x980	105	35	2,5	R452a	A	0,85	230	75	11 700,-

Seria **FROZEN RUN** – bez wbudowanego zasobnika



- Najwyższej jakości profesjonalna kostkarka do lodu włoskiej produkcji, idealnie znajdzie zastosowanie w większych hotelach, dyskotekach, lokalach gastronomicznych
- Natryskowa metoda produkcji pozwala uzyskać krystalicznie czyste, kompaktowe kostki lodu w formie ściętego, spłaszczonego stożka o gramaturze 7 g
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w zewnętrznym zasobniku na lód (do osobnego zakupu)
- Kostkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- System myjący
- Zewnętrzny filtr powietrza można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Odpływ grawitacyjny
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



CV305



CV475



CV950



CV1650A

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	Czynnik chłodniczy	System chłodzenia	Zużycie wody [l/kg]	Pauzujące zasobniki	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CV305	540x544x747	140	R452a	A-W	A: 3 W: 135	BINPE530, BINT420, BINT830	1,4	230	73	13 700,-
CV475	770x550x805	200	R452a	A-W	W: 13	BINPE530, BINT420, BINT830, RB280	1,6	230	90	17 240,-
CV950	770x550x805	400	R452a	A-W	A: 1,8 W: 13	BINPE530, BINT420, BINT830, RB280	3	230	113	22 670,-
CV1650A	1250x645x950	770	R452a	A	1,4	BINT830	4,3	400	186	45 170,-

Seria **FROZEN STONE** – z wbudowanym zasobnikiem



- Najwyższej jakości profesjonalna kostkarko-grudkarka do lodu włoskiej produkcji idealnie sprawdzi się w supermarketach, targach rybnych, restauracjach, szpitalach oraz hotelach, pubach, dyskotekach
- System Pebble** - łączy zalety tradycyjnej kostkarki i kruszarki w jednym urządzeniu, tworząc zwarte, pozbawione pęcherzyków powietrza kostki o nieregularnym kształcie w przybliżonych wymiarach: **8x16x7 mm**
- Bardzo niskie zużycie wody: 1l wody na 1kg lodu! (tylko w wersji chłodzonej powietrzem)**
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w wbudowanym zasobniku na lód (oprócz modeli MGT)
- Zasobnik wyposażony jest w czujnik, który zapobiega przeładowaniu
- Kostkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Zewnętrzny filtr przeciwpylekowy można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić
- Odpływ grawitacyjny
- Obudowa oraz parownik wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Świder do lodu wykonany ze stali AISI 303
- Drzwiczki zasobnika wykonane z tworzywa ABS
- Izolacja zasobnika wolna od HCFC - organicznych związków chemicznych z grupy freonów
- Dostępny opcjonalny czynnik chłodniczy R290
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



SLT100



SLT170



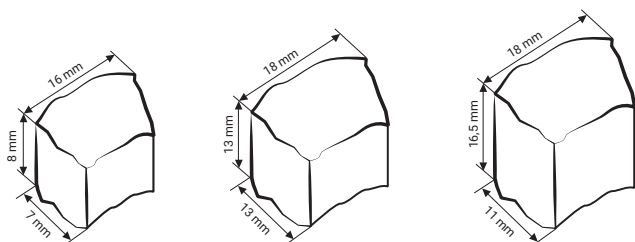
SLT270



SLT290

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	Pojemność zasobnika [kg]	Czynnik chłodniczy	System chłodzenia	Zużycie wody [l/kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SLT100	450x620x680	55	10	R452a	A-W	A: 1 - W: 5,3	0,42	230	56	12 780,-
SLT170	500x660x690	85	20	R452a	A-W	A: 1 - W: 6,3	0,55	230	59	13 580,-
SLT270	738x690x851,5	140	40	R452a	A-W	A: 1 - W: 6,4	0,65	230	90	15 410,-
SLT290	738x690x1020	140	50	R452a	A-W	A: 1 - W: 6,4	0,65	230	94	16 020,-

Seria **FROZEN STONE** – bez wbudowanego zasobnika



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	Czynnik chłodniczy	Chłodzenie	Zużycie wody [l/kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MGT310	560x569x600	140	R452a	A-W	A: 1 - W: 5,5	0,65	230	63	15 560,-
MGT560	560x569x695	250	R452a	A-W	A: 1 - W: 5,2	1,05	230	83	22 040,-
MGT900	560x569x695	440	R452a	A-W	A: 1 - W: 5,8	1,7	230	102	26 160,-

Pasujące zasobniki (do osobnego zakupu):

	BINPE530	BINT250	BINT420	BINT830	BIN1200DD	RB140	RB280	DRB1100	DRB2500
MGT310	•	-	•	•	-	•	-	-	-
MGT560	•	•	•	•	-	•	•	-	-
MGT900	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Seria **FROZEN SNOW** – z wbudowanym zasobnikiem



- Najwyższej jakości profesjonalne łuskarko-grudkarki do lodu włoskiej produkcji idealnie sprawdzą się w supermarketach, targach rybnych, restauracjach, szpitalach
- Wytwarza lód w postaci granulatu
- Bardzo niskie zużycie wody: 1l wody na 1kg lodu! (tylko w wersji chłodzonej powietrzem)**
- Wytworzone kostki lodu są przechowywane w wbudowanym zasobniku na lód (zewewnętrzny zasobnik w modelach GM)
- Zasobnik wyposażony jest w czujnik, który zapobiega przeładowaniu
- Łuskarko - grudkarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Łuskarko - grudkarki do **podłączenia pod agregat zewnętrzny**
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Zewnętrzny filtr przeciwpyłkowy można w łatwy sposób zdemontować i wyczyścić
- Odpływ grawitacyjny
- Obudowa oraz parownik wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Świder do lodu wykonany ze stali AISI 303
- Drzwiczki zasobnika wykonane z tworzywa ABS
- Izolacja zasobnika wolna od HCFC - organicznych związków chemicznych z grupy freonów
- Dostępny opcjonalny czynnik chłodniczy R290 (oprócz modeli SPLIT)
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	Pojemność zasobnika [kg]	System chłodzenia	Zużycie wody [l/kg]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SLF130	450x620x680	60	10	A-W	A: 1 - W: 5,3	R452a	0,42	230	56	12 180,-
SLF190	496x660x685	95	19	A-W	A: 1 - W: 6,3	R452a	0,55	230	59	12 900,-
SLF225	496x660x795	95	28	A-W	A: 1 - W: 6,3	R452a	0,55	230	63	13 210,-
SLF320	741x678x925	155	38	A-W	A: 1 - W: 6,4	R452a	0,65	230	85	14 870,-
SLF355	741x678x1015	155	55	A-W	A: 1 - W: 6,4	R452a	0,65	230	87	15 280,-

Seria **FROZEN SNOW** – bez wbudowanego zasobnika



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Zużycie wody [l/kg]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GM360	560x569x695	160	A-W	A: 1 - W: 5,5	R452A	0,65	230	63	15 010,-
GM1200 SPLIT	560x569x695	510	SPLIT	-	R404A, R507, R448A, R449A, R407F, R452A	0,18	230	67	19 420,-
GM600	560x569x695	280	A-W	A: 1 - W: 5,2	R452A	1,05	230	83	20 230,-
GM1200	560x569x695	510	A-W	A: 1 - W: 5,8	R452A	1,7	230	102	24 120,-
GM2000 SPLIT	560x569x695	1000	SPLIT	-	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	0,35	230	118	35 440,-
GM2000	934x684x700	1000	A-W	A: 1 - W: 5,3	R452A	3,2	400	167	47 790,-

Lista pasujących zasobników str. 175

Seria **FROZEN ICE**



- Najwyższej jakości profesjonalna łuskarka do lodu włoskiej produkcji idealnie sprawdzi się w supermarketach, targach rybnych, restauracjach, szpitalach
- Wytwarza lód w postaci łusek o temp. -5°C do -10°C
- Bardzo niskie zużycie wody: 1l wody na 1kg lodu! (tylko w wersji chłodzonej powietrzem)**
- 1 m³ = 430 kg lodu**
- Wytworzone łuski lodu są przechowywane w zewnętrznym zasobniku na lód (do osobnego zakupu)
- Łuskarka może być wyposażona w system chłodzenia wodą (W) lub powietrzem (A)
- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Wyposażona w filtr antywapienny
- Odpływ grawitacyjny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Parownik oraz świder do lodu wykonane ze stopu o właściwościach antykorozyjnych
- Rama monoblok wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu



SM500A
SM500W



SM750A
SM750W



SM1300A
SM1300W



SM4500A



SM11000A

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Zużycie wody [l/kg]	Czynnik chłodniczy	Pasujące zasobniki	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SM500A	870x550x600	250	A	A: 1	R452A	BINT420, BINT830	1,7	230	100	34 300,-
SM500W	870x550x600	250	W	W: 7,5	R452A	BINT420, BINT830	1,7	230	100	34 950,-
SM750A	900x588x705	400	A	A: 1	R452A	BINT830, BIN1200DD, R280	2,1	230	137	38 240,-
SM750W	900x588x705	400	W	W: 7,5	R452A	BINT830, BIN1200DD, R280	2,1	230	137	38 750,-
SM1300A	900x588x705	620	A	A: 1	R452A	BINT830, BIN1200DD, R280, DRB1100, DRB2500	3	400	151	44 670,-
SM1300W	900x588x705	620	W	W: 7,4	R452A	BINT830, BIN1200DD, R280, DRB1100, DRB2500	3	400	151	45 200,-
SM1750A	1107x700x880	900	A	A: 1	R452A	BIN1200DD, DRB1100, DRB2500	4,6	400	241	59 230,-
SM1750W	1107x700x880	900	W	W: 6,9	R452A	BIN1200DD, DRB1100, DRB2500	4,6	400	241	59 990,-
SM3300A	1107x700x970	1500	A	A: 1	R452A	BIN1200DD, DRB1100	6	400	306	97 140,-
SM3300W	1107x700x970	1500	W	W: 7	R452A	BIN1200DD, DRB1100	6	400	306	97 610,-
SM4500A	1062x832x1423	2300	A	A: 1	R452A	-	6	400	520	125 880,-
SM11000A	1270x1400x1620	5000	A	A: 1	R452A	-	16	400	1000	252 630,-

Seria **FROZEN ICE** – bez wbudowanego zasobnika

- Najwyższej jakości profesjonalne łuskarki do lodu włoskiej produkcji idealnie sprawdzą się w supermarketach, targach rybnych, restauracjach, szpitalach
- Wytwarza lód w postaci łusek
- Bardzo niskie zużycie wody: 1l wody na 1kg lodu! (tylko w wersji chłodzonej powietrzem)**
- 1 m³ = 430 kg lodu**
- Urządzenie do **podłączenia pod agregat zewnętrzny**
- Wytworzony lód jest przechowywany w zewnętrznym zasobniku na lód (do oddzielnego zakupu)

- Tropikalna klasa klimatyczna zapewnia wydajną pracę urządzenia aż do +43°C
- Odpływ grawitacyjny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Parownik oraz świder do lodu wykonane ze stopu o właściwościach antykorozyjnych
- Rama monoblok wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymagane jest podłączenie do wody 3/4" oraz do odpływu

SPLIT750
SPLIT1300SPLIT1750
SPLIT3300
SPLIT4500

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/24h]	System chłodzenia	Czynnik chłodniczy	Pasujące zasobniki	Moc [kW/h]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SPLIT750	495x588x705	400	SPLIT	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	BINT830, BIN1200DD, RB280	0,18	230	66	26 820,-
SPLIT1300	495x588x705	620	SPLIT	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	BINT830, BIN1200DD, RB280, DRB1100, DRB2500	0,18	230	73	32 440,-
SPLIT1750	604x700x880	900	SPLIT	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	BIN1200DD, DRB1100, DRB2500	0,18	230	138	39 950,-
SPLIT3300	604x700x970	1500	SPLIT	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	BIN1200DD, DRB1100	0,18	230	144	58 460,-
SPLIT4500	736x832x1075	2300	SPLIT	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	-	0,18	400	300	80 990,-

ZASOBNIKI Z DYNSPENEREM KOSTEK LODU

- Profesjonalny elektryczny zasobnik wyposażony w dyspenser do lodu
- Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zależna od rodzaju przechowywanych kostek: 18 lub 21 kg
- Kosz wykonany z polipropylenu
- Kompaktowy i wydajny
- Odpływ grawitacyjny
- Możliwość dokupienia wspornika ze stali nierdzewnej
- Kompatybilny z modelami CV305 oraz MGT560

Model	D30X
Wymiary zew. [mm]	568x799x817
Pojemność zasobnika [kg]	18/21
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	0,24
Waga [kg]	58
Pasująca kostkarka	CV305
Cena	14 250,-



D30X



Pasująca kostkarka	CV305	MGT560
Pojemność zasobnika [kg]	18	21

PASUJE DO

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

Model	BIN1200DD
Wymiaryzew. [mm]	1110x1060x1915
Pojemność [kg]	550
Waga [kg]	163
Cena	28 060,-



GM1200 - GM1200 Split, MGT900,
SM750 - 1300 - 1750 - 3300 - Split 750 - 1300 - 1750 - 3300,
Split 1300 - 2200 - 3300

Model	BINPE530
Wymiaryzew. [mm]	942x795x1053
Pojemność [kg]	190
Waga [kg]	64
Cena	6 110,-



CM350,
CV305/475/950,
GM360/600/1200, GM1200 Split,
MGT310/560/900

Model	BINT250
Wymiaryzew. [mm]	560x815x1000
Pojemność [kg]	200
Waga [kg]	63
Cena	6 250,-



CV305,
GM360/600/1200, GM1200 Split,
MGT310/560/900

Model	BINT420
Wymiaryzew. [mm]	870x815x1000
Pojemność [kg]	200
Waga [kg]	63
Cena	7 020,-



CM350,
CV305/475/900,
GM360/600/1200, GM1200 Split,
MGT310/560/900, SM500

Model	BINT830
Wymiaryzew. [mm]	1250x815x1000
Pojemność [kg]	350
Waga [kg]	102
Cena	10 200,-



CM350/650, CM650 Split,
CV475/900/1650,
GM600/1200, GM1200 Split, MGT560/900,
SM500/750/1300, Split 750/1300

Model	RB140
Wymiaryzew. [mm]	795x1060x1284
Pojemność [kg]	108
Waga [kg]	64
Cena	13 310,-



GM360/600/1200, GM1200 Split,
MGT310/560/900

Model	RB280
Wymiaryzew. [mm]	1560x1060x1484
Maks. pojemność zasobnika [kg]	108 (x2)
Pojemność rezerwowa zasobnika [kg]	50
Cena	27 520,-



CM350/650, CM650 Split,
CV475/900/1650,
GM600/1200, GM1200 Split, MGT560/900,
SM500/750/1300, Split 750/1300

Model	DRB1100
Wymiaryzew. [mm]	1560x1330x1780
Maks. pojemność zasobnika [kg]	108 (x2)
Pojemność rezerwowa zasobnika [kg]	300
Cena	44 560,-



GM1200 - GM1200 Split - GM2000 - GM2000 Split
MGT900 - SM1300 - 1750 - 3300 - Split 1300 - 1750 - 3300

Model	DRB2500
Wymiaryzew. [mm]	1560x1330x2460
Maks. pojemność zasobnika [kg]	108 (x2)
Pojemność rezerwowa zasobnika [kg]	1000
Cena	55 820,-



GM1200 - GM1200 Split - GM2000 - GM2000 Split
MGT900 - SM1300 - 1750 - 3300 - Split 1300 - 1750 - 3300

Seria **KK**

- Szafa chłodnicza idealna do przechowywania produktów spożywczych
- Chłodzenie statyczne
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektromechaniczny termostat
- Regulacja temperatury w zakresie 0°C - 10°C
- Półki plastikowane, regulowane na wysokość
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Wyposażona w 4 nóżki, dwie z nich są regulowane
- Zawiasy drzwi umieszczone po prawej stronie
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Model **KK601E**

- Charakteryzuje się niskim zużyciem energii 1,55 kWh/24 (565 kWh/rok)
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym
- Regulacja temperatury w zakresie 1°C - 8°C
- Elektroniczny termostat z wyświetlaczem LED
- Półki plastikowane o wymiarach GN 2/1 lub 600x400, regulowane na wysokość
- Samozamykane drzwi, bez możliwości zmiany kierunku otwierania
- Zewnętrzny termometr
- Zamek w drzwiach



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność [l]	Ilość półek	Czynnik chłodzący	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KK261	540x580x1440	463x433x1280	231	6	R600a	0,06	230	52	3 080,-
KK366	540x580x1780	466x430x1628	290	7	R600a	0,06	230	59	3 980,-
KK601E	750x740x1900	540x650x1480	525	4	R600a	0,22	230	108	8 390,-

SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI PRZESZKLONAMI

Seria **DKS**

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Obudowa malowana proszkowo w kolorze białym w modelu DKS122 oraz w kolorze czarnym w modelu DKS142BE
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Elektroniczny panel sterowania w modelu DKS142BE
- Czynnik chłodniczy R600a
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- W standardzie 4 chromowane półki oraz zamek z kluczem w modelu DKS142BE
- Kompaktowa i wydajna
- Model DKS122 nie posiada zamka
- Regulowane druciane półki



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność [l]	Zakres temperatury [°C]	Chłodzenie	Zużycie energii [kWh]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
DKS122	480x520x840	365x424x708	110	2 do 10	Dynamiczne	0,56	0,11	230	36	1 940,-
DKS142BE	540x548x845	424x450x723	126	2 do 10	Dynamiczne	1,5	0,11	230	32	2 730,-

Seria XS

- Zamrażarka skrzyniowa idealna do prezentacji i przechowywania mrożonych produktów spożywczych
- Idealnie nadaje się do sklepów, marketów, punktów gastronomicznych
- Przesuwne, przeszklone pokrywy o zakrzywionym kształcie
- Wnętrze zamrażarki posiada oświetlenie LED, dzięki któremu można wyeksponować produkty
- Sterowanie za pomocą cyfrowego panelu
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Chłodzenie statyczne
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Wbudowany zewnętrzny termometr (nie dotyczy XS701)
- Zakres temperatury pracy od +10°C do -18°C
- W standardzie zamek wraz z kluczem (nie dotyczy XS701)
- W zestawie 5, 6 lub 7 koszy drucianych, zależne od modelu
- Urządzenie osadzone na kółkach, co ułatwia przemieszczanie



XS602



XS802

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Ilość koszy	Zużycie energii [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
XS602	1475x757x837	1326x610x606	500	R290	5	5,8	230	80	7 560,-
XS701	1865x814x850	1700x650x590	670	R290	6	4,88	230	105	10 600,-
XS802	2000x757x858	1851x606x610	700	R290	7	6,8	230	120	12 400,-

Seria SB - pokrywa ze stali nierdzewnej

- Zamrażarka skrzyniowa idealna do przechowywania mrożonych produktów spożywczych
- Idealnie sprawdzi się w sklepach, restauracjach, hotelach i innych punktach gastronomicznych
- Urządzenie może pracować w suchym środowisku w temperaturze do -15°C
- Zakres temperatur zamrażarki to -8°C do -18°C
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Pokrywa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętki
- Zewnętrzny termometr
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Komplet 4 nóżek
- Model SB452XE wyposażony w 3 kosze, model SB552XE w 4 kosze
- Wbudowany zamek wraz z kluczem



SB452XE

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zużycie energii [kWh/24h]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SB452XE	1275x750x850	1130x530x672,5	368	R600a	0,78	230	61	5 770,-
SB552XE	1535x780x850	1390x530x672,5	459	R600a	4,88	230	74	7 040,-

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Wewnętrzne oświetlenie LED idealnie podkreśla prezentowane produkty
- Dostępne modele z obudową w kolorze białym lub czarnym
- Półki plastikowane, regulowane na wysokość - 5 szt. w zestawie
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym (w modelu RQ216 chłodzenie statyczne)
- Regulacja temperatury w zakresie 2 do 8°C
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Panel reklamowy (nie dotyczy modelu RQ429 i RQ429-BLACK)
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – 200 zł netto
- Możliwość personalizacji szaf chłodniczych



Model	RQ216	RQ416	RQ419	RQ429
Wymiary zew. [mm]	390x475x1880	575x606x1975	578x605x1980	578x605x1980
Wymiary wew. [mm]	300x366x1498	484x480x1334	484x480x1764	484x480x1766
Pojemność [l]	160	338	390	394
Zamek	TAK	TAK	TAK	TAK
Czynnik chłodzący	R600a	R600a	R600a	R600a
Moc [kW]	0,14	0,19	0,28	0,28
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	63	70	73	72
Cena [PLN]	3 150,-	3 450,-	3 700,-	3 500,-
Model	RQ216-BLACK	RQ416-BLACK	RQ419-BLACK	RQ429-BLACK
Cena [PLN]	3 350,-	3 650,-	3 900,-	3 700,-



- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych w sklepach, punktach gastronomicznych
- Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Wewnętrzne oświetlenie LED idealnie podkreśla prezentowane produkty
- Dostępne modele z obudową w kolorze białym lub czarnym
- Półki plastikowane, regulowane na wysokość - 8 półek w zestawie (RQ880H - 10 półek, RQ1500H - 15 półek)
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym
- Elektroniczny termostat firmy Carel
- Regulacja temperatury w zakresie 2 do 8°C
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Panel reklamowy
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – 200 zł netto
- Możliwość personalizacji szaf chłodniczych



RQ801SL



RQ880H



RQ1100SL-BLACK



RQ1500H

Model	RQ801SL	RQ880H	RQ1100SL	RQ1500H
Wymiary zew. [mm]	1000x660x2030	870x605x1981	1130x700x2020	1710x720x2020
Wymiary wew. [mm]	903x505x1571	773x480x1760	1030x490x1350	1620x590x1350
Pojemność [l]	780	590	954	1600
Rodzaj drzwi	PRZESUWNE	SKRZYDŁOWE	PRZESUWNE	SKRZYDŁOWE
Czynnik chłodzący	R290a	R290a	R290a	R290a
Moc [kW]	0,5	0,52	0,65	0,68
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	135	112	154	280
Cena [PLN]	6 150,-	7 150,-	7 550,-	10 100,-
Model	RQ801SL-BLACK	RQ880H-BLACK	RQ1100SL-BLACK	RQ1500H-BLACK
Cena [PLN]	6 350,-	7 350,-	7 750,-	10 300,-

WYRÓŻNI SIĘ!

Rozpoznawalna marka jest gwarancją sukcesu każdego biznesu. Nasze szafy chłodnicze idealnie nadają się do brandowania i promocji Twojej firmy.

Prześlij swój projekt, a my okleimy Twoją nową szafę chłodniczą i przygotujemy do wysyłki!

Skontaktuj się z nami w celu indywidualnej wyceny



Seria **RT**

- Witryna chłodnicza Resto Quality jest idealna zaprezentowania klientom ciast, przekąsek i dań, które wymagają przechowania w niskiej temperaturze
- Znajduje zastosowanie w piekarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach czy sklepach spożywczych
- Witryna jest przeszklona z 4 stron, co gwarantuje idealną prezentację produktów
- Oświetlenie pionowe LED umieszczone po obu stronach witryny dodatkowo podkreśla walory eksponowanych produktów
- Elegancki, klasyczny design, który sprawdzi się w każdym wnętrzu
- Zakres temperatur wynosi od 0°C do 12°C, co pozwala ustawić optymalną temperaturę dla większości produktów spożywczych

- Chłodzenie dynamiczne zapewnia doskonałe rozłożenie temperatury wewnątrz witryny
- W zestawie znajdują się 4 półki, regulowane na wysokość, o wymiarach 410x370 mm
- Wygodna regulacja temperatury za pomocą elektronicznego termostatu z wyświetlaczem
- Regulowane nóżki zapewniają stabilność urządzenia
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290a
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – 200 zł netto



RT82WE



RTC236



RT280



RT280-Black

Model	RT82WE	RTC236	RT280
Kolor	biały	biały	biały
Cena	2 850,-	5 200,-	5 650,-
Model	RT82BE	RTC235 Black	RT280-Black
Kolor	czarny	czarny	czarny
Cena	3 160,-	5 400,-	5 850,-
Wymiary zew. [mm]	428x386x960	515x485x1690	515x485x1895
Wymiary wew. [mm]	380x310x650	400x435x1125	400x435x1330
Pojemność [l]	78	235	270
Ilość półek	3	4	5
Zużycie energii [kWh]	2,74	4,44	3,73
Czynnik chłodzący	R600a	R290a	R290a
Moc [kW]	0,18	0,38	0,38
Zasilanie [V]	230	230	230
Waga [kg]	34	80,5	89



WITRYNY CHŁODNICZE NASTAWNE

- Witryna chłodnicza nablatowa idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Cyfrowy panel sterowania w modelu RTW160E
- Obudowa urządzenia w kolorze czarnym, malowana proszkowo
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętki
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- W standardzie 4 regulowane nóżki oraz 2 regulowane półki
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Model	RTW101BE	RTW160
Wymiary zew. [mm]	682x450x675	890x568x686
Wymiary wew. [mm]	600x400x380	780x360x380
Pojemność [l]	100	160
Czynnik chłodzący	R600a	R600a
Moc [kW]	0,16	0,16
Zasilanie [V]	230	230
Waga [kg]	39	71
Cena [PLN]	4 090,-	5 870,-



RTW101BE



RTW160E

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE

- Barowa szafa chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość 835 mm sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED podkreśla prezentowane produkty
- Regulowane chromowane półki pozwalają na przechowywanie butelek o różnych rozmiarach
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Wnętrze wykonane jest z tłoczonego aluminium, bardzo łatwe do czyszczenia
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Drzwi wykonane z podwójnego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Drzwi skrzydłowe lub przesuwne, zamykane na zamek, zależnie od modelu



RQ-330SC



RQ-138HC



RQ-208HC



RQ-208SC

Model	RQ-138HC	RQ-208HC	RQ-208SC	RQ-330SC
Wymiary zew. [mm]	600x520x835	900x520x835	900x530x835	1350x520x835
Pojemność [l]	130	208	205	325
Czynnik chłodzący	R600a	R600a	R600a	R600a
Moc [kW]	0,16	0,19	0,19	0,22
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Waga [kg]	41	57	58	81
Cena [PLN]	2 900,-	3 600,-	3 700,-	5 200,-

ZERNIKE

SZAFY DO SEZONOWANIA MULTIFUNCTION

- Profesjonalne szafy multifunkcyjne do sezonowania różnego rodzaju produktów (ser/mięso/salami)
- Technologia pozwalająca zachować doskonały mikroklimat i warunki tradycyjnie wykorzystywane do sezonowania mięsa metodą na sucho
- 7-calowy ekran dotykowy
- Tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- Czynnik chłodzący R290
- Chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
- Opatentowany system OxigenKlima redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
- Redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho
- 3 procesy dojrzewania: powolny, tradycyjny lub przyspieszony
- Kontrola wewnętrznego obiegu powietrza
- Automatyczna wymiana powietrza
- Automatyczny generator wilgotności
- Równomierne rozprowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory
- Zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
- Regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +25°C
- Sonda do pomiaru oraz ustawień wilgotności
- Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
- Wejście USB i microUSB
- Rejestrator danych dla HACCP
- Funkcja centrum testowego
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- Możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
- Alarmy dźwiękowe i wizualne dotyczące temperatury, wilgotności i zasilania elektrycznego
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Przeszkłone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawanego obróbce
- Bardzo gruba izolacja utrzymująca równomierną temperaturę w komorze
- Zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękcacz wody)
- Odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu lub, na życzenie, do zbiornika z automatycznym elektrycznym odparowaniem skroplin
- Wymagane podłączenie do wody
- Możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu do mięsa/sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw - do sezonowania mięsa)
- Jednocześnie można sezonować produkty tylko jednego rodzaju (sery/mięso/salami)
- Szkolenie z obsługi gratis

Akcesoria do KLIMA MULTIFUNCTION 700

- Ser - **4M70KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 pary przewodnic
- Salami - **3A70KIT SA** - 3 ramy z 36 ząbkami + 3 pary przewodnic
- Mięso - **4M70KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 pary przewodnic

Akcesoria do KLIMA MULTIFUNCTION 1500

- Ser - **8M150KIT CA** - 8 stalowych półek + 4 przewodnic
- Salami - **6A150KIT SA** - 6 ram z 36 ząbkami + 6 par przewodnic
- Mięso - **8M150KIT CA** - 8 stalowych półek + 8 par przewodnic

Akcesoria do KLIMA MULTIFUNCTION 900

- Ser - **4M90KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 pary przewodnic
- Salami - **3A90KIT SA** - 3 ramy z 48 ząbkami + 3 pary przewodnic
- Mięso - **4M90KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 pary przewodnic

SZAFY DO SEZONOWANIA MULTIFUNCTION SYSTEM



KMFS700PV



KMFS900PV



KMFS1500PV

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMFS700PV	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	50 790,-
KMFS900PV	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	56 320,-
KMFS1500PV	1460x850x2115	100/230	2	29	230	275	69 320,-

SZAFY DO SEZONOWANIA MULTIFUNCTION SYSTEM



KMF700PVB



KMF900PVB



KMF1500PVB

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMF700PVB	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	52 730,-
KMF900PVB	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	172	58 500,-
KMF1500PVB	1460x850x2115	100/230	2	2,9	230	275	71 750,-



SZAFY DO SEZONOWANIA MULTIFUNCTION SYSTEM DOUBLE



KMFSD900PVB



KMFSD1500PVB

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMFSD900PVB	920x800x2115	60/160	1	1,95	230	199	62 390,-
KMFSD1500PVB	1460x850x2115	100/230	2	2,9	230	305	76 590,-

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBROBKA
TERMICZNA

OBROBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

ZERNIKE

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA - KLIMA MEAT

- Profesjonalne szafy Klima Meat przeznaczone są do sezonowania mięsa
- Siedmioocalowy ekran dotykowy z ikonami
- Tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- Czynnik chłodzący R290
- Chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
- Skrócenie o ponad 50% czasu trwania procesu dojrzewania na sucho
- Przeszkłone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddawanego obróbce
- Opatentowany system OxigenKlima redukujący bakterie i pleśń w celu uniknięcia niebezpieczeństwa związanego z zanieczyszczeniem
- Redukcja nieprzyjemnych zapachów, które powstają podczas procesu dojrzewania na sucho
- Powolny, tradycyjny lub przyspieszony proces dojrzewania
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- Możliwość ustawienia 20 kroków
- Na każdą recepturę
- Automatyczny generator wilgotności
- Regulowana temperatura pracy w zakresie od 0 do +4°C
- Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza
- Konserwację urządzenia
- Równomierne rozprowadzenie wilgoci w każdym punkcie komory
- Zapobiega nadmiernej utracie wody oraz przesuszeniu produktu
- Optymalny efekt dojrzewania przy bardzo niskiej stracie wagi produktu (około 3-4%)
- System dezynfekcji "Oxigenklima" (opatentowany)
- Funkcja centrum testowego
- Sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
- Wejście USB i microUSB
- Rejestrator danych dla HACCP
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Regulowane półki w zestawie
- Intuicyjny, wielojęzyczny ekran dotykowy, pozwala łatwo dostosować i zapisać każdy przepis
- Odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu lub, na życzenie, do zbiornika z automatycznym elektrycznym odparowaniem skroplin
- Wymagane podłączenie do wody
- Zestaw do filtrowania (filtr, przepływomierz, tester twardości wody, zmiękcacz wody)
- Akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
- Szkolenie z obsługi gratis

W zestawie (modele KMVS)

- 2 pary stalowych prowadnic
- 2 stalowe półki

W zestawie (modele KMB1500PV, KMS1500PV, KMS1500PVB, KMSD1500PVB)

- 8 par stalowych prowadnic
- 8 stalowe półki

W zestawie (modele KMB700/900PV, KMS700/900PV, KMS700/900PVB, KMSD700/900PVB)

- 4 pary stalowych prowadnic
- 4 stalowe półki



KME700PV



KME900PV



KME1500PV

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KME700PV	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	35 770,-
KME900PV	920x800x2115	60/160	1	1,2	230	172	41 030,-
KME1500PV	1460x850x2115	100/230	2	1,5	230	275	52 100,-

Opatentowany system OxygenKLIMA, zapewnia odpowiednie i planowane natlenienie produktu, które zabija mikroorganizmy i pleśń. Tylko szafy do sezonowania KLIMA mają tego rodzaju konfigurowalny system dezynfekcji i dezodoryzacji. Częstotliwość dezynfekcji komory jest uzależniona od wybranego programu, średnio odbywa się ona w częstotliwości co 3 godziny i trwa 6 minut.

- ✓ Ogranicza i kontroluje obecność bakterii i pleśni.
- ✓ Eliminuje nieprzyjemny zapach, mięso można sezonować do 2 miesięcy.
- ✓ Powietrze pobierane z zewnątrz i wprowadzane jako czysty tlen do komory w kontrolowany i dozowany sposób
- ✓ Dezynfekcja bez użycia chemikaliów, nawet trudno dostępnych części, takich jak wewnętrzne kanały wentylacyjne i elementy agregatu chłodniczego.
- ✓ Zapobiega rozwojowi pleśni i bakterii pomiędzy kawałkami mięsa które zostały włożone w różnym odstępie czasu. W rzeczywistości świeże mięso ma więcej wilgoci (jedną z głównych przyczyn wzrostu bakterii) i może zanieczyścić kawałki, które były najdłużej sezonowane.



RÓWNOMIERNIA WENTYLACJA I IDEALNY MIKROKLIMAT

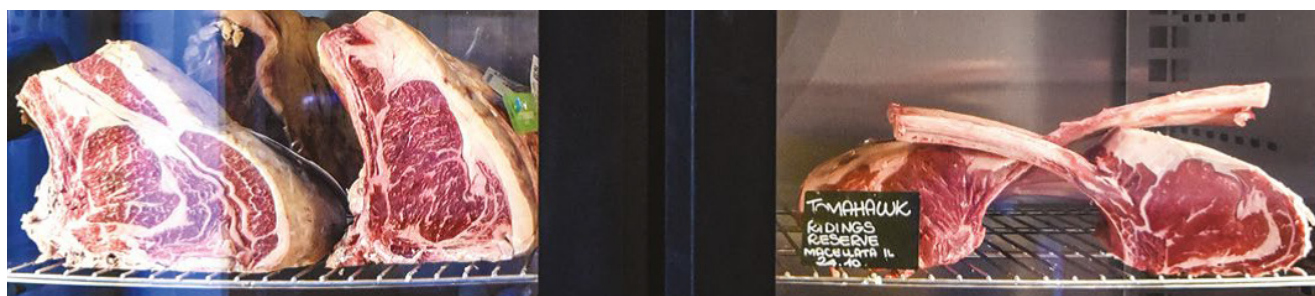


- ➔ Unikalny i opatentowany system wentylacji „V-O” jest jednym z detali, dzięki którym szafy KLIMA posiadają najbardziej innowacyjną technologię sezonowania na rynku.
- ➔ Asymetryczny układ otworów na tylnej ścianie wewnętrznej zapewnia równomierną wentylację i jednolite dojrzewanie całego produktu. Powietrze jest kierowane zarówno poziomo, jak i pionowo, aby utrzymać stałą temperaturę i wilgotność w każdym punkcie komory oraz stworzyć idealny mikroklimat.
- ➔ Brak potrzeby okresowego przekładania i obracania produktów w szafie, co ułatwia i usprawnia organizację pracy oraz zapobiega dostawianiu się nieoczyszczonego powietrza do komory.
- ➔ W szafach zastosowano monoblokowy agregat chłodniczy oraz ekologiczny czynnik chłodniczy R290 dla zapewnienia najlepszych rezultatów dojrzewania oraz ograniczenia kosztów energii.





Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMS700PV	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	46 670,-
KMS900PV	920x800x2115	60/160	1	1,2	230	172	52 200,-
KMS1500PV	1460x850x2115	100/230	2	1,5	230	275	64 220,-
KMS700PVB	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	162	48 610,-
KMS900PVB	920x800x2115	60/160	1	1,2	230	172	54 380,-
KMS1500PVB	1460x850x2115	100/230	2	1,5	230	275	66 620,-



SZAFY DO SEZONOWANIA KLIMA MEAT SYSTEM DOUBLE



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KMVS Vision	1100x765x1390	60/120	2	0,4	230	160	49 540,-
KMDS700PVB	740x850x2115	50/130	1	1,2	230	189	53 000,-
KMDS900PVB	920x800x2115	60/160	1	1,2	230	199	58 260,-
KMDS1500PVB	1460x850x2115	100/230	2	1,5	230	305	71 510,-

- Profesjonalne szafy Klima Aging przeznaczone są do sezonowania salami lub serów
- Posiadają również specjalnie oznaczone programy, które idealnie sprawdzą się do produktów wędzarskich
- Siedmiocalowy ekran dotykowy z ikonami
- Tropikalna klasa klimatyczna 5 pozwala na pracę urządzenia w wysokich temperaturach od +18 do +43°C
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Chłodzenie pośrednie wentylowane z poziomym i pionowym przepływem powietrza (opatentowane)
- Równomierne rozprowadzanie powietrza i wilgoci w komorze umożliwia ujednolicić proces dojrzewania wszystkich produktów
- Opatentowany agregat chłodniczy monoblokowy, który upraszcza konserwację urządzenia
- 20 gotowych i konfigurowalnych przepisów
- Możliwość ustawienia 20 kroków na każdą recepturę
- Możliwość ustawiania prędkości wentylatora
- Przeszkłone drzwi umożliwiają monitorowanie naturalnej zmiany barwy mięsa poddanego obróbce
- Regulowana temperatura pracy w zakresie od +2 do +25°C
- Doskonała izolacja termiczna
- Funkcja centrum testowego
- Sonda do pomiaru wilgotności i temperatury
- Wejście USB i microUSB
- Rejestrator danych dla HACCP
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Regulowane półki w zestawie
- Możliwość dokupienia systemu "OxygenKlima" do wybranych modeli
- Intuicyjny, wielojęzyczny ekran dotykowy, pozwala łatwo dostosować i zapisać każdy przepis, oraz kontrolować proces dojrzewania
- Możliwość zarządzania procesem dojrzewania i zmiany ustawień na każdym etapie
- Odprowadzanie skroplin z generatora pary przystosowane do bezpośredniego podłączenia do odpływu
- Akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru zestawu do sezonowania (ważne aby określić rodzaj zestawu przy zamówieniu, do sera/salami - inaczej zostanie przydzielony standardowy zestaw do sezonowania salami)
- Sezonowane jednocześnie mogą być tylko produkty jednego rodzaju (sery/salami)
- Szkolenie z obsługi gratis

W zestawie KLIMA AGING BASIC 700

- Ser - **4M70RIKIT CA** - 4 stalowe półki + 4 prowadnic
- Salami - **2A70KIT SA** - 2 półki z 36 ząbkami + 2 pary prowadnic

W zestawie KLIMA AGING BASIC 900

- Ser - **4M90RIKIT CA** - 4 stalowe półki + 4 prowadnic
- Salami - **2A90KIT SA** - 2 półki z 48 ząbkami + 2 pary prowadnic

W zestawie KLIMA AGING BASIC 1500

- Ser - **8M150RIKIT CA** - 8 stalowe półki + 8 prowadnic
- Salami - **4A150KIT SA** - 4 półki z 48 ząbkami + 4 pary prowadnic

W zestawie KLIMA AGING SYSTEM 700

- Ser - **4M70KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 prowadnic
- Salami - **3A70KIT SA** - 3 półki z 36 ząbkami + 3 pary prowadnic

W zestawie KLIMA AGING SYSTEM 900

- Ser - **4M90KIT CA** - 4 stalowe półki + 4 prowadnic
- Salami - **3A90KIT SA** - 3 półki z 48 ząbkami + 3 pary prowadnic

W zestawie KLIMA AGING SYSTEM 1500

- Ser - **8M150KIT CA** - 8 stalowe półki + 8 prowadnic
- Salami - **6A150KIT SA** - 6 półki z 36 ząbkami + 6 pary prowadnic

SZAFY DO SEZONOWANIA KLIMA AGING BASIC



KAE700PV



KAE900PV



KAE1500PV

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KAE700PV	740x850x2115	40/70	1	1,05	230	158	35 050,-
KAE900PV	920x800x2115	50/80	1	1,05	230	160	39 330,-
KAE1500PV	1460x850x2115	80/140	2	1,8	230	270	51 600,-



KAS700PV



KAS900PV



KAS1500PV



KAS700PVB



KAS900PVB



KAS1500PVB

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KAS700PV	740x850x2115	40/70	1	1,05	230	158	40 110,-
KAS900PV	920x800x2115	50/80	1	1,05	230	160	44 680,-
KAS1500PV	1460x850x2115	80/140	2	1,8	230	270	57 900,-
KAS700PVB	740x850x2115	40/70	1	1,05	230	158	42 070,-
KAS900PVB	920x800x2115	50/80	1	1,05	230	160	46 860,-
KAS1500PVB	1460x850x2115	80/140	2	1,8	230	270	60 340,-



SZAFY DO SEZONOWANIA KLIMA AGING SYSTEM DOUBLE



KASD700PVB



KASD900PVB



KASD1500PVB

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność min/max [kg]*	Ilość drzwi [szt.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
KASD700PVB	740x850x2115	40/70	1	1,05	230	189	45 950,-
KASD900PVB	920x800x2115	50/80	1	1,05	230	187	50 260,-
KASD1500PVB	1460x850x2115	80/140	2	1,8	230	300	65 030,-

Para prowadnic ze stali nierdzewnej



K70150GUI (do modeli 700/1500)
K90GUI (do modeli 900)

Model	Cena
K70150GUI	470,-
K90GUI	470,-

Ramy do wieszania mięsa/salami



K70150TAS36 (do modeli 700/1500) - 36 ząbków
K90TAS48 (do modeli 900) - 48 ząbków

Model	Cena
K70150TAS36	880,-
K90TAS48	980,-

Półka ze stali nierdzewnej



Półka GN 2/1 K70150GRI (do modeli 700/1500)
Półka K90GRI (do modeli 900)

Model	Cena
K70150GRI	620,-
K90GRI	860,-

Półka plastyfikowana



Półka GN 2/1 K70150RIGRI
(do modeli 700/1500)
Półka K90RIGRI (do modeli 900)

Model	Cena
K70150RIGRI	500,-
K90RIGRI	570,-

Zestaw kółek



KRU07-900 (do modeli 700/900)
KRU01500 (do modeli 1500)

Model	Cena
KRU07-900	1 240,-
KRU01500	1 480,-

System OxygenKLIMA



Opatentowany system OxygenKLIMA

Model	Cena
OXYGENKLIMA	6 110,-

System monitorowania



200GSMB (tylko do modeli SYSTEM)

Model	Cena
200GSMB	1 450,-

Model	Nazwa	Cena
KIT.FOMO	Zestaw do miękkich serów, (zawiera: nawilżacz, zmiękcacz) - tylko do modeli SYSTEM	6 820,-
FIL.XL	Filtr zapasowy - tylko do modeli SYSTEM	1 630,-
FREQUENCY	Zmiana częstotliwości na 60 Hz	+5% do ceny brutto urządzenia

AKCESORIA DO SZAF KLIMA MEAT

Model	Nazwa	Cena
KGANC70150	Prowadnica na haki o max. obciążeniu 60kg, (zestaw zawiera 2 haki) KGANC70150 (do modeli 700/1500)	910,-
KGANC90	Prowadnica na haki o max. obciążeniu 60kg, (zestaw zawiera 2 haki) KGANC90 (do modelu 900)	950,-
KGAN	Pojedynczy hak	300,-
K.VRE	Tacka ociekowa z parownikiem kondensacyjnym generatora wilgoci	1 000,-
PH205	Tester PH z sondą	3 590,-

AKCESORIA DO SZAF KLIMA MEAT KMVS VISION

Model	Nazwa	Cena
KVISGUI	Para prowadnic ze stali nierdzewnej do szafy do sezonowania ZERNIKE	520,-
KVISGRI	Półka ze stali nierdzewnej	1 240,-
KGRISUP	Góra pokrywa z otworami	1 630,-
PH205 T	Tester PH z sondą	3 740,-





WYPOSAŻENIE KAWIARNI

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY	192 - 201
EX3	192 - 195
CARAT	196
MRC	197
Z1	198
ONE	199
CIME CO-05	200
BELLE EPOQUE	201
EKSPRESY AUTOMATYCZNE	202 - 205
ANIMO	202 - 203
RQK90	204 - 205
EKSPRESY PRZELEWOWE ANIMO	205 - 207
MŁYNKI DO KAWY	208 - 212
AKCESORIA DLA BARISTÓW	213 - 215

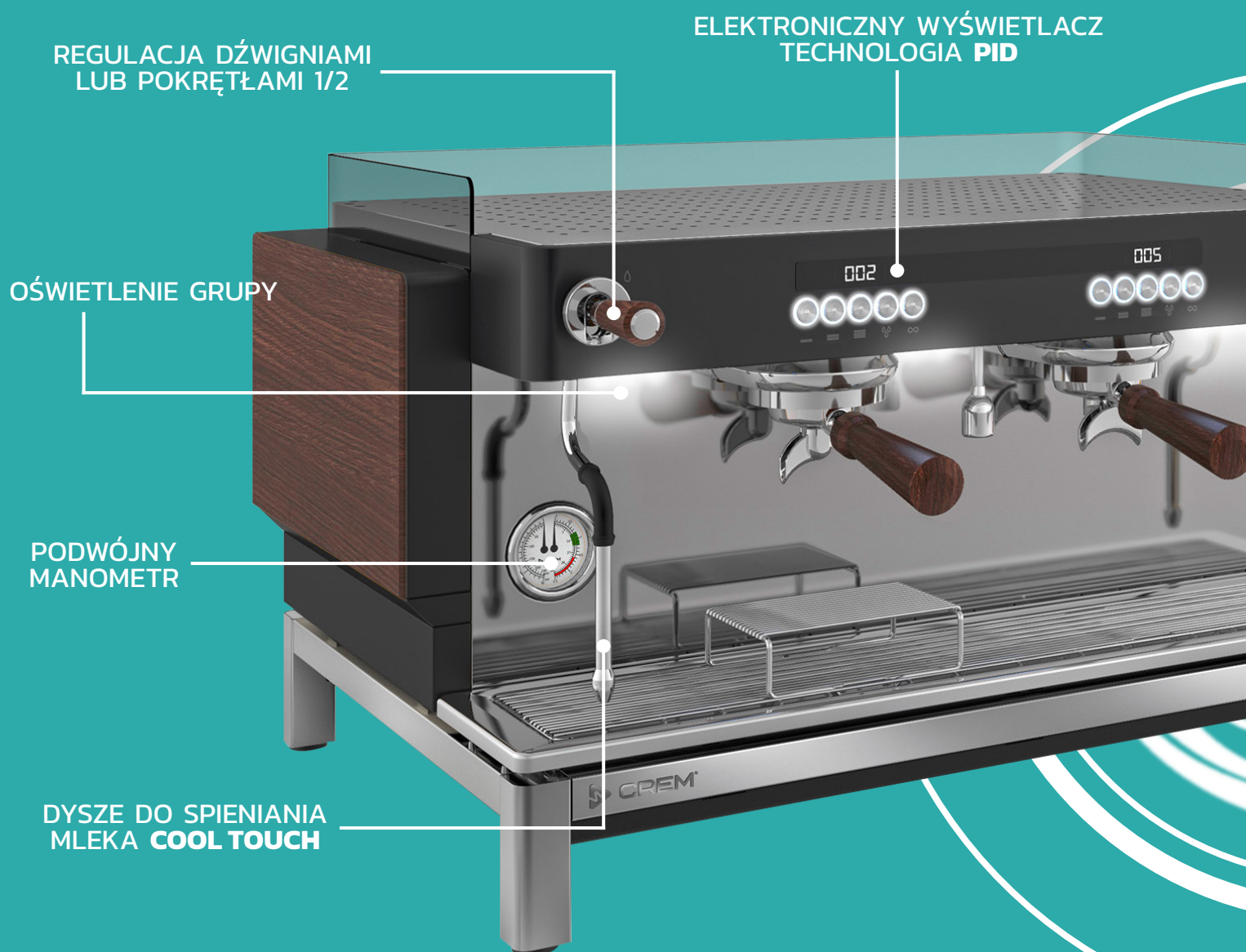
EX3

 **CREM**
A Welbilt Brand

Ekspresy EX3, łączą innowacyjną technologię z kompaktowością i ergonomią. To profesjonalne i wszechstronne urządzenia z nieskończonymi możliwościami personalizacji. EX3 to wydajne ekspresy do kawy, które spełniają wszystkie wymagania dla idealnego espresso. Nowoczesny design i użyteczność sprawi, że dla każdego baristy parzenie kawy będzie przyjemnością. Nadają się idealnie do małych jak i dużych kawiarni, gdzie serwowane są espresso, cappuccino, caffè latte oraz inne napoje na bazie espresso.



reddot award 2020
winner



REGULACJA DŹWIGNIAMI
LUB POKRĘTŁAMI 1/2

ELEKTRONICZNY WYŚWIETLACZ
TECHNOLOGIA **PID**

OŚWIETLENIE GRUPY

PODWÓJNY
MANOMETR

DYSZE DO SPIENIANIA
MLEKA **COOL TOUCH**



TAKE AWAY



Program automatycznego
czyszczenia



ZOBACZ WIĘCEJ

DOSTĘPNE KOLORY:



CZARNY



BIAŁY



CZARNY
Z WYKOŃCZENIEM
W KOLORZE ORZECHU



BIAŁY
Z WYKOŃCZENIEM
W KOLORZE DĘBU



- WSTĘPNE ZAPARZANIE **PRE-INFUSION**
- BOJLER Z WYMIENNIKIEM CIEPŁA NA KAŻDĄ GRUPĘ
- MIEDZIANY BOJLER ORAZ RURKI SYSTEMU ODPROWADZENIA WODY



EX3

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

EX3

Modular by design

EX3 MINI 1GR



	PREMIUM	TOP	ENTRY
Wyświetlacz z PID	•	•	—
Oświetlenie grup	•	•	—
Regulacja pokrętkami 1/2	•	•	•
Regulacja dźwigniami	—	—	—
Wylewka wody	•	•	•
Podwójny manometr	•	•	•
Wysoka grupa	•	•	•
Wykończenie w drewnie	•	—	—

EX3 MINI 2GR



	PREMIUM	TOP	ENTRY
Wyświetlacz z PID	•	•	—
Oświetlenie grup	•	•	—
Regulacja pokrętkami 1/2	—	—	•
Regulacja dźwigniami	•	•	—
Wylewka wody	•	•	•
Podwójny manometr	•	•	•
Wysoka grupa	•	•	•
Wykończenie w drewnie	•	—	—

EX3 2GR



	PREMIUM	TOP	ENTRY
Wyświetlacz z PID	•	•	—
Oświetlenie grup	•	•	—
Regulacja pokrętkami 1/2	—	—	•
Regulacja dźwigniami	•	•	—
Wylewka wody	•	•	•
Podwójny manometr	•	•	•
Wysoka grupa	•	•	•
Wykończenie w drewnie	•	—	—

EX3

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

EX3

Modular by design



Wymiary zew. [mm]	575x575x465
Ilość grup	1
Pojemność bojlera [l]	6
Moc [kW]	2,8
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	48

PREMIUM

TOP

ENTRY

EX3 Mini 1GR W Premium
20 700,-

EX3 Mini 1GR W PID
15 230,-

EX3 Mini 1GR W
12 390,-

EX3 Mini 1GR B Premium
20 700,-

EX3 Mini 1GR B PID
16 070,-

EX3 Mini 1GR B
13 130,-



Wymiary zew. [mm]	575x575x465
Ilość grup	2
Pojemność bojlera [l]	6
Moc [kW]	2,8
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	50

PREMIUM

TOP

ENTRY

EX3 Mini 2GR W Premium
24 470,-

EX3 Mini 2GR W PID
18 840,-

EX3 Mini 2GR W
14 490,-

EX3 Mini 2GR B Premium
24 470,-

EX3 Mini 2GR B PID
19 700,-

EX3 Mini 2GR B
15 230,-



Wymiary zew. [mm]	770x575x465
Ilość grup	2
Pojemność bojlera [l]	11,5
Moc [kW]	3,35
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	62

PREMIUM

TOP

ENTRY

EX3 2GR W Premium
25 730,-

EX3 2GR W PID
20 450,-

EX3 2GR W
15 590,-

EX3 2GR B Premium
25 730,-

EX3 2GR B PID
21 010,-

EX3 2GR B
16 320,-

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

Ekspresy z linii Carat są perfekcyjnie wykonane. Dzięki innowacyjnej konstrukcji i technologii przyciągają wzrok niezależnie od miejsca, w którym się znajdują. Urządzenia te są jednymi z najbardziej energooszczędnych ekspresów dostępnych na rynku. W standardzie, na bojlerze posiadają koc termiczny o grubości 10 mm oraz specjalne maty termiczne z tyłu obudowy. Carat doskonale spienia mleko za pomocą jednego przycisku i przygotowuje najlepsze espresso. Dysza turbo-steamer jest niezawodna i daje doskonałe efekty dzięki systemowi wtrysku powietrza zasilanemu przez pompę perystaltyczną oraz stałą kontrolą temperatury podczas spieniania mleka, którą można ustawić według indywidualnych potrzeb. Modele Carat automatycznie "uczą się", kiedy są używane i dostosowują zużycie energii. Wyświetlacz umożliwia zaprogramowanie m.in. temperatury wody w bojlerze czy dawki podawanej wody przez dyszę do wrzątku. Specjalnie wyprofilowane kolby idealnie dopasowują się do każdej dłoni. Jest to zdecydowanie najlepsza propozycja na profesjonalny ekspres kolbowy w tej grupie cenowej.

- Niskie zużycie energii
- Prosty w użyciu programowany wyświetlacz
- Automatyczne przełączanie w tryb energooszczędny
- Bojler obłożony kocem termicznym o grubości 10 mm
- Zakończenie cyklu spieniania mleka po osiągnięciu wymaganej temperatury
- Pompa perystaltyczna zasilająca system kontrolowany elektronicznie
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Wysoka grupa z możliwością otwarcia podstawki pod filiżankę
- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- Automatyczne napuszczanie wody
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary turbo steamer

- Zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- Program automatycznego czyszczenia

FUNKCJE WYŚWIETLACZA:

- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem PID
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- Licznik wydanych kaw
- Ustawienie czasu i daty
- Czasowe programowanie dyszy do wrzątku
- Wyświetlanie temperatury bojlera
- Ustawienie wyboru języka
- Możliwość wyboru koloru wyświetlacza
- Możliwość ustawienia przypomnienia dotyczącego wymiany filtra oraz czyszczenia ekspresu
- Możliwość ustawienia własnego wyświetlanego tekstu



CARAT 2GR W



CARAT 2GR B

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Wydajność*	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
CARAT 2GR W	774x563x620	2	11,5	480	3,25	230	22 170,-
CARAT 2GR B	774x563x620	2	11,5	480	3,25	230	22 170,-

*Wydajność wyrażona w ilości filiżanek espresso na godzinę



Ekspresy z linii **MRC** to wydajne ekspresy do kawy, które spełniają wszystkie wymagania dla dobrego espresso. Urządzenia są proste i łatwe w obsłudze. Posiadają wszystkie niezbędne dla użytkownika funkcje, oparte na sprawdzonych technologiach. Oznacza to, że ekspresy z serii **MRC** są niezawodne i solidne. Miedziany bojler, zamontowany wewnątrz, gwarantuje stabilną pracę urządzenia oraz jakość parzonej kawy na tym samym poziomie. Urządzenia są odpowiednie dla mniejszych kawiarni i restauracji, gdzie serwowane są espresso, cappuccino, caffè latte oraz inne napoje na bazie espresso.

- Profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Wstępne zaparzanie pre-infusion
- Elektroniczne lub manualne sterowanie
- Automatyczne napełnianie wody
- Sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku

FUNKCJE MODELU Z ELEKTRONICZNYM STEROWANIEM:

- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- Program automatycznego czyszczenia
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

- 1x pojedyncza kolba
- 1x podwójna kolba
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy
- 1x membrana czyszcząca



MRC2GR
MRC2GR TALL CUP



MRC2GR INOX

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Wydajność*	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
MRC2GR	660x540x480	2	11,5	480	2,8	230	12 800,-
MRC2GR TALL CUP	660x540x480	2	11,5	480	2,8	230	13 120,-
MRC2GR INOX	660x540x480	2	11,5	480	2,8	230	13 340,-

*Wydajność wyrażona w ilości filiżanek espresso na godzinę



- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Elektroniczne sterowanie
- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych
- Automatyczne napuszczanie wody
- Sygnał alarmujący o niskim poziomie wody w bojlerze
- 1 dysza do pary, 1 dysza do wrzątku
- Zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- Program automatycznego czyszczenia
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion

OPCJE:

- Wersja Take away (przystosowana do wysokich szklanek/kubków)
- Elektryczny podgrzewacz filiżanek

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

- 1x pojedyncza kolba
- 1x podwójna kolba
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy
- 1x membrana czyszcząca



Z1GR MINI



Z1GR TALL CUP



Z1GR PLUS

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Wydajność*	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
Z1GR MINI	460x590x530	1	6	240	2,8	230	10 530,-
Z1GR TALL CUP	460x590x530	1	6	240	2,8	230	10 620,-
Z1GR PLUS	460x590x630	1	6	240	3,15	230	11 860,-

*Wydajność wyrażona w ilości filiżanek espresso na godzinę



Nowy ekspres **ONE** zachwyci każdego miłośnika kawy. Dzięki innowacyjnej konstrukcji i technologii przyciąga wzrok niezależnie od miejsca, w którym się znajduje - czy to w domu, w biurze czy we własnej małej kawiarni. Swoim wyglądem nawiązuje do swojego kultowego poprzednika Office Leva. W rezultacie otrzymujemy profesjonalny, kompaktowy ekspres o niezwykle wyrafinowanym i eleganckim wyglądzie. Ekspres został zaprojektowany z myślą o wygodzie, prostocie i przyjemności w przygotowywaniu kawy.

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy do kawy o stylowym wyglądzie
- Obudowa z polerowanej stali nierdzewnej i podwójny ciśnieniomierz podkreślające elegancki wygląd ekspresu
- Funkcja wstępnego zaparzania **pre-infusion** pozwala uzyskać powtarzalność parzonych espresso na bardzo dobrym poziomie
- Dysza pary i wylewka typu **Cool Touch**
- Wyświetlacz czasu i temperatury **OLED** z 4 przyciskami (w modelu ONE 2B DUAL, ONE 2B R-GSP DUAL, ONE 2B R-LFPP DUAL)
- Wyświetlacz czasu i temperatury z dwoma przyciskami w modelu ONE 1B Dual
- W modelu ONE 2B R-LFPP DUAL jest dostępny system LFPP (**Low Flow Pressure Profiling**) opatentowany przez Crem - pozwala na regulację ciśnienia za pomocą pokrętki push&scroll umieszczonego na boku urządzenia oraz zapisania ustawień (do 5 przepisów)
- W modelach ONE 2B R-GSP DUAL oraz ONE 2B R-LFPP DUAL występuje system GSP (**Gradual Soft Pre-Infusion**) - możliwość regulacji wstępnego zaparzania w zakresie od 0 do 20 sekund za pomocą wyświetlacza OLED (ciśnienie wzrasta stopniowo do pożądanej wartości)
- Dyszę pary i wrzółkę można wygodnie regulować pokrętkami ½
- Automatyczne napełnianie wody
- Tacka ociekowa o dużej powierzchni roboczej
- Wyposażony w tackę na filiżanki
- Osobna pokrywa zbiornika na wodę dla wygodnego uzupełniania wody bez konieczności zdejmowania filiżanek z tacki na filiżanki
- Możliwość personalizacji paneli bocznych (opcja dodatkowa)
- Opcjonalnie dostępne drewniane wykończenie kolb, dźwigni, pokręteł i paneli bocznych
- Pompa wibracyjna
- Nóżki ze stali nierdzewnej

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE:

- 1 wylewka wrzółki Cool Touch
- 1x dysza do spieniania mleka Cool Touch
- 1x kolba podwójna
- 1x ślepe sitko
- 1x sitko 7g
- 1x sitko 14g
- 1x wąż zasilający
- 1x wąż odpływowy



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość bojlerów	Pojemność bojlera [l]	Ciśnienie w bojlerze [bar]	Zbiornik wody [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ONE 1B Dual	300x458x420	1	1,7	0,8-1,2	1,8	2,15	230	30	7 840,-
ONE 2B DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8-1,1	1,8	2,15	230	35	9 360,-
ONE 2B R-GSP DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8-1,1	1,8	2,15	230	35	11 580,-
ONE 2B R-LFPP DUAL	300x458x420	2	1,7+1,2	0,8-1,1	1,8	2,15	230	35	13 720,-

CO-05

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

CIME
MACCHINE ESPRESSO ITALIANE

- Ekspres 2-grupowy włoskiej produkcji CIME CO-05 o praktycznym i eleganckim wzornictwie
- Dostępne są 2 warianty o unikalnej kolorystyce: Total Gold oraz Total Black
- Grupy ogrzewane poprzez obieg termosyfonowy
- Wysokiej jakości, trwałe komponenty
- Wydajna pompa wolumetryczna
- **Automatyczny system czyszczenia grup**
- Wstępne zaparzenie (preinfuzja), sterowane elektronicznie
- Regulacja dozowania gorącej wody oraz kawy
- Sygnalizacja wskazująca na brak wody w bojlerze
- Podświetlane przyciski
- Dwie dysze do spieniania mleka oraz wylewka wody wykonane ze stali nierdzewnej (w wersji Total Black dysze pary malowane na czarno)

- Pojemny **12 litrowy miedziany bojler**
- Zawór elektromagnetyczny
- Przyciski awaryjne do zatrzymania pracy grup zaparzających
- Wymagane podłączenie do sieci wody i do odpływu
- Możliwość personalizacji boków ekspresu - do wyboru 10 różnych kolorów paneli bocznych - za dopłatą
- Możliwość zamówienia ekspresu z PID oraz w wersji multibojler - za dopłatą
- Elektryczny podgrzewacz do filiżanek – za dopłatą
- Wysoka grupa, która pomieści kubki i filiżanki do 13 cm wysokości - za dopłatą
- W zestawie 2 kolby z podwójną wylewką i 1 kolba pojedyncza, z drewnianymi uchwytami



CO-05 A 2gr E61 black



CO-05 A 2gr E61 gold

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CO-05 A 2gr E61 black	740x540x500	2	12	4	400	55	20 160,-
CO-05 A 2gr E61 gold	740x540x500	2	12	4	400	55	23 430,-



BELLE EPOQUE

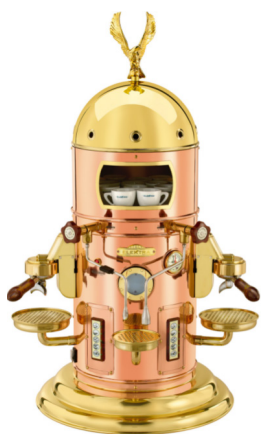
EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

ELEKTRA

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

- Profesjonalny ekspres do kawy włoskiej firmy Elektra, w wersji 2- lub 3-grupowej o wyjątkowym designie w stylu retro
- Obudowa z miedzi, miedzi lub chromu sprawia, że ekspres wygląda niezwykle elegancko
- Solidny panel z klawiaturą membranową z przyciskami soft-touch umożliwia na zapisanie 4 różnych doz kawy
- Dysza parowa z pokrętkiem obrotowym
- Opatentowany, zintegrowany schowek na filiżanki
- Manometr ciśnienia pompy i kotła zintegrowany w jednym narzędziu
- Automatyczny cykl czyszczenia grupy

- Zintegrowany silnik i pompa rotacyjna
- Dwuwskaznikowy precyzyjny manometr ciśnienia pompy oraz bojlera
- Tryb energooszczędny pozwala na zmniejszenie zużycia energii
- Elektroniczna regulacja temperatury wody w bojlerze
- Precyzyjna regulacja temperatury parzenia (+/- 1°C)
- Opatentowany mocniejszy bojler o większej objętości
- Jedna dysza do pary oraz jedna dysza do wrzątku



P1



P1C



Q1



Q1C

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
P1	570x890+190	9	3,7	230/400	53	70 460,-
P1C	570x890+190	9	3,7	230/400	53	74 180,-
Q1	680x950+200	12,5	5,2	230/400	72	82 450,-
Q1C	680x950+200	12,5	5,2	230/400	72	85 400,-



ZOBACZ WSZYSTKIE
EKSPRESY ELEKTRA



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

Sekretem doskonałej kawy jest **doskonały ekspres**. A gdy ekspres do kawy pozwala uzyskać oczekiwany smak, nic więcej do szczęścia nie potrzeba. Możesz doświadczyć tego wszystkiego dzięki naszemu najnowszemu profesjonalnemu ekspresowi do kawy: Animo Optime®.

Mocne espresso, pyszna kawa, cappuccino ze świeżym mlekiem? **Ekspres OptiMe** został stworzony z myślą o smaku oraz estetyce: błyskawicznie mielona kawa i spersonalizowane wzornictwo.

W pełni konfigurowalny **ekspres OptiMe** umożliwia małym i średnim przedsiębiorstwom wyrażenie swojego indywidualnego stylu. OptiMe, czyli **najbardziej kompaktowy ekspres w swojej klasie**, zadziwia świetnymi parametrami i wyjątkowym smakiem.

- Ekspres OptiMe jest idealnym rozwiązaniem samoobsługowym dzięki łatwemu w użyciu ekranowi dotykowemu z intuicyjnym interfejsem
- Dzięki kompaktowym wymiarom OptiMe zmieści się wszędzie tam, gdzie potrzebna jest kawa.
- Liczne możliwości w zakresie konfiguracji (komercyjnych) komunikatów wyświetlanych na ekranie – również podczas parzenia
- Odwrócony system parzenia espresso
- Możesz zaparzyć napoje w dwóch filiżankach jednocześnie (w 2 cyklach parzenia)
- Powiadomienie na ekranie, gdy zbiornik jest (prawie) pusty
- Ceramiczny mechanizm młynka (Ditting®) zapewniający niebywałą żywotność (±300 000 filiżanek)
- Oddzielna wylewka gorącej wody
- Funkcja wstępnego nagrzewania układu parzenia kawy
- Regulacja temperatury wody oraz mocy kawy
- Zamiast świeżego mleka można wybrać również różne dodatki. Można je też ze sobą łączyć.
- Wiele rodzajów napojów na bazie espresso do wyboru
- Model bez modułu spieniania świeżego mleka (dostępny jako opcja)
- Wyświetlacz dotykowy 7", z możliwością zmiany koloru tła, ustawienia logo firmy, obrazu, wideo lub reklamy jako wygaszacza ekranu
- Oświetlenie OptiLight LED
- Kompatybilny z różnymi rozmiarami kubków, dzięki regulowanej tacce na filiżanki: 50-105 mm
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej (0,5 l) z grzałką o mocy 1800 W
- Licznik zapażeń
- Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej
- Łatwa konserwacja i szybkie czyszczenie: interfejs prowadzi użytkownika przez proces czyszczenia
- Inteligentny tryb oszczędzania energii (w trybie oczekiwania)
- Szybki i łatwy w użyciu program czyszczenia
- Gniazdo USB i czytnik kart SD
- Tacka ociekowa: łatwe podłączanie do węża odpływowego
- Opcjonalnie: możliwość wyposażenia w moduł świeżego mleka do przygotowania różnych napojów na bazie espresso, w tym cappuccino, latte i latte macchiato - **4 320 zł netto**
- Opcjonalnie: możliwość dodania lodówki na mleko - **5 140,00 zł netto**
- Opcjonalnie: układ parzenia kawy XL o pojemności 9,5–13,4 g - **460,00 zł netto**
- Opcjonalnie: obejście (bypass) do parzenia americano lub long black - **390,00 zł netto**
- Opcjonalnie: lodówka na mleko - **5 410,00 zł netto**



NIEWIELKIE URZĄDZENIE MAKSIMUM SMAKU



Ceramiczny mechanizm
młynka (Ditting®)



Wyświetlacz dotykowy 7"



OptiLight LED



Kompatybilny z różnymi
rozmiarami kubków

Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na ziarna/młynki	Zbiornik na produkty instant	Max. wys. wlewki [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
OptiMe 11	380x515x600	1	1	165	2,2	230	32	22 490,-
OptiMe 12	380x515x600	1	2	165	2,2	230	32	24 900,-
OptiMe 11 Freshmilk	380x515x600	1	1	165	2,2	230	32	26 770,-
OptiMe 21	380x515x600	2	1	165	2,2	230	32	27 440,-
OptiMe 22	380x515x600	2	2	165	2,2	230	32	28 170,-

RQK90

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY

- Profesjonalny ekspres automatyczny przeznaczony do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Elegancki i nowoczesny design
- Ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi, dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania
- Wyposażony w dotykowy 7-calowy panel sterowania z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania 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
- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Wstępne zaparzanie „PRE-BREW” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg
- Wydajność maksymalna to 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Minimalna ilość zaparzonej kawy: 25 ml
- Wydajność do 80 filiżanek/dzień
- Sygnał informujący o konieczności odkamieniania
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 1,8 l
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- Stożkowy mechanizm mielący wykonany ze stali
- System automatycznego czyszczenia
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQK90 PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Regulacja wysokości wylewki [mm]	Ciśnienie pompy [bar]	Przyłącze wody	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQK90	305x330x580	1	1,8	100-160	19	1/2	2,7	230	17,4	9 410,-



Dotykowy 7-calowy panel sterowania z wyborem 6 różnych napojów



Regulacja grubości mielenia ziaren kawy



Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie

ŁODÓWKA NA MLEKO

- Lodówka na mleko do ekspresu automatycznego RQK90
- Elegancki i nowoczesny design
- Idealnie nadaje się do schładzania i przechowywania mleka w kartonach
- Czarna obudowa ze szklanym czarnym frontem



RQM90

Model	Wymiary zew. [mm]	Czynnik chłodniczy	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQM90	220x455x457	R600a	230	14	1 990,-

EKSPRESY PRZELEWOWE

ANIMO

- Ekspres przelewowy Animo M-Line pozwala na przygotowanie większej ilości kawy lub herbaty w krótkim odstępie czasu
- Idealny do biura, hotelu, kawiarni czy nawet domu
- Urządzenie posiada swój własny zbiornik, nie wymaga podłączenia do sieci wody
- Seria ekspresów przelewowych M-Line wyposażona jest w **czujnik wykrywający brak dzbanka**, automatycznie zatrzymując proces parzenia kawy w przypadku jego braku
- Obsługa za pomocą **dotykowych przycisków** znajdujących się w górnej części ekspresu - zapewniających komfortowe użytkowanie ekspresu
- **Powiadomienie dźwiękowe** informujące o zakończeniu parzenia kawy
- Zabezpieczenie przed włączeniem ekspresu bez wody
- Automatyczne podtrzymywanie zaparzonego naparu kawy w temperaturze 84-86 °C, dzięki czemu kawa dłużej zachowuje walory smakowe
- Możliwość wstępnego zaparzenia kawy
- Wskaźnik poziomu zakamienienia
- W zestawie z ekspresem dwa szklane dzbanki
- Zabezpieczenie chroniące przed wyciekami wody przez filtr po wyjęciu dzbanka z gotową kawą
- Dostępny w kolorze czarnym i niebieskim
- Duża wydajność i szybkość przy maksymalnej prostocie użytkowania
- Łatwa w czyszczeniu konstrukcja



M100



M102



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na wodę [l]	Pojemność dzbanka [l]	Wydajność [filizanki/h]	Czas zaparzania [min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
M100	205x380x460	2,7	1,8	144	6	2,25	230	7,3	3 090,-
M102	420x380x460	2,7	1,8	288	8	3,5	230	13	6 110,-

Seria **COMBI-LINE**

ANIMO

- Ekspres przelewowy Animo ComBi-Line pozwala na przygotowanie dużej ilości kawy lub herbaty w krótkim odstępie czasu
- Sprzęt przeznaczony do hoteli, restauracji, cateringu i wszelkich eventów, szkół, szpitali, przeróżnego rodzaju lokali gastronomicznych
- Automatyczne podtrzymywanie zaparzonego naparu kawy w temperaturze 80-85 °C, dzięki czemu kawa dłużej zachowuje walory smakowe
- Dotykowy wyświetlacz z opcją wyświetlania własnego logo lub innych elementów marketingowych
- Przyjazny w obsłudze interfejs wyświetlający wskazówki dotyczące prawidłowych ustawień dozowania kawy, w przypadku awarii informujący nas o dalszym postępowaniu i danych kontaktowych do serwisu
- Licznik kaw - dzienny i ogólny
- Możliwość konfiguracji timerów, zaplanowania czasu rozpoczęcia zaparzania, a także śledzenia jego postępu na ekranie wyświetlacza
- **Powiadomienie dźwiękowe i na ekranie wyświetlacza** informujące o zakończeniu parzenia kawy
- **Możliwość wstępnego zaparzenia kawy, a także zaparzania pulsacyjnego, które pozwala na kontrolę prędkości przepływu wody**
- System szybkiego filtrowania - pozwalający na doskonałej jakości ekstrakcję przy równoczesnym szybkim zaparzaniu
- Możliwość zakupu opcjonalnego specjalnego filtra do herbaty z rurką do napełniania
- **Zwycięzca nagrody Red Dot Design** - prestiżowej nagrody w dziedzinie designu
- Termos wyposażony w oświetlenie LED, system podgrzewania i pokrywę izolacyjną, w celu utrzymania idealnej temperatury napojów
- W zestawie z ekspresem w standardzie jeden izolowany termos wykonany ze stali nierdzewnej
- Filtr Combi wykonany z syntetycznego materiału
- Ekspres występujący także w różnych wersjach, pojedynczych i podwójnych, z termosami po pojemności 5, 10, 20, 40 litrów, z wylewką gorącej wody
- Zabezpieczenie chroniące przed wyciekami wody z kranu
- Modele CB1x40L/R i CB2x40 posiadają solidną obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej, łatwa w czyszczeniu i utrzymania higieny konstrukcja



CB1x5L



CB1x5R



CB2x10

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność termosu [l]	Wydajność [l/h]	Wydajność [filizanki/h]	Wysokość wylewki [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność bojlera [l]	Cena
CB1x5L/R	505x470x700	5	30	240	185	3,13	230	35	-	12 620,-
CB1x10L/R	590x470x790	10	60	480	185	6,18	400	41	-	14 820,-
CB2x5	815x470x700	10	30	240	185	3,18	230	45	-	15 930,-
CB1x20L/R	645x500x895	20	60	480	185	9,18	400	67	-	18 050,-
CB2x10	980x470x790	20	60	480	185	6,28	400	59	-	18 860,-
CB2x20	1095x500x895	90	60	480	185	9,28	400	79	-	23 150,-

EKSPRESY PRZELEWOWE COMBI-LINE Z BOJLEREM

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność termosu [l]	Wydajność [l]	Wydajność [filizanki/h]	Wysokość wylewki [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Pojemność bojlera [l]	Cena
CB1x5WL/R	505x470x700	5	30	240	185	3,13	230	44	42	17 220,-
CB1x10WL/R	590x470x790	10	60	480	185	6,18	400	55	56	18 830,-
CB2x5W	815x470x700	10	30	240	185	3,48	230	49	42	20 020,-
CB1x20WL/R	645x500x895	20	90	720	185	9,18	400	71	56	22 070,-
CB2x10W	980x470x790	20	60	480	185	6,28	400	63	56	22 370,-
CB2x20W	1095x500x895	40	90	720	185	9,28	400	83	56	24 660,-

EKSPRESY PRZELEWOWE COMBI-LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ



CB1x40L



CB2x40

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność termosu [l]	Wydajność [l]	Wydajność [filizanki/h]	Wysokość wylewki [mm]	Czas zaparzania 40 litrów [min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
CB1x40L/R	805x685x975	40	180	1440	158	~14	18,23	400	80	23 980,-
CB2x40	1320x685x975	80	180	1440	158	~14	18,38	400	100	31 340,-



ZOBACZ WIĘCEJ

AKCESORIA

Model	Nazwa	Cena
CB-EDT	DODATKOWY KRAN DO TERMOSU	870,-
CB-TP	ZABEZPIECZENIE DO WYLEWKI TERMOSU	700,-
CB-COL	ZATRZASK DO POKRYWY TERMOSU	900,-
CB-TEA5	SPECJALNY FILTR I RURKA DO HERBATY DO TERMOSU 5 LITROWEGO	880,-
CB-TEA10	SPECJALNY FILTR I RURKA DO HERBATY DO TERMOSU 10 LITROWEGO	900,-
CB-TEA20	SPECJALNY FILTR I RURKA DO HERBATY DO TERMOSU 20 LITROWEGO	1 120,-
CB-TEA40	SPECJALNY FILTR I RURKA DO HERBATY DO TERMOSU 40 LITROWEGO	1 330,-

MŁYNNY MANUAŁNE DO KAWY

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy z mieleniem pośrednim do pojemnika
- Precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciąża
- Wyposażony w stalowe żarna o średnicy 60 mm
- Odporny na wibracje, zamykany dozownik na mieloną kawę zintegrowany z obudową młynka
- Ergonomiczny uchwyt dozowania kawy ze zbiornika
- Dozownik mielonej kawy wyposażony w uszczelkę (zapewnia doskonałe przyleganie łyżki ekspresu podczas dozowania porcji kawy)
- Możliwość dozowania pojedynczej dawki od 5g do 10g

- System wentylacji
- Dźwignia dozownika kawy zmielonej: przesuwana prawo/lewo
- Zintegrowany tamper do ubijania kawy
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- Model Marfil może być wyposażony w automatyczny start/stop co dwie filiżanki (w zależności od napełnienia dozownika) – za dopłatą
- Obudowa młynka pokryta materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z trwałego tworzywa



Tranquilo II



Marfil

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Pojemność dozownika na kawę zmieloną [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Tranquilo II	170x340x410	0,5	0,3	1300-1600	0,27	230	6	1 650,-
Marfil	210x380x600	2	0,6	1300-1600	0,36	230	9	1 940,-



MŁYNNKI AUTOMATYCZNE DO KAWY

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewnia czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- Wyposażony w stalowe żarna o średnicy 60 mm
- System wentylacji
- Silnik z zabezpieczeniem termicznym
- Elektroniczny panel sterowania w modelu Tron
- Model Tron wyposażony w licznik doz
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału,
- Systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy
- Możliwość mycia pojemnika na kawę w zmywarce w temperaturze 90°C
- Obudowa młynka wykonana z trwałego tworzywa w kolorze czarnym



Tranquilo



Tron



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
Tranquilo	170x340x410	0,5	1300-1600	0,27	230	6	1 620,-
Tron	170x340x410	1	1300-1600	0,28	230	9	2 330,-

Seria **ECO**

- Włoskiej produkcji młynek, który idealnie sprawdzi się w domu, biurze, czy małej gastronomii
- Możliwość precyzyjnej bezstopniowej regulacji mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej
- Młynek zapewnia dokładne i równomierne mielenie
- Automatyczne mielenie kawy bezpośrednio do kolby
- Młynek wyposażony jest w wytrzymałe płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej o średnicy 58 mm
- Ręczny włącznik mielenia kawy
- Zbiornik na kawę o pojemności 0,5 kg, łatwy w demontażu do czyszczenia
- Prosta obsługa urządzenia
- Solidna i trwała obudowa młynka lakierowana na kolor czarny



F4 ECO



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Średnica żaren [mm]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
F4 ECO	169x240x473	0,5	58	1400-1600	0,25	230	8	2 270,-

Seria **F5D** - młynek sklepowy

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła z podziałką
- Płaskie żarna wykonane ze stali hartowanej, średnica 64 mm
- Uchwyt na kolbę - automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Pojemnik na kawę o dużej pojemności
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Data oraz czas mielenia poszczególnych doz
- Obudowa lakierowana na srebrno, na zamówienie dostępne inne kolory



F5D

Dostępne kolory:



Artic White



Deep Black



Classic Grey



Glossy Red



Pearl White

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę zarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F5D	230x615x270	1,5	1350-1550	0,35	6	2 960,-

Seria **NANO**

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła z podziałką
- Płaskie żarna wykonane ze stali hartowanej, średnica 64 mm
- Uchwyt na kolbę - automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Pojemnik na kawę o dużej pojemności
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Data oraz czas mielenia poszczególnych doz
- Obudowa lakierowana na srebrno, na zamówienie dostępne inne kolory



F4E NANO



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę zarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F4E NANO	169x240x473	0,6	1400-1600	0,5	10	3 450,-

Dostępne kolory:



Deep Black



Classic Grey

Seria **F64E**

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz i **potrójnych doz**, dodatkowo możliwość manualnego ustawienia ilości kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej, **średnica 64mm**
- Uchwyt na kolbę z gumowymi **antypoślizgowymi nakładkami**
- Automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Duży i czytelny dotykowy wyświetlacz z technologią **CapSense**
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Funkcja automatycznego mielenia poprzez docisnięcie kolbą **czujnika** znajdującego się tuż pod wylotem ziaren kawy
- Informacja dokładnej dacie, godzinie oraz czasie mielenia poszczególnej dozy
- Obudowa lakierowana na kolor srebrny, na zamówienie dostępne inne kolory
- Ergonomiczny metalowy włącznik/wyłącznik młynka
- Wyjmowana głowica ułatwiająca czyszczenie



Dostępne kolory:



Artic White

Deep Black
Glossy BlackClassic Grey
Nardo Grey

Glossy Red



Pearl White

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę zarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	średnica żaren [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F64E	230x615x270	1,5	1350-1550	64	230	0,35	13	4790,-



Seria **F64EVO**

- System pojedynczej dawki, możliwość samodzielnego określania pojedynczych lub podwójnych doz i **potrójnych doz**, dodatkowo możliwość manualnego ustawienia ilości kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia: za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciągła
- Płaskie żarna wykonane ze stali nierdzewnej, **średnica 64mm**
- Uchwyt na kolbę z gumowymi **antypoślizgowymi nakładkami**
- Automatyczne mielenie kawy prosto do kolby
- Duży i czytelny dotykowy wyświetlacz z technologią **CapSense**
- Licznik kaw dzienny, tygodniowy
- Funkcja automatycznego mielenia poprzez dociesnięcie kolbą **czujnika** znajdującego się tuż pod wylotem ziaren kawy
- Informacja dokładnej dacie, godzinie oraz czasie mielenia poszczególnej dozy
- Modele F64EVO i F64EVO XGi przeznaczone są do intensywnego użytku, wersja wyposażona w **wentylator chłodzący żarna**, co umożliwi osiągnięcie dużej prędkości przemiału
- F64EVO XGi posiada **wbudowaną wagę**, która odmierza dokładną dżę kawy
- Obudowa lakierowana na kolor srebrny, na zamówienie dostępne inne kolory
- Ergonomiczny metalowy włącznik/wyłącznik młynka
- Wyjmowana głowica ułatwiająca czyszczenie



F64EVO



F64EVO XGi

Dostępne kolory:



Artic White

Deep Black
Glossy BlackClassic Grey
Nardo Grey

Glossy Red



Pearl White

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę zarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	średnica żaren [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena
F64EVO	230x270x615	1,5	1350-1550	64	230	0,35	13	5 170,-
F64EVO XGi	255x320x635	1,5	1350-1550	64	230	0,35	18	8 400,-



URZĄDZENIE DO AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA KOLB

- Profesjonalne włoskie elektryczne urządzenie do automatycznego czyszczenia kolb z krążków kawowych
- Idealnie sprawdzi się w średnich i dużych kawiarniach, pozwala barście zaoszczędzić czas i automatycznie wyczyścić kolbę **w zaledwie kilka sekund**
- Dzięki urządzeniu barista może pominąć etap „odbijania” kolby, hałasu jaki to wywołuje, a także nie ryzykując uszkodzenia uszczelki portafiltera
- Urządzenie posiada wyjmowaną tubę, pełniącą rolę pojemnika na fusy, przeznaczoną do bezpośredniego montażu w blacie
- Tuba (w modelu RQ20-2) pomieści aż 2 kg fusów kawowych, czyli ponad dwa razy więcej niż standardowy odbijak do fusów
- W przypadku zapełnienia fusami całej tuby, urządzenie informuje nas za pomocą powiadomienia dźwiękowego o potrzebie opróżnienia pojemnika
- Proces czyszczenia kolby rozpoczyna się automatycznie przy użyciu **optycznego czujnika** znajdującego się z boku górnej części urządzenia
- Aby usunąć krążki kawowe z portafiltera, wystarczy przyłożyć kolbę do szczotki czyszczącej i gotowe!
- Szczotka czyszcząca wykonana jest z **gumy spożywczej**, wytrzymałej i odpornej na uszkodzenia, przeznaczonej do kontaktu z żywnością
- W zestawie wraz z urządzeniem dwie szczotki do czyszczenia kolb z sitkami o średnicy 53 i 58 mm
- **Cicha praca silnika napędowego**
- Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Proste w obsłudze i konserwacji
- Dodatkowo w zestawie specjalny pędzel ułatwiający konserwację elementów czyszczących urządzenia



RQ20-3



RQ20-2

Model	Wymiary zew. [mm]	Wew. średnica otworu tuby [mm]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Pojemność fusów kawowych [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ20-3	187x187x234	-	200	około 2	0,03	230	4	3 920,-
RQ20-2	187x187x690	122	200	około 2	0,03	230	4	4 250,-

KAWA ZIARNISTA

- Świeżo palona kawa w hermetycznym opakowaniu
- Starannie dobrana kompozycja najwyższej jakości ziaren kawy Arabica i Robusta
- Zaspokoi gusta najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Unikalny proces palenia sprawia, że z ziaren wydobywane są wszystkie jego aromaty
- Gwarancja perfekcyjnego smaku
- Umożliwia przygotowanie perfekcyjnego latte, espresso czy cappuccino
- Zróżnicowana gama kaw Quality no. 1
- Każdy smakosz kawy znajdzie najlepiej dopasowany do jego preferencji rodzaj kawy
- Exclusive Blend - doskonała mieszanka kawy w proporcjach **25% Robusta**
- India Cherry AA i 75% Arabiki z Ameryki Środkowej i Południowej.



Model	Cena
Exclusive Blend	109,-

ODBIJAKI DO FUSÓW

- Odbijak do odbijania kawy z kolby
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej (model KMM) lub z wytrzymałego tworzywa sztucznego (modele KBS/B, KBS/G)
- Idealny do użytku w kawiarniach i restauracjach
- Masywny i wytrzymały pojemnik, stabilna konstrukcja
- Łatwy w utrzymaniu czystości, funkcjonalny i wytrzymały
- Można myć w zmywarce
- Gruby pręt pokryty wytrzymałym tworzywem niweluje hałas przy opróżnianiu kolby, ale też chroni ją przed uszkodzeniem



Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
KBS/B	ø100x120	112,-
KBS/G	ø100x120	112,-
KMM	140x185x120	422,-

TAMPERY

- Tampery do ubijania kawy
- Pasują do większości ekspresów
- Wykonane z solidnego materiału, uchwyt wykonany z polerowanego aluminium
- Płaska podstawa
- Wygodne w użyciu



Model	Wymiary zew. [mm]	Waga [kg]	Cena
7900	śr. 58x90	0,35	110,-
TMA58	śr. 58x75	0,35	132,-
HEBBF58	śr. 58x90	0,35	162,-

DZBANKI DO SPIENIANIA MLEKA



Model	Pojemność [ml]	Kolor	Cena
MK03	350	stalowy	57,-
MK06	590	stalowy	67,-
MK10	950	stalowy	93,-
MK03W	350	biały	95,-
MK03B	350	czarny	95,-

- Doskonały do spieniania mleka
- Idealne do Latte Art - tworzenia wzorów z mleka na powierzchni kawy
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarce

MATY TAMPINGOWE

- Pozwala na stabilne umieszczenie tampera do ubijania kawy
- Niezbędna dla miłośników kawy oraz baristów
- Wykonana z wysokiej jakości gumy
- Posiada wgłębienie na tamper
- Zapewnia zachowanie czystości stanowiska pracy
- Chroni blat przed uszkodzeniami zabrudzeniami

Model	Cena
TML	65,-
TMS	37,-



PĘDZLE DO CZYSZCZENIA

- Model CBUM służy do czyszczenia kolby, model CBB służy do czyszczenia grupy
- Drewniany uchwyt, malowany na czarno
- Naturalne włosie



Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
CBB	śr. 40	20,-
CBUM	38,1x230	33,-

PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH

- Do czyszczenia grup, filtrów, uchwytów do filtrów, osadów z kawy na naczyniach



Model	Pojemność [kg]	Cena
CC09	0,9	55,-

PROFESJONALNY TERMOMETR DO SPIENIANIA MLEKA

- Umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury podczas spieniania mleka oraz gotowania na parze
- 2-stopniowa tarcza zegarowa zapewnia precyzyjne odczyty temperatury (zielone pole oznacza idealną)
- Klips umożliwia mocowanie na naczyniu
- Zakres temperatury od -10°C do +100°C



Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
XTH	25,4x127	32,-

SZKLANA MIARKA DO ESPRESSO

Wyraźna podziałka:

- 22ml (0,75 oz)
- 30ml (1,0 oz)
- 44ml (1,5 oz)
- 60ml (2,0 oz)



Model	Wymiary zew. [mm]	Cena
XSG	45x45x65	22,-





WYPOSAŻENIE LODZIARNI

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH	218 - 221
EMULSYFIKATOR DO LODÓW	222
PASTERYZATORY	223
FREZERY DO LODÓW	224
SZAFY NA KUWETY I TUBY DO LODÓW	225
DYSTRYBUTORY DO LODÓW	226 - 228
MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY	229
GRANITORY	229 - 231
SCHŁADZACZE DO LODÓW	232 - 233

MASZyny DO LODÓW WŁOSKICH

- Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich
- 3 smaki (2+mix)
- Elektroniczny, prosty w użytkowaniu panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Wstępne chłodzenie mieszanki przyspiesza produkcję lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- Regulowany czas czuwania
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej



2 SMAKI

MIX



RQBJ188S



RQ208C



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQBJ188S PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQBJ188S	540x665x790	2x5,8	18	NIE	NIE	POWIETRZNE	1,85	230	90	8 700,-
RQ208C	540x665x1255	2x5,8	20	TAK	NIE	POWIETRZNE	2,2	230	100	13 530,-



218



MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH

- Maszyna do lodów włoskich o nowoczesnym designie
- 3 smaki (2 + mix)
- Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia
- Elektroniczny, prosty w obsłudze panel sterowania
- Możliwość spersonalizowania ustawień oraz precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji oraz regulowany czas czuwania
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Automatyczny system wykrywania błędów
- Alert o niskim poziomie mieszanki
- Kompresor renomowanej firmy Embraco
- Funkcja mycia
- Obudowa, duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane są z solidnego tworzywa
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Komplet części zapasowych w zestawie
- Czynnik chłodniczy R290



2 SMAKI

MIX



RQ208S

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ208S	530x685x805	2x5,8	20	NIE	TAK	POWIETRZNE	2,2	230	110	11 700,-

- Maszyna do lodów włoskich o nowoczesnym designie
- 3 smaki (2 +mix)
- Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 20-25 l/h
- Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Elektroniczny, prosty w obsłudze panel sterowania z 5-calowym wyświetlaczem
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Regulowany czas czuwania
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- Funkcja mycia
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Solidna, trwała i łatwa w czyszczeniu obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Zbiorniki na mieszankę lodową o podwójnych ściankach, profilowane, wykonane ze stali nierdzewnej
- Komplet części zapasowych w zestawie
- Czynnik chłodniczy R290
- Wydajny kompresor renomowanej firmy Embraco



RQX208CR

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQX208CR	540x690x1425	2x5,8	20-25	TAK	NIE	POWIETRZE	1,85	230	110	14 800,-

MASZyny DO LODÓW WŁOSKICH

- Maszyna do lodów włoskich o nowoczesnym designie
- 3 smaki (2 +mix)
- Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 30-36 l/h
- Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia
- Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Dotykowy, prosty w obsłudze 7-calowy panel sterowania
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Regulowany czas czuwania
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- Funkcja mycia
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej
- Komplet części zapasowych w zestawie
- Czynnik chłodniczy R290
- Kompresor renomowanej firmy Embraco



RQ369C

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Pompa napowietrzająca	Chłodzenie	Tryb nocny	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ369C	540x665x1385	2x7,2	30-36	TAK	POWIETRZE	TAK	2,85	230	130	19 430,-

- Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich
- 3 smaki (2 +mix)
- Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 40 l/h
- Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia
- Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Elektroniczny, prosty w obsłudze panel sterowania
- Funkcja wstępnego chłodzenia
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów – 12 poziomów twardości lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Regulowany czas czuwania
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- System myjący
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Kompresor renomowanej firmy Embraco
- Bardzo dobra izolacja termiczna
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa, uchwyty dozujące oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej
- Komplet części zapasowych w zestawie
- Czynnik chłodniczy R290



RQ418C



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQ418C PRZED ZAKUPEM**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Pompa napowietrzająca	Chłodzenie	Tryb nocny	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ418C	540x780x1500	2x7,2	40	TAK	POWIETRZE	TAK	3,2	400 (20A)	145	20 230,-

- Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich
- 3 smaki (2 +mix)
- Bardzo duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 52-58 l/h
- Możliwość wydawania 100 g porcji co 6 sekund (do 30 porcji pod rząd)
- Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia
- Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Prosty w obsłudze panel sterowania LCD z wielofunkcyjnym wyświetlaczem
- Funkcja wstępnego chłodzenia
- Możliwość spersonalizowania ustawień
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Regulowany czas czuwania
- Podwójny kompresor i powiększone cylindry zwiększają efektywność pracy urządzenia do 35% w porównaniu ze zwykłą maszyną
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra
- System myjący
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Bardzo dobra izolacja termiczna
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Obudowa oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej
- Zbiorniki na mieszankę lodową o podwójnych ściankach, profilowane
- Cylindry oraz mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej
- Komplet części zapasowych w zestawie
- Czynnik chłodniczy R290
- Kompresor renomowanej firmy Embraco



RQ588CEJL



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Chłodzenie	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Napięcie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ588CEJL	540x730x1440	2x8	52-58	POWIETRZE	R290	4,6	400 (20A)	225	29 240,-

RQC10

EMULSYFIKATOR DO LODÓW

- Niewielkie urządzenie do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych o dużych możliwościach oraz wydajności.
- Ogranicza ręczne mieszanie oraz skraca czas pracy, gwarantując optymalne napowietrzenie i mikronizację mieszanek
- Urządzenie pozwala na uzyskanie emulsji o idealnej konsystencji
- Końcówka homogenizująca rozбивa cząsteczki tłuszczu w mieszance lodowej, co pozwala na uzyskanie efektu idealnych, kremowych lodów
- Bardzo dobra homogenizacja przyspiesza proces dojrzewania mieszanek lodowych
- Urządzenie znacznie skraca czas przygotowywania mieszanek lodowych
- Programowalny czas pracy urządzenia oraz prędkość obrotów - aż 10 stopni prędkości
- Wyposażony w prosty w obsłudze elektroniczny, dotykowy panel sterowania
- Mieszadło o specjalnej konstrukcji, przystosowane do wysokowydajnej pracy
- Wyposażony w mocny silnik o niskim stopniu hałasu
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- Prosty montaż oraz demontaż części

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQC10	450x470x1120	1	230	58	29 470,-



**MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU RQC10 PRZED ZAKUPEM**



**ROZDRABNIA CZĄSTECZKI
DO WIELKOŚCI
OD 10 DO 2 MIKRONÓW**



**ROZBIJA CZĄSTECZKI
TŁUSZCZÓW, DZIĘKI CZEMU
LODY SĄ IDEALNIE GŁADKIE**



**NISKA EMISJA
HAŁASU**



**PRZYSPIESZA
PROCES DOJRZEWANIA
MIESZANEK LODOWYCH**



**10 STOPNI PRĘDKOŚCI
OBROTÓW**



Seria **PASTORALP**

- Pastoralp to automatyczny pasteryzator przeznaczony do niskiej i wysokiej pasteryzacji
- Regulowana temperatura w zakresie +2°C do 98°C pozwala na dostosowanie temperatury grzania i chłodzenia według własnych receptur
- Wysoka i niska pasteryzacja
- Dostępne urządzenia o pojemności 60l, 130l i 190l
- Dotykowy wyświetlacz z intuicyjnym interfejsem
- Możliwość zapisywania własnych przepisów
- Mieszadło gwarantuje uzyskanie gładkiej emulsji o zwiększonej stabilności
- Jednocześnie zbiornik wykonany jest ze stali nierdzewnej, z zaokrąglonymi krawędziami i wyprofilowany, co ułatwia odprowadzanie mieszanek oraz czyszczenie
- Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej można zdemontować i umyć
- Kran spustowy do odprowadzenia mieszanek
- Podwójna pokrywa może być otwarta w celu dozowania składników w dowolnym momencie
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość pracy na 1/3 załadunku



PASTORALP 60



PASTORALP 130



PASTORALP 190

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/cykl]	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PASTORALP 60	450x470x1120	60	20-60	woda	7	400	180	91 790,-
PASTORALP 130	620x1030x1090	130	40-130	woda	14	400	250	117 630,-
PASTORALP 190	690x1120x1240	190	60-190	woda	19	400	300	149 870,-

FREZERY DO LODÓW

Seria **MEC** - poziomy cylinder

- Frezer do lodów MEC przeznaczony jest do zmrażania i napowietrzania lodów tradycyjnych
- Poziomy cylinder z mieszadłem ze stali nierdzewnej oraz skrobakami zapewniają wysoki poziom frezowania
- Proste w obsłudze sterowanie za pomocą przycisków
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Drzwiczki z czujnikiem magnetycznym
- Szeroki wysp do komory ułatwiający dodawanie składników
- Otwór spustowy po zakończeniu cyklu zmrażania umożliwia szybkie opróżnianie cylindra, z wyraźnym efektem „grzebień” na powierzchni lodów.
- Półhermetyczny kompresor zapewnia optymalne chłodzenie
- Pysznik natryskowy pozwala na szybsze i skuteczniejsze czyszczenie maszyny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

MEC 5
MEC 9
MEC 12

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [l/cykl]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MEC 5	550x620x1400	1,5-5	2-7	4,7	400	195	71 260,-
MEC 9	550x730x1400	2-9	3-12,5	10,2	400	275	88 760,-
MEC 12	550x730x1400	2-12	3-17	11,2	400	325	100 750,-

Seria **PRO** - poziomy cylinder

- Frezer do lodów PRO przeznaczony jest do zmrzania i napowietrzania lodów tradycyjnych
- Poziomy cylinder z mieszkadłem ze stali nierdzewnej oraz skrobakami zapewniają wysoki poziom frezowania
- Proste w obsłudze sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Panel sterowania pozwala na pełną kontrolę nad produkcją w celu uzyskania ostatecznej i pożądanej konsystencji lodów
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Funkcja podwójnego inwertera umożliwia oddzielne sterowanie chłodzeniem i ubijaniem
- Możliwość całkowitego wstrzymania i wznowienia produkcji podczas pracy
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Drzwiczki z czujnikiem magnetycznym
- Szeroki wysp do komory ułatwiający dodawanie składników
- Otwór spustowy po zakończeniu cyklu zmrzania umożliwia szybkie opróżnianie cylindra, z wyraźnym efektem „grzebień” na powierzchni lodów.
- Półhermetyczny kompresor zapewnia optymalne chłodzenie
- Pysznica natryskowa pozwala na szybsze i skuteczniejsze czyszczenie maszyny
- Chłodzenie wodne
- Adaptacyjna technologia chłodzenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



PRO 5

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [l/cykl]	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
PRO 5	550x620x1400	1,5-5	2-7	woda/powietrze	4,7	400	220	79 860,-
PRO 9	550x730x1400	2-9	3-12,5	woda	10,2	400	300	117 630,-
PRO 12	550x730x1400	2-12	3-17	woda	11,2	400	350	130 520,-
PRO 16	610x860x1430	3-16	4-21	woda	15,8	400	390	143 390,-
PRO 19	610x860x1430	3-19	4-26	woda	16,9	400	450	156 270,-
PRO 23	610x860x1430	4-23	6-32	woda	18,9	400	490	169 230,-
PRO 27	610x950x1430	4-27	6-38	woda	22,1	400	510	182 120,-

Seria **VBF** - pionowy cylinder

- Profesjonalny frezer do lodów z pionowym cylindrem idealnie sprawdzi się w produkcji lodów o dużej gęstości
- Przeznaczony jest do zmrzania i napowietrzania lodów tradycyjnych
- Pionowy cylinder z mieszkadłem ze stali nierdzewnej oraz skrobakami zapewniają wysoki poziom frezowania
- Cylinder umieszczony w ten sposób zapewnia łatwe napełnianie (szczególnie użyteczne w punktach o niewielkiej produkcji), stałą widoczność produktu oraz możliwość dodawania składników w każdym momencie procesu
- Proste w obsłudze sterowanie za pomocą dotykowego panelu zapewnia pełną kontrolę nad produkcją
- Wydajny i szybki proces produkcji, pozwala na uzyskanie kremowych lodów o optymalnej strukturze
- Otwór spustowy po zakończeniu cyklu zmrzania umożliwia szybkie opróżnianie cylindra, z wyraźnym efektem „grzebień” na powierzchni lodów.
- Pysznica natryskowa pozwala na szybsze i skuteczniejsze czyszczenie maszyny
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wodne
- Adaptacyjna technologia chłodzenia
- Możliwość śledzenia i obserwowania procesu przygotowania lodów dzięki przezroczystej pokrywce cylindra

VBF 30/90
VBF 50/160

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [l/cykl]	Chłodzenie	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
VBF 30/90	605x815x1260	4-11	4,5-13	woda	8,3	400	250	135 310,-
VBF 50/160	605x815x1260	8-24	9-27	woda	12,3	400	330	175 630,-

Seria **GELOBOX**

- Profesjonalna i energooszczędna szafa mroźnicza na kuwety oraz tuby do lodów
- Pozwala na przechowywanie lodów i produktów spożywczych
- Idealnie sprawdzi się w lodziarniach i cukierniach, które zajmują się produkcją i sprzedażą lodów rzemieślniczych w kuwetach
- Chłodzenie dynamiczne wspomagane wentylatorem
- Odparowanie skroplin
- Agregat chłodniczy zasilany ekologicznym i **energooszczędnym czynnikiem R290**
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia +30°C (IV klasa klimatyczna)
- Regulacja temperatury za pomocą cyfrowego termostatu w zakresie od -15 do -25°C
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- **Szafa Gelobox Inox ma 5 półek w standardzie** - przeznaczona do przechowywania tub na lody - pomieści 30 standardowych tub 7l na lody o średnicy 200 mm
- **Szafa Gelobox Inox 9 ma 9 półek w standardzie - pomieści 54 kuwety o pojemności 5 l**
- Wyposażona w samozamykające się drzwi z zamkiem i zaworem dekompresyjnym ułatwiającym otwieranie drzwi
- Automatyczny wyłącznik wentylatora przy otwieraniu drzwi
- Zawór odpływu wody
- **Kuwety nie znajdują się w standardowym wyposażeniu**
- Urządzenie wyposażone jest w 4 kółka z blokadą



GELOBOX INOX

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary wew. [mm]	Wymiary półki [mm]	Ilość półek	Pojemność [l]	Zakres temperatur [°C]	Czynnik chłodniczy	Waga [kg]	Cena
GELOBOX INOX	667x895x2020	547x775x1553	535x650	5	658	-15/-25	R290	131	10 010,-
GELOBOX INOX 9	667x895x2020	547x775x1553	535x650	9	658	-15/-25	R290	133	10 560,-



GELATO POZETTI

DYSTRYBUTORY DO LODÓW NA TUBY

- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach o wymiarach $\phi 200 \times 250$ mm
- Dostępne są modele o pojemności 6 tub z zapasem na 4 tuby oraz o pojemności 8 tub z zapasem na 6 tub
- W zestawie przednia akrylowa szyba plexi
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprowadzenie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -12 do -18°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia $+30^{\circ}\text{C}$ (IV klasa klimatyczna)
- Wysuwany blat roboczy z otworami pod pojemniki tubowe oraz pokrywkami ze stali nierdzewnej
- Ręczne rozmrażanie
- Dobra izolacja termiczna
- Witryna wyposażona jest w kółka
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Konserwator dostępny w różnych wariantach kolorystycznych

Dostępne Kolory:





Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zużycie energii [kWh/rok]	Kolor	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GELATO POZETTI 6	1063x670x895	256	1752	biały	0,14	230	54	10 450,-
GELATO POZETTI 6 BLUE	1063x670x895	256	1752	Biało-niebieski	0,14	230	54	10 860,-
GELATO POZETTI 6 BEIGE	1063x670x895	256	1752	Biało-beżowy	0,14	230	54	10 860,-
GELATO POZETTI 6 PINK	1063x670x895	256	1752	Biało-pastelowo niebieski	0,14	230	54	10 860,-
GELATO POZETTI 6 PASTEL BLUE	1063x670x895	256	1752	Biało-pastelowo niebieski	0,14	230	54	10 860,-
GELATO POZETTI 8	1283x670x895	327	1770	biały	0,19	230	57	12 440,-
GELATO POZETTI 8 BLUE	1283x670x895	327	1770	Biało-niebieski	0,19	230	57	12 920,-
GELATO POZETTI 8 BEIGE	1283x670x895	327	1770	Biało-beżowy	0,19	230	57	12 920,-
GELATO POZETTI 8 PINK	1283x670x895	327	1770	Biało-różowy	0,19	230	57	12 920,-
GELATO POZETTI 8 PASTEL BLUE	1283x670x895	327	1770	Biało-pastelowo niebieski	0,19	230	57	12 920,-

Seria **ATHENA**

- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach
- Pomieści 6 tub o wymiarach $\varnothing 200 \times 250$ mm z miejscem na przechowywanie zapasowych 4 tub
- W zestawie przednia akrylowa szyba plexi
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprowadzenie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -12 do -18°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia $+30^{\circ}\text{C}$ (IV klasa klimatyczna)
- Wysuwany blat roboczy z otworami pod pojemniki tubowe oraz pokrywkami ze stali nierdzewnej
- Ręczne rozmrażanie
- Dobra izolacja termiczna
- Witryna wyposażona jest w kółka
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Konserwator dostępny w różnych wariantach kolorystycznych (patrz zdjęcia)



ATHENA 9
ATHENA 13

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [szt]	Zużycie energii [kW/24h]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatur [°C]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
ATHENA 9	1194x842x1285	9	3,51	R290	od -14 do -24	230	100	11 340,-
ATHENA 13	1664x842x1285	13	4,52	R290	od -14 do -24	230	120	13 160,-

Seria **RQ0**

- Dystrybutor do lodów na kufy o pojemności 5l
- Idealnie nadaje się do prezentacji lodów w lodziarniach, cukierniach oraz lokalach gastronomicznych
- Czynnik chłodniczy R290, zapewnia doskonałą wydajność mrożenia i mniejsze zużycie energii
- Kółka zapewniają mobilność maszyny
- Wskaźnik temperatury
- Chłodzenie statyczne
- Wnętrze wykonane z nietoksycznej stali
- Kufy nie znajdują się w standardowym wyposażeniu



RQ0125



RQ0130

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [szt]	Chłodzenie	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ0125	909x644x1229	6	statyczne	R290	od -24 do -16	0,19	230	71	6 200,-
RQ0130	1118x687x1229	9	statyczne	R290	od -24 do -16	0,2	230	85	7 020,-
RQ0135	1118x687x1229	12	statyczne	R290	od -24 do -16	0,26	230	101	7 860,-

Seria **MCV**

- Maszyna do produkcji bitej śmietany
- Gwarancja dobrego smaku i jakości
- Wbudowany agregat chłodniczy
- Demontowany pojemnik na śmietanę, wykonany z tworzywa sztucznego
- Panele tylne i boczne wykonane z wielowarstwowego tworzywa sztucznego
- Utrzymuje śmietanę w temperaturze 4°C, co pozwala na zachowanie prawidłowej konsystencji oraz zapobiega rozwarstwieniu
- Zaleca się stosowanie śmietany o zawartości tłuszczu 35 - 40%
- Ręczne sterowanie
- Przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolowanie ilości płynnej śmietany w zbiorniku
- Demontowane elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie higieny
- Możliwość dozowania bitej śmietany
- Idealna do dekorowania deserów
- Świetnie sprawdzi się w lodziarniach, cukierniach czy kawiarniach

MCV/2
MCV/5

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
MCV/2	250x410x400	2	100	0,3	230	26	15 080,-
MCV/5	280x440x400	5	100	0,4	230	30	18 850,-

GRANITORY

Seria **SLUSH**

- Profesjonalna maszyna przeznaczona do przygotowywania sorbetów, slush shake oraz granity
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- Proporcja cukru w mieszance musi wynosić od 12% do 17%
- Granitę należy schładzać stopniowo, zaczynając od trybu I, a następnie przełączyć do trybu II
- Ergonomiczny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki
- Mechaniczny tryb odszraniania
- Kompaktowa i prosta w obsłudze
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Wygodny uchwyt dozujący
- Pojemnik wykonany z poliwęglanu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody



SLUSH12.Y



SLUSH24.B



SLUSH36.I

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodnicza [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
SLUSH12.B/ SLUSH12.Y	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	5 880,-
SLUSH12.I	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	6 060,-
SLUSH24.B/ SLUSH24.Y	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	7 070,-
SLUSH24.I	390x530x770	12+12	R404A / R290	0,98	0,49	230	41,1	7 240,-
SLUSH36.B/ SLUSH36.Y	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	9 350,-
SLUSH36.I	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	9 350,-

* wymiary wraz z tacką ociekową

Seria GB10

- Urządzenie przeznaczone do przygotowywania mrożonych koktajli, sorbetów, mrożonej kawy i herbaty
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- System chłodzenia powietrzem
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na utrzymanie temperatury na stałym poziomie
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Energooszczędny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki
- Regulacja konsystencji produktu
- Manualny system sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Inteligentny system bezpieczeństwa chroni przed przemrożeniem i uszkodzeniem maszyny
- Zbiorniki sterowane niezależnie od siebie w zakresie chłodzenia i mieszania
- Kompaktowe i proste w obsłudze
- Nowoczesny design
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Wytrzymały kranik spustowy wyposażony w podwójną uszczelkę
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody
- Dostępne w wersjach z 1,2 lub 3-ma zbiornikami
- Możliwość zastosowania czynnika chłodniczego R290

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GB10-1	200x520x790	10	R452	0,35	230	28	6 110,-
GB10-2	400x520x790	10+10	R452	0,9	230	48	10 630,-
GB10-3	600x520x790	10+10+10	R452	1,1	230	60	13 240,-

Seria GS5

- Urządzenie przeznaczone do przygotowywania mrożonej kawy i herbaty oraz deserów lodowych
- Idealnie sprawdzi się w małych lokalach gastronomicznych
- System chłodzenia powietrzem
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na utrzymanie temperatury na stałym poziomie
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Manualny system sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Ekonomiczny - granitor pozwala na przygotowanie niewielkiej ilości mieszanki, redukując ryzyko strat
- Inteligentny system bezpieczeństwa chroni przed przegrzaniem i uszkodzeniem maszyny
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody
- Kompaktowy korpus urządzenia
- Wysoka jakość produkowanych mieszanek, dzięki zwiększonym obrotom
- Dostępne w wersjach z 1,2 lub 3-ma zbiornikami
- Możliwość zastosowania czynnika chłodniczego R290
- Dostępny model GS 5-1 BRS z ulepszonym silnikiem polecanym do produktów o gęstej konsystencji; lodów włoskich oraz mrożonych jogurtów



GS5-1



GS5-2



GS5-3

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
GS5-1	260x400x630	5	R452	0,3	230	22	6 000,-
GS5-2	400x400x630	5+5	R452	0,56	230	33	10 160,-
GS5-3	600x400x630	5+5+5	R452	0,7	230	47	13 710,-



GB10-1



GB10-2



GB10-3

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECIE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

Seria S12

- Urządzenie przeznaczone do przygotowywania mrożonych koktajli, sorbetów, mrożonej kawy i herbaty
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- System chłodzenia powietrzem
- **Fast Freeze** – technologia szybkiego zamrażania, znacznie skraca czas przygotowania produktu (w serii S12)
- Jednocześnie system kranów **Push & Pull** ułatwia czyszczenie oraz umożliwia precyzyjne dozowanie napojów (w serii S12)
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na utrzymanie temperatury na stałym poziomie
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Energooszczędny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki
- Regulacja konsystencji produktu
- Manualny system sterowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Inteligentny system bezpieczeństwa chroni przed przemrożeniem i uszkodzeniem maszyny
- Zbiorniki sterowane niezależnie od siebie w zakresie chłodzenia i mrożenia
- Asymetryczny kształt pojemnika, zapewnia lepsze mieszanie i optymalną konsystencję
- Nowoczesny design
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Wytrzymały kranik spustowy wyposażony w podwójną uszczelkę
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody
- Dostępne w wersjach z 1,2 lub 3-ma zbiornikami
- Możliwość zastosowania czynnika chłodniczego R290



S12-1



S12-2 TWIST



S12-3

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
S12-1	270x520x810	12	R452	0,35	230	29	7 440,-
S12-2	470x520x810	12+12	R452	0,9	230	56	12 570,-
S12-2 TWIST	470x520x810	12+12	R452	0,9	230	56	11 960,-
S12-3	670x520x810	12+12+12	R452	1,1	230	70	16 480,-

SCHŁADZACZE DO NAPOJÓW

- Profesjonalne urządzenie do chłodzenia i wydawania zimnych napojów
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- Regulacja temperatury odbywa się manualnie za pomocą pokrętki umieszczonej na obudowie urządzenia
- Dozowniki z serii Panoramic i Mono wyposażone są w system powolnego mieszania umożliwiający chłodzenie i dozowanie napojów z cząsteczkami, mrożonej kawy, mleka, etc.
- Seria Spray wyposażona jest w natryskowy magnetyczny system mieszania umożliwia chłodzenie i dozowanie napojów oraz eliminuje ryzyko przecieku do komory silnika, zapewniając jego całkowitą izolację
- Dyspensery z natryskowym systemem mieszania nie są przeznaczone do płynów z cząstkami stałymi
- Nawet do 50% mniejsze zużycie prądu w porównaniu ze zwykłymi dyspenserami, dzięki zastosowaniu dużej podstawy chłodzącej
- Wbudowany termostat pozwala na utrzymanie temperatury na stałym poziomie
- Manualna regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Proste i intuicyjne dozowanie napojów
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia, w celu wyczyszczenia
- Pojemnik wykonany z wytrzymałego poliwęglanu przystosowanego do kontaktu z żywnością, wyposażony w wskaźnik poziomu płynu
- Duża pokrywa pojemnika ułatwia szybkie napełnianie dyspensera
- Tacka ociekowa wyposażona jest we wskaźnik poziomu napełnienia

Seria **PANORAMIC** – system powolnego mieszania

M10.AB



MM20.AY



MMM30.AB

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Zakres regulacji temp. [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodzenia [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
M10.AB	250x390x700	10	3-10	R134a / R290	0,35	0,16	230	16,4	2 730,-
M10.AY	250x390x700	10	3-10	R134a / R290	0,35	0,16	230	16,4	2 730,-
M10.AI	250x390x700	10	3-10	R134a / R290	0,35	0,16	230	16,4	2 910,-
MM20.AB	500x390x700	10+10	3-10	R134a / R290	0,50	0,25	230	23	4 230,-
MM20.AY	500x390x700	10+10	3-10	R134a / R290	0,50	0,25	230	23	4 230,-
MMM30.AB	750x390x700	10+10+10	3-10	R290	0,75	0,3	230	29	5 710,-
MMM30.AY	750x390x700	10+10+10	3-10	R290	0,75	0,3	230	29	5 710,-

*wymiary wraz z tacką ociekową



Seria **MONO** – system powolnego mieszania



20.MB



20.MY



20.MI

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Zakres regulacji temp. [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodzenia [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
20.MB	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 780,-
20.MY	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 780,-
20.MI	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 970,-

*wymiary wraz z tacą ociekową



System powolnego mieszania z łopatkami mieszającymi – umożliwia mieszanie, chłodzenie i dozowanie napojów z cząsteczkami, mrożonej kawy, mleka, etc.



Natryskowy system mieszania - magnetyczny system mieszania umożliwia chłodzenie i dozowanie napojów oraz eliminuje ryzyko przecieku do komory silnika, zapewniając jego całkowitą izolację. System nie jest przeznaczony do płynów z cząstkami stałymi

Seria **MONO SPRAY** – system natryskowego mieszania



20.SB



20.SY



20.SI

Model	Wymiary zew. [mm]*	Pojemność [l]	Zakres regulacji temp. [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodzenia [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
20.SB	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 650,-
20.SY	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 650,-
20.SI	185x525x665	20	5 - 10	R134a / R290	0,5	0,275	230	20,5	2 840,-

*wymiary wraz z tacą ociekową



TECHNOLOGIA ZMYWANIA I HIGIENA

ZMYWARKI UNIWERSALNE RQ	236 - 237
ZMYWARKI KAPTUROWE BYM	238 - 239
ZMYWARKI KRUPPS	240 - 253
CUBE LINE	242 - 243
KORAL LINE	244 - 247
ELITECH LINE	248 - 253
ZMYWARKI TUNELOWE	254 - 258
KRUPPS EVOLUTION LINE	254 - 258
DO KOSZY PIEKARNICZYCH	259
KOSZOWE L/R	260
CHEMIA DO ZMYWAREK	261
ZMIĘKCZACZE	262
SYSTEMY ODWRÓCONEJ OSMOZY	263 - 264
FILTRY DO WODY	264
POLERKI DO SZKŁA I SZTUĆCÓW	265
STERYLIZATORY DO NOŻY	266
UMYWALKI BEZDOTYKOWE	266
FARTUCHY I ZAPASKI KUCHARSKIE	267 - 270

Seria **RQ**

- Zmywarka do naczyń z wbudowanymi dozownikami płynu nabtyszczającego i myjącego
- Urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Wyposażona w termostat kontrolujący odpowiednią temperaturę mycia 60°C oraz wyparzania 85°C
- Zmywarka gotowa do pracy od razu po podłączeniu, dzięki zastosowaniu systemu Plug and play
- Wydajna pompa myjąca i duża moc grzałek
- 1 cykl mycia 120 sekund
- Maksymalna wysokość wsadu 320 mm
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Wymowane ramiona myjąco-płuczące ułatwiają codzienne czyszczenie zmywarki

- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Regulowane nóżki
- **Standardowo wyposażona w 2 kosze myjące oraz pojemnik na sztućce**
- W standardzie zmywarka wyposażona jest w dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabtyszczającego
- Wyposażenie opcjonalne: pompa spustowa, filtr ze stali nierdzewnej, ramiona do płukania ze stali nierdzewnej, pompa wspomagająca płukanie, zawór zwrotny
- Możliwość zamówienia podstawy pod zmywarkę z przewodnikami na kosze - PPZ500
- **Kabel zasilający na 230V - 100 zł netto**
- **Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto**



RQ350D



RQ400D



RQ510 DD

Model	RQ350D	RQ400D	RQ400DP	RQ500 DD	RQ500 B DD	RQ510 DD	RQ510 B DD
Wymiary zew.[mm]	430x480x660	470x520x720	470x520x720	600x600x820	600x600x820	600x600x820	600x600x820
Maks. wysokość wsadu [mm]	220	270	270	320	320	320	320
Wymiary kosza [mm]	350x350	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500	500x500
Wydajność [ilość koszy/h]	30	30	30	30	30	40	40
Pompa spustowa	NIE	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE	TAK
Moc pompy myjącej [kW]	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,6	0,6
Czas 1 cyklu mycia [s]	120	120	120	120	120	-	-
Zużycie wody do płukania [l/cykl]	2	2,5	2,5	2,7	2,7	2,7	2,7
Pojemność zbiornika [l]	11	15	15	25	25	25	25
Moc grzałki zbiornika [kW]	2	2	2	2,8	2,8	2,8	2,8
Pojemność bojlera [l]	5	5	5	7	7	7	7
Moc grzałki bojlera [kW]	2,4	2,8	2,8	2,8	2,8	5,6	5,6
Moc całkowita [kW]	2,65	3,05	3,05	3,4	3,4	6,2	6,2
Zasilanie [V]	230	230	230	230	230	400	400
Waga [kg]	-	-	-	54	54	60	60
Cena	4 850,-	5 100,-	5 570,-	6 320,-	6 670,-	6 900,-	7 260,-

Seria **RQ**

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru programu mycia: 120/180s
- Zmywarka przystosowana do mycia talerzy i szkła
- Prosty w obsłudze, czytelny panel sterowania
- Elektromechaniczne sterowanie
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt
- Możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- Higieniczne prowadnice pozwalające na osiągnięcie najlepszych wyników mycia
- Wydajna pompa myjąca
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Specjalnie wyprofilowany zbiornik ułatwiający odprowadzenie wody
- Kontrolki informujące o gotowości do pracy bojlera i komory
- Doskonałe mycie i płukanie, dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym

- Wykonany z wytrzymałego tworzywa, które można zdemontować dla łatwiejszego czyszczenia
- Drzwiczki z podwójnymi ściankami poprawiają ochronę termiczno-akustyczną
- Odpływ grawitacyjny (RQ500, RQ500D)
- Pompa spustowa (RQ500DP)
- Temperatura mycia: 60-65°C
- Temperatura wyparzania: 82-90°C
- **Posiada funkcję wyparzania – spełnia wszystkie wymagane normy sanepidu**
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- **Zawór zwrotny - 50 zł netto**
- **Pompa wspomagająca płukanie - 1 440 zł netto**
- **Podstawa pod zmywarkę z prowadnicami na kosze - 900 zł netto**
- **Kabel zasilający na 230V - 100 zł netto**
- **Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto**



Model	RQ500D	RQ500DP
Wymiary zew.[mm]	560x650x840	560x650x840
Maks. wysokość wsadu [mm]	370	370
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x500
Wydajność [ilość koszy/h]	max. 30	max. 30
Pompa spustowa	NIE	TAK
Moc pompy myjącej [kW]	-	-
Czas 1 cyklu mycia [s]	120/180	120/180
Zużycie wody do płukania [l/cykl]	2,5	2,5
Pojemność zbiornika [l]	-	-
Moc grzałki zbiornika [kW]	2	2
Pojemność bojlera [l]	5,5	5,5
Moc grzałki bojlera [kW]	3/4,5	3/4,5
Moc całkowita [kW]	3,4/4,9	3,4/4,9
Zasilanie [V]	230/400	230/400
Waga [kg]	57	57
Cena	6 100,-	6 320,-



AKCESORIA DO ZMYWAREK

Model	Nazwa	Cena
PPZ500	PODSTAWA DO ZMYWAREK 500X500	900,-
PPZ400	PODSTAWA DO ZMYWAREK 400X400	900,-
-	ZAWÓR ZWROTNY	50,-
-	POMPA WSPOMAGAJĄCA PŁUKANIE	1 440,-
-	KABEL ZASILAJĄCY NA 230V	100,-
-	KABEL ZASILAJĄCY NA 400V	200,-

Seria **BYM**

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- Zmywarka wyposażona w większości w wysokiej jakości **komponenty produkcji niemieckiej oraz włoskiej**
- Wyświetlanie temperatury wody zbiornika oraz bojlera
- Dzięki specjalnej technologii (**thermo stop**), proces wyparzania (płukania) nie rozpoczyna się zanim temperatura wody w bojlerze nie osiągnie 85°C.
- **Gwarancja higienicznego (wyparzania) płukania zgodnie z normami HACCP**
- Program mycia można kontynuować, gdy kaptur jest otwarty i zamknięty
- Możliwość wyboru programu mycia: **60-90-120-180-240 sekund**
- Przednia obudowa umożliwia łatwą obsługę techniczną
- Części z tworzywa sztucznego zostały wzmocnione włóknem szklanym
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Doskonałe mycie i płukanie, dzięki specjalnie zaprojektowanym ramionom myjąco-płuczącym wykonanym z wytrzymałego tworzywa, które można zdemontować dla łatwiejszego czyszczenia
- Temperatura mycia: 55°C
- Temperatura wyparzania: 85°C
- Wydajna pompa myjąca
- Zmywarka posiada wbudowaną pompę spustową
- Standardowo wbudowane dozowniki płynu nablyszczającego
- Automatyczny spust wody między cyklami mycia i płukania umożliwiający napełnienie czystą wodą przy każdym cyklu
- Higieniczne prowadnice pozwalające na osiągnięcie najlepszych wyników mycia
- Posiada funkcję wyparzania – spełnia wszystkie wymagane normy sanepidu
- Kontrolki informujące o gotowości do pracy bojlera i komory
- Zmywarka przystosowana do mycia talerzy i szkła
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 380 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 420 mm
- Maksymalna wysokość mytych garnków: 380 mm
- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Ogólnopolska gwarancja z bezpłatnym przyjazdem technika w miejsce instalacji zmywarki
- W zestawie znajduje się: 1 kosz na talerze 50x50 cm, 1 kosz na szkło 50x50 cm, dozownik płynu nablyszczającego
- **Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto**





BYM.1000

Model	BYM.1000	BYM.1000.DP	BYM.1000D	BYM.1000D.DP
Wymiary zew.[mm]	610x725x1460/1900	610x725x1460/1900	610x725x1460/1900	610x725x1460/1900
Długość cyklu [s]	60/90/120/180	60/90/120/180	60/90/120/180/240	60/90/120/180/240
Wydajność [ilość koszy/h]	max. 60	max. 60	max. 60	max. 60
Maks. wysokość szkła [mm]	380	380	380	380
Maks. wysokość talerzy [mm]	420	420	420	420
Maks. wysokość garnków [mm]	380	380	380	380
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x500	500x500	500x500
Pojemność kosza na talerze	18	18	18	18
Moc grzałki zbiornika [kW]	4,5	4,5	4,5	4,5
Moc grzałek bojlera [kW]	9	9	9	9
Ciśnienie zasilania wody [bar]	2-4	2-4	2-4	2-4
Pojemność bojlera [l]	7	7	7	7
Zużycie wody podczas cyklu [l]	3	3	3	3
Pompa spustowa	NIE	TAK	NIE	TAK
Moc całkowita [kW]	9,7	9,7	9,7	9,7
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Waga [kg]	90	90	90	90
Cena	10 060,-	10 380,-	10 540,-	11 090,-

Krupps od ponad 50 lat projektuje i buduje profesjonalne zmywarki gastronomiczne. Innowacyjne rozwiązania, niezawodność i rozwinięta technologia to główne atuty urządzeń włoskiego producenta. Szeroka gama urządzeń i rozwiązań technicznych pozwoli dobrać urządzenie pod każde potrzeby Klienta



Zestawienie zmywarek Krupps

	CUBE LINE	KORAL LINE	ELITECH LINE
Panel sterowania	Advance	Uniko	Uniko
Ilość cykli mycia	4	20 (4 szybkiego dostępu)	20 (4 szybkiego dostępu)
System Thermostop	✓	✓	✓
SOFT START	C640 standard C537E i C537TE opcja	K840E standard K540E, K560E opcja	EL55E standard EL50E, EL51E opcja
System Soft Door	Opcja w C432, C537E, C537TE, C640	Opcja w K209E, K540E, K560E, K840E	Opcja w EL42E, EL50E, EL51E, EL55E, standard w EL981E, EL985E, EL991E
System filtrowania 3FS	✓	✓	✓
Autodiagnostyka	✓	✓	✓
Przycisk Smart Start	✓	✓	✓
System podwójnego kosza	Opcja w C537E, C537TE	Opcja w K540E, K560E	Opcja w EL50E, EL51E
Zawór zwrotny	✓	✓	✓
Dozownik detergentu	✓	✓	✓
Dozownik nablyszczacza	✓	✓	✓
Pompa spustowa	Opcja	Opcja	Opcja
Pompa wspomagająca płukanie	Opcja	Opcja	✓
Energy Pro Green	-	-	L60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E, EL991E
Funkcja Ecoclean*	-	✓	✓
Funkcja Ecologycare	-	✓	✓
Wi-Fi iKloud	-	Opcja	Opcja
Zewnętrzny panel naścienny CR100	-	Opcja	Opcja
System ACQUATECH	-	-	✓
Bojler ciśnieniowy	-	-	✓

*Wymagana pompa spustowa

Kosz	Model	Wymiary zew. [mm]	Max 	Max 	Max 		Moc [kW]	Zasilanie [V]
350x350	● C327	420x485x660	240	245	-	-	2,79	230
400x400	● EL42E	470x535x710	285	305	-	-	2,86	230
	● K209E	470x535x710	285	305	-	-	2,86	230
	● C432	470x535x710	285	305	-	-	2,86	230
500x500	● EL50E	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
	● EL51E	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
	● K540E	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
	● K560E	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
	● C537	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	3,12	230
	● C537T	585x610x815	320	350	-	Opcja z koszem na GN1/1	5,92	400
500x600	● EL55E	585x715x865	340	370	340	GN 1/1 60x40	6,52	400
	● K840E	585x715x865	340	370	340	GN 1/1 60x40	6,52	400
	● C640	585x715x865	340	370	340	GN 1/1 60x40	6,52	400
500x500	● EL60E	620x770x1435/1900	390	415	390	GN 1/1	6,74	400
	● K1100E	620x770x1435/1900	390	415	390	GN 1/1	6,74	400
	● EL60TH	620x770x1520/2025	390	415	390	GN 1/1	6,74	400
500x600	● EL70E	720x770x1435/1900	-	400	395	GN 1/1 60x40	6,74	400
	● K1500E	720x770x1435/1900	-	400	395	GN 1/1 60x40	6,74	400
600x670	● EL951E	775x810x1360	-	430	445	GN 1/1 60x40	7,40	400
	● EL981E	775x810x1900	-	630	840	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	7,40	400
725x850	● EL985E	1000x860x1805	-	-	680	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	13	400
2x 600x670	● EL991E	1445x860x1980	-	-	840	GN 1/1 60x40 GN 2/1 60x80	13	400

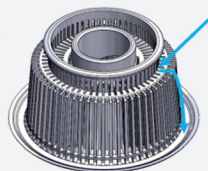
● ELITECH ● KORAL ● CUBE

Podblatowe zmywarki Zmywarki kapturowe i do mycia garnków

SYSTEM POTRÓJNEJ FILTRACJI 3FS

3FS to system z 3 poziomami filtrowania, który zapewnia doskonałe rezultaty zmywania, chroniąc ramiona myjące, obieg myjący i odpływ przed zanieczyszczeniami, które przypadkowo dostały się do zmywarki.

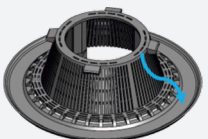
1



1. Filtracja większych zanieczyszczeń

Zatrzymuje wykałaczki, nasiona, potłuczone szkło, które zostało uwieszone w odpływie. Wszystkie nieczystości zbierane są w praktycznym zbiorniku odpadów.

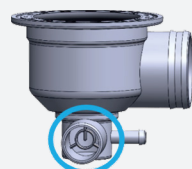
2



2. Filtracja wszystkich zanieczyszczeń

Zapewnia pełne przefiltrowanie, nawet w przypadku braku pierwszego filtra, który jest czasem omyłkowo usuwany przez użytkowników. Wszystkie zanieczyszczenia trafiają do praktycznego zbiornika odpadów.

3



3. Ochrona odpływu

System 3FS został wyposażony w trzeci filtr odpowiedzialny za ochronę odpływu. Ma za zadanie zapobiegać losowemu przedostaniu się pozostałości do rur odpływowych lub pompy spustowej.

Niezawodność i prosta obsługa to kluczowe cechy serii zmywarek serii **Cube Line**. Podstawowa linia zmywarek marki Krupps znajduje idealnie zastosowanie w każdej restauracji, barze, pubie, szkole czy w innych punktach gastronomicznych. W ofercie linii Cube Line znajdziemy podblatowe zmywarki do szkła i filiżanek z koszem 350x350 jak i zmywarki uniwersalne z koszami 400x400, 500x500 oraz 500x600.

Funkcje:

- **Elektroniczny panel sterowania ADVANCE** jest prawdziwym atutem linii CUBE, dzięki 4 cyklom mycia i automatycznemu spustowi wody (w modelach z zainstalowaną pompą spustową)
- Wyświetlacz informuje o temperaturze wody bojlera oraz komory, a także o wybranym cyklu mycia
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabyliczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** - minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach C537E i C537TE, w modelu C640 w standardzie)
- System **SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny opcjonalnie dla zmywarek C432, C537E, C537TE, C640
- **System podwójnych koszy** – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach C537E i C537TE)
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych

- **Możliwość mycia pojemników GN1/1 w modelu C640 (w modelach C537E i C537TE wymagany jest specjalny kosz 543300)**

- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

Budowa:

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- W zmywarkach C432, C537E, C537TE, C640 zastosowano nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymują bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w zmywarkach C537E, C537TE, (opcjonalnie)

Dlaczego warto wybrać zmywarkę z serii **Cube** z panelem **Advance**?



4 wstępnie ustawione programy mycia



Automatyczny cykl spustowy (tylko zmywarki z wbudowaną pompą spustową)



System autodiagnostyki



Przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki



Wyświetlacz informuje o temperaturze wody bojlera oraz wanny, a także o wybranym cyklu mycia



System **Thermostop** umożliwia włączenie cyklu mycia, tylko wtedy, gdy temperatura wody osiągnie odpowiednią temperaturę

W zestawie C327

- 2 kosze na szkło 350x350x150 mm
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie C432

- 2 kosze na szkło 400x400x150 mm
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie C535E i C537TE

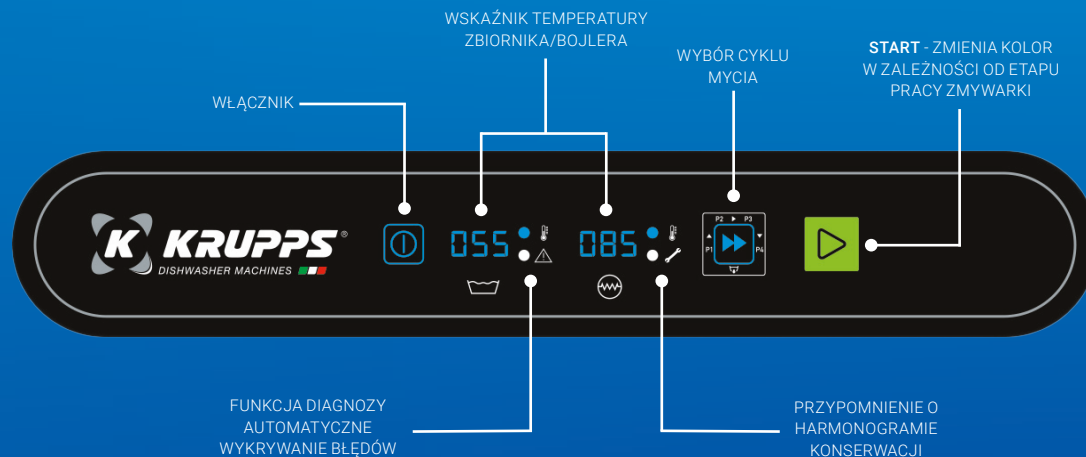
- 1 kosz na szkło 500x500x150 mm
- 1 kosz na talerze 500x500x150 mm (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie C640

- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x150 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x150 mm (wsad 22 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce

PANEL ADVANCE

PROSTY I PRZEJRZYSTY UKŁAD INTERFEJSU



ZMYWARKI DO SZKŁA I TALERZY



C327

C432

C537E

C640

Model	C327	C432	C537E	C537TE	C640
Wymiary zew.[mm]	420x485x660	470x535x710	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	350x350	400x400	500x500	500x500	500x500
Długość cyklu mycia [s]	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180	90/120/150/180
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	30	40	40	40	40
Maks. wysokość szkła [mm]	240	285	365	365	340
Maks. wysokość talerzy [mm]	245	305	395	395	370
Maks. wysokość garnków [mm]	-	-	-	-	340
Możliwość mycia pojemników	-	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 i 600x400
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	13	17	24	24	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,5	2,5	2,5	5,4	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	3,2	3,2	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,19	0,26	0,52	0,52	1,12
Moc całkowita [kW]	2,79	2,86	3,12	5,92	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2	2	2	2
Cena	6 270,-	7 990,-	9 780,-	10 490,-	13 920,-



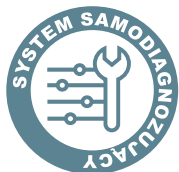
Funkcje:

- **Panel dotykowy Uniko** umożliwia użytkownikowi wybór najlepszego cyklu pracy w zależności od rodzaju mytych naczyń i poziomu zabrudzenia. Dzięki prostym ikonom wybór najodpowiedniejszego cyklu jest niezwykle łatwy i intuicyjny
- Dostęp do 20 zapisanych gotowych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia oraz informuje o rodzaju usterki. Osobny dla użytkownika i serwisu
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabyłyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** – minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach K540E, K560E, w modelu K840E w standardzie)
- **Funkcja Ecologycare** – cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy: czyści komorę mycia z piany i zanieczyszczeń oraz opróżnia bojler z gorącej wody
- **Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska
- **System SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny opcjonalnie w zmywarkach K540E, K560E, K840E
- System podwójnych koszy – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach K540E, K560E)
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych

- Wi-Fi iKloud – możliwość zdalnego sterowania zmywarką (opcja)
- **Możliwość mycia pojemników GN1/1 w modelu K840E (w modelach K540E, K560E wymagany jest specjalny kosz 543300)**
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu i częściową wymianę czystej wody przy każdym cyklu zmywania
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstęcznemu

Budowa:

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- W zmywarkach K209E, K540E, K560E zastosowano nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymają bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w zmywarkach K540E, K560E (opcjonalnie)



W zestawie K209E

- 2 kosze na szkło 400x400x150
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie K540E i K560E

- 1 kosz na szkło 500x500x100
- 1 kosz na talerze 500x500x100 (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie K840E

- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100
- 1 kosz na talerze 500x600x100 (wsad 22 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie K1100E

- 1 kosz na szkło 500x500x100
- 2 kosze na talerze 500x500x100 (wsad 18 talerzy)

W zestawie K1500E

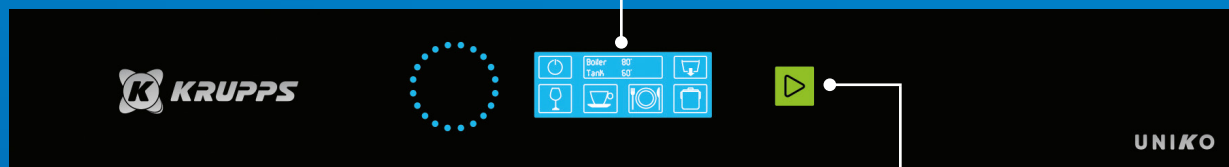
- 1 kosz na tace 500x600x100 (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100
- 1 kosz na talerze 500x600x100 (wsad 22 talerzy)

W zestawie K951E i K981E

- 1 kosz ze stali nierdzewnej 600x670x100
- 1 stojak na tace (wsad 5 tac)
- 1 kosz na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

PANEL UNIKO

REGULOWANY SYSTEM
THERMOSTOP W ZBIORNIKU I
BOJLERZE POZWAŁAJĄCY NA
OSIĄGNIĘCIE NAJLEPSZYCH
REZULTATÓW



START - ZMIENIA KOLOR
W ZALEŻNOŚCI OD ETAPU
PRACY ZMYWARKI

ZMYWARKI DO SZKŁA I TALERZY



Model	K209E	K540E	K560E	K840E
Wymiary zew.[mm]	470x535x710	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	400x400	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	75/90/110/130	90/110/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	48	40	40	40
Maks. wysokość szkła [mm]	285	365	365	340
Maks. wysokość talerzy [mm]	305	395	395	370
Możliwość mycia pojemników	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 600x400
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	17	24	24	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,5	2,5	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	3,2	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,26	0,52	0,52	1,12
Moc całkowita [kW]	2,86	3,12	5,92 (9,52)	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2	2	2
Cena	8 550,-	10 570,-	11 240,-	14 440,-

Linia KORAL Line wyróżnia się szeroką gamą modeli, które sprawdzają się w każdej sytuacji. Panel dotykowy UNIKO z hartowanego szkła jest wyjątkowo niezawodny i wygodny w użytkowaniu. Wybór cyklu zmywania jest bardzo prosty, a praktyczne komunikaty na wyświetlaczu zwiększają ergonomię użytkowania.

Wśród zmywarek Koral znajdziemy zmywarki uniwersalne z koszem 400x400, 500x500, zmywarki kapturowe, a także do mycia tac i garnków

ZMYWARKI KAPTUROWE

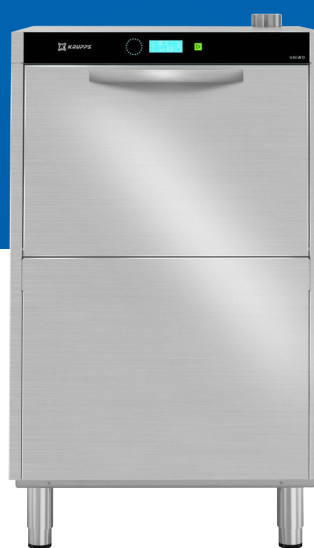
ZMYWARKI TAC I GARNKÓW



K1100E



K1500E



K951E



K981E

Model	K1100E	K1500E
Wymiary zew.[mm]	620x770x1435/1900	620x770x1435/1900
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	60/90/120/300	60/90/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	60	60
Maks. wysokość szkła [mm]	390	-
Maks. wysokość talerzy [mm]	415	400
Maks. wysokość garnków [mm]	390	395
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1	GN 1/1 600x400
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	390	400
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5
Pojemność zbiornika [l]	37	37
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	1,34	1,34
Moc całkowita [kW]	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)
Zasilanie [V]	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2
Cena	18 940,-	24 220,-

K951E	K981E
775x810x1360	775x810x1900
600x670	600x670
120/150/240/540	120/150/240/540
30	30
-	-
430	630
445	840
GN 1/1 600x400	GN 1/1 GN2/1 600x400, 600x800
445	840
4,5	4,5
37	37
5,4	5,4
12	12
2,0	2,0
7,4	7,4
400	400
2	2
20 710,-	29 500,-



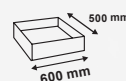
Umycie 1000 talerzy
przy 60 s. cyklu mycia



620 mm



620 mm + 100 mm



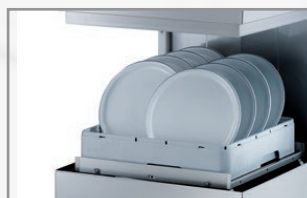
	K1100E EL60E	K1500E EL70E
Ilość cykli	143	45
Czas całkowity (szacowany) [s]	8,580 (2,4h)	2,700 (45 min.)
Całociowe zużycie wody [l]	357,5	112,5
Zużycie energii [kWh]	35,75	14,4
Zużycie płynu myjącego [gr]	643,5	202,5
Zużycie płynu nablyszczającego [gr]	120	45,8

OSZCZĘDNOŚĆ

7 350 ZŁ

ROCZNA *

*Przy założeniu mycia 2000 talerzy na tydzień



K1100E
EL60E



K1500E
EL70E

Ilość talerzy

7

22

SYSTEM DWUKOSZOWY

2X WIĘCEJ UMYTYCH NACZYŃ W TYM SAMYM CZASIE



OPTYMALNE WYKORZYSTANIE KOMORY MYCIA

MOŻLIWOŚĆ MYCIA 2 KOSZY JEDNOCZEŚNIE
W TRAKCIE 1 CYKLU

2X WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ ZMYWARKI – 80 KOSZY/1H!
2X WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

DOSTĘPNY W MODELACH:

C537E, C537TE
K540E, K560E
EL50E, EL51E

cena katalogowa: 1 940 zł netto

Zmywarki z linii ELITECH zapewniają maksymalną wydajność dzięki systemowi ACQUATECH, który poprzez bojler atmosferyczny i pompę płuczącą utrzymuje stałą temperaturę, ciśnienie oraz zapewnia optymalne zużycie wody. Elitech jest doskonałym wyborem dla restauracji, barów, pubów, stołówek, domów opieki, cukierni, piekarni czy masarni. Panel dotykowy UNIKO z hartowanego szkła jest wyjątkowo niezawodny i wygodny w użytkowaniu. Wybór cyklu zmywania jest bardzo prosty, a praktyczne komunikaty na wyświetlaczu zwiększają ergonomię użytkownika.

Funkcje:

- **Panel dotykowy Uniko** umożliwia użytkownikowi wybór najlepszego cyklu pracy w zależności od rodzaju mytych naczyń i poziomu zabrudzenia. Dzięki prostym ikonom wybór najodpowiedniejszego cyklu jest niezwykle łatwy i intuicyjny
- Dostęp do 20 zapisanych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- Możliwość personalizacji parametrów mycia, takich jak czas (max. 16 min), temperatura mycia i płukania, a także dozowanie detergentów w każdym programie
- **System ACQUATECH** – utrzymuje stałą temperaturę wyparzania, optymalne ciśnienie oraz zapewnia zużycie wody
- Bojler atmosferyczny – zapobiega mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę wyparzania
- Osobna pompa płucząca zapewnia optymalne ciśnienie wody, bez względu na ciśnienie wody wodociągowej
- Zbiornik wyrównawczy umożliwia napełnianie bojlera w małych ilościach, dzięki czemu bojler szybciej się nagrzewa
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzania i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzania z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- System autodiagnostyki, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia oraz informuje o rodzaju usterki. Osobny dla użytkownika i serwisu
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzanie naczyń w temperaturze 80-90°C
- System **SOFT START** - minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach EL50E, EL51E, w modelu EL55E w standardzie)
- **Funkcja Ecologycare** - cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy: oczyści komorę mycia z piany i zanieczyszczeń oraz opróżnia bojler z gorącej wody
- **Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska
- **System SOFT DOOR** – system wolnoopadających drzwi dostępny standardowo w EL981E, EL985E, EL991E oraz opcjonalnie w zmywarkach EL42E, EL50E, EL51E, EL55E

- **System Energy Pro Green (EPG)** - system odzysku ciepła, wykorzystujący gorącą wodę z wyparzania do podgrzania wody w bojlerze. Pozwala na redukcję zużycia energii aż o 20%. Dostępny opcjonalnie za dopłatą w wybranych modelach
- **System podwójnych koszy** – system pozwalający załadowanie dwóch koszy jednocześnie (dostępny opcjonalnie w zmywarkach EL50E, EL51E)
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- **Wi-Fi iKloud** – możliwość zdalnego sterowania zmywarką (opcja)
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu i częściową wymianę czystej wody przy każdym cyklu zmywania
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

Budowa:

- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Dwuwarstwowe izolowane drzwi zapewniają doskonałą izolację termiczno-akustyczną
- Drzwi pozwalają na stopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- Wsporniki 20/10 zamontowane w drzwiczkach gwarantują ponadczasową wytrzymałość
- W zmywarkach EL42E, EL50E, EL51E, EL60E i EL60TH zastosowano nowe, ulepszone prowadnice 20/10 które wytrzymują bardzo duże obciążenia
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Dwuwarstwowe ścianki boczne dostępne w standardzie w modelach EL951E, EL981, EL985E, EL991E, oraz opcjonalnie w zmywarkach EL50E, EL51E
- Model EL985E wyposażony jest w dwie pompy myjące
- Filtry powierzchniowe w standardzie w modelach EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E, EL991E

W zestawie EL42E:

- 2 kosze na szkło 400x400x150 mm
- 1 koszyk na sztućce
- 1 stojak na 12 spodków/małych talerzy

W zestawie EL50E i EL51E:

- 1 kosz na szkło 500x500x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x500x100 mm (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce

W zestawie EL55E:

- 1 kosz na tace 500x600x100 mm (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x100 mm (wsad 22 talerzy)
- 2 koszyki na sztućce

W zestawie EL70E:

- 1 kosz na tace 500x600x100 mm (wsad 10/12 tac)
- 1 kosz na szkło 500x600x100 mm
- 1 kosz na talerze 500x600x100 mm (wsad 22 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

W zestawie EL60E, EL60TH:

- 1 kosz na szkło 500x500x100 mm
- 2 kosze na talerze 500x500x100 mm (wsad 18 talerzy)
- 1 koszyk na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

W zestawie EL951E i EL981E:

- 1 kosz ze stali nierdzewnej 600x670x100 mm
- 1 stojak na tace (wsad 5 tac)
- 1 kosz na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

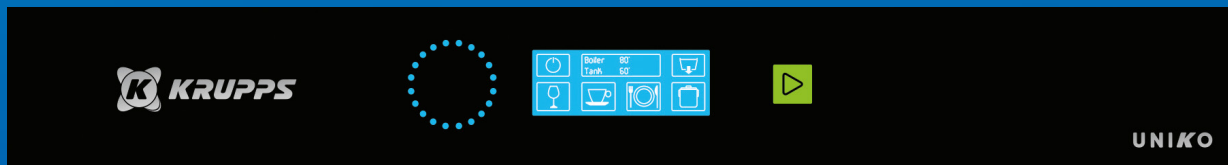
W zestawie EL985E:

- 1 kosz ze stali nierdzewnej 850x725x100 mm
- 1 stojak na tace (wsad 5 tac)
- 1 stojak na tace (wsad 8 tac)
- 1 kosz na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

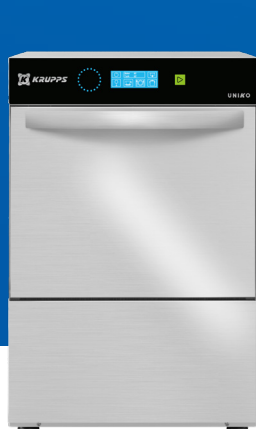
W zestawie EL991E:

- 2 kosze ze stali nierdzewnej 600x670x100 mm
- 2 stojaki na tace (wsad 5 tac)
- 2 kosze na sztućce z 8 przegrodami
- 2 filtry powierzchniowe

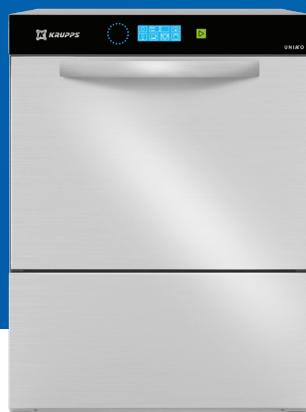
PANEL UNIKO



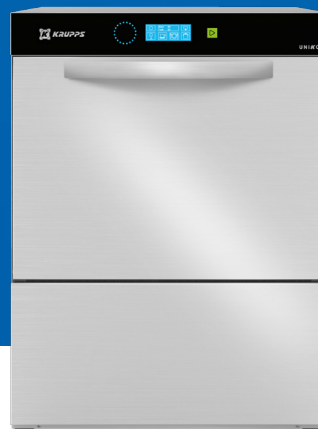
ZMYWARKI DO SZKŁA I TALERZY



EL42E



EL50E
EL51E



EL55E

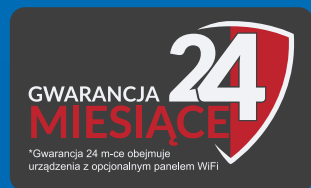
Model	EL42E	EL50E	EL51E	EL55E
Wymiary zew.[mm]	470x535x710	585x600x815	585x600x815	585x715x865
Wymiary kosza [mm]	400x400	500x500	500x500	500x600
Długość cyklu mycia [s]	75/90/110/130	90/110/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	48	40	40	40
Maks. wysokość szkła [mm]	285	365	365	340
Maks. wysokość talerzy [mm]	305	395	395	370
Maks. wysokość garnków [mm]	-	-	-	-
Możliwość mycia pojemników	-	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 (opcja)	GN 1/1 600x400
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	-	-	-	-
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6	2,6	2,6	2,6
Pojemność zbiornika [l]	17	24	24	30
Moc grzałek bojlera [kW]	2,6	2,5	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	5,6	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,26	0,52	0,52	1,12
Moc systemu Acquatech [kW]	0,25	0,25	0,25	0,25
Moc całkowita [kW]	2,86	3,12	5,92 (9,52)	6,52 (10,12)
Zasilanie [V]	230	230	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2	2	2
Cena	11 589,-	13 699,-	14 399,-	17 759,-

ELITECH LINE

ZMYWARKI KAPTUROWE



55
LOOKING
FORWARD



EL60E



EL60TH



EL70E

Model	EL60E	EL60TH	EL70E
Wymiary zew.[mm]	620x770x1435/1900	620x770x1435/1900	720x770x1435/1900
Wymiary kosza [mm]	500x500	500x600	500x600
Długość cyklu mycia [s]	60/90/120/300	90/110/120/300	90/110/120/300
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	60	60	60
Maks. wysokość szkła [mm]	390	390	-
Maks. wysokość talerzy [mm]	415	415	400
Maks. wysokość garnków [mm]	390	390	395
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1 600x400
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	390	390	400
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5	4,5
Pojemność zbiornika [l]	37	37	37
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)
Pojemność bojlera [l]	7,3	7,3	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	1,34	1,34	1,34
Moc systemu Acquatech [kW]	0,25	0,25	0,25
Moc całkowita [kW]	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)	6,74 (10,34)
Zasilanie [V]	400	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2	2
Cena	22 549,-	24 000,-	27 999,-

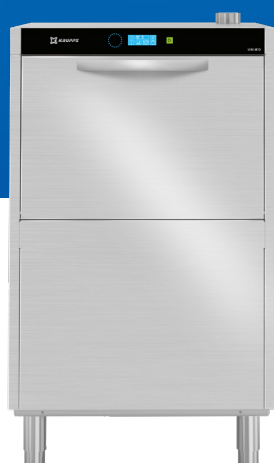




MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA
MODELU **EL981E** PRZED ZAKUPEM



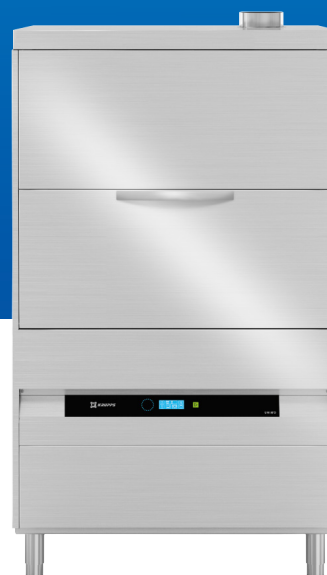
ZMYWARKI DO TAC I GARNKÓW



EL951E



EL981E



EL985E

Model	EL951E	EL981E	EL985E	EL991E
Wymiary zew.[mm]	775x810x1360	775x810x1900	1000x860x1805	1445x860x1980
Wymiary kosza [mm]	600x670	600x670	725x850	725x850
Długość cyklu mycia [s]	120/150/240/540	120/150/240/540	120/150/240/540	120/150/240/540
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	30	30	30	60
Maks. wysokość szkła [mm]	-	-	-	-
Maks. wysokość talerzy [mm]	430	630	-	-
Maks. wysokość garnków [mm]	445	840	680	840
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1 600x400	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800
Maks. wysokość koszy na pieczywo [mm]	445	850	395	850
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	4,5	9,0	9,0
Pojemność zbiornika [l]	37	37	100	100
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)	5,4 (9,0)	9,0
Pojemność bojlera [l]	12	12	13	20,8
Moc pompy myjącej [kW]	2,0	2,0	2x2,0	2x2,0
Moc systemu Aquatech [kW]	0,37	0,37	0,37	2x0,37
Moc całkowita [kW]	7,4 (11,0)	7,4 (11,0)	7,4 (11,0)	13,0
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	2	3	4
Cena	24 239,-	33 349,-	47 959,-	55 469,-

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

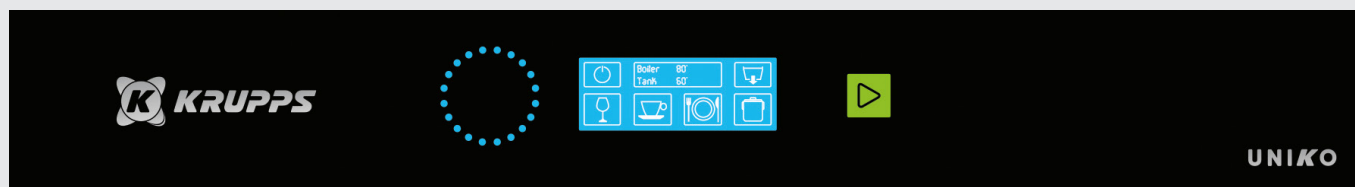
ZMYWALNIA

Dostosowanie programu mycia nigdy nie było takie proste! Do 20 gotowych zapisanych programów:



ELITECH LINE

ZMYWARKI GASTRONOMICZNE



Panel Uniko pozwala użytkownikowi na wybór do 20 gotowych cykli mycia (zależnie od modelu zmywarki). Programy dostosowane są do różnego rodzaju naczyń oraz poziomu zabrudzeń



Gwarancja 24-miesięcie
* z funkcją iCloud



Darmowy przegląd techniczny
urządzenia po 12 miesiącach



Bezpłatne szkolenie z obsługi



Darmowy montaż urządzenia



Model	Nazwa	Cena	Cube Line	Koral Line	Elitech Line
SST10	System SOFT START	380,-	C537E i C537TE, w modelu C640 w standardzie	K540E, K560E, K840E w standardzie	EL50E, EL51E, standard w modelu EL55E
PST45/ PST50	System SOFT DOOR	660,-	C432, C537E, C537TE, C640	K209E, K540E, K560E, K840E	EL42E, EL50E, EL51E, EL55E, standard w EL981E, EL985E, EL991E
EPG	System Energy Pro Green	3 960,-	-	-	EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E, EL991E
DP45K	Pompa spustowa	960,-	C327, C432, C537E, C537TE	K205E, K209E, K540E, K560E	EL42E, EL50E, EL51E, EL55E
DP65K	Pompa spustowa	960,-	C640	K840E	EL55E
DP110K	Pompa spustowa	1 350,-	-	K1100E, K1500E, K951E, K981E	EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E
DP991K	Pompa spustowa	1 860,-	-	-	EL985E, EL991E
CA500K	Wewnętrzna pompa podnosząca ciśnienie	1 280,-	C327, C432, C537E, C537TE, C640	K209E, K540E, K560E, K840E, K1100E, K1500E, K951E, K981E	-
DL50	System podwójnego załadunku koszy	1 940,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
KDW543	Dwuwarstwowe ścianki boczne	1 560,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E, standard w modelu EL951E, EL981E, EL985E, EL991E
5431000K	Filtr powierzchniowy	1 170,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
8201000K	Filtr powierzchniowy	1 170,-	C640	K840	EL55E
1201011, 9911010, 9911020	Filtr powierzchniowy	Standard	-	-	W standardzie w modelach EL60E, EL60TH, EL70E, EL951E, EL981E, EL985E, EL991E
3294K	Nóżki ze stali nierdzewnej 5-7	230,-	Do wszystkich modeli	Do wszystkich modeli	Do wszystkich modeli
PZK	Podstawa pod zmywarkę	900,-	Do wszystkich modeli podblatowych (bez kapturowych i dużych do tac i garów)	-	-
WF200K	Wi-Fi i Kloud	1 710,-	-	Wszystkie Koral Line	Wszystkie Elitech Line
CR100	Panel sterowania zewnętrzny naścienny	1 460,-	-	K1100E, K1500E	EL60E, EL60TH, EL70E

KOSZE DO MYCIA

PASUJĄCE DO ZMYWARKI

			Cube Line	Koral Line	Elitech Line
543300	Kosz do mycia pojemników GN 1/1	1 010,-	C537E, C537TE	K540E, K560E	EL50E, EL51E
208057	Kosz do mycia kieliszków 400X400X170	370,-	C432	K209E	EL42E
800057	Kosz do mycia kieliszków 500X500X170	590,-	C640	K540E, K560E, K840E, K1100E, K1500E	EL50E, EL51E, EL55E, EL60E, EL60TH, EL70E
208055	Kosz na talerze 400x400 do K209E, WSAD 9 TALERZY	250,-	C432	K209E	EL42E
640200	Kosz do mycia tac 4 przegrody	520,-	C640	K840E, K1100E, K1500E	EL55E, EL60E, EL60TH, EL70E
1160	Stojak na 13 talerzy, wym. 655x240x130 mm	340,-	-	-	EL951E, EL981E, EL985E, EL991E



Zewnętrzny panel sterowania CR100

- Dostępny w zmywarkach z panelem Uniko za dopłatą
- Umożliwia umieszczenie panelu kontrolnego zmywarki w dowolnie wybranym miejscu
- Dzięki otworom w obudowie pilot może zostać przymocowany w dowolnie wybranym miejscu
- Kabel od panelu podłączany jest do panelu kontrolnego
- Szybka instalacja panelu - montaż pod stołem, na ścianie, na boku zmywarki itp.

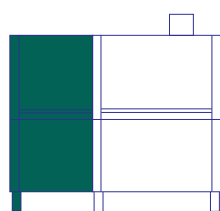


Linia EVOLUTION została zaprojektowana z myślą o dostosowaniu do potrzeb każdego klienta, dzięki możliwości dobrania różnorodnych modułów. Sprostają one nawet wyjątkowo dużemu obciążeniu oraz usprawnia i uproszczą pracę Twoich pracowników. Modele z tej linii są wyposażone w podwójny system filtracji, który zatrzymuje wszystkie pozostałości, natomiast pionowe pompy myjące i ramiona myjące ze stali nierdzewnej zapewniają doskonałą wydajność mycia.

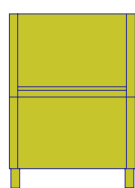
Kompaktowa linia EVO101 – EVO201 idealnie sprawdzi się w lokalach o ograniczonej powierzchni łącząc dużą wydajność ze zmniejszonym zużyciem wody

Seria EVO301 - EVO401: posiadają moduł mycia wstępnego dla jeszcze lepszych efektów mycia.

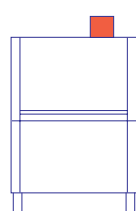
- Elektroniczny, bardzo prosty w obsłudze panel sterowania
- Zbiornik wyrównawczy umożliwia napełnianie bojlera w małych ilościach, dzięki czemu bojler szybciej się nagrzewa
- Pionowe pompy myjące zapewniają doskonałe ciśnienie i są skuteczne nawet w przypadku uporczywych zabrudzeń
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Moduł mycia wstępnego zajmuje się większymi resztkami, zbierając je w łatwym do opróżnienia filtrze szufladowym
- Moduł suszący wykorzystuje powietrze o niskiej temperaturze do delikatnego traktowania nawet najbardziej wrażliwych naczyń
- Prześwit zmywarki o wysokości 450 mm pozwala na mycie wysokich naczyń, garnków, tac, blach do ciasta czy koszy
- System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- Wyprofilowane ramiona myjąco-płuczące wykonane są ze stali nierdzewnej, dzięki czemu są trwałe i niezawodne. Można szybko zdemontować w celu ich wyczyszczenia
- Innowacyjne dysze ramion, rozmieszczone są progresywnie, co pozwala na osiągnięcie jeszcze lepszych efektów mycia
- Obudowa zmywarki wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi zmywarki z przeciwwagą
- Wyprofilowana, pochylona konstrukcja komory usprawnia proces opróżniania zmywarki z wody
- Nóżki pozwalają na właściwe wypoziomowanie zmywarki
- W przypadku podłączenia do zimnej wody 10-25°C, wymagany jest moduł odzysku ciepła
- W przypadku podłączenia do wody 26-50°C, wymagany jest dodatkowy bojler EV-B



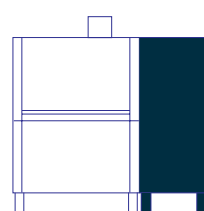
Moduł mycia wstępnego



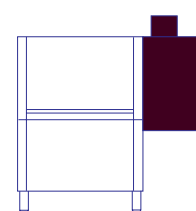
Moduł mycia



Moduł odzysku ciepła



Moduł płukania końcowego



Moduł suszący

Moduł mycia wstępnego	Pojemność zbiornika [l]	Moc grzałek zbiornika [kW]	Moc pompy myjącej [kW]
	69	10,5	1,5
Moduł płuczący*	Moc grzałek bojlera [kW]	Zużycie wody [l/h]	Minimalne ciśnienie wody [BAR]
	9,5	~180	2

*Parametry dla sugerowanej temperatury podłączonej wody 15°C

Moduł mycia	Pojemność zbiornika [l]	Moc grzałek zbiornika [kW]	Moc pompy myjącej [kW]
	69	10,5	1,5
Moduł płuczący*	Moc grzałek bojlera [kW]	Zużycie wody [l/h]	Minimalne ciśnienie wody [BAR]
	12	~180	2

*Parametry dla sugerowanej temperatury podłączonej wody 55°C

Moduł płukania końcowego*	Moc pompy płuczającej [kW]	Moc grzałek bojlera [kW]	Zużycie wody [l/h - 2BAR]	Minimalne ciśnienie wody [BAR]
	0,2	9,5	~230	1,5

*Parametry dla sugerowanej temperatury podłączonej wody 15°C

Moduł płukania końcowego*	Moc pompy płuczającej [kW]	Moc grzałek bojlera [kW]	Zużycie wody [l/h - 2BAR]	Minimalne ciśnienie wody [BAR]
	0,2	12	~230	1,5

*Parametry dla sugerowanej temperatury podłączonej wody 55°C

Moduł odzysku ciepła	Moc wentylatora [kW]	Wydajność [m3/h]
	0,2	~70

*W przypadku podłączenia zimnej wody 10-25 °C, wymagany jest moduł odzysku ciepła, dla wody o temp. 26-50°C wymagany jest dodatkowy bojler EV-B9

Moduł suszący	Moc wentylatora [kW]	Wydajność [m3/h]	Moc elementów grzewczych
	0,55	~1400	6

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [liczba koszy/h]	Moduł mycia wstępnego	Moduł suszący	Odzysk ciepła	Moc [kW]
● EV0101	1150x770x1615	60/120	-	-	-	22,0 kW (+55 °C) 28,5 kW (+15 °C)*
● EV0111	1150x770x1810	60/120	-	-	✓	24,7 kW (+15 °C)
● EV0121	1750x770x1825	60/120	-	✓	-	28,5 kW (+55 °C) 35,0 kW (+15 °C)*
● EV0131	1750x770x1825	60/120	-	✓	✓	31,2 kW (+15 °C)
● EV0201	1700x770x1615	95/150/200	-	-	-	23,6 kW (+55 °C) 30,2 kW (+15 °C)*
● EV0211	1700x770x1810	95/150/200	-	-	✓	26,2 kW (+15 °C)
● EV0221	2300x770x1825	95/150/200	-	✓	-	30,2 kW (+55 °C) 36,7 kW (+15 °C)*
● EV0231	2300x770x1825	95/150/200	-	✓	✓	32,7 kW (+15 °C)
● EV0301	1968x770x1615	100/200	✓	-	-	29,5 kW (+55 °C) 41,0 kW (+15 °C)*
● EV0311	1968x770x1810	100/200	✓	-	✓	34,0 kW (+15 °C)
● EV0321	2568x770x1825	100/200	✓	✓	-	36,0 kW (+55 °C) 47,5 kW (+15 °C)*
● EV0331	2568x770x1825	100/200	✓	✓	✓	40,5 kW (+15 °C)
● EV0401	2519x770x1615	135/200/270	✓	-	-	28,1 kW (+55 °C) 37,6 kW (+15 °C)*
● EV0411	2519x770x1810	135/200/270	✓	-	✓	30,6 kW (+15 °C)
● EV0421	3119x770x1825	135/200/270	✓	✓	-	34,7 kW (+55 °C) 44,2 kW (+15 °C)*
● EV0431	3119x770x1825	135/200/270	✓	✓	✓	37,4 kW (+15 °C)



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Max wysokość wsadu [mm]	Moduł	Wydajność [m3/h]	Zasilanie [V]	Moc całkowita [kW]	Cena
EVO101	1150x770x1615	500x500	450		-	400	21,7 (55°C) 31,2 (15°C)	55 060,-
EVO111	1150x770x1810	500x500	450		~70	400	24,4	70 840,-
EVO121	1750x770x1825	500x500	450		-	400	24,2 (55°C) 37,7 (15°C)	73 460,-
EVO131	1750x770x1825	500x500	450		~70	400	30,9	90 720,-

 Moduł mycia  Moduł odzysku ciepła  Moduł suszący



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Max wysokość wsadu [mm]	Moduł	Wydajność [m3/h]	Zasilanie [V]	Moc całkowita [kW]	Cena
EVO201	1700x770x1615	500x500	450		-	400	22,1 (55°C) 31,6 (15°C)	81 930,-
EVO211	1700x770x1810	500x500	450		~70	400	24,8	97 710,-
EVO221	2300x770x1825	500x500	450		-	400	28,6 (55°C) 38,1 (15°C)	102 030,-
EVO231	2300x770x1825	500x500	450		~70	400	31,3	117 800,-

 Moduł mycia  Moduł odzysku ciepła  Moduł płukania końcowego  Moduł suszący

W przypadku podłączenia zimnej wody 10-25 °C, wymagany jest moduł odzysku ciepła, dla wody o temp. 26-50°C wymagany jest dodatkowy bojler EV-B9



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Max wysokość wsadu [mm]	Moduł	Wydajność [m ³ /h]	Zasilanie [V]	Moc całkowita [kW]	Cena
EVO301	1968x813x1615	500x500	450		-	400	23,2 (55°C) 32,7 (15°C)	82 710,-
EVO311	1968x813x1810	500x500	450		~70	400	25,9	98 060,-
EVO321	2568x813x1825	500x500	450		-	400	29,7 (55°C) 39,2 (15°C)	102 730,-
EVO331	2568x813x1825	500x500	450		~70	400	32,4	119 530,-

Moduł mycia wstępnego
 Moduł mycia
 Moduł odzysku ciepła
 Moduł suszący



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Max wysokość wsadu [mm]	Moduł	Wydajność [m ³ /h]	Zasilanie [V]	Moc całkowita [kW]	Cena
EVO401	1968x813x1615	500x500	450		-	400	23,2 (55°C) 32,7 (15°C)	112 820,-
EVO411	1968x813x1810	500x500	450		~70	400	25,9	127 920,-
EVO421	2568x813x1825	500x500	450		-	400	29,7 (55°C) 39,2 (15°C)	132 700,-
EVO431	2568x813x1825	500x500	450		~70	400	32,4	148 050,-

Moduł mycia wstępnego
 Moduł mycia
 Moduł odzysku ciepła
 Moduł płukania końcowego
 Moduł suszący

W przypadku podłączenia zimnej wody 10-25 °C, wymagany jest moduł odzysku ciepła, dla wody o temp. 26-50°C wymagany jest dodatkowy bojler EV-B9



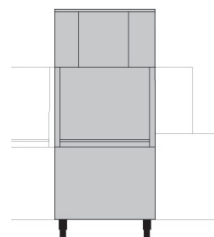
REDUKTOR CIŚNIENIA Z MANOMETREM

Model	Cena
EV-RP	1 220,-



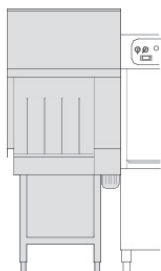
POMPA ZBIORNIKA WYRÓWNAWCZEGO
I POMPA PŁUCZĄCA

Model	Pasujące modele	Cena
EV-BT200	EV0101, EV0111, EV0121, EV013, EV0301, EV0311, EV0321, EV0331	3 270,-



NAROŻNY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Model	Cena
EV-PW90	9 970,-



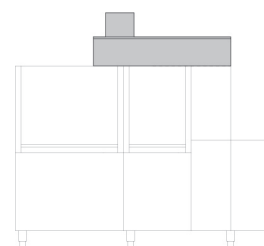
NAROŻNY MODUŁ SUSZĄCY

Model	Cena
EV-ASC90	35 150,-



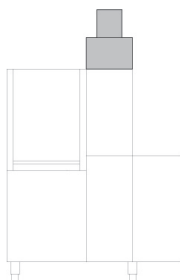
BOJLER ZWIĘKSZONA MOC 9,5KW

Model	Cena
EV-B9	1 510,-



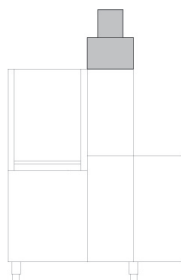
MODUŁ ODZYSKU CIEPŁA

Model	Pasujące modele	Cena
EV-CD	EV0101, EV0121, EV0301, EV0321	12 850,-



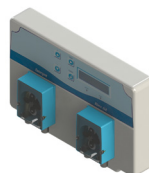
MECHANICZNY WYCIĄG PARY

Model	Cena
EV-EXT	8 830,-



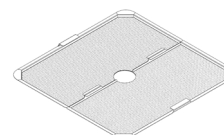
KOMIN WYLOTOWY

Model	Cena
EV-C	2 180,-



WEWNĘTRZNY DOZOWNIK
DETERGENTU I NABŁYSZCZACZA

Model	Cena
EV-D12	2 020,-



POTRÓJNY FILTR POWIERZCHNIOWY
ZE STALI NIERDZEWNEJ

Model	Cena
EV-3FLT	2 380,-

Model	Nazwa	Pasujące modele	Cena
EV-3SPD	TRZECIA PRĘDKOŚĆ PRZESUWU KOSZY	EV0101, EV0111, EV0121, EV0131 EV0301, EV0311, EV0321, EV0331	1 420,-



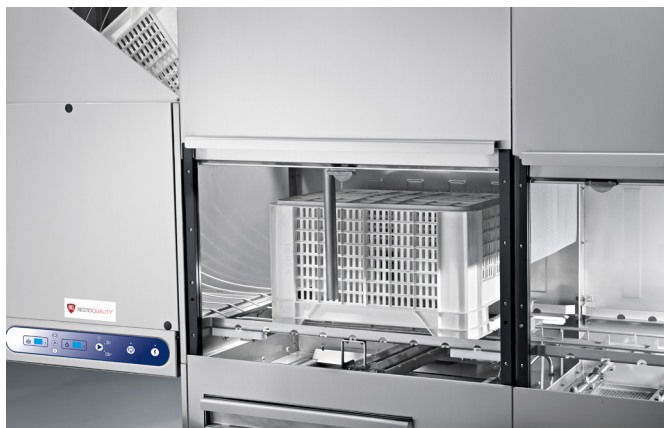
Seria **ALC**

- Zmywarko-wyparzarka tunelowa do koszy piekarniczych 600x400x400
- Wysoka wydajność - 100 koszy na godzinę
- Okno podawcze i odbiorcze usytuowane po tej samej stronie
- Możliwa obsługa przez jednego pracownika
- Pas transmisyjny osadzony centralnie - możliwość mycia różnych rozmiarów koszy
- Dysze natryskowe osadzone w trzech miejscach - od góry, dołu oraz z boków pasa transmisyjnego
- Urządzenie wyposażone w niezależne bojler - jeden do mycia a drugi do płukania
- Urządzenie wyposażone w mieszacz wody do płukania - obniżenie zużycia wody
- Otwierane boczne panele - dla łatwego czyszczenia filtrów
- Intuicyjny i prosty panel sterowania - proste zmiany cykli mycia w zależności od potrzeb
- Miękkie powłoki przycisków dla łatwiejszej obsługi
- Obudowa, ramiona myjące oraz filtry wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Inteligentny system dozowania detergentu - doza detergentu adekwatna do zabrudzeń
- Dodatkowy bojler i pompa dla idealnego płukania - brak pozostałości detergentu na pojemnikach
- Najwyższe standardy higieny - stała temperatura wody na poziomie 80°C
- Stała i stabilna temperatura płukania niweluje ryzyko rozwoju bakterii i drobnoustrojów



ALC100

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary pojemników [mm]	Czas trwania cyklu [s]	Moc (podłączenie do wody 50°C) [kW]	Moc (podłączenie do wody 20°C) [kW]	Wydajność [koszy/h]	Napięcie [V]	Cena
ALC100	2720x800x1820	680x500x430	60/80/100	17,1	30,3	100	400	85 970,-



Seria **L/R**

- Wszystkie części, które mają kontakt z wodą są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- System bezpieczeństwa zatrzymujący pracę przy otwartych drzwiach lub innych problemach
- Wlotowy regulator wody
- Elektroniczny termometr pokazujący temperaturę wody podczas mycia i płukania
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycia wstępnego w zakresie 45-50°C, mycia właściwego w zakresie 50-60°C, płukania do 85°C
- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami
- Panel sterowania umieszczony na górze
- Ramiona myjące i płukające, a filtry można łatwo zdemontować w celu wyczyszczenia
- Nóżki ułatwiające właściwe wypoziomowanie zmywarki
- Modułowa konstrukcja z załadunkiem z prawej lub lewej strony
- Możliwość przyłączenia modułu suszącego, wymiennika ciepła, komina wylotowego
- Dostosowane do koszy 500x500 mm
- W zestawie: 2 kosz na szkło, 2 kosz na sztućce i 2 kosze na talerze
- **Moduł suszący K70, 450x800x270 mm - 11 700 zł netto**
- **Moduł suszący K90, 650x800x300 mm - 15 020 zł netto**
- **Odzysk ciepła - 10 940 zł netto**
- **Tylny kaptur - 1 840 zł netto**



Model	220L/R	270L/R	360L/R
Wymiary zew. [mm]	1800x800x1750	2400x800x1750	2550x800x1750
Wymiary z modulem suszącym K70 [mm]	2250x800x2020	2850x800x2020	3000x800x2020
Wymiary z modulem suszącym K90 [mm]	2450x800x2050	3050x800x2050	3200x800x2050
Maksymalna wysokość przejścia [mm]	480	480	480
Szerokość taśmy [mm]	540	540	540
Moc pompy myjącej [kW]	1,5	1,5	1,5
Moc mycia wstępnego [kW]	0,6	0,6	0,6
Moc silnika przenośnika [kW]	0,55	0,55	0,55
Moc grzałek bojlera [kW]	24	24	24
Pojemność zbiornika do mycia głównego [l]	125	125	125
Pojemność zbiornika do mycia wstępnego [l]	54	54	54
Zużycie wody [l/cykl]	4	4	4
Wydajność [ilość talerzy/h]	1600-2200	2200-2700	2800-3600
Ciśnienie wody [bar]	2-4	2-4	2-4
Zasilanie [V]	400	400	400
Moc całkowita [kW]	34	34,6	34,9
Cena	46 670,-	56 430,-	60 120,-



PROFESJONALNY PŁYN
DO MYCIA NACZYŃ



Model	Pojemność [l]	Cena
M5	5	60,-
M10	10	110,-
M20	20	210,-

PROFESJONALNY PŁYN
NABŁYSZCZAJĄCY



Model	Pojemność [l]	Cena
N5	5	60,-
N10	10	120,-
N20	20	210,-

Seria **M** – płyn do mycia naczyń

- Mocno skoncentrowany środek do mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Polecany zwłaszcza do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- Doskonale czyści porcelanę, naczynia szklane oraz wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- Bardzo dobrze radzi sobie z każdego rodzaju zabrudzeniami
- Nie jest wskazany do mycia naczyń wykonanych z aluminium

Seria **N** – płyn nabłyszczający

- Odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, porcelany, naczyń wykonanych z tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- Zapewnia doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości
- Nie pozostawia smug, zacieków, ani innych osadów na naczyniach
- Zalecane stężenie robocze od 0,1 ml do 0,4 ml na 1 litr, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń

PROFESJONALNY PŁYN
DO MYCIA NACZYŃ



Model	Pojemność [kg]	Cena
DET LIM	6	170,-

PROFESJONALNY PŁYN
NABŁYSZCZAJĄCY



Model	Pojemność [kg]	Cena
BRILL LIM	5	170,-

PROFESJONALNY PŁYN DO
MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH



Model	Pojemność [kg]	Cena
DET ALL	12	230,-

PŁYN DO MYCIA PIECÓW



Model	Pojemność [l]	Cena
KP-10	10	174,-

Seria **KP** – płyn do mycia pieców

- Profesjonalny, wysokoalkaliczny płyn do bieżącego i okresowego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Polecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Zwalcza zanieczyszczenia powstałe w czasie gotowania lub pieczenia, w tym tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne, przypalone nieczystości tłuszczowe i smoliste
- Przed rozpoczęciem czyszczenia schłodzić piec do temperatury ok. 50°C
- Nie przeznaczony do mycia aluminium

SÓL TABLETKOWA



Model	Waga [kg]	Cena
RQ-SALT	25	47,-

RQ4TD – zmiękcacz automatyczny

- Produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- Przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, ekspresów itp.
- Proces zmiękczenia wody polega na wymianie jonowej, żywica jonowymienna wyłapuje jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody
- Zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- Regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- Prosta i trwała konstrukcja
- Regeneracja złoża następuje w sposób automatyczny, odbywa się czasowo - co określoną liczbę dni wg ustawienia
- Umożliwia jednoczesne zmiękczenie wody do kilku urządzeń
- Niewielkie wymiary ułatwiające montaż
- Urządzenie wyposażone jest w diodowy wyświetlacz, dzięki czemu jest łatwe i wygodne w obsłudze.



RQ4TD

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza [cal]	Ilość złoża [l]	Zużycie soli na regenerację [kg]	Poj. zbiornika na sól [kg]	Ciśnienie robocze [Bar]	Zasilanie [V]	Cena
RQ4TD	395x235x465	1050	3/4	3,5	0,7	11	2,0-6,0	230	1 230,-

LT8 – zmiękcacz manualny

- Produkt przeznaczony do zmiękczenia wody - procesu, który usuwa niepożądane minerały z wody, głównie związki wapnia oraz magnezu
- Przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek lodu, Ekspresów itp.
- Zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- Regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- Prosta i trwała konstrukcja
- Regeneracja złoża następuje w sposób ręczny
- Niewielkie wymiary ułatwiające montaż



LT8

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza [cal]	Zużycie soli na regenerację [kg]	Poj. zbiornika na sól [kg]	Tem. wody zasilającej [°C]	Ciśnienie robocze [Bar]	Zasilanie [V]	Cena
LT8	ø185x400	1400	3/4	0,7	8	5-40	1,0-2,0	230	409,-

OSMOSIS 2

SYSTEM ODWRÓCONEJ OSMOZY

- System odwróconej osmozy pozwala na uzyskanie nieskazitelnie czystej i zdemineralizowanej wody
- Znajduje idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, barach i innych punktach gastronomicznych
- System można zastosować wraz ze zmywarkami, piecami konwekcyjno-parowymi, ekspresami, kostkarkami do lodu oraz innymi urządzeniami, które mają podłączenie do wody
- Pozwala na uzyskanie krystalicznie czystych kieliszków, nie wymagających późniejszego polerowania
- Wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- Zapobiega osadzaniu się kamienia w urządzeniach
- Znacznie zwiększa wydajność stosowanych detergentów
- Woda przepływając przez załączony w zestawie prefiltr jest oczyszczana z chloru, piasku, mułu, rdzy i innych grubszych osadów
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem
- Wstępnie oczyszczona woda przechodzi przez system osmotyczny i przechodzi dalszą filtrację
- Stosowana w systemie membrana osmotyczna stanowi barierę dla wszelkich zanieczyszczeń. Pory o średnicy 0,0001 mikrometra przepuszczają tylko cząsteczki wody
- Czysta i zdemineralizowana woda jest kierowana do urządzenia, natomiast woda zasolona do kanalizacji
- Załączony w zestawie prefiltr RQC2 (wymieniny po przepłynięciu 18 tys. litrów lub po pół roku)
- Wraz z systemem osmozy zaleca się stosowanie zmiękczacza wody dla przedłużenia żywotności membran
- System przyłączeniowy w zestawie
- Przy podłączeniu do zmywarki z bojlerem atmosferycznym zalecamy zastosowanie zbiornika wyrównawczego - za dopłatą

JAKIE KORZYŚCI DAJE STOSOWANIE ODWRÓCONEJ OSMOZY?

- Idealnie czyste szkło i szyćce, bez smug i zacieków
- Twoi pracownicy **nie tracą cennego czasu** na długie i żmudne polerowanie kieliszków, szklanek i szyćców
- **Detergenty działające w odsolonej wodzie są wydajniejsze - zmywarka zużywa do 50% mniej płynu myjącego i aż do 80% mniej płynu nabtyszczającego**
- Twój sprzęt gastronomiczny będzie miał **dłuższą żywotność**, dzięki nieosadzającemu się kamieniu na elementach grzewczych, czy na ścianach komory i unikniesz ewentualnych kosztów serwisowych związanych z odkamienianiem urządzenia, uszkodzeniem podzespołów w wyniku zakamienienia
- Efektywne działanie Twojego pieca konwekcyjno-parowego z natryskowym systemem wytwarzania pary. Para wytwarzana w ten sposób powoduje osadzanie się kamienia na grzałkach, co za tym idzie piec dłużej się nagrzewa, zużywa coraz więcej prądu, a w efekcie końcowym może spowodować przepalenie grzałek. Zastosowanie wody odkamienionej zapobiega tego typu usterkom



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [l/min]*	Wydajność [l/24h]	Wydajność ciągła przy tem. 15 °C [l/h]	Ilość membran	Maks. tem. wody zasilającej [°C]	Przyłącze	Ciężnienie robocze [Bar]	Zasilanie [V]	Cena
OSMOSIS 2	140x510x500	1,7- 2,2	2880	120	2	30	3/4	2-6	230	6 820,-

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA TERMICZNA

OBRÓBKA MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

- Nowy system odwróconej osmozy zaprojektowany przez firmę Krupps zapewnia jeszcze lepiej wysuszone i błyszczące szkło bez potrzeby ręcznego polerowania i ryzyka potłuczenia.
- Nowoczesny system oczyszczania wody gwarantuje lepszą efektywność mycia i całkowitą higienę, a dodatkowo pozwala zaoszczędzić zużycie detergentu i płynu nabyśczającego.
- Zewnętrzny wkład filtra wstępnego znacznie ułatwia jego konserwację, co pozwala zaoszczędzić czas i obniżyć koszty serwisu.
- Wyświetlacz do sterowania i ustawiania każdej operacji sprawia, że urządzenie staje się jeszcze prostsze w obsłudze.



Model	Wymiary zew. [mm]	Maks. tem. wody zasilającej [°C]	Szybkość przepływu [l/h]	Ciśnienie robocze [Bar]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena
SO3000K	107x450x540	30	180 (25°C)	~0,5	0,3	5-40	11 750,-

FILTRY DO WODY

- Produkt przeznaczony do filtrowania wody - procesu, który usuwa z wody zanieczyszczenia
- Odpowiedni dla każdego rodzaju ekspresów do kawy
- Wydłuża żywotność urządzeń, chroni bojler przed osadzaniem się kamienia
- Obniżone koszty serwisowania
- Stała jakość wody podczas całej żywotności filtra
- Poprawia jakość wody usuwając z niej związki wapnia i magnezu oraz innych minerałów
- Poprawia walory smakowe wody poprzez usunięcie zanieczyszczeń chemicznych (np. chlor, metale ciężkie, pestycydy, żelazo, mangan)
- Usuwa zanieczyszczenia organiczne powodujące nieprzyjemny smak lub zapach



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość uzdatnionej wody przy 10°dh [l]	Średnica przyłącza [cal]	Cena
RQ160	190x130x310	1600	1/2	420,-
RQ160 DUO	310x130x340	3200	1/2	800,-
RQ160 TRIO	420x130x340	4800	1/2	1 120,-

Seria RQ.BPR

- Maszyna do polerowania naczyń szklanych znajdzie idealne zastosowanie w hotelach, restauracjach, pizzeriach
- Pozwala na oszczędzenie aż 50% czasu i nakładu pracy
- Szczotki polerujące delikatnie usuwają smugi, zacieki oraz nadają połysk szklanej zastawie
- Dmuchawa gorącego powietrza na bieżąco osusza rolki obrotowe, dzięki czemu można polerować szkło bez robienia przerw
- Polerka jest bardzo prosta w obsłudze
- Szczotki polerujące można zdemontować
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Zmniejsza ilość stłuczonego szkła
- Zwiększa bezpieczeństwo i wydajność pracy
- Nadaje się do każdego rodzaju szkła o średnicy 50-80 mm oraz wysokości do 180 mm



RQ.BPR.002



RQ.BPR.001



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość rolek obrotowych	Wydajność [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.BPR.002	370x325x505	5	300-360	1,5	230	19,5	5 770,-
RQ.BPR.001	595x355x505	8	600-720	2,6	400	27	7 090,-

POLERKI DO SZTUĆCÓW

Seria RQ.CKP

- Maszyna do wysuszania, polerowania i odkażania sztućców
- Specjalna 8-watowa lampa UVC do sterylizacji sztućców i granulatu
- Dostępna w wersji nastawnej i wolnostojącej na kółkach
- Włącznik/wyłącznik
- Prosta obsługa
- Lampka kontrolna
- Łatwa do czyszczenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Pozwala zaoszczędzić czas pracy personelu
- Nadaje połysk sztućcom
- Wysoki poziom higieny dzięki zamontowanej lampie UV
- Eliminuje zacieki wodne
- Idealne rozwiązanie dla restauracji czy pizzerii
- Granulat do 1 napełnienia w zestawie
- Możliwość wypożyczenia urządzenia na testy
- **Nowa ulepszona konstrukcja**
- **Możliwość dokupienia granulatu - 29 zł netto/1kg**



RQ.CKP.01



RQ.CKP.02



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [kg]	Wydajność [ilość/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.CKP.01	560x590x431	3	3000	0,18	230	42	8 720,-
RQ.CKP.02	660x650x710	5	7000	0,8	400/230	70	11 100,-

STERYLIZATOR DO NOŻY

Seria **RQ.BST**

- Sterylizator do dokładnego odkażania ostrzy, idealnie znajdzie zastosowanie w restauracjach, hotelach, barach
- Pojemna komora pomieści 10 lub 20 noży (zależnie od modelu)
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, prosta w utrzymaniu w czystości

- Drzwiczki wykonane z mocnego tworzywa z filtrem zabezpieczającym przed promieniowaniem UV
- Wbudowana lampa UV, której promieniowanie niszczy do 99% drobnoustrojów
- Możliwość ustawienia czasu naświetlania do 120 minut

**RQ.BST.001****RQ.BST.002**

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [szt]	Timer [min]	Moc [W]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena
RQ.BST.001	554x160x621	10	0-120	10	230	8	1 220,-
RQ.BST.002	1024x160x621	20	0-120	20	230	15	1 600,-

UMYWALKA BEZDOTYKOWA

- Umywalka bezdotykowa z kranem i włącznikiem kolanowym
- 15 sekundowy przepływ strumienia wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość montażu do ściany

**RQ.DKE.001**

Model	Wymiary zew. [mm]	Waga [kg]	Cena
RQ.DKE.001	505x450x220	7	1 160,-

GRANULAT DO POLEREK DO SZTUĆCÓW

- Granulat do polerek

Model	Waga [kg]	Cena
RQ.CKP.01021	1	29,-



LUUB

FARTUCHY KUCHARSKIE



Dzięki uniwersalnej kolorystyce i krojom unisex fartuchy i zapaski LUUB świetnie odnajdują się w hotelach, restauracjach, cukierniach, barach, piekarniach czy lodziarniach.

Te małe, skrojone pod korkociąg sommeliera, doskonale zorganizują małe narzędzia. Duże pomieszczą nawet tablet, czy to z kartą menu w restauracji, czy z przepisem na najlepszy rosół mamy w domowej kuchni.

Chcemy, aby wszyscy wspaniali ludzie pracujący w usługach wyglądali świetnie i czuli się dobrze. Aby uniform był ozdobą 24h/7, 365 dni w roku.

- Wyważona, stylowa kolorystyka o szerokiej palecie połączeń
- Materiał plamoodporny, wodoodporny i odporny na zagniecenia
- Wyjątkowo łatwe w czyszczeniu, nawet z największych zabrudzeń takich jak olej, jedzenie czy farba do włosów
- Uniwersalne zastosowanie w szeregu profesji branży gastronomicznej
- Nowoczesny i estetyczny design
- Niezwykła wygoda i funkcjonalność
- Indywidualne oraz szerokie dopasowanie kolorów i sposobu wiązania
- Możliwość personalizowania (np. haftowania logo) lub doboru innej kolorystyki – pod zamówienie indywidualne (czas produkcji ok. 2 tygodnie)



Materiał: 100% PES
Pranie: 40 °
Prasowanie: do 150 °

- nie chlorować
- nie suszyć w suszarce bębnowej
- czyszczenie chemiczne we wszystkich rozpuszczalnikach



kasiazurowska.pl
/fotografia rodzinna



kasiazurowska.pl
/fotografia

PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA

FEMTE

Linia FEMTE tworzona została z myślą o perfekcjonistach. Nieważne czy musisz mieć wszystko dopięte na ostatni guzik czy też guzik Cię to obchodzi, fartuch FEMTE dopasuje się do Ciebie, bo tak się składa, że na każdym leży jak rękawiczka. Dwie zgrabne kieszenie boczne i taliowanie w pasie przypominają szyte na miarę marynarki. Idealnie komponuje się z koszulą, bo i koszula i FEMTE bliższe ciału.



Model		Cena
21-4FW	Fartuch damski	185,-
21-4FM	Fartuch męski	179,-

NULTE

Linia NULTE powstała z myślą o tradycjonalistach. Jeśli prostota jest kluczem do elegancji, NULTE zna co najmniej dwa wejścia. Wybierz długą zapaskę z dużą kieszenią dla minimalistycznego looku lub pełny fartuch o geometrycznym kroju z dwiema kontrastowymi kieszeniami. Ponadczasowa forma i klasyka, która się nie nudzi i pasuje każdemu.

Model		Cena
21-0FW	Fartuch damski	179,-
21-0FM	Fartuch męski	179,-
21-0SW	Zapaska damska	150,-
21-0SM	Zapaska męska	150,-



ANDEN

Linia ANDEN została zaprojektowana z myślą o niezależnych. Asymetryczne wiązanie fartucha ANDEN nad piersią zrównoważy ciężar zobowiązań spoczywających na Twoich barkach. Samodzielnie uformujesz też nietypowy supeł. Wybierz kobiecą zapaskę ANDEN jeśli dobrze czujesz się w wysokim stanie gotowości, bo mało kto wygląda niekorzystnie w wysokim stanie.

Materiał: 100% PES

Pranie: 40 °

Prasowanie: do 150 °

- nie chlorować
- nie suszyć w suszarce bębnowej
- czyszczenie chemiczne we wszystkich rozpuszczalnikach

Model		Cena
21-2FW	Fartuch damski	179,-
21-2FM	Fartuch męski	179,-
21-2SW	Zapaska damska	156,-
21-2SM	Zapaska męska	156,-



PIZZERIA

PIEKARNIA

PIECE K - P

OBRÓBKA
TERMICZNA

OBRÓBKA
MECHANICZNA

CHŁODNICTWO

KAWIARNIA

LODZIARNIA

ZMYWALNIA



TREDJE

Linia **TREDJE** powstała z myślą o nadgorliwych. Podobno co dwie kieszenie to nie jedna, ale kieszeń fartucha TREDJE dwoi się i troi, aby pomieścić wszystko, co chcesz mieć pod ręką. Ciekawe cięcie kieszeni w serek umożliwia łatwe sięgnięcie także wzrokiem. Krótsza zapaska o ostrzejszej linii i pojedynczej kieszeni pomieści nie mniej. Niepozorna choć przezorna, a Ty zawsze ubezpieczona.



Model		Cena
21-3FW	Fartuch damski	179,-
21-3SW	Zapaska męska	150,-

FORSTE

Linia **FORSTE** została stworzona z myślą o indywidualistach. Niezależnie od tego, czy wolisz więcej odsłaniać czy zasłaniać, owiniesz sobie FORSTE wokół... pasa. ;) Oryginalne, asymetryczne cięcie zapaski idealnie koresponduje z dwiema praktycznymi kieszeniami o różnej wielkości. To zapaska dla ceniących sobie swobodę ruchu i wyboru.

Model		Cena
21-1SW	Zapaska damska	150,-
21-1SM	Zapaska męska	150,-





RESTOQUALITY®



Resto Quality Sp. z o.o.
ul. Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
tel. 12 307 06 72
e-mail: info@restoquality.pl

WWW.RESTOQUALITY.PL