



ROYAL®
c a t e r i n g

— 2016 —

Szeroka oferta urządzeń dla gastronomii



Spis treści

PRZEWODNIK PO KATALOGU



Informacje ogólne	1-6
Urządzenia grzewcze	7-20
Urządzenia chłodnicze	21-25
Meble ze stali nierdzewnej i akcesoria	26-38
Utrzymywanie ciepła	39-49
Grille/Snacki	50-59
Przygotowanie	60-77
Oryginalne części zamienne	79-82
Indeks nowości	83
Indeks produktów A-Z	84-85
Indeks części zamiennych i akcesoriów	86
Indeks przepisów i porad kulinarnych	86
Indeks kodów	87

URZĄDZENIA GRZEWCZE



Frytownice elektryczne	8-12
Frytownice indukcyjne	12
Kosze do frytownic	13
Smażalniki	13
Opiekacze	14
Tostery	15
Wanniki do makaronu	16
Naleśnikarki	17-18
Gofrownice	18-20

URZĄDZENIA CHŁODNICZE



Nadstawy chłodnicze	22
Stoły chłodnicze do pizzy	23-24
Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami	25

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ I AKCESORIA



Stoły robocze	27
Stoły robocze z szafką	29
Szafy ze stali nierdzewnej na naczynia	30
Szafki ściennie	30
Szafki zlewozmywakowe	31
Umywalki	32
Baterie gastronomiczne	33
Regały gastronomiczne	35
Wózki kelnerskie	36-37
Wózki platformowe	37
Wózki transportowe	38

UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Bemary	40-43
Podgrzewacze do czekolady	44
Podgrzewacze do hot dogów	44
Kociołki do zup	45
Wanniki do wody	45
Witryny grzewcze	47
Płyty grzewcze	48
Podgrzewacze do filiżanek	49
Podgrzewacze do talerzy	49

GRILLE/SNACKI



Grille elektryczne	51-52
Grille gazowe	53
Grille kontaktowe	54
Grille rolkowe	55-56
Maszyny do popcornu	57-58
Wózki do popcornu	58
Szufelki i dozowniki do popcornu	58
Maszyny do waty cukrowej	59
Pokrywy do maszyn do waty cukrowej	59

PRZYGOTOWANIE



Pojemniki gastronomiczne GN	61
Pokrywy do pojemników GN	62
Krajalnice do warzyw	63
Ostrza do krajalnic do warzyw	63
Krajalnice do owoców	64
Ostrza do krajalnic do owoców	64
Krajalnice do cebuli	64
Ostrza do krajalnic do cebuli	64
Krajalnice do ziemniaków	65
Maszyny do zakręconych ziemniaków na patyku	65
Krajalnice do pomidorów	66
Krajalnice do warzyw i owoców	67
Krajalnice elektryczne do warzyw	68
Tarcze do krajalnic elektrycznych	68-69
Szatkwonice kuchenne	70
Krajalnice elektryczne do mięsa	71
Noże teflonowe do krajalnic elektrycznych	72
Pły do kości	72
Wilki do mięsa	73
Maszyny do hamburgerów	74
Papierowe krążki	74
Krajalnice do kiełbasy	74
Napełniacze do kiełbas	75
Zestawy lejków do napełniaczy	76
Zestawy uszczeltek do napełniaczy	76
Otwieracze do puszek	76
Milkshakery/Koktajlery	77
Miksery spiralne	77

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE



Części zamienne	80-82
-----------------	-------





Szanowni Państwo,

oddajemy do Państwa dyspozycji najnowszy katalog wyposażenia gastronomii marki Royal Catering. Oferta sprzedażowa na 2016 rok została rozbudowana o nowe produkty oraz starannie dopasowana do potrzeb użytkowników.

Zaufanie klientów to dla nas największa motywacja do pracy. Dlatego też niniejsza publikacja powstała, nie tylko w rezultacie prowadzenia ciągłych badań i rozwoju asortymentu, ale przede wszystkim odpowiadania na oczekiwania użytkowników. Wśród najświeższych propozycji znajdują się zarówno produkty unowocześnione, jak i zupełnie nowe. Działanie wielu urządzeń oparto na innowacyjnych rozwiązaniach technologicznych. Sprzęt wyróżnia świetna jakość, atrakcyjny, nowoczesny design oraz zastosowanie w procesie produkcji najwyższej klasy materiałów.

Katalog prezentuje szeroką gamę produktów niezbędnych do wyposażenia każdej firmy działającej w branży restauracyjnej, cateringowej i hotelarskiej. Artykuły zostały zebrane w siedmiu czytelnych kategoriach: urządzenia grzewcze, urządzenia chłodnicze, meble ze stali nierdzewnej i akcesoria, utrzymywanie ciepła, grille i snacki, przygotowanie oraz części zamienne.

Sprzęt marki Royal Catering dociera do użytkowników poprzez wszystkie kanały sprzedaży: sklep internetowy emaks.pl, sieć dystrybutorów i przedstawicieli handlowych. Ze względu na wygodę klientów, realizujemy także zamówienia drogą telefoniczną, e-mailową oraz faksową.

Zachęcamy do lektury katalogu produktów Royal Catering oraz zapraszamy do kontaktu z naszymi przedstawicielami. Służymy Państwu wszelkim wsparciem i doradztwem w zakresie doboru wyposażenia gastronomicznego zgodnego z Państwa potrzebami.

Piotr Galant
Prezes Zarządu

Marcin Rosada
Kierownik Marketingu



Piotr Galant



Marcin Rosada



Royal Catering od kuchni



Royal Catering oferuje profesjonalne urządzenia gastronomiczne i meble ze stali szlachetnej, czyli wszystko, czego potrzeba do kompleksowego wyposażenia komercyjnej kuchni. Marka pojawiła się na europejskim rynku w 2007 roku. Od samego początku jej priorytetem było tworzenie solidnych i niezawodnych urządzeń w atrakcyjnych cenach. Dziś Royal Catering jest marką o ugruntowanej pozycji, która wyznacza nowe standardy dla branży HoReCa.

Projekty wszystkich urządzeń powstają w niemieckim centrum rozwojowo-badawczym. Tworzone są według surowych, europejskich norm. W procesie ich weryfikacji biorą udział nie tylko doświadczeni inżynierowie, ale i użytkownicy sprzętów: restauratorzy, chefowie oraz kucharze. Efektem tej współpracy jest bogata, różnorodna oferta trafiająca w gusta nawet najbardziej wymagających odbiorców.

Spotkajmy się online

Royal Catering dba o jak najlepszy kontakt z użytkownikami. Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom, stworzyliśmy przejrzystą, nowoczesną stronę internetową. Można na niej znaleźć aktualną ofertę produktów, ich opis i dane techniczne.

Dla Państwa wygody, nasza witryna dostępna jest w kilku wersjach językowych. Oprócz informacji o produktach, na stronie opisana została historia marki, jej filozofia i cele.

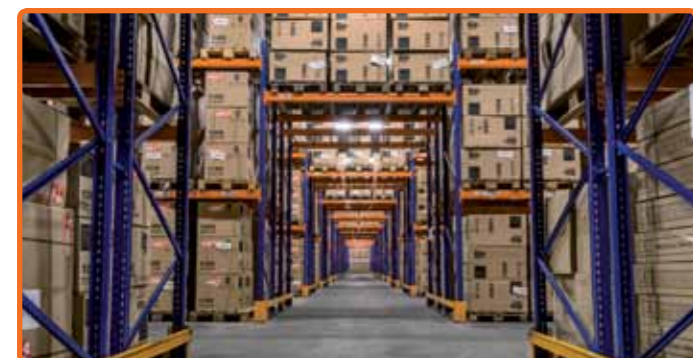
www.cateringroyal.de





Emaks jest firmą handlową, częścią międzynarodowej grupy kapitałowej, będącej właścicielem marki Royal Catering. Historia działalności pod szyldem Emaks sięga 2007 roku. Budowaniu tradycji towarzyszy bardzo dynamiczny rozwój. Sukcesywnie poszerzamy dotychczasową ofertę i zdobywamy coraz większe grono klientów.

W Zielonej Górze znajduje się siedziba Emaks oraz magazyny o łącznej powierzchni 6 tys. m². W tym samym miejscu zlokalizowane jest również centrum logistyczne i serwisowe obsługujące kompleksowo całą grupę kapitałową. Nasze centrum badawczo-rozwojowe w Niemczech odpowiada za proces projektowania produktów oraz rozwoju asortymentowego.



Służymy Państwu kompetentną obsługą oraz pomocą wykwalifikowanego personelu. Nasi specjaliści z zakresu gastronomii chętnie udzielą Państwu wszelkich niezbędnych informacji na temat produktów. Doradzą też w jak najlepszym dopasowaniu urządzeń gastronomicznych do Państwa aktualnych i przyszłych potrzeb.

Sprzedaż artykułów Royal Catering obejmuje swoim zasięgiem całą Europę. Emaks koncentruje się przede wszystkim na obsłudze klientów obszaru CEE tj. Europy Centralnej i Wschodniej. Wszystkie produkty są dostępne w kanale hurtowym, poprzez sieć dystrybutorów oraz przedstawicieli handlowych, a także sprzedaż detaliczną, głównie w sklepie internetowym emaks.pl.

Siedziba Emaks

Emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra
Polska
tel.: +48 68 381 70 70
fax.: +48 68 381 70 02
e-mail: info@emaks.pl



Sklep internetowy

- Otwarte 24/7
- Promocje i oferty specjalne
- Szybka realizacja zamówień



www.emaks.pl



Dlaczego warto z nami współpracować?

Zapraszamy do składania zamówień



w sklepie internetowym
www.emaks.pl



e-mail na adres
info@emaks.pl



telefonicznie
+48 68 381 70 70



faxem
+48 68 381 70 02



osobiście
w siedzibie firmy

Łatwy dostęp do produktów

Wszystkie produkty dostępne są poprzez sieć dystrybutorów i przedstawicieli handlowych działających na terenie całego kraju.

Najlepsze B2B w branży

Nasi partnerzy mają pełny dostęp do informacji o oferowanych produktach (zdjęcia, dane techniczne, funkcje itp.). Opisy urządzeń zgromadzone są w rozbudowanej i jednocześnie intuicyjnej bazie danych.

Centrum dystrybucyjne i logistyczne

Urządzenia przechowywane są w naszych zielonogórskich magazynach. Dzięki temu towary wysyłamy w dniu złożenia zamówienia. Gwarantujemy duże stany magazynowe i szybkie dostawy.

Prezentacja i pokazy urządzeń

Umów się z naszym przedstawicielem na prezentację sprzętu Royal Catering. Wystarczy skontaktować się z nami i ustalić najdogodniejszy termin spotkania.

Najlepsze warunki współpracy

Zapraszamy do współpracy firmy dystrybucyjne, handlowe oraz serwisowe. Poszukujemy wiarygodnych partnerów działających na terenie całej Europy. Oferujemy korzystne warunki handlowe, logistyczne i serwisowe.

Fachowy serwis urządzeń

Naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne dokonywane są sprawnie i szybko w zielonogórskim centrum serwisowym.

Części zamienne dostępne od ręki

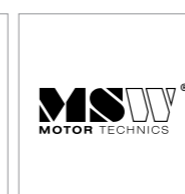
Dysponujemy oryginalnymi akcesoriami i częściami eksploatacyjnymi do produktów Royal Catering oraz urządzeń innych marek. Zapraszamy do współpracy firmy serwisowe, które cenią sobie łatwy dostęp do części zamiennych.

Nasze pozostałe marki

Jako część międzynarodowej grupy kapitałowej, Emaks oferuje profesjonalne wyposażenie dla innych sektorów: handlu, przemysłu i biznesu. Warto zaznaczyć, że jesteśmy producentem i wyłącznym dystrybutorem produktów również takich marek jak: Stamos, MSW, Steinberg, Ulsonix, Stamony, Goldbrunn oraz Physa.



• spawarki, przecinarki, lutownice, akcesoria



• wyciągarki, bramy, elektronarzędzia



• wagi przemysłowe i precyzyjne



• myjki ultradźwiękowe



• liczarki banknotów



• piece i tygle topnicze, suszarki próżniowe



• wyposażenie salonów kosmetycznych



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Urządzenia grzewcze Royal Catering to wysokiej jakości maszyny do smażenia, pieczenia lub gotowania. Wyposażone w nowoczesne termostaty i wykonane z wytrzymałych materiałów, umożliwiają szybkie przygotowanie m.in. frytek, pączków, pizzy, zapiekanek, tostów, makaronów, naleśników, gofrów itp.



Frytownice elektryczne



1009
1021
1022
1023



1010
1026
1027
1029



Pojemny kosz ze składaną rączką



Wydajna grzałka

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdemontowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa” przeciwdziałająca przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Kranik lub kraniki odpływowe
- Wyposażone w filtr umieszczony przed kranikiem odpływowym
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1009 RCSF-16ETH	10	6000	400	250 x 230 x 120	545 x 340 x 370	10,9
1010 RCSF-16DTH podwójna	2 x 10	2 x 6000	400	250 x 230 x 120	545 x 690 x 370	19,6
1021 RCEF-10EH	6	3200	230	220 x 200 x 100	495 x 280 x 350	8,05
1022 RCEF-13EH	8,5	3200	230	220 x 210 x 120	545 x 310 x 350	8,7
1023 RCEF-16EH	10	3500	230	250 x 230 x 120	545 x 340 x 370	10,3
1026 RCEF-10DH podwójna	2 x 6	2 x 3200	230	220 x 200 x 100	495 x 570 x 350	14,6
1027 RCEF-13DH podwójna	2 x 8,5	2 x 3200	230	220 x 210 x 120	545 x 630 x 350	15,4
1029 RCEF-16DH podwójna	2 x 10	2 x 3500	230	250 x 230 x 120	545 x 690 x 370	19





Frytownice elektryczne



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdemontowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- Wyposażone w „zimną strefę” przeciwdziałającą przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką



Pojemne kosze ze składaną rączką



1035, 1036, 1037, 1038: pojemniki z wygodnymi uchwytami

- Wykonane ze stali szlachetnej
- Wyjmowana grzałka ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Wyposażone w zabezpieczenie odcinające zasilanie, gdy głowica grzewcza jest wyjęta
- Wyposażone w „zimną strefę” zapobiegającą przypalaniu się resztek na dnie
- Wyjmowane pojemniki z uchwytami
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1020 RCEF-08EH	3,9	3200	230	210 x 170 x 120	410 x 225 x 310	5,05
1025 RCEF-08DH podwójna	2 x 3,9	2 x 3200	230	210 x 170 x 120	410 x 465 x 310	10
1035 RCTF-13EH	8	3200	230	220 x 210 x 120	435 x 290 x 350	6,35
1036 RCTF-13DH podwójna	2 x 8	2 x 3200	230	220 x 210 x 120	435 x 590 x 350	12
1037 RCTF-10EH	6	3200	230	220 x 200 x 100	435 x 290 x 300	5,65
1038 RCTF-10DH podwójna	2 x 6,5	2 x 3200	230	220 x 200 x 100	435 x 590 x 300	11

Frytownice elektryczne z serii ECO



Sprawdzony przepis na chrupiące frytki:

Ziemniaki należy pokroić w słupki. Doskonale sprawdzi się do tego **krajalnica do ziemniaków RCKS-3** (str. 65). W garnku podgrzewamy wodę zmieszaną z cukrem (na 1 litr wody przypada 1 łyżeczka cukru) – oblepi on ziemniaki, a podczas smażenia nada im chrupkości. Pokrojone ziemniaki wrzucamy na ok. 10 minut do lekko gotującej się, posłodzonej wody.

I FAZA:
Gdy frytura osiągnie temp. 140 °C zanurzamy w niej ziemniaki. Frytki wyciągamy, gdy wypłyną na powierzchnię.

II FAZA:
Ponownie rozgrzewamy frytownicę, tym razem do temp. 170 °C i znowu wkładamy tę samą porcję frytek. Smażymy do momentu, aż osiągną odpowiedni, złocisty kolor. Wykładamy frytki na papierowe ręczniki, żeby odsączyć nadmiar tłuszczu. Można do smaku posypać je przyprawami (np. oregano) lub podawać z dipem.



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdemontowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa” przeciwdziała przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką



Pojemny kosz ze składaną rączką



Wydajna grzałka

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1254 RCEF-10EY-ECO	5	3200	230	210 x 185 x 110	435 x 275 x 280	4,55
1255 RCEF-10DY-ECO podwójna	2 x 5	2 x 3200	230	210 x 185 x 110	435 x 565 x 280	8,55





Frytownice elektryczne z termostatem E.G.O.



1150



1151



1152



1153

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wygodne uchwyty do transportu z tworzywa sztucznego
- Zdemontowany element grzewczy
- Wyposażone w termostat
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa” przeciwdziałająca przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 190 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką



Pojemne kosze ze składaną rączką

- Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej
- Wyposażone w uchwyty boczne z tworzywa sztucznego
- Wyjmowany element grzewczy
- Termostat
- Wyposażone w „zimną strefę”
- Wyjmowane pojemniki na fryturę
- Wyposażone w 1 lub 2 kraniki odpływowe oraz w filtry przed kranikami
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 190 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1150 RCEF 08E-EGO	4	2500	230	210 x 145 x 120	370 x 260 x 305	5,3
1151 RCEF 08D-EGO podwójna	2 x 4	2 x 2500	230	210 x 145 x 120	370 x 490 x 305	9,7
1152 RCEF 13E-EGO	8	3250	230	240 x 190 x 140	470 x 310 x 380	7,8
1153 RCEF 13D-EGO podwójna	2 x 8	2 x 3250	230	240 x 190 x 140	470 x 600 x 380	14,5

Frytownica indukcyjna



1144

- Konstrukcja ze stali szlachetnej
- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji
- Panel sterujący z wyświetlaczem (pokazuje temp. oleju: zdalną i rzeczywistą)
- Wydajna wymiana ciepła
- Wyposażona w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 150 do 190 °C
- Wyposażona w „zimną strefę”
- W zestawie 1 kosz (z rączką przymocowaną na stałe)

Frytownice elektryczne z szafką



1005



1006

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zdemontowany element grzewczy
- Wyposażone w 1 lub 2 termostaty i termobezpieczniki
- Zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu głowicy grzewczej
- „Zimna strefa” przeciwdziałająca przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Wyposażone w pojemną szafkę
- Wyposażone w 1 lub 2 kraniki odpływowe pod każdym pojemnikiem (umieszczone wewnątrz szafki)
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie 1 lub 2 kosze ze składaną rączką



Pojemne, wyjmowane kosze

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1005 RCKF-16ESH	10	6000	400	250 x 230 x 120	530 x 340 x 940	19,9
1006 RCKF-16DSH podwójna	2 x 10	2 x 6000	400	250 x 230 x 120	530 x 680 x 940	33,1
1144 RCIF-10E	8	3500	230	250 x 207 x 118	565 x 327 x 498	15,25





Kosze do frytownic

- Kosze ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na urządzeniu
- Odporne na korozję
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie kosz z uchwytem

1128
1129
1130
1131



Zdemontowany uchwyt z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej

Nr kat.	Wymiary oczek kosza (DxS) [mm]	Wymiary bez rączki (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1128 RCEF-08	7 x 7	210 x 170 x 120	0,65
1129 RCEF-10	7 x 7	220 x 200 x 100	0,65
1130 RCEF-16	7 x 7	250 x 230 x 120	0,75
1131 RCEF-13	7 x 7	220 x 210 x 120	0,7

Smażalniki



1122



1124



1126

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- „Zimna strefa” przeciwdziałająca przypalaniu resztek zgromadzonych na dnie
- Termostat oraz bezpiecznik termiczny
- Prosta w założeniu półka o kącie nachylenia umożliwiającym swobodne spływanie gorącego oleju do pojemnika
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 60 do 200 °C
- W zestawie wyjmowane 1 lub 2 kosze



Półka na ściekający olej



1124, 1126: z wyciąganym elementem grzewczym

Nr kat.	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary kosza bez rączki (DxSxW) [mm]	Wymiary półki (DxS) [mm]	Wymiary wewnątrz (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1122 RCBG 18STH	18	3200	230	380 x 295 x 90	460 x 305	310 x 400 x 150	450 x 480 x 200	11,1
1124 RCBG 30-1-STH-B	24	9000	400	270 x 460 x 150	465 x 295	345 x 515 x 200	520 x 600 x 370	18,55
1126 RCBG 30-2-STH-B	24	9000	400	265 x 220 x 150	465 x 295	345 x 515 x 200	520 x 600 x 370	19,1

Opiekacze



1077

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Ruszt ze stali chromowanej
- Timer i termostat
- Nagrzewa się w krótkim czasie
- Wyposażony w grzałkę umieszczoną na górze
- Regulacja rusztu na 4 poziomach
- Szuflada na okruchy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



1078

- Obudowa ze stali nierdzewnej i ruszt ze stali chromowanej
- Odporny na korozję
- Wyposażony w funkcję timer
- Wyposażony w 3 elementy grzewcze
- Kwarcowe grzałki znajdują się pod każdym rusztem
- Grzanie z dołu i z góry
- Wyposażony w wysuwaną szufladę na resztki



1247

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ruszt wykonany ze stali chromowanej
- Odporny na korozję
- Funkcja timer
- Krótki czas nagrzewania
- Wyposażony w termostat
- Grzałka na górze
- 4-poziomowa regulacja rusztu
- Wyposażony w wysuwaną szufladę na okruchy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 250 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Odległość między przewodnikami [mm]	Wymiary wewnątrz (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1077 RCES-580H	3250	230	35	398 x 440 x 250	425 x 580 x 395	15
1078 RCET-360H	3250	230	120	245 x 360 x 295	275 x 500 x 385	10,25
1247 RCES-2000-EGO	2000	230	15	260 x 455 x 160	320 x 608 x 280	11,35



Tostery



1264



1265



Wysuwana tacka na okruchy

- Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej
- Model 1264 z możliwością przygotowania jednocześnie 2 lub 4 tostów
- Model 1265 z możliwością przygotowania jednocześnie 3 lub 6 tostów
- Wyposażone w timer
- Wysuwana tacka na okruchy
- Ozdobne otwory wentylacyjne
- Antypoślizgowe nóżki z gumy
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające czyszczenie

Sprawdzony przepis na tosty z gruszką i serem pleśniowym:

- 4 kromki chleba tostowego
 - 150 g sera pleśniowego
 - 2 łyżki orzechów włoskich
 - Pół gruszki
 - Rukola
 - Świeżo zmielony pieprz czarny
- Kromki chleba opiekamy w tosterze, aż się zarumienią. Na patelni delikatnie roztopiamy ser pleśniowy. Można do tego użyć **grilla kontaktowego RCKG-2200** (str. 54). Następnie należy pokroić w plastry gruszkę i wyciąć jej gniazda nasienne, np. za pomocą **krajalnicy do warzyw i owoców RCKS-4** (str. 67). Po wyciągnięciu chleba z tosterza, układamy na kromkach roztopiony ser i plaster gruszki. Całość posypujemy orzechami włoskimi i pieprzem. Na koniec uwieczniamy rukolą.



Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Timer [min]	Liczba otworów tostowych	Szerokość otworu tostowego [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1264 RCET-4	1800	230	0 - 5	4	17	250 x 300 x 220	4,2
1265 RCET-6	2500	230	0 - 5	6	17	250 x 400 x 220	5,3

Warniki do makaronu



1233



1234



Wymijane kosze



1235

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporna na korozję
- Wyposażone w 2 lub 3 komory po 2 kosze
- Model 1234 wyposażony w komorę na pojemnik GN
- Każda komora wyposażona w niezależną grzałkę, termostat i kranik odpływowy
- Grzałki znajdują się na spodzie – równomiernie rozpraszają ciepło
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 110 °C
- W zestawie okrągłe, wymijane kosze
- Model 1234 z pojemnikiem GN 1/3 o głębokości 150 mm
- Drobne oczka kosza

Nr kat.	Liczba koszy	Głębokość i Ø kosza [mm]	Liczba komór i grzałek	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary komory (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1233 RCNK-4	4	140 x 140	2	2 x 1500	230	2 x (310 x 155 x 170)	495 x 422 x 500	10,2
1234 RCNK-4-GN	4	140 x 140	3	3 x 1000	230	3 x (310 x 155 x 170)	510 x 605 x 500	13,8
1235 RCNK-6	6	140 x 140	3	3 x 1000	230	3 x (310 x 155 x 170)	510 x 605 x 500	13,9





Naleśnikarki jednopłytkowe



1248

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z żeliwa, pokryta teflonem
- Gładka powierzchnia płyty
- Termostat
- Lampka informująca o gotowości do pracy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- W zestawie drewniana szpatułka do ciasta

Sprawdzony przepis na naleśniki:

- 150 g mąki
 - 2 jajka
 - 250 ml mleka
 - 3/4 szklanki wody mineralnej
 - Szczypta soli
- Mąkę przesiać i dodać do niej jajka, mleko oraz sól. Wszystko dobrze razem mieszać, aż uzyska się jednolitą masę. Dodać odrobinę wody tak, by konsystencja ciasta była lekko lejąca. Smażyć na rozgrzanej płycie z obu stron.



Drewniana szpatułka do rozprowadzania ciasta



Wysuwana szuflada



1252

- Podstawa ze stali szlachetnej
- Gładka płyta grzewcza wykonana z żeliwa pokrytego warstwą emalii
- Wyposażona w termostat
- Lampki kontrolne sygnalizujące gotowość działania
- Wysuwana szuflada na akcesoria
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- W zestawie drewniana szpatułka do ciasta

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wysokość i Ø płyty grzewczej [mm]	Wymiary szuflady (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1248 RCEC-3000-R	3000	230	20 x 400	-	400 x 400 x 168	14,9
1252 RCEC-3000-E	3000	230	20 x 400	356 x 400	480 x 450 x 235	15,3

Naleśnikarka dwupłytkowa



1253

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z żeliwa, pokryte emalią
- Wyposażona w dwa kable podłączeniowe
- Gładka powierzchnia płyt
- Termostat i lampki kontrolne do każdej płyty
- Bezpiecznik zapobiegający przegrzewaniu urządzenia
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Wysuwana szuflada na akcesoria
- W zestawie dwie drewniane szpatułki do ciasta



Wysuwana szuflada



Drewniana szpatułka do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wysokość i Ø płyty grzewczej [mm]	Wymiary szuflady (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1253 RCEC-6000-E	2 x 3000	230	20 x 400	770 x 400	860 x 480 x 240	27,25

Gofrownica



1318



Do gofrów na patyku i corn dogów

- Do przygotowywania gofrów oraz corn dogów
- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze pokryte teflonem
- Powierzchnia płyt ułatwiająca zdejmowanie gotowego ciasta
- Termostat i timer
- Izolowany termicznie uchwyt
- Wyposażona w rynienkę wokół płyty (na resztki ciasta)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba gofrów	Wymiary formy na 1 gofra (DxS) [mm]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1318 RCWM-1500-S	1550	230	6	40 x 140	318 x 182	300 x 380 x 420	9,4



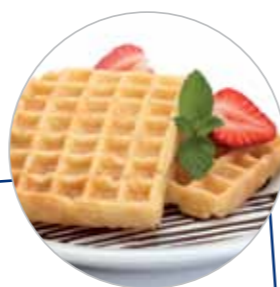


Gofrownice



1314

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z żeliwa pokrytego warstwą emalii
- Wyposażona w termostat i timer
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończonej pracy
- Wyposażona w izolowany termicznie uchwyt
- Prostokątna forma do pieczenia belgijskich gofrów
- Wyposażona w rynienkę wokół płyty (na resztki ciasta)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



Prostokątna forma na belgijskie gofry

Sprawdzony przepis na gofry:

- 2 szklanki mąki
 - 2 jajka
 - 1,5 szklanki mleka
 - 3 łyżki cukru
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 2 łyżeczki cukru wanilinowego
 - Pół kostki rozpuszczonej margaryny bądź masła
 - Szczypta soli
- Rozpuszczoną i delikatnie przestudzoną margarynę dodajemy do mąki. Dodajemy resztę składników i dokładnie mieszamy. Gotową masę wylewamy porcjami na rozgrzaną gofrownicę i smażymy ok. 4-5 min.



1315

- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze z emaliowanego żeliwa
- Dwa kable podłączeniowe
- Osobne grzałki
- Termostat i timer do każdej płyty
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pracy
- Uchwyt izolowany termicznie
- Forma prostokątna
- Rynienki wokół płyt (na wyciekającą masę)
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Forma	Liczba gofrów	Wymiary formy na 1 gofra (DxS) [mm]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1314 RCWM-2000-E	2000	230	Prostokąt	2	170 x 100	250 x 250	370 x 320 x 500	18
1315 RCWM-4000-E	2 x 2000	230	2 x Prostokąt	4	170 x 100	2 x (250 x 250)	370 x 625 x 500	34,25

Gofrownice



1319

- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Aluminiowe płyty grzewcze pokryte teflonem
- Termostat
- Timer
- Lampka informująca o gotowości do pracy
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończonej pracy
- Wyposażona w izolowany termicznie uchwyt
- Forma umożliwiająca przygotowanie gofrów w kształcie serca
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



Gofry w kształcie serca



1317

- Konstrukcja ze stali szlachetnej
- Płyty grzewcze wykonane z aluminium i pokryte teflonem
- Wbudowane termostaty i timery
- Kontrolka informująca o osiągnięciu odpowiedniej temperatury płyt
- Uchwyty izolowane termicznie
- Forma na 1 lub 2 szt. dużych albo 4 lub 8 szt. mniejszych gofrów
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



1316



Okrągłe lub trójkątne gofry

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Forma	Liczba gofrów	Ø formy [mm]	Wymiary płyty grzewczej [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1316 RCWM-2600-R	2600	230	Okrągła	2 duże lub 8 mniejszych	173	2 x Ø: 185	430 x 500 x 560	11,05
1317 RCWM-1300-R	1300	230	Okrągła	1 duży lub 4 mniejsze	173	Ø: 185	430 x 250 x 560	5,5
1319 RCWM-1500-H	1500	230	Serce	1 duży lub 5 mniejszych	225	DxS: 250 x 250	370 x 307 x 495	9,85





URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Nadstawy i stoły chłodnicze do pizzy przedłużają świeżość przechowywanych w nich składników oraz dań. Są niezastąpione m.in. w dużych restauracjach, pizzeriach, barach szybkiej obsługi, a także jako wyposażenie firm cateringowych.



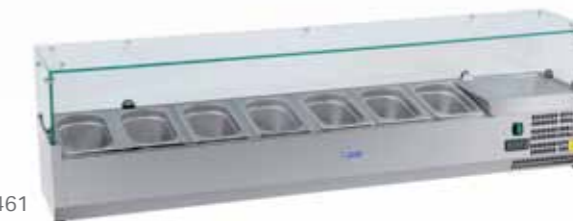
Nadstawy chłodnicze



1460

Temperatury przechowywania żywności:
Produkty spożywcze, aby zachowały świeżość i wartości odżywcze, muszą być przechowywane w odpowiednich warunkach. Utrzymanie właściwej temperatury zapewniają nadstawy chłodnicze. Idealne warunki przechowywania to:

- od -1 do 0 °C dla owoców (np. czereśni, brzoskwiń, winogron)
- od 0 do 1 °C dla warzyw (np. kalafiora, kapusty, marchwi)
- od 0 do 4 °C dla mięsa (np. indyka, kurczaka, wieprzowiny)
- od 1 do 6 °C dla nabiału (np. serów, jogurtów, śmietany)



1461

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporna na korozję
- Wyposażone w termostat
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Pojemniki GN nie wchodzi w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



1462



1463

Nr kat.	Pasujące pojemniki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1460 RCKV-140/33-O	6 x pojemnik GN 1/4	140	40	2,5	170	230	335 x 1405 x 460	40
1461 RCKV-160/33-O	7 x pojemnik GN 1/4	150	48	2,8	170	230	335 x 1605 x 460	42,5
1462 RCKV-180/33-O	8 x pojemnik GN 1/4	170	56	3	170	230	335 x 1805 x 460	46
1463 RCKV-200/38-O	9 x pojemnik GN 1/3	170	76	3	170	230	395 x 2005 x 460	55





Stoły chłodnicze do pizzy



Wysuwany ruszt



1451

- Płyta robocza ze stali szlachetnej
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym prowadnicom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm) – pojemniki nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



1452

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Podnoszona górna pokrywa ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w płytę do krojenia z tworzywa sztucznego
- Możliwość wykorzystania jako stół chłodniczy sałatkowy
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym prowadnicom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm) – pojemniki nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



Wysuwany ruszt



Podnoszona pokrywa

Nr kat.	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1451 RCKT-90/70-0	200	300	4,5	250	230	590 x 340 x 450	700 x 900 x 880	56
1452 RCKT-90/70-S	200	300	4,5	250	230	590 x 340 x 450	700 x 900 x 1200	58

Stoły chłodnicze do pizzy



Wysuwany ruszt



1450

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza z granitu
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- W zestawie nadstawka na pojemniki GN (pojemniki nie wchodzą w zakres dostawy)
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym prowadnicom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm)
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



1453

- Obudowa ze stali szlachetnej
- Granitowa płyta robocza
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Potrójne drzwi
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- Wyposażone w nadstawę chłodniczą (1454) lub nadstawkę na pojemniki GN (1453)
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym prowadnicom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych prowadnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm) – pojemniki nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



Wysuwany ruszt



1454

Nr kat.	Pojemniki pasujące do nadstawy/-ki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litr]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1450 RCKT-90/70-G	5 x pojemnik GN 1/6	200	300	4,5	250	230	590 x 340 x 450	700 x 900 x 1100	84,5
1453 RCKT-137/70-G	8 x pojemnik GN 1/6	260	380	4,5	300	230	590 x 340 x 450	700 x 1365 x 1100	128
1454 RCKT-140/70-V	6 x pojemnik GN 1/4	260	380	4,5	300	230	590 x 340 x 450	700 x 1405 x 1465	210





Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami

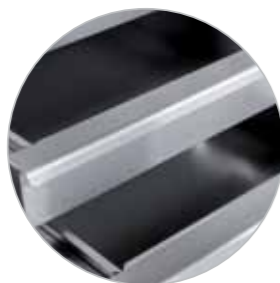


1456

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta robocza z granitu
- Odporny na korozję
- Wyposażony w termostat
- Podwójne drzwi
- Siedem szuflad
- Zabezpieczające pionowe ranty
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym przewodnikom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych przewodnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm)
- W zestawie z nadstawą chłodniczą na pojemniki GN
- Pojemniki GN nie wchodzą w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



Pojemna szafka



Wysuwane szuflady



1178

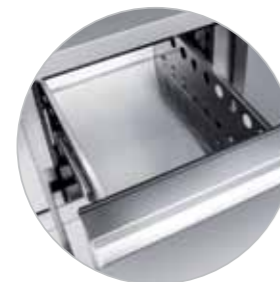
- Obudowa i płyta robocza wykonane ze stali szlachetnej
- Powierzchnie odporne na korozję
- Termostat
- Pojedyncze drzwi i 4 szuflady
- W zestawie wyciągane ruszty
- Ustawianie rusztów na różnej wysokości dzięki wyjmowanym przewodnikom (istnieje możliwość dokupienia dodatkowych przewodnic)
- Ruszty mogą być zastąpione pojemnikami GN 1/1 (lub innymi o szerokości 325 mm) - pojemniki nie wchodzą w zakres dostawy
- Regulacja wysokości nóżek
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 10 °C
- Zakres temperatury roboczej od 10 do 32 °C
- Automatyczny system rozmrażania sygnalizowany diodą LED



Z nadstawą chłodniczą na pojemniki GN



Otwierana wahadłowo szafka



Pojemne szuflady

Nr kat.	Pasujące pojemniki	Czynnik chłodniczy – R134a [g]	Pojemność [litry]	Zużycie prądu [kWh]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wew. szuflad (DxSxW) [mm]	Wymiary wew. szafki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1178 RCKT-180/70	-	330	420	2,5	300	230	550 x 300 x 140	550 x 340 x 540	700 x 1800 x 840	140
1456 RCKT-202/80-VG	9 x pojemnik GN 1/3	350	485	2,2	260	230	630 x 400 x 65	680 x 417 x 565	800 x 2005 x 1600	310

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ I AKCESORIA

Meble ze stali nierdzewnej od Royal Catering doskonale nadają się do kontaktu z żywnością – cechuje je podwyższona odporność na działanie wody, soków z owoców i warzyw. Wytrzymała konstrukcja z połyskującego inoxidu oraz nowoczesny wygląd sprawiają, że oferowane modele pasują niemal do każdego wnętrza profesjonalnej kuchni gastronomicznej.





Stoły robocze



1494
1495
1496
1497
1498



1489
1490
1491
1492
1493
1499
1500

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Górny blat wzmocniony płytą HDF o grubości 20 mm
- Regulowana wysokość nóg do 20 mm
- Stoły skręcane na śruby
- Klucz imbusowy w komplecie
- Do samodzielnego montażu
- Modele 1489/1490/1491/1492/1493/1499/1500 z rantem o wysokości 110 mm



Regulacja wysokości stołu



Klucz imbusowy do skręcania stołu

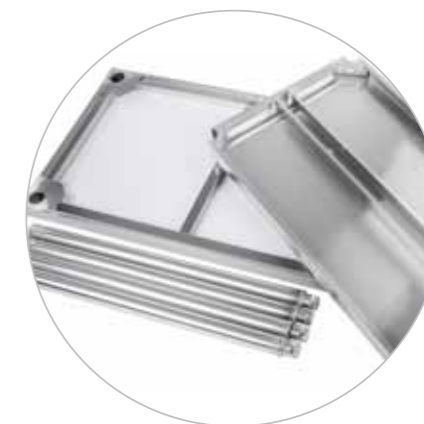
Nr kat.	Maks. obciążenie całkowite [kg]	Maks. obciążenie dolnej półki [kg]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1489 RCAT-200/60-S z rantem	Do 160	35	600 x 2000 x 970	34,1
1490 RCAT-120/60-S z rantem	Do 110	27	600 x 1200 x 970	22,8
1491 RCAT-120/70-S z rantem	Do 115	28	700 x 1200 x 970	24,7
1492 RCAT-100/60-S z rantem	Do 90	24	600 x 1000 x 970	20,3
1493 RCAT-100/70-S z rantem	Do 95	25	700 x 1000 x 970	22
1494 RCAT-200/60	Do 160	35	600 x 2000 x 850	31,7
1495 RCAT-120/60	Do 110	27	600 x 1200 x 850	21,3
1496 RCAT-120/70	Do 115	28	700 x 1200 x 850	24
1497 RCAT-100/60	Do 90	24	600 x 1000 x 850	19
1498 RCAT-100/70	Do 95	25	700 x 1000 x 850	21
1499 RCAT-180/60-S z rantem	Do 150	32	600 x 1800 x 970	32
1500 RCAT-150/60-S z rantem	Do 130	29	600 x 1500 x 970	28,1

Stoły ze stali nierdzewnej do samodzielnego montażu

1 Stoły dostarczane są w dobrze zabezpieczonej, poręcznej paczce.



2 Wszystkie elementy, po wypakowaniu, od razu są gotowe do montażu.



3 Nogi wciskane w otwory górnego blatu.



4 Szybki montaż nóg do górnego blatu.



5 Klucz imbusowy i śruby w komplecie.



6 Dolna półka przykręcana do nóg.



7 Nóżki do poziomowania i ustawiania wysokości stołu.





Stół roboczy z szafką



1503

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Do przechowywania sprzętów i urządzeń kuchennych, produktów spożywczych, środków czystości itp.
- Rant zabezpieczający o wysokości 110 mm
- Półka wewnątrz szafki
- Dwoje przesuwnych drzwi



Wytrzymała półka

Nr kat.	Maks. obciążenie stołu [kg]	Maks. obciążenie półki w szafce [kg]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1503 RCAT-200/60-C	160	40	600 x 2000 x 960	62

NOWOŚĆ

Szafa ze stali nierdzewnej na naczynia



1225

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Łatwość w utrzymaniu czystości
- Obszerne półki
- Przesuwne drzwi
- 4 nóżki o regulowanej wysokości do 150 mm
- Nadaje się do samodzielnego montażu



Regulowana wysokość szafy

Nr kat.	Liczba półek	Liczba drzwi przesuwnych	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1225 RCGE-120	4	2	500 x 1180 x 1805	56

Szafki ściennie



1179



1220
1221

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Do przechowywania sprzętów kuchennych, artykułów spożywczych, środków czystości itp.
- Dwoje przesuwnych drzwi
- Otwory do zamocowania na ścianie
- W zestawie kotwy mocujące



Drzwi na rolkach

Nr kat.	Odległość między półką a podstawą [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1179 RCHC-120/40	260	400 x 1200 x 650	21,2
1220 RCHC-160/40	260	400 x 1600 x 650	28
1221 RCHC-200/40	260	400 x 2000 x 650	34





Szafka zlewozmywakowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zlew spawany, po prawej stronie
- Wzmocnione dno szafki
- Dwoje przesuwnych drzwi
- Bezstopniowa regulacja wysokości nóżek szafki do 20 mm
- Rant tylny o wysokości 100 mm
- W komplecie z zestawem odpływowym (w tym sitko i korek)



1502



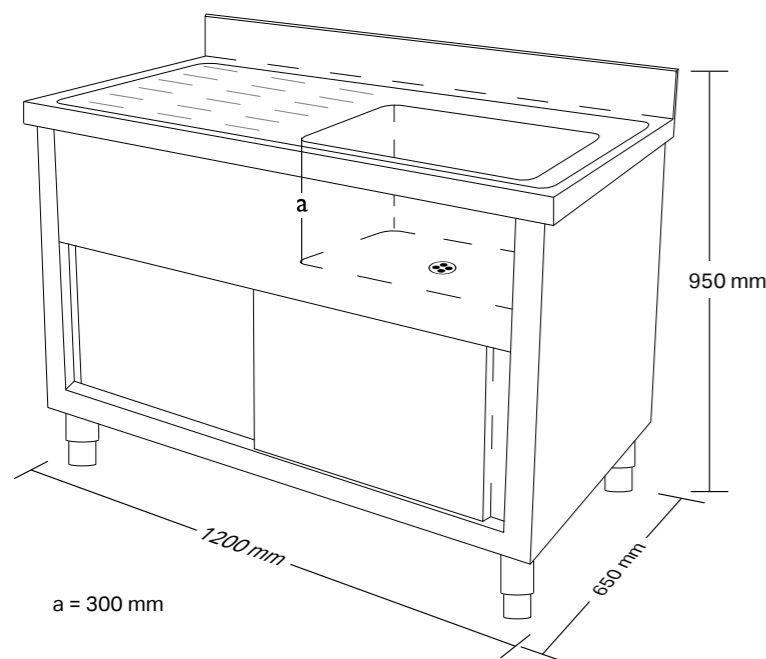
Pojemna szafka



Odpływ w centralnym punkcie zlewu



W zestawie z elementami odpływowymi

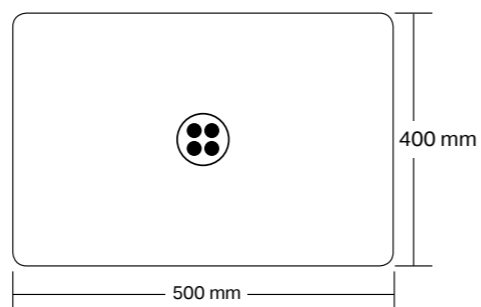


950 mm

1200 mm

a = 300 mm

650 mm



400 mm

500 mm

Nr kat.	Ø otworu odpływowego [mm]	Wymiary zlewu (DxSxW) [mm]	Wymiary powierzchni ociekowej (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1502 RCHS-1200WS	80	400 x 500 x 300	440 x 470	650 x 1200 x 950	39

Umywalki



1159



W zestawie dozownik do mydła



Odpływ w centralnym punkcie



Elementy niezbędne do montażu – w zestawie

- Budowa ze stali nierdzewnej
- Uruchamiana poprzez wciśnięcie przedniej ścianki umywalki (na wysokości kolan)
- Kran po prawej stronie
- Wyposażona w zawór mieszający odpowiedzialny za regulację temperatury wody
- Zlew tłoczony z jednego arkusza blachy
- Osłona tylna o wysokości 380 mm
- Woda płynie tak długo, jak przycisk jest wciśnięty. Jego zwolnienie zatrzymuje strumień wody
- W zestawie kran, kołki montażowe, zawór mieszający, zestaw odpływowym z syfonem, korek oraz dozownik do mydła w płynie



1510



Odpływ w centralnym punkcie



Elementy niezbędne do montażu – w zestawie

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Trójstronny rant o wysokości 190 mm
- Kran montowany na środku
- Bateria do podłączenia ciepłej i zimnej wody
- Zlew tłoczony z jednego arkusza blachy
- W zestawie akcesoria do mocowania na ścianie

Nr kat.	Podłączenie dopływu wody [cal]	Ø otworu odpływowego [mm]	Wymiary niecki (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1159 RCHS-1	1/2	45	230 x 330 x 130	400 x 580 x 330	6,4
1510 RCHS-2	1/2	45	250 x 350 x 120	380 x 435 x 320	5,65





Baterie gastronomiczne

NOWOŚĆ



1523

1524

1525

- Chromowana konstrukcja odporna na korozję
- Model 1523 z chromowaną rączką
- Modele 1524/1525 posiadają rączkę z tworzywa sztucznego
- Osobna, obrotowa wylewka (kran)
- Jedno- lub dwuotworowa głowica
- Elastyczna sprężyna oplatająca przewód wody
- Haczyk do zaczepienia rączki
- Przeznaczone do montażu na blacie
- Uchwyt ścienny utrzymujący baterię w pozycji pionowej
- Wyposażone w rurkę przyłączeniową z zaworem
- W zestawie akcesoria niezbędne do montażu baterii



1523: głowica jednootworowa



1524: głowica dwuotworowa



1525: głowica dwuotworowa



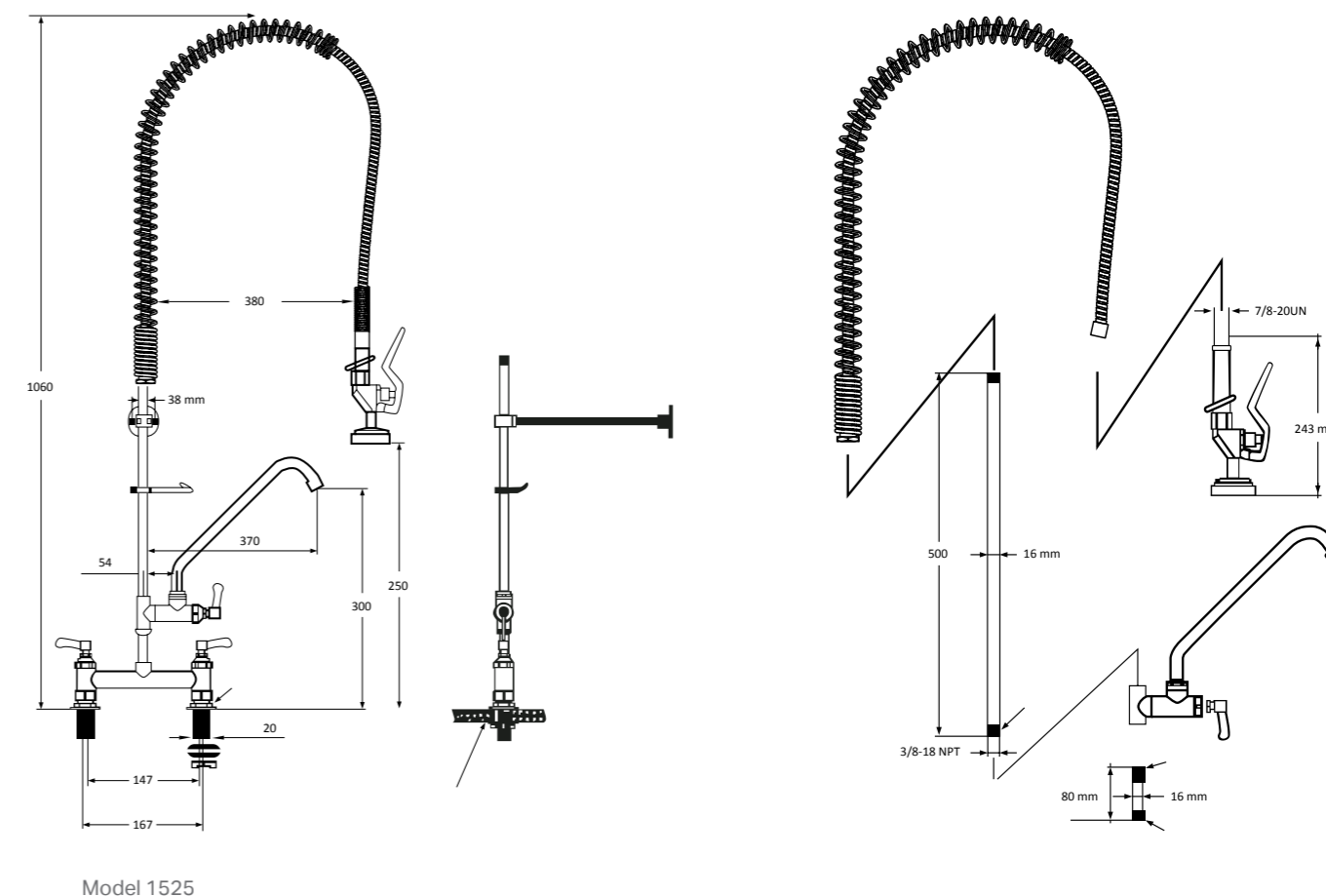
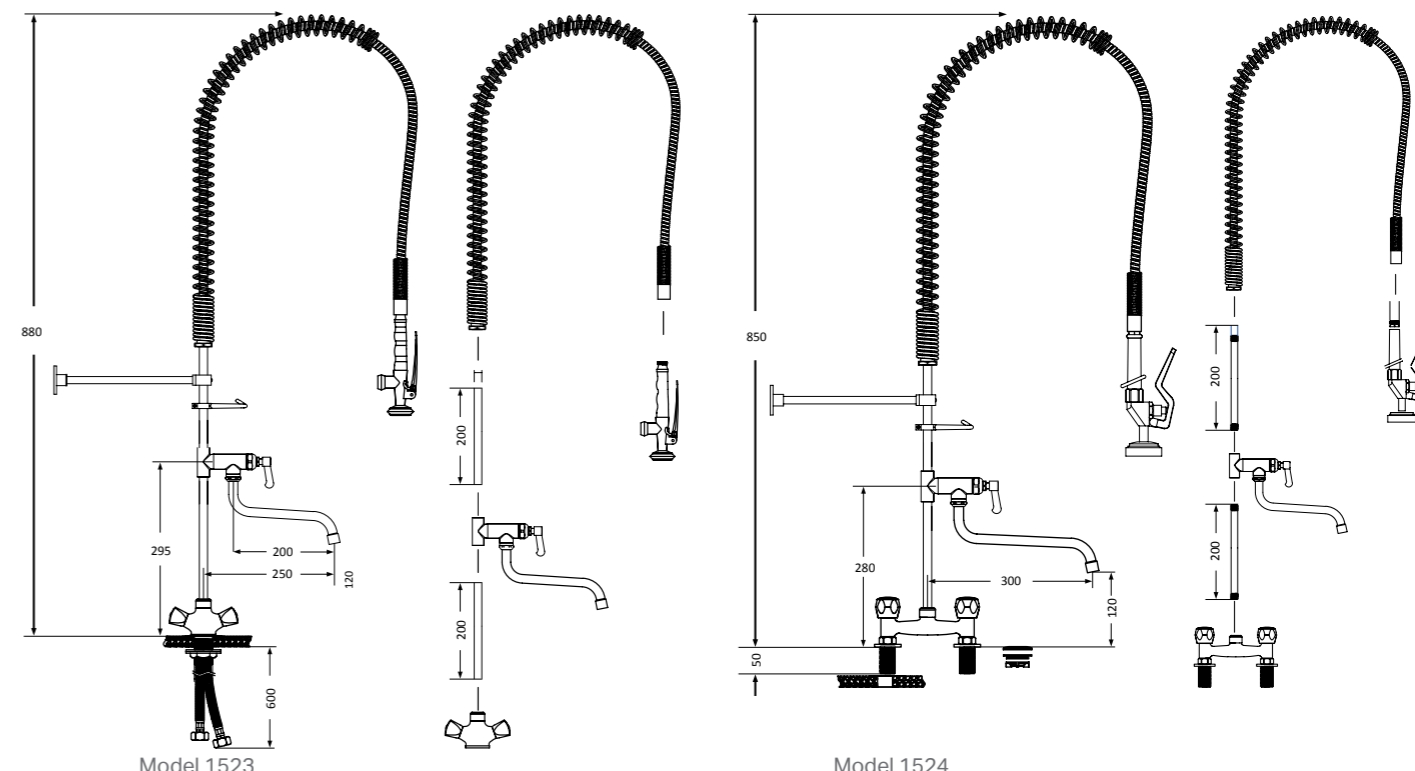
Haczyk do zaczepienia rączki spryskiwacza



Jednoczesne puszczenie wody przez wylewkę (kran) i spryskiwacz

Nr kat.	Przyłącze [cal]	Wysięg wylewki [mm]	Rozstaw otworów w blacie [mm]	Wymagana Ø otworu w stole	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1523 RCGB-1R	1/2	250	-	M32	640 x 130 x 880	4,35
1524 RCGB-2R	1/2	300	142 - 154	2 x M20	700 x 200 x 850	4,15
1525 RCGB-2E	1/2	370	147 - 167	2 x M20	700 x 225 x 1060	4,95

Rysunki techniczne baterii gastronomicznych 1523/1524/1525:





Regał gastronomiczny



1224

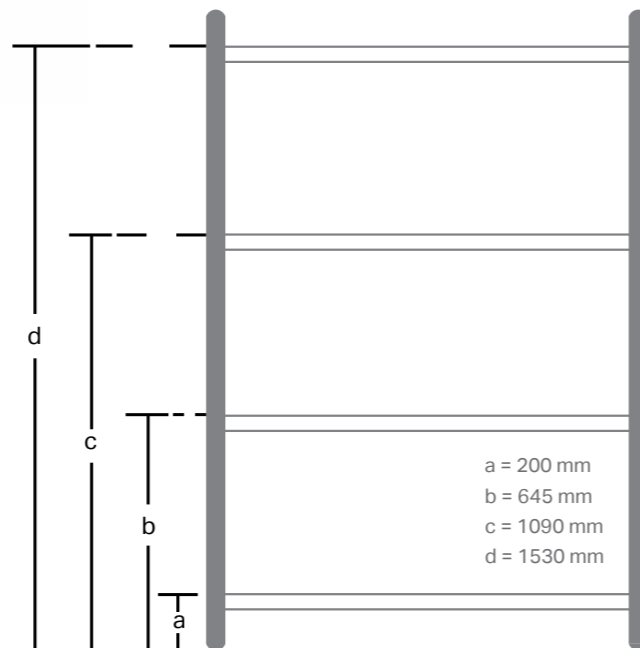
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wzmocnione od spodu półki, przykręcane bezpośrednio do nóg regału
- Regulacja wysokości nóżek
- W zestawie dodatkowe dwie nóżki
- Do samodzielnego montażu



Zapasowe dwie nóżki



Wzmocnione półki



Nr kat.	Liczba półek	Nośność całkowita [kg]	Nośność jednej półki [kg]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1224 RCER-120	4	600	150	485 x 1200 x 1550	25,8

Wózki kelnerskie

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w 2 lub 3 półki
- Podwyższone ranty półek
- Model 1080 posiada półki o głębokości 100 mm
- W zestawie 4 gumowe kółka o średnicy 100 mm
- Kółka wyposażone w hamulce
- Do samodzielnego montażu



Mata wygłuszająca na spodzie półki



1079



1080



1056



1230

Nr kat.	Liczba półek	Odstępy między półkami [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1056 RCSW 3	3	300	1010 x 550 x 955	13,7
1079 RCSW 2	2	600	1010 x 550 x 955	11
1080 RCGW 2	2	600	1010 x 550 x 955	12,5
1230 RCSW 3R	3	300	970 x 570 x 940	14,2





Wózek kelnerski



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwyższone brzegi półek
- Wyposażony w 4 kółka o średnicy 100 mm
- Hamulec przy każdym kole
- Do samodzielnego montażu



Mata wygłuszająca na spodzie półki

1219

Nr kat.	Liczba półek	Nośność całkowita [kg]	Odstępy między półkami [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1219 RCSW 5	5	480	300	850 x 530 x 1550	23

Wózek platformowy



1485



Po złożeniu wózek ma 240 mm wysokości

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Platforma o gładkiej powierzchni
- Wyposażony w składany uchwyt
- 4 koła (tylne obracające się wokół własnej osi)
- Kółka przykręcane na śruby
- Do samodzielnego montażu

Nr kat.	Nośność całkowita [kg]	Ø koła [mm]	Wysokość platformy (od ziemi) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1485 RCFT-1	330	100	172	820 x 520 x 940	10,5

Wózki transportowe



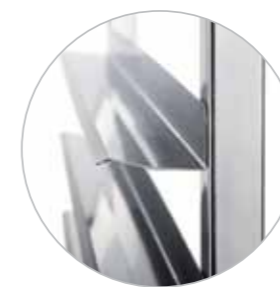
1217



1218



1217: prowadnice na pojemniki GN



1218: prowadnice na tace

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w blokadę transportową (z przodu i z tyłu)
- 4 kółka, każde z hamulcem
- Rodzaj mocowania: wsuwane poziomo
- Wózki transportowe sprzedawane bez pojemników GN i bez tac
- Pełna oferta pojemników GN dostępna na stronie 61
- Do samodzielnego montażu

Nr kat.	Typ wkładu	Wymiary wkładu (DxS) [mm]	Liczba poziomów prowadnic	Odległość między prowadnicami [mm]	Ø koła [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1217 RCTW 16 GN	Pojemniki GN 1/1	530 x 325	16	80	100	590 x 420 x 1710	19
1218 RCTW 16 TB	Tace	600 x 400	16	80	100	670 x 460 x 1710	23





■ UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Wydajne grzałki w urządzeniach Royal Catering umożliwiają utrzymanie wysokiej temperatury dań lub wygodne podgrzanie zastawy kuchennej. Na wyposażeniu znajdują się pojemne bemary, warniki do wody i zup. Witryny grzewcze pozwalają zaprezentować słodkie wypieki, a płyty grzewcze oraz podgrzewacze szybko nagrzewają talerze i filiżanki.



Bemary z osłoną



1044



1045



1046

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Maks. temperatura do 90 °C
- W zestawie pojemniki z pokrywami

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary z osłoną (DxSxW) [mm]	Wymiary bez osłony (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1044 RCBM-3	3 x pojemnik GN 1/2	100	1300	230	400 x 950 x 340	400 x 950 x 160	17
1045 RCBM-63	6 x pojemnik GN 1/3	100	1800	230	400 x 1215 x 340	400 x 1215 x 160	21
1046 RCBM-4	4 x pojemnik GN 1/2	100	1800	230	400 x 1215 x 340	400 x 1215 x 160	21





Bemary



1185

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Model 1186 wyposażony w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- Pojemnik GN nie wchodzi w zakres dostawy
- Pełna oferta pojemników GN i pokryw na stronach 61 - 62



1186

Grzałka w bemarach 1185, 1186, 1192 schowana jest pod dnem. Dzięki temu nie osadza się na niej kamień, a całe urządzenie łatwiej utrzymać w czystości.

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1185 RCBM-1/1-150	1200	230	560 x 335 x 245	6,85
1186 RCBM-1/1-150A z kranikiem	1200	230	570 x 335 x 245	7

Bemar z perforowaną brytfanną i pokrywą

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporny na korozję
- Perforowana brytfanna
- Wyposażony w termostat
- Wyposażony w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie 1 brytfanna perforowana z pokrywą



1192

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1192 RCBM-1/1-150AP-GN	1200	230	570 x 335 x 250	9,75

Bemary z pojemnikami i pokrywami



1187

Grzałka w bemarach 1187, 1188 schowana jest pod dnem. Dzięki temu nie osadza się na niej kamień, a całe urządzenie łatwiej utrzymać w czystości.

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w kranik odpływowy
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie 1 lub 2 pojemniki z pokrywami



1188

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1187 RCBM-1/1-150A-GN	1 x pojemnik GN 1/1	150	1200	230	570 x 335 x 250	9,8
1188 RCBM-1/2-150A-GN	2 x pojemnik GN 1/2	150	1200	230	570 x 335 x 250	9,95





Bemary z pojemnikami i pokrywami



W zestawie z pojemnikami GN i pokrywami

Grzałka w bemarkach 1189, 1190, 1191, 1193, 1194, 1195 schowana jest pod dnem. Dzięki temu nie osadza się na niej kamień, a całe urządzenie łatwiej utrzymać w czystości.

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Modele 1189/1190/1191 z kranikiem odpływowym
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 95 °C
- W zestawie pojemniki z pokrywami

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1189 RCBM-1/3-150A-GN z kranikiem	3 x pojemnik GN 1/3	150	1200	230	570 x 335 x 250	10,25
1190 RCBM-1/4-150A-GN z kranikiem	4 x pojemnik GN 1/4	150	1200	230	570 x 335 x 250	10,3
1191 RCBM-1/6-150A-GN z kranikiem	6 x pojemnik GN 1/6	150	1200	230	570 x 335 x 250	10,55
1193 RCBM-1/6-150-GN	6 x pojemnik GN 1/6	150	1200	230	560 x 335 x 250	10,1
1194 RCBM-1/4-150-GN	4 x pojemnik GN 1/4	150	1200	230	560 x 335 x 250	10,1
1195 RCBM-1/3-150-GN	3 x pojemnik GN 1/3	150	1200	230	560 x 335 x 250	9,9

Podgrzewacz do czekolady



- Obudowa i pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane pojemniki GN
- Termostat
- Wyświetlacz LED
- Element grzewczy umieszczony na spodzie
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 100 °C
- W zestawie dwa pojemniki z pokrywami

Czyszczenie:

Podczas opróżniania masa czekoladowa powinna być jeszcze ciepła. Dzięki temu elementy z łatwością można umyć używając łagodnego środka czyszczącego i wody.

Nr kat.	Liczba pojemników	Głębokość pojemników [mm]	Pojemność wlewcza [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1249 RCCM-250-2GN	2 x pojemnik GN 1/4	150	2 x 4	250	230	345 x 282 x 294	7,2

Podgrzewacze do hot dogów



- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Cylinder wykonany ze szkła hartowanego
- Model 1161 z 4, wykonany ze stali nierdzewnej, trzpieniami na bułki
- Model 1161 posiada dwa osobne włączniki do trzpieni i cylindra z koszem
- Uchwyty z tworzywa sztucznego do transportu
- Odporność na korozję
- Termostat
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 95 °C
- Szklany cylinder, kosz i pokrywę można myć w zmywarce

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø i długość trzpienia [mm]	Ø i wysokość kosza oraz cylindra [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1160 RCHW 800	800	230	-	Kosz: 170 x 190 Cylinder: 200 x 240	340 x 285 x 400	6,15
1161 RCHW 2300	2300	230	25 x 235	Kosz: 170 x 190 Cylinder: 200 x 240	340 x 530 x 400	9,8





Kociołki do zup



1149

- Do podgrzewania zup, dań jednogarnkowych i sosów
- Wymowany pojemnik wewnętrzny wykonany ze stali szlachetnej
- Obracana i zamykana pokrywa ze stali szlachetnej
- Odporne na korozję
- Cyfrowy panel sterowania
- Otwór na łyżkę
- Model 1149 z pokrętkiem do regulacji temperatury w zakresie od 30 do 85 °C
- Model 1320 z wyświetlaczem LCD do regulacji temperatury w zakresie do 95 °C
- W zestawie z magnetyczną tabliczką na kartoniki z nazwami potraw



1320

NOWOŚĆ



Magnetyczna tabliczka na nazwy potraw



Podnoszona pokrywa ze stali szlachetnej

Nr kat.	Pojemność [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø kociołka [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1149 RCST-9400	10	400	230	215	370 x 340 x 350	4,95
1320 RCST-9400D	10	400	230	260	360 x 360 x 380	5,1

Wanniki do wody



1180
1181
1182
1183
1184

- Do podgrzewania wody
- Wykonane ze stali szlachetnej
- Odporne na korozję
- Wyposażone w zewnętrzny wskaźnik napełnienia
- Posiadają wydajną grzałkę
- Wyposażone w ergonomiczne uchwyty (na potrzeby transportu)
- Maks. temperatura grzania do 100 °C

Nr kat.	Pojemność zbiornika [litr]	Liczba filizanek z 1 napełnienia	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1180 RCWK 10L	8	ok. 62	2000	230	340 x 300 x 420	2,65
1181 RCWK 15L	11	ok. 85	2500	230	380 x 330 x 440	3
1182 RCWK 20L	16,5	ok. 119	2500	230	360 x 330 x 540	3,5
1183 RCWK 30L	21	ok. 150	3000	230	470 x 425 x 420	4,35
1184 RCWK 40L	30	ok. 223	3000	230	470 x 425 x 530	4,8





Witryny grzewcze



1135



1136

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej i szkła
- Podświetlenie
- Wyposażone w termostat
- Wyposażone w cyfrowy wyświetlacz
- Wymowana szuflada
- Wymowane półki
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 85 °C



Wysuwana szuflada



Pojemnik na wodę



1238

- Obudowa ze stali szlachetnej oraz drzwiczki ze szkła
- Termostat
- Wymowane półki
- Możliwość montowania półek na 4 poziomach
- Przesuwane podwójne drzwiczki
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 85 °C

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1135 RCHT-850	850	230	390 x 355 x 520	15,95
1136 RCHT-1200	1200	230	705 x 375 x 520	23,85
1238 RCHT-1000	1000	230	360 x 640 x 530	20,65

Płyta grzewcza



1531



Płyta wyposażona w uchwyty do transportu, umieszczone po bokach



Szybkie podgrzewanie pojemników GN i naczyń

- Posiada powierzchnię grzewczą ze szkła
- Odporna na korozję
- Wydajne grzałki utrzymują równomierną temperaturę na całej powierzchni płyty
- Wyposażona w termostat
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 85 °C
- Proste czyszczenie: wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką przy użyciu łagodnych detergentów
- Nie należy moczyć płyty w wodzie!
- Wyposażona w uchwyty boczne do przenoszenia
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

Dlaczego warto podgrzewać pojemniki GN i zastawę obiadową?

Umieszczenie dania we wcześniej ogrzanym pojemniku GN pozwoli utrzymać wysoką temperaturę posiłku. Nagrzane ścianki naczyń dłużej zachowają ciepło wewnątrz. Nałożenie potrawy na ogrzany talerz zapobiegnie jej szybkiemu stygnięciu, zwłaszcza na brzegach. Dodatkowo podanie małej czarnej w podgrzanej filiżance wydobędzie z kawy pełnię smaku i aromatu. Oferta **podgrzewaczy do talerzy i podgrzewaczy do filiżanek** dostępna na stronie 49.



Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Zbliżony czas nagrzewania [min]	Długość przewodu zasilającego [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1531 RCHP-500G	260	230	8 - 10	1350	370 x 565 x 72	4,4





Podgrzewacz do filiżanek



1273

- Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej
- Pojemne wnętrze z półką
- 2 powierzchnie grzewcze, każda z osobnym termostatem
- Maksymalna temperatura grzania 65 °C
- Równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz urządzenia
- Dodatkowa powierzchnia na naczynia zabezpieczona poręczami
- Nowoczesny design komponujący się z innymi elementami wyposażenia kuchni



Miejsce na filiżanki i spodki

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Pojemność	Liczba półek	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1273 RCCW-100	2 x 70	230	72 filiżanki	3	2 x (295 x 280 x 175)	320 x 320 x 545	9,6

Podgrzewacze do talerzy



1236



1237



Ciche, obrotowe kółka

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane, stalowe półki
- Możliwość regulacji wysokości półek
- Możliwość ustawienia na 4 kółkach ułatwiających transport
- Wyposażone w termostat
- Zakres regulacji temperatury od 30 do 110 °C
- W zestawie 3 półki i 4 kółka

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary wewnętrzne (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1236 RCWS-30	800	230	400 x 300 x 550	530 x 350 x 765	23,3
1237 RCWS-60	1200	230	400 x 540 x 550	530 x 600 x 765	33,15

GRILLE / SNACKI

Szeroki wybór grilli od Royal Catering pozwala przygotować najróżniejsze potrawy. W katalogu dostępne są modele elektryczne lub gazowe, z gładką oraz ryflowaną powierzchnią, a także warianty z rolkami grzewczymi.

Maszyny do popcornu i waty cukrowej doskonale sprawdzą się na imprezach plenerowych, kinderbalach, jako wyposażenie kin itd.





Grille elektryczne



1065

- Wykonany ze stali szlachetnej
- Płyta grzewcza z żeliwa
- Odporny na korozję
- Termostat
- Wysuwana szuflada
- Energooszczędny system grzejny oraz niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



1061
1063

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa
- Wyposażone w dwa niezależne termostaty
- Wyposażone w dwie wtyczki
- Wyjmowana szuflada
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Modele 1062/1064/1066 wyposażone w ryflowaną powierzchnię grillową (z osobnym przewodem zasilającym)



1062
1064
1066

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary całej płyty grzewczej (DxS) [mm]	Grubość płyty grzewczej [mm]	Wymiary powierzchni ryflowanej (DxS) [mm]	Maks. wysokość rantów [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1061 RCG-60H	2 x 3200	230	395 x 595	12	-	70	520 x 600 x 310	32
1062 RCG-60 GH	2 x 3200	230	395 x 595	12	395 x 230	70	520 x 600 x 310	32
1063 RCG 75H	2 x 3200	230	395 x 745	12	-	70	520 x 750 x 310	44,3
1064 RCG 75GH	2 x 3200	230	395 x 745	12	395 x 300	70	510 x 750 x 310	42,3
1065 RCG-50H	3200	230	395 x 495	12	-	70	520 x 502 x 310	28,65
1066 RCG-100 GH	2 x 3200	230	395 x 995	12	395 x 400	70	520 x 1000 x 310	63

Grille elektryczne

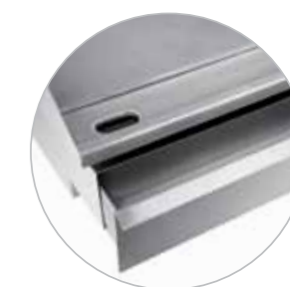


1250



1251

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z żeliwa
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Wyjmowana szuflada
- Wyposażone w system odprowadzania nagromadzonego tłuszczu
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Model 1251 wyposażony w dwa kable zasilające i dwa niezależne termostaty



Wysuwana szuflada

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [mm]	Grubość płyty grzewczej [mm]	Maks. wysokość rantów [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1250 RCEG-55	3000	230	350 x 545	12	80	455 x 550 x 240	22,95
1251 RCEG-75	2 x 2200	230	395 x 725	12	80	530 x 730 x 240	34,7





Grille gazowe



1101

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa
- Dwa niezależne termostaty
- Wyjmowana szuflada
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii



Sprawdzony przepis na szaszłyki z grilla:

- Podwójny filet z kurczaka
- Sok z połowy cytryny
- Cukinia
- Cebula
- 2 papryki
- Kilka ogórków kiszonych
- Olej
- Przyprawa do dań z grilla
- Zioła prowansalskie i sól

Filet myjemy, kroimy w kostkę, posypujemy przyprawą do grilla, polewamy sokiem z cytryny i na koniec olejem. Odstawiamy na kilka godzin. Paprykę, cukinię, ogórki, cebulę myjemy i kroimy w kostkę. Do tego celu możemy użyć **krajalnicy do warzyw RCGT-1** (str. 63). Mięso oraz warzywa wrzucamy do miski, posypujemy solą i ziołami prowansalskimi, dodajemy trochę oleju. Na patyczki do szaszłyków nadziewamy po kolei wszystkie składniki. Szaszłyki grillujemy na grillu gazowym.



1116

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa
- Wyposażony w dwa osobne termostaty
- Wyposażony w gładką i ryflowaną powierzchnię grillową
- Wysuwany pojemnik
- Energooszczędny system grzejny, zapewniający niskie zużycie energii

Nr kat.	Rodzaj gazu	Podłączenie gazu [cal]	Zużycie gazu [m ³ /h]	Ciśnienie [mbar]	Maks. wysokość rantów [mm]	Wymiary całej płyty grzewczej (DxS) [mm]	Wymiary powierzchni ryflowanej (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1101 RCGL 65L30H	Propan-butan	1/2	0,228	30	70	395 x 595	-	580 x 650 x 350	32,5
1116 RCGL 65GE20H	Gaz ziemny	1/2	0,6	20	70	395 x 595	395 x 230	580 x 650 x 350	32,5

Grille kontaktowe



1244



1245

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Płyty żeliwne z powłoką emaliowaną
- Odporne na korozję
- Wyposażone w termostat
- Blokada wysokości oraz rynienka na tłuszcz
- Posiadają żaroodporne uchwyty
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C
- Model 1244 wyposażony w ryflowaną (górną) i gładką (dolną) płytę grzewczą
- Model 1245 wyposażony w dwie ryflowane płyty grzewcze

- Obudowa wykonana ze stali szlachetnej
- Ryflowane płyty żeliwne z powłoką emaliowaną
- Jedna dolna i dwie górne płyty
- Blokada wysokości
- Dwa termostaty
- Wyposażony w rynienkę na tłuszcz
- Żaroodporne uchwyty
- Zakres regulacji temperatury od 50 do 300 °C



1246

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary płyty grzewczej (DxS) [mm]	Grubość płyty grzewczej [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1244 RCKG-2200	2200	230	230 x 340	20	330 x 428 x 505	17,8
1245 RCKG-2200-G	2200	230	230 x 340	20	330 x 428 x 505	17,9
1246 RCKG-3600-G	2 x 1800	230	230 x 480	20	330 x 565 x 505	24,65





Grille rolkowe z teflonowymi rolkami

NOWOŚĆ



1469



1470

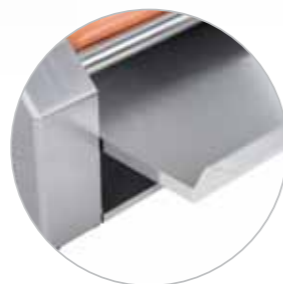


1471



1472

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Rolki pokryte teflonem
- 2 termostaty odpowiadające za grzanie przednich i tylnych rolek
- Każda z rolek posiada własny element grzejny
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 250 °C
- Zdemontowana pokrywa ze szkła hartowanego
- Łatwy montaż i demontaż pokrywy
- Wyposażone w wysuwaną szufladę na tłuszcz
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki



Wysuwana szuflada



Rolki mocowane oddzielnie

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba rolek	Odległość między rolkami [mm]	Długość i Ø rolki [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1469 RCHG-5T	1000	230	5	12	455 x 25	260 x 585 x 380	8,8
1470 RCHG-7T	1400	230	7	12	455 x 25	335 x 585 x 380	9,15
1471 RCHG-9T	1800	230	9	12	455 x 25	405 x 585 x 410	14
1472 RCHG-11T	2200	230	11	12	455 x 25	480 x 585 x 425	16,5

Grille rolkowe z rolkami ze stali nierdzewnej



1477



1479

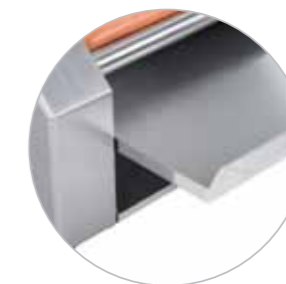


1481



1483

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Rolki ze stali nierdzewnej
- Każda z rolek posiada własny element grzejny
- Zdemontowana pokrywa ze szkła hartowanego
- Łatwy montaż i demontaż pokrywy
- Wyposażone w wysuwaną szufladę na tłuszcz
- Wyposażone w antypoślizgowe, gumowe nóżki
- Wyposażone w dwa termostaty odpowiadające za grzanie przednich i tylnych rolek
- Zakres regulacji temperatury od 0 do 250 °C



Wysuwana szuflada



Rolki mocowane oddzielnie

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba rolek	Odległość między rolkami [mm]	Długość i Ø rolki [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1477 RCHG-5E	1000	230	5	12	455 x 25	260 x 585 x 380	8,8
1479 RCHG-7E	1400	230	7	12	455 x 25	335 x 585 x 380	9,15
1481 RCHG-9E	1800	230	9	12	455 x 25	405 x 585 x 410	14
1483 RCHG-11E	2200	230	11	12	455 x 25	480 x 585 x 425	16,5



GRILLE/SNACKI





Maszyny do popcornu



1086
1087

- Przyciągający wzrok, oryginalny design
- Trwałe, solidne wykonanie
- Drzwiczki z akrylu, pozostałe szyby ze szkła hartowanego
- Garnek ze stali nierdzewnej z teflonową powłoką
- Podświetlane wnętrze
- Ogrzewane dno, termostat
- Kłapka do wyciągania popcornu
- Wysuwana szuflada
- Model 1086 dostępny z grafitowym, a 1087 z czerwonym daszkiem
- Do każdego modelu dołączana jest szufelka i pojemnik (o poj. 0,5 litra) – istnieje możliwość zakupu akcesoriów osobno
- Maszyny pasują do wózka do popcornu – dostępny na stronie 58

Sprawdzone przepisy na 3 smaki popcornu:

Serowy

- 1 opakowanie popcornu, około 2 – 3 dag startego parmezanu
- Gotowy i jeszcze gorący popcorn należy przełożyć do miski i wymieszać ze startym parmezanem (ilość sera zależy od naszego gustu).

Z przyprawami

- 1 opakowanie popcornu, dowolne przyprawy
- Uprażony popcorn można zmieszać z różnymi przyprawami. Dzięki temu nadamy mu oryginalnego smaku. Dobrym połączeniem będzie: słodka papryka, bazylija, sól i kurkuma.

Na słodko

- 1 opakowanie popcornu, 2 łyżki oleju kokosowego, 1 – 2 łyżki miodu
- W garnku podgrzewamy olej z miodem. Dodajemy do tego uprażony popcorn i dokładnie mieszamy. Następnie całość pieczemy przez ok. pół godziny (w 150 °C). Gdy popcorn zaczyna się lekko rumienić, należy go wyjąć z piekarnika. Po ostygnięciu jest chrupiący i słodki.



1086: dostępny z grafitowym daszkiem



Wysuwana szuflada



Żarówka oświetlająca wnętrze



W zestawie szufelka i pojemnik

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wydajność [kg/h]	Ø dna i głębokość garnka [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1086 RCPS-16E	1600	230	5 - 6	160 x 58	420 x 560 x 760	21,8
1087 RCPR-16E	1600	230	5 - 6	160 x 58	420 x 560 x 760	21,8

Maszyna do popcornu



1088

- Ciekawy, atrakcyjny wygląd
- Solidne, trwałe wykonanie
- Drzwiczki z akrylu, pozostałe szyby ze szkła hartowanego
- Garnek ze stali nierdzewnej z teflonową powłoką
- Podświetlane wnętrze
- Ogrzewane dno, termostat
- Kłapka do wyciągania popcornu
- Wysuwana szuflada
- Dostępny z wózkiem wyposażonym w pojemną półkę – wózek można także zakupić osobno
- Hamulce przy dwóch mniejszych kołach
- Do zestawu dołączana jest szufelka i pojemnik (o poj. 0,5 litra) – istnieje możliwość zakupu akcesoriów osobno



Wysuwana szuflada



Pojemna szafka wózka

Szufelka i dozownik



1223

Szufelka i dozownik dołączane do każdej maszyny do popcornu, ale istnieje także możliwość dokupienia dodatkowego zestawu tych akcesoriów.

Szufelka

Pojemność 220 ml
Wymiary (DxSxW) 750 x 270 x 50 mm

Dozownik

Pojemność 500 ml
Wymiary (DxW) 110 x 90 mm

Wózek do popcornu



1090

NOWOŚĆ

Istnieje możliwość osobnego dokupienia wózka, pasującego do maszyn 1086/1087/1088.
Wymiary szafki (DxG) 410 x 315 mm
Wymiary (DxSxW) 375 x 940 x 825 mm
Waga 15,25 kg

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wydajność [kg/h]	Ø dna i głębokość garnka [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1088 RCPW-16E	1600	230	5 - 6	160 x 58	470 x 940 x 1550	36,8





Maszyny do waty cukrowej



1085
1132
1137



1083
1133
1138



Szuflada z przegródkami

Pokrywy



1084
1134

- Maszyna oraz miska ze stali szlachetnej
- Pokrywa ze szkła akrylowego
- Zdejmowana miska
- Zamknięty pierścień ochronny pod głowicą
- Wózek wyposażony w gumowe koła i antypoślizgowe nóżki
- Szuflada z przegródkami
- Termostat
- W zestawie łyżka do porcjowania cukru oraz zapasowy pasek zębaty
- Modele 1083/1085/1132/1133 w zestawie z pokrywą

W naszej ofercie dostępne są również pokrywy do maszyn do waty cukrowej, wykonane ze szkła akrylowego.

1084 – pasuje do miski Ø 520 mm

1134 – pasuje do miski Ø 720 mm

Nr kat.	Pokrywa	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø i wysokość miski [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1083 RCZC-1200E z wózkiem	Tak	1200	230	520 x 145	520 x 930 x 1240*	18,9
1085 RCZK-1200E	Tak	1200	230	520 x 145	520 x 520 x 820*	11,8
1132 RCZK-1200XL	Tak	1200	230	720 x 170	720 x 720 x 850*	16
1133 RCZC-1200XL z wózkiem	Tak	1200	230	720 x 170	720 x 960 x 1280*	23,9
1137 RCZK-1200-W	-	1200	230	520 x 145	520 x 520 x 500	11,5
1138 RCZC-1200-W z wózkiem	-	1200	230	520 x 145	520 x 930 x 860	18,9

*Wysokość maszyny łącznie z pokrywą

PRZYGOTOWANIE

Krajalnice od Royal Catering wyposażono w stalowe noże, które szybko przecinają warzywa, owoce, mięso czy kości. Uzupełnieniem są trwałe wilki do mięsa i wydajne napełniacze do kiełbas. Otwieracze pozwalają bezpiecznie naciąć wieko puszek, a milkshakery przygotować smaczne koktajle. Wszystkie sprzęty skonstruowano tak, aby oszczędzały czas oraz energię.





Pojemniki gastronomiczne GN



1196



1198



1200



1202



1204

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w szlifowane krawędzie
- Odporne na korozję
- O gładkiej powierzchni
- Zaokrąglone rogi wewnątrz pojemników
- Nadają się do mycia w zmywarkach
- Nie odkształcają się
- Nie przepuszczają zapachów i smaków
- Nadają się do piętrowego składowania

Nr kat.	Pojemność (do 3 mm poniżej brzegu) [litr]	Głębokość [mm]	Gastronorm*	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1196 RCGN-1/1-150	20	150	GN 1/1	530 x 325 x 150	1,6
1198 RCGN-1/2-150	8,9	150	GN 1/2	265 x 325 x 150	0,9
1200 RCGN-1/3-150	5,5	150	GN 1/3	176 x 325 x 150	0,7
1202 RCGN-1/4-150	4	150	GN 1/4	265 x 162 x 150	0,55
1204 RCGN-1/6-150	3	150	GN 1/6	176 x 162 x 150	0,35

*Oznaczenie pojemników o standardowych wymiarach, wykorzystywanych w gastronomii.

Pokrywy do pojemników GN



1197



1199



1201



1203



1205

- Wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej
- Posiadają szlifowane krawędzie
- Nie odkształcają się
- Szczelnie przylegają do pojemnika GN
- Pozwalają dłużej utrzymać ciepło w pojemniku GN
- Wyposażone w uchwyt
- O gładkiej powierzchni
- Odporne na działanie wody, pary wodnej i wilgotnego powietrza
- Można myć w zmywarce
- Blokują przenikanie smaków i zapachów

Nr kat.	Gastronorm*	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1197 RCGND-1/1	GN 1/1	530 x 325 x 30	0,92
1199 RCGND-1/2	GN 1/2	265 x 325 x 30	0,46
1201 RCGND-1/3	GN 1/3	176 x 325 x 30	0,32
1203 RCGND-1/4	GN 1/4	265 x 162 x 30	0,23
1205 RCGND-1/6	GN 1/6	176 x 162 x 30	0,16

*Oznaczenie pojemników o standardowych wymiarach, wykorzystywanych w gastronomii.





Krajalnice do warzyw

NOWOŚĆ



1262



1263



1262: ząbkowane noże ułatwiające krojenie np. kapusty



1263: szybkie krojenie w słupki warzyw i owoców



1277

Ostrze 1277 pasujące do krajalnicy 1262



1278

Ostrze 1278 pasujące do krajalnicy 1263

Każda krajalnica do warzyw i owoców posiada w zestawie jedno ostrze, ale istnieje także możliwość dokupienia ostrzy osobno.

- Solidna konstrukcja ze stali szlachetnej
- Nadają się do warzyw i owoców o maks. Ø 85 mm
- Model 1262 z ząbkowanymi nożami
- Model 1263 z prostymi nożami
- Pionowa konstrukcja krajalnic pozwalająca zaoszczędzić miejsce
- 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki
- 2 gumowe amortyzatory
- Łatwy demontaż ostrza
- Wygodne mycie noży (pod strumieniem bieżącej wody oraz w zmywarce)

Nr kat.	Liczba ostrzy w zestawie	Wymiary ostrza (DxS) [mm]	Wielkość oczek (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1262 RCGT-2	1	178 x 178	25 x 25	530 x 325 x 615	6,8
1263 RCGT-1	1	85 x 85	7 x 7	205 x 205 x 480	2,55

Krajalnica do owoców

NOWOŚĆ



1261



1280

Ostrze 1280 pasujące do krajalnicy do owoców 1261

- Wykonanie z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Ostre noże ze stali szlachetnej
- Do owoców i nadających się do tego warzyw o średnicy do 90 mm
- Jednorazowo tnie owoc na 8 równych kawałków
- Prosta obsługa poprzez dociśnięcie np. warzywa jednym ruchem prasy
- Gumowe amortyzatory zapewniające bezpieczne użytkowanie
- Pionowa konstrukcja zajmująca niewiele miejsca
- 4 nogi z antypoślizgowymi nakładkami
- Ostrze można myć w zmywarce lub pod strumieniem bieżącej wody



Dokładne krojenie owoców w półksiężycy

Krajalnica 1261 posiada w zestawie jedno ostrze, a krajalnica 1260 dwa. Istnieje również możliwość osobnego zakupu ostrzy.

Nr kat.	Liczba ostrzy w zestawie	Ø ostrza [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1261 RCOT-8	1	90	205 x 205 x 480	1,85

Krajalnica do cebuli

NOWOŚĆ



1260



1

2

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane ostrze ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do owoców i warzyw o maks. średnicy 80 mm
- Po założeniu 1 ostrza uzyskuje się plastry o grubości 9 mm, używając 2 ostrzy jednocześnie plastry mają grubość 4,5 mm
- Prosta obsługa z użyciem dźwigni
- Rozstaw nóżek umożliwiający podstawienie naczyń na spadające plastry
- 4 antypoślizgowe nóżki z gumowymi nakładkami
- Krajalnica łatwa w utrzymaniu czystości
- Ostrza można myć pod strumieniem bieżącej wody oraz w zmywarce



Sprawne i szybkie krojenie w plastry np. cebuli

Nr kat.	Liczba ostrzy w zestawie	Wymiary ostrza (DxS) [mm]	Grubość cięcia [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1260 RCZS-1	2	200 x 145	Ostrze 1: 9 Ostrze 1+2: 4,5	680 x 260 x 675	7,85





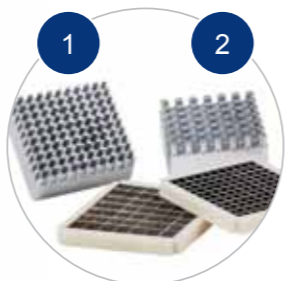
Krajalnica do ziemniaków



1274



Produkt cięty na równe kawałki



Zestaw dwóch ostrzy o różnej wielkości oczek



Możliwość poziomego i pionowego montażu za pomocą śrub

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ostre, stalowe noże do cięcia np. ziemniaków na frytki lub innych warzyw czy owoców
- Różne wielkości oczek w ostrzach
- Praktyczna dźwignia do prostej obsługi
- Ostrza można myć w zmywarce

Nr kat.	Liczba ostrzy	Wymiary ostrza (DxS) [mm]	Wielkość oczek (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1274 RCKS-3	2	84 x 84	Ostrze 1: 10 x 10 Ostrze 2: 8 x 8	170 x 310 x 445	2,55

Maszyna do zakręconych ziemniaków na patyku



Szpikulce przytrzymujące ziemniaka



Równej grubości spiralne ziemniaki



1232

Jak przygotować zakręcone ziemniaki:

- Ziemniaka przebijamy patyczkiem i umieszczamy w urządzeniu
- Kręcimy korbą, aż cały przejdzie przez ostrze
- Wyciągamy całość z maszyny
- Aby ziemniak szybko rozciągnął się do spirali, delikatnie uderzamy patyczkiem o blat
- Spiralnego ziemniaka wkładamy do rozgrzanego oleju, smażymy, a następnie wyciągamy
- Posypujemy przyprawami i podajemy klientom

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ostrze ze stali
- 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Prosty mechanizm na korbkę
- Łatwe czyszczenie
- Blokada dźwigni

Nr kat.	Długość noża [mm]	Grubość cięcia [mm]	Odległość maksymalna między ostrzem i mocowaniem [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1232 RCKS-2	60	3	140	120 x 440 x 170	0,9

Krajalnica do pomidorów



1164



Gładkie krawędzie każdego plastra pomidora

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części tnącej
- Noże ze stali nierdzewnej
- Nakładka ochronna

Sprawdzony przepis na klasyczną sałatkę caprese:

- 3 dojrzałe pomidory
 - 2 kulki mozzarelli
 - Świeża bazylia
 - Oliwa z oliwek
 - Sól, pieprz (grubo zmielony)
- Pomidory i mozzarellę pokroić w równe plastry o tej samej grubości. Na talerzu układać na przemian pomidory i mozzarellę (plastry powinny na siebie zachodzić). Udekorować liśćmi bazylii, posypać solą i grubo zmielonym pieprzem. Przed podaniem skropić kilkoma łyżkami oliwy.

Nr kat.	Liczba ostrzy	Grubość cięcia [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1164 RCTC-5	10	5,5	195 x 425 x 195	4,9



PRZYGOTOWANIE





Krajalnica do warzyw i owoców

NOWOŚĆ



1 Ostrza do cięcia w słupki, oczka o wymiarach 4 x 4 mm

2 Ostrza do cięcia w słupki, oczka o wymiarach 8 x 8 mm

3 Ostrza do cięcia w słupki, oczka o wymiarach 10 x 10 mm

4 Ostrza do cięcia w słupki, oczka o wymiarach 12 x 12 mm

5 Ostrza do cięcia w półksiężycy na 6 części

6 Ostrza do cięcia w półksiężycy i wycinania środka

7 Ostrza do cięcia w plastry o grubości 4 mm

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyjmowane ostrza (noże ze stali nierdzewnej)
- Nadaje się do cięcia w różnej wielkości słupki, plastry i półksiężycy
- Noże przystosowane do cięcia owoców i warzyw
- Prosta obsługa z użyciem dźwigni
- Urządzenie przymocowywane do stojaka za pomocą 4 śrub
- Krajalnica łatwa w utrzymaniu czystości
- Ostrza można myć pod strumieniem bieżącej wody oraz w zmywarce

Nr kat.	Liczba ostrzy w zestawie	Wymiary ostrza (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1527 RCKS-4	7	Ostrze 1 (DxS): 88 x 88 Ostrze 2 (DxS): 88 x 88 Ostrze 3 (DxS): 88 x 88 Ostrze 4 (DxS): 88 x 88 Ostrze 5 Ø: 86 Ostrze 6 Ø: 86 Ostrze 7 (DxS): 82 x 80	555 x 205 x 540	9,3

Krajalnica elektryczna do warzyw

1 2

Dwa otwory różnej wielkości

5 tarcz tnących + 1 tarcza z tworzywa sztucznego

1139

Różnica między tarczami:
 H3: tarcza do wiórków 3 mm
 H4: tarcza do wiórków 4 mm
 H7: tarcza do wiórków 7 mm
 P2: tarcza do plastrów 2 mm
 P4: tarcza do plastrów 4 mm

Krajalnica 1139 posiada w zestawie 5 tarcz tnących. Istnieje również możliwość osobnego ich dokupienia. Szczegóły poniżej.

- Wytrzymała konstrukcja z polerowanego i anodowanego aluminium
- Uchwyty z tworzywa sztucznego
- Noże wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 otwory na warzywa o różnej wielkości
- W zestawie 5 tarcz tnących (H3, H4, H7, P2 i P4)

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba tarcz tnących	Prędkość obrotowa tarcz [obr./min]	Ø tarcz [mm]	Wymiary otworów [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1139 RCGS 550	550	230	5	270	205	Otwór 1 Ø: 55 Otwór 2 (DxS): 170 x 80	490 x 240 x 500	21,55

Tarcze do krajalnicy elektrycznej

NOWOŚĆ



Nr kat.	Symbol	Zastosowanie	Ø oczek [mm]	Ø mocowania [mm]	Ø i wysokość [mm]	Waga [kg]
1600 RCRS-3	H3	Do wiórków	3	19	205 x 35	0,34
1601 RCRS-4	H4	Do wiórków	4	19	205 x 35	0,34
1602 RCRS-7	H7	Do wiórków	7	19	205 x 35	0,34

- Tarcze zgrubne H3 (1600), H4 (1601), H7 (1602) do wiórków
- Do ścierania warzyw i owoców, rozdrabniania parmezanu, czekolady itd.
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 rzędów otworów
- Proste w czyszczeniu, wystarczy obmyć wodą
- Nadają się do mycia w zmywarce
- Tarcze pasują do krajalnicy elektrycznej 1139





Tarcze do krajalnicy elektrycznej



1603



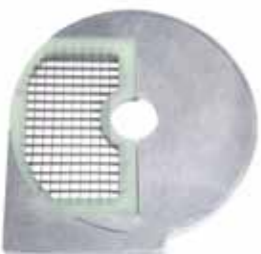
1604



1605

Nr kat.	Symbol	Zastosowanie	Liczba noży	Ø mocowania [mm]	Ø i wysokość [mm]	Waga [kg]
1603 RCSB-8	H8	Do plastrów	1	19	205 x 35	0,34
1604 RCSB-10	H10	Do plastrów	1	19	205 x 35	0,34
1605 RCSB-2	P2	Do plastrów	3	19	205 x 35	0,34

- Tarcze H8 (1603), H10 (1604), P2 (1605) do cięcia warzyw i owoców w plastry
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Proste w czyszczeniu, wystarczy obmyć wodą
- Nadają się do mycia w zmywarce
- Tarcze pasują do krajalnicy elektrycznej 1139



1606



1607



1608

- Tarcza D8 (1606) do cięcia warzyw i owoców w kostkę
- Tarcze T8 (1607), T10 (1608) do cięcia warzyw i owoców w słupki
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Proste w czyszczeniu, wystarczy obmyć wodą
- Nadają się do mycia w zmywarce
- Tarcze pasują do krajalnicy elektrycznej 1139

Tarcz 1606, 1607, 1608 (do krojenia w kostkę i słupki) należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (1603 lub 1604).

Nr kat.	Symbol	Zastosowanie	Wymiary kostki (DxS) [mm]	Szerokość i grubość słupka [mm]	Wymiary sitka (DxS) [mm]	Ø mocowania [mm]	Wymiary tarczy (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1606 RCDB-8W	D8	Do kostek	(D8 + H8): 8 x 8 (D8 + H10): 8 x 10	-	134 x 78	40	220 x 210	220 x 210 x 15	0,65
1607 RCDB-8S	T8	Do słupków	-	(T8 + H8): 8 x 8 (T8 + H10): 8 x 10	135 x 90	40	220 x 210	220 x 210 x 15	0,75
1608 RCDB-10	T10	Do słupków	-	(T10 + H8): 10 x 8 (T10 + H10): 10 x 10	135 x 90	40	220 x 210	220 x 210 x 15	0,7

Przykłady zastosowania poszczególnych tarcz

Sprawdzony przepis na surówkę colesław:

- Pół główki białej kapusty
- 3 marchewki
- 1 cebula
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- Sól, pieprz

Kapustę i marchewkę rozdrobnić. Można skorzystać z **szatkownicy kuchennej RCKC-9000** (str. 70) – będzie szybciej i prościej. Cebulę posiekać, a następnie wymieszać z warzywami. Połączyć w miseczce majonez, mleko, sok z cytryny oraz ocet. Przygotowaną zalewę dodać do kapusty. Całość doprawić solą i pieprzem.

Szatkownice kuchenne



1167
1168
1276

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Obrotowe noże ze stali nierdzewnej
- Regulator bezstopniowej prędkości obrotów noży
- Misa z poręcznymi uchwytami do transportu
- Przeźroczysta pokrywa z tworzywa sztucznego wyposażona w otwór do wrzucania produktów
- W zestawie korek do zatykania otworu w pokrywie
- Wyposażone w dźwignię obrotową do zamykania pokrywy garnka
- 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki



1167, 1168: z dwoma ząbkowanymi nożami



1276: z czterema ząbkowanymi nożami

Nr kat.	Pojemność maks. [litr]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Liczba obrotów noża [obr./min]	Ø elementu szatkującego [mm]	Ø otworu w pokrywie [mm]	Ø i wysokość garnka [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1167 RCKC-9000	9	750	230	1100 - 2800	240	38	250 x 200	325 x 530 x 435	20,45
1168 RCKC-6000	6	750	230	1100 - 2800	240	38	250 x 155	325 x 530 x 395	18,75
1276 RCKC-12000	12	950	230	1100 - 2800	240	38	250 x 245	325 x 530 x 480	21,5





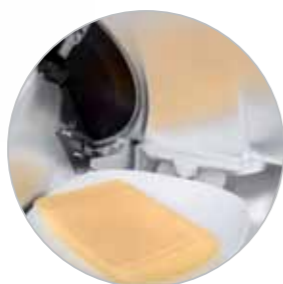
Krajalnice elektryczne do mięsa/sera z serii PRO i EXPERT



1170

1171
1172

Do krojenia sera konieczne są noże teflonowe, które należy dokupić osobno. Ich pełna oferta dostępna na stronie 72.



Krojenie sera z zastosowaniem Wbudowana ostrzałka noży teflonowych

- Wytrzymała obudowa z wypolerowanego, anodyzowanego aluminium
- Gładkie ostrza wykonane ze specjalnej stali
- Uchwyty z tworzywa sztucznego (seria PRO) lub aluminium (seria EXPERT)
- Modele 1171/1172 z dodatkową, boczną rączką
- Odporne na korozję
- Wbudowana zintegrowana, półautomatyczna ostrzałka
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia
- Mechanizm przesuwania noży: łożysko ślizgowe i kulkowe
- Wentylowany silnik
- Wyposażone w regulowane, antypoślizgowe nóżki

1173
1174

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Ø noża [mm]	Maks. Ø plastra [mm]	Zakres grubości krojenia [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1170 RCAM 220PRO	120	230	220	140	0 - 12	385 x 420 x 340	12,55
1171 RCAM 250PRO	180	230	250	155	0 - 12	410 x 475 x 370	16,85
1172 RCAM 300PRO	280	230	300	200	0 - 16	480 x 570 x 420	22,75
1173 RCAM 250EXPERT	180	230	250	155	0 - 12	410 x 475 x 370	16,85
1174 RCAM 300EXPERT	280	230	300	200	0 - 16	480 x 570 x 420	22,75

NOWOŚĆ

Noże teflonowe do krajalnic elektrycznych serii PRO i EXPERT

1270
1271
1272

- Przeznaczone do krojenia sera i wędlin
- Teflonowa powłoka zwiększająca wytrzymałość noży
- Gładkie krawędzie
- Posiadają 3 otwory mocujące
- Łatwe mocowanie i wymiana noża z użyciem klucza imbusowego
- Możliwość wygodnego mycia pod bieżącą wodą

Noże teflonowe pasują do następujących modeli krajalnic elektrycznych Royal Catering:
1270: do krajalnicy 1170
1271: do krajalnicy 1171 oraz 1173
1272: do krajalnicy 1172 oraz 1174

Nr kat.	Ø tarczy [mm]	Ø otworu wewnętrznego [mm]	Ø otworów mocujących [mm]	Ø i wysokość [mm]	Waga [kg]
1270 RCAM 220PRO	220	40	7	220 x 16	1,3
1271 RCAM 250PRO / RCAM 250EXPERT	250	40	7	250 x 17	1,5
1272 RCAM 300PRO / RCAM 300EXPERT	300	40	7	300 x 19	1,9

Piła do kości



1169



Popychacz do kości



Regulacja grubości cięcia

- Wytrzymała konstrukcja ze stopu aluminium
- Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w popychacz
- Ściągacze z tworzywa sztucznego do mączki kostnej
- Wyposażona w pojemnik na resztki
- Zintegrowany system naciągu z dwoma prowadnicami prasy tnącej
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Prędkość brzeszczotu [m/s]	Prędkość cięcia [mm/s]	Ø rolek [mm]	Wysokość cięcia [mm]	Grubość cięcia [mm]	Wymiary blatu roboczego (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1169 RCBS-1650	750	230	15	15	210	215	3 - 180	437 x 465	465 x 460 x 870	37





Wilki do mięsa z serii PRO i EXPERT



1175
1176



1177



Sposób na mielone mięso:

Przed mieleniem mięso dokładnie myjemy, odsączamy, a następnie oddzielamy od siebie części chude i tłuste. Oba rodzaje mielimy osobno. Chude mięso należy posolić i dokładnie wymieszać. Dzięki temu masa stanie się pulchna, jednolita oraz zwiększy swoją objętość. Dopiero wtedy można połączyć ze sobą oba rodzaje zmielonego mięsa i dokładnie wyrobić.



Wyposażenie serii PRO



Wyposażenie serii EXPERT

- Wytrzymała konstrukcja z aluminium
- Sitka i noże ze stali nierdzewnej
- Popychacz do mięsa z trwałego tworzywa sztucznego
- Rodzaj smarowania: kąpiel olejowa
- Prędkość obrotów ślimaka: ok. 220 obr./min
- Wyposażone w funkcję biegu wstecznego
- Schowek na dodatkowe sitka od spodu
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wydajność [kg/h]	Liczba sitek	Ø sitki [mm]	Ø otworów sitka [mm]	Wymiary tacy (DxSxW) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1175 RCFW 120 PRO	850	230	Ok. 120 - 200	2	70	5 i 8	320 x 200 x 55	470 x 225 x 380	20,55
1176 RCFW 220 PRO	1100	230	Ok. 220 - 300	2	82	5 i 8	320 x 200 x 55	490 x 220 x 390	22,75
1177 RCFW 220 EXPERT	1100	230	Ok. 220 - 330	3 + szarpak	82	10 (2 szt.) i 6	320 x 200 x 55	225 x 515 x 400	23,45

Maszyny do hamburgerów



1162
1222

- Wytrzymała konstrukcja z aluminium
- Pojemnik na serwetki
- 4 antypoślizgowe, gumowe nóżki
- Części mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- Manualna obsługa za pomocą dźwigni
- Dodatkowa dźwignia boczna umożliwia opuszczenie blachy formującej
- W zestawie papierowe, okrągłe serwetki



Formuje równe kotlety

Nr kat.	Ø hamburgera [mm]	Wymiary w pozycji spoczynkowej (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1162 RCHM-130	130	200 x 240 x 275	5,6
1222 RCHM-100	100	200 x 230 x 275	5,05

Papierowe krążki



1609
1610

- Papierowe, jednorazowe krążki pasują do maszyn do hamburgerów
- Dzięki nim mięso na hamburgery nie ma bezpośredniego kontaktu z metalową powierzchnią prasy
- Umożliwiają higieniczne zdejmowanie uformowanych kotletów
- Model 1609 w zestawie posiada 500 sztuk krążków o Ø 130 mm
- Model 1610 w zestawie posiada 500 sztuk krążków o Ø 100 mm

Krajalnica do kiełbasy

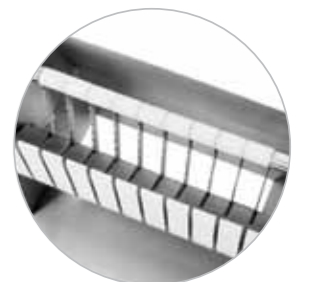
- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej
- Ostre noże
- Wyposażona w 4 przyssawki na spodzie
- Wyjmowany tylny element
- Prosty mechanizm na dźwignię
- Części stalowe można myć w zmywarce



1163



Wyjmowany tylny element ułatwia czyszczenie



10 ostrych noży

Nr kat.	Liczba noży	Maks. liczba kawałków kiełbasy	Grubość plastrów [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1163 RCSC-18	10	11	18	185 x 335 x 225	2,35





Napełniacze do kiełbas



Ruchomy cylinder - wygodne napełnianie i opróżnianie



W zestawie z każdym modelem 4 lejki – istnieje również możliwość osobnego ich dokupienia

- Wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Cylinder, tłok oraz lejki ze stali szlachetnej
- Dwie prędkości dociskania i podnoszenia poprzez mechanizm przekładniowy
- Wyposażone w antypoślizgowe nóżki
- Posiadają odpowietrzenie tłoka
- Tłok oraz ruchomy cylinder można łatwo zdemontować w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 sztuki lejków o różnych wymiarach

Nr kat.	Pojemność [litr]	Ø i długość lejków [mm]	Ø i głębokość cylindra [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1097 RCWF-3L	3	Lejek nr 1: 16 x 180 Lejek nr 2: 22 x 180 Lejek nr 3: 32 x 180 Lejek nr 4: 38 x 180	137 x 200	295 x 255 x 530	9,15
1098 RCWF-5L	5		137 x 320	295 x 255 x 655	10,25
1099 RCWF-7L	7		137 x 457	255 x 295 x 775	11,2
1165 RCWF-12L	12		210 x 320	320 x 380 x 650	15,65
1504 RCWF-3L-H	3		140 x 200	240 x 300 x 508	8,3
1505 RCWF-5L-H	5		138 x 320	240 x 300 x 650	9,3
1506 RCWF-7L-H	7		140 x 450	300 x 300 x 768	11
1508 RCWF-15L-H	15		217 x 400	305 x 365 x 735	16

Zestawy uszczelek do napełniaczy



1157
1158
1611
1612

W naszej ofercie dostępne są również silikonowe uszczelki o średnicy zewnętrznej 130 mm pasujące do modeli 1097/1098/1099/1165/1504/1505/1506/1508.

W zestawach po 5 i 10 sztuk.
1157/1611 – 5 szt.
1158/1612 – 10 szt.

Zestaw 4 lejków do napełniania



1613

- Umożliwiają domowy wyrób kiełbas różnej grubości
- Pasują do modeli napełniaczy 1097/1098/1099/1165/1504/1505/1506/1508
- Wykonanie z solidnej stali szlachetnej
- Łatwe w zachowaniu czystości
- Prosty montaż

Wymiary: Ø i długość [mm]

Lejek nr 1: 16 x 180

Lejek nr 2: 22 x 180

Lejek nr 3: 32 x 180

Lejek nr 4: 38 x 180

Otwieracze do puszek



1259
1275



1275: dostępny z czerwoną rączką



Stabilne przymocowanie do blatu



Nóż ze stali szlachetnej

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do otwierania dużych i małych puszek
- Model 1259 dostępny z czarną rączką
- Model 1275 dostępny z czerwoną rączką
- Pionowa konstrukcja zapewniająca oszczędność miejsca
- Intuicyjna obsługa
- Prosty montaż za pomocą 3 śrub

Nr kat.	Wysokość puszek [mm]	Wymiary noża (DxS) [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1259 RCTD-1	25 - 450	56,55 x 19,5	850 x 650 x 750	3,8
1275 RCTD-2	100 - 350	56,55 x 19,5	420 x 300 x 480	2,7





Milkshaker/Koktajler



1110



Mieszadło

Czym przyprawić gorącą czekoladę:

Smak gorącej czekolady wzbogacą świeże owoce np. maliny, wiśnie, pomarańcze. Deser doskonale smakuje także z liśćmi mięty lub wiórkami kokosa. Ciekawym połączeniem jest gorzka czekolada i chilli. Zwieńczeniem całego czekoladowego napoju może być dodanie lodów, bitej śmietany lub słodkiego likieru.

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Do mieszania i emulgowania, przygotowywania napojów w formie płynnej lub musu
- Mieszadło obrotowe
- Lekki, łatwy w przenoszeniu
- Prosta i intuicyjna obsługa
- Zabezpieczenie przed nieprawidłowym założeniem pojemnika (pracuje tylko wówczas, gdy kubek jest prawidłowo zamocowany)
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Sprzedawany w zestawie z kubkiem ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Pojemność pojemnika [litr]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1110 RCMS-1	0,7	9000/13000	180	230	185 x 185 x 515	4,5

Miksery spiralne



1509
1540
1541
1542



Elementy ze stali nierdzewnej

- Do wyrabiania ciast ciężkich np. pizzy, pierogów itp.
- Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej (dzieża, mieszadło, hak oraz osłona zabezpieczająca)
- Modele 1540/1541/1542 mają dwa rodzaje mocy oraz dwie prędkości obrotowe dzieży i mieszadła
- Przycisk „Stop”
- Dzieża zamontowana na stałe
- Osłona posiada mechanizm automatycznego wyłączenia pracy, po jej podniesieniu
- Po bokach regulowane zabezpieczenie podtrzymujące dzieżę
- Cztery antypoślizgowe nóżki

Nr kat.	Pojemność dzieży [litr]	Maks. ilość mąki w dzieży [kg]	Moc [W]	Napięcie wejściowe [V]	Prędkość obrotowa dzieży [obr./min]	Prędkość obrotowa mieszadła [obr./min]	Ø i wysokość dzieży [mm]	Wymiary (DxSxW) [mm]	Waga [kg]
1509 RSCM-20L	20	8	750	230	15	185	380 x 240	690 x 380 x 730	70
1540 RSCM-30L	30	12	850 i 1100	400	8 i 16	101 i 202	430 x 295	730 x 430 x 770	95
1541 RSCM-40L	40	16	1100 i 2200	400	8 i 16	101 i 202	480 x 335	870 x 480 x 935	127
1542 RSCM-50L	50	20	1100 i 2200	400	8 i 16	101 i 202	530 x 340	920 x 530 x 935	130





■ ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Każdy prezentowany element wykonany został z dużą precyzją, przy zastosowaniu materiałów najwyższej jakości. Urządzenia od Royal Catering wyposażone są we własne akcesoria, ale istnieje także możliwość ich osobnego dokupienia. Dodatkowe części zamienne wydłużają żywotność maszyn oraz zapewniają możliwość ich długiej i intensywnej eksploatacji.



Szarpak i sita do wilków do mięsa



Nr 70866
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 5 mm
Średnica sitka: 70 mm
Pasuje do art.: 1175



Nr 70868
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 5 mm
Średnica sitka: 82 mm
Pasuje do art.: 1176



Nr 70870
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 4 mm
Średnica sitka: 80 mm
Pasuje do art.: 1177



Nr 70871
Szarpak
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica szarpaka: 80 mm
Pasuje do art.: 1177



Nr 70875
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 10 mm
Średnica sitka: 82 mm
Pasuje do art.: 1177



Nr 71036
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 8 mm
Średnica sitka: 70 mm
Pasuje do art.: 1175



Nr 71040
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 8 mm
Średnica sitka: 80 mm
Pasuje do art.: 1176



Nr 71041
Wykonane ze stali nierdzewnej
Średnica oczek: 6 mm
Średnica sitka: 82 mm
Pasuje do art.: 1177

Noże do wilków do mięsa



Nr 70867
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 63 mm
Pasuje do art.: 1175



Nr 70869
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 72,5 mm
Pasuje do art.: 1176



Nr 70876
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 75 mm
Pasuje do art.: 1177



Nr 71202
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 74,5 mm
Pasuje do art.: 1177

Noże do krajalnicy elektrycznej do mięsa



Nr 70852
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 220 mm
Pasuje do art.: 1170



Nr 70854
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 250 mm
Pasuje do art.: 1171, 1173



Nr 70856
Wykonany ze stali nierdzewnej
Średnica: 300 mm
Pasuje do art.: 1172, 1174





Tarcze do krajalnicy elektrycznej do warzyw



Nr 70881

Tarcza do plastrów P2
Wykonana ze stali nierdzewnej
Średnica tarczy: 205 mm
Średnica mocowania: 19 mm
Grubość plastra: 4 mm
Pasuje do art.: 1139



Nr 70884

Tarcza do wiórków H3
Wykonana ze stali nierdzewnej
Średnica tarczy: 205 mm
Średnica mocowania: 19 mm
Średnica oczek: 3 mm
Pasuje do art.: 1139



Nr 70882

Tarcza do plastrów P4
Wykonana ze stali nierdzewnej
Średnica tarczy: 205 mm
Średnica mocowania: 19 mm
Grubość plastra: 2 mm
Pasuje do art.: 1139



Nr 70885

Tarcza do wiórków H4
Wykonana ze stali nierdzewnej
Średnica tarczy: 205 mm
Średnica mocowania: 19 mm
Średnica oczek: 4 mm
Pasuje do art.: 1139



Nr 70883

Tarcza do wiórków H7
Wykonana ze stali nierdzewnej
Średnica tarczy: 205 mm
Średnica mocowania: 19 mm
Średnica oczek: 7 mm
Pasuje do art.: 1139

Popychacze do mięsa/warzyw



Nr 70862

Do elektrycznej krajalnicy do mięsa
Wykonany z trwałego tworzywa sztucznego
Pasuje do art.: 1175, 1176, 1177



Nr 70887

Do elektrycznej krajalnicy do warzyw
Wykonany z trwałego tworzywa sztucznego
Pasuje do art.: 1139

Prowadnice do stołów chłodniczych



Nr 72118

Wykonane ze stali nierdzewnej
Wymiary (DxSxW): 530 x 22 x 18 mm
Pasuje do art.: 1178



Nr 72119

Wykonane ze stali nierdzewnej
Wymiary (DxSxW): 550 x 22 x 18 mm
Pasuje do art.: 1450, 1451, 1452, 1453, 1454

Kubek do milkshakera



Nr 71174

Wykonany ze stali nierdzewnej
Pojemność: 0,7 litra
Pasuje do art.: 1110

Łyżka do maszyny do waty cukrowej



Nr 71299

Wykonana ze stali nierdzewnej
Mieści 20 g cukru
Pasuje do art.: 1085, 1132, 1133, 1137, 1138

Brzeszczot do piły do kości



Nr 71625

Wykonany ze stali nierdzewnej
Wymiary (DxSxW): 1655 x 0,5 x 15,6 mm
Pasuje do art.: 1169

Kosz do werników do makaronu



Nr 72159

Sito ze stali nierdzewnej
Średnica i głębokość: 130 x 140 mm
Pasuje do art.: 1233, 1234, 1235

Lejki do napełniaczy do kiełbas



Nr 71231

Wykonane ze stali nierdzewnej
Długość: 180 mm
Średnice: 16, 22, 32, 38 mm
Pasuje do art.: 1165, 1166, 1507, 1508



Nr 71609

Wykonane ze stali nierdzewnej
Długość: 180 mm
Średnice: 16, 22, 32, 38 mm
Pasuje do art.: 1165, 1166, 1507, 1508

Uszczelki do napełniaczy do kiełbas



Nr 71233

Wykonane z silikonu
Pasuje do art.: 1165, 1166



Nr 71613

Wykonane z silikonu
Pasuje do art.: 1507, 1508



INDEKS NOWOŚCI

1144		Frytownice indukcyjne	12	1261		Krajalnice do owoców	64
1264		Tostery na 4 kromki	15	1260		Krajalnice do cebuli	64
1265		Tostery na 6 kromek	15	1527		Krajalnice do warzyw i owoców	67
1225		Szafy na naczynia	30	1600		Tarcze do krajalic elektrycznych (do wiórków)	68
1523		Baterie gastronomiczne	33	1601		Tarcze do krajalic elektrycznych (do wiórków)	68
1524				1602			
1525				1603		Tarcze do krajalic elektrycznych (do plastrów)	69
1320		Kociołki do zup z wyświetlaczem LCD	45	1604			
1531		Płyty grzewcze	48	1605			
1273		Podgrzewacze do filiżanek	49	1606		Tarcze do krajalic elektrycznych (do kostki)	69
1469		Grille rolkowe z teflonowymi rolkami	55	1607		Tarcze do krajalic elektrycznych (do słupków)	69
1470				1608			
1471				1276		Szatkownice kuchenne 12 litrowe	70
1472				1270		Noże teflonowe do krajalic elektrycznych	72
1090		Wózki do popcornu	58	1271			
1262		Krajalnice do warzyw	63	1272			
1263		Krajalnice do warzyw	63	1259		Otwieracze do puszek	76
				1275			
				1540		Miksery spiralne	77
				1541			
				1542			

INDEKS PRODUKTÓW A-Z

B	Baterie gastronomiczne	33	H	Hamburger (patrz: Maszyny do hamburgerów)	33
	Bemary	40-43		Hot dog (patrz: Grille rolkowe lub Podgrzewacze do hot dogów)	40-43
	Bemary bez kranika odpływowego	41, 43			
	Bemary bez pojemnika	41	K	Kelnerskie wózki	36-38
	Bemary suche (patrz: Podgrzewacze do czekolady)	41		Kiełbasa (patrz: Krajalnice do kiełbasy lub Napelniacze do kiełbas)	36-38
	Bemary z 1 pojemnikiem	41-42		Kociołki do zup	45
	Bemary z 2 pojemnikami	42		Koktajlery	77
	Bemary z 3 pojemnikami	40, 43		Konserwy (patrz: Otwieracze do puszek)	40, 43
	Bemary z 4 pojemnikami	40, 43		Kontaktowe grille	54
	Bemary z 6 pojemnikami	40, 43		Kostki (krojenie w kostkę, patrz: Tarcze do kostek)	40-43
	Bemary z kranikiem odpływowym	40		Kosze do frytownic	13
	Bemary z osłoną	41		Kości (patrz: Piły do kości)	42-43
	Bemary z perforowaną brytfanną	41		Krajalnice do cebuli	64
	Bemary z pojemnikami i pokrywami	42-43		Krajalnice do kiełbasy	74
C	Cebula (patrz: Krajalnice do cebuli)			Krajalnice do owoców	64, 67
	Chleb (patrz: Tostery)			Krajalnice do pomidorów	66
	Chłodnicze nadstawy	22		Krajalnice do warzyw	63-68
	Chłodnicze stoły do pizzy	23-25		Krajalnice do warzyw i owoców	67
	Chłodnicze stoły do pizzy z szufladami	25		Krajalnice do ziemniaków	65
	Chłodnicze urządzenia	21-25		Krajalnice elektryczne do mięsa z serii EXPERT	71
	Corn dog (patrz: Gofrownice do gofrów na patyku)			Krajalnice elektryczne do mięsa z serii PRO	71
	Czekolada (patrz: Podgrzewacze do czekolady)			Krajalnice elektryczne do warzyw	68
				Kraniki (patrz: Bemary, Frytownice lub Smażalniki)	
				Krany (patrz: Baterie gastronomiczne lub Umywalki)	
				Kubki (patrz: Podgrzewacze do filiżanek)	
				Kuchenne szatkownice	70
E	E.G.O. (patrz: Frytownice z termostatem E.G.O.)		M	Makaroniarki (patrz: Warniki do makaronu)	
	ECO (patrz: Frytownice z serii ECO)			Maszynki do krojenia frytek	63, 65, 67
	EXPERT (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)			Maszynki do krojenia kiełbas	74
				Maszynki do krojenia kości	72
F	Frytki (patrz: Krajalnice do ziemniaków)			Maszynki do krojenia mięsa	71
	Frytkownicy	8-12		Maszynki do krojenia warzyw (patrz: Krajalnice do pomidorów, Krajalnice elektryczne do warzyw lub Szatkownice kuchenne)	63, 65, 67-68
	Frytownice	8-13		Maszynki do krojenia ziemniaków	63, 65, 67-68
	Frytownice bez kranika odpływowego	9-11		Maszynki do mielenia mięsa	73
	Frytownice do pączków	13		Maszynki do zakręconych ziemniaków na patyku	65
	Frytownice elektryczne	8-13		Maszynek do hamburgerów	74
	Frytownice indukcyjne	12		Maszynek do popcornu	57-58
	Frytownice podwójne	8-12		Maszynek do waty cukrowej	59
	Frytownice pojedyncze	8-12		Meble ze stali nierdzewnej	26-38
	Frytownice z kranikiem odpływowym	8, 11-12		Mięso (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)	
	Frytownice z serii ECO	10		Miksery spiralne / ze stałą dzieżą	77
	Frytownice z szafką	12		Milkshakery	77
	Frytownice z termostatem E.G.O.	11	N	Naczynia (patrz: Płyty grzewcze, Podgrzewacze do talerzy lub Szafki na naczynia)	
G	Garnki do zup	45		Nadstawy chłodnicze	22
	Gastronomiczne pojemniki GN	61		Nadziewarki do kiełbas	75
	Gastronomiczne pokrywy	62		Naleśnikarki	17-18
	Gastronomiczne regały	35		Naleśnikarki bez szuflad	17
	Gastronomiczne stoły	27		Naleśnikarki dwupłytkowe	18
	Gazowe grille	53		Naleśnikarki jednopłytkowe	17
	Gofrownice	18-20		Naleśnikarki z szufladą	17-18
	Gofrownice do gofrów na patyku i corn dogów	18		Napelniacze do kiełbas	75
	Gofrownice podwójne	19-20		Noże teflonowe	72
	Gofrownice pojedyncze	18-20	O	Opiekacze	14
	Gofrownice z formą w kształcie serca	20		Oslony do bemarów (patrz: Bemary z osłoną)	
	Gofrownice z okrągłą formą	20		Otwieracze do puszek	
	Gofrownice z prostokątną formą	19		Owoce (patrz: Krajalnice do owoców)	
	Gorąca czekolada (patrz: Podgrzewacze do czekolady)				
	Grille	51-56			
	Grille do hot dogów	55-56			
	Grille do parówek	55-56			
	Grille elektryczne	51-52, 54-56			
	Grille gazowe	53			
	Grille kontaktowe	54			
	Grille rolkowe z rolkami ze stali nierdzewnej	56			
	Grille rolkowe z teflonowymi rolkami	55			
	Grzanki (patrz: Opiekacze lub Tostery)				
	Grzewcze płyty	48			
	Grzewcze tace	48			
	Grzewcze witryny	47			



INDEKS PRODUKTÓW A-Z

P		Teflon (patrz: Grille rolkowe z teflonowymi rolkami lub Noże teflonowe)	
Parówki (patrz: Grille rolkowe lub Podgrzewacze do hot dogów)		Tostery	15
Pączki (patrz: Smażalniki)		Transport (patrz: Wózki kelnerskie, Wózki platformowe lub Wózki transportowe)	
Pieczyczo (patrz: Opiekacze lub Tostery)		Transportowe wózki	38
Piły do kości	72		
Płyty grzewcze	48	U	
Pizza (patrz: Chłodnicze stoły do pizzy lub Chłodnicze stoły do pizzy z szufladami)		Umywalki	32
Plastry (krojenie w plastry, patrz: Tarcze do plasterów)		Urządzenia chłodnicze	21-25
Platformowe wózki	37	Urządzenia do corn dogów	18
Płyty grillowe gładkie	51-53	Urządzenia do frytowania	8-13
Płyty grillowe ryflowane	51, 53	Urządzenia do gotowania makaronu	16
Podgrzewacze do czekolady	44	Urządzenia do hamburgerów	74
Podgrzewacze do filiżanek	49	Urządzenia do hot dogów	44
Podgrzewacze do hot dogów	44, 55-56	Urządzenia do krojenia frytek	63, 65, 67
Podgrzewacze do parówek	44, 55-56	Urządzenia do krojenia kiełbas	74
Podgrzewacze do potraw (patrz: Bemary)		Urządzenia do krojenia kości	72
Podgrzewacze do talerzy	49	Urządzenia do krojenia mięsa	71
Podgrzewacze do wody	45	Urządzenia do krojenia warzyw (patrz: Krajalnice do pomidorów, Krajalnice elektryczne do warzyw lub Szatkownice kuchenne)	
Pojemniki gastronomiczne GN	61	Krajalnice elektryczne do warzyw lub Szatkownice kuchenne	
Pokrywy do maszyn do waty cukrowej	59	Urządzenia do mielenia mięsa	73
Pokrywy do pojemników GN	62	Urządzenia do mieszania ciasta	77
Pomidory (patrz: Krajalnice do pomidorów)		Urządzenia do mieszania koktajli	77
Popcorn (patrz: Maszyny do popcornu lub Wózki do popcornu)		Urządzenia do napędzania kiełbas	75
Półki stojące	30, 35	Urządzenia do opiekania	14-15
Prasy do hamburgerów	74	Urządzenia do pieczenia (patrz: Gofrownice)	
PRO (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa lub Wilki do mięsa)		Urządzenia do podgrzewania czekolady	44
Prysznice gastronomiczne	33	Urządzenia do podgrzewania talerzy	48-49
Przygotowanie	60-77	Urządzenia do popcornu	57-58
Puszki (patrz: Otwieracze do puszek)		Urządzenia do smażenia (patrz: Grille, Naleśnikarki lub Smażalniki)	
		Urządzenia do spieniania mleka	77
R		Urządzenia do waty cukrowej	59
Regały gastronomiczne	35	Urządzenia do zakręconych ziemniaków	65
Robocze stoły	27	Urządzenia grzewcze	7-20
Robocze stoły z szafką	29	Uszczelki do napełniaczy do kiełbas	76
Rolkowe grille	55-56	Utrzymywanie ciepła	39-49
Roztapianie czekolady (patrz: Podgrzewacze do czekolady)			
S		W	
Salamander	14	Warniki do makaronu	16
Schowki na naczynia	30	Warniki do wody	45
Słupki (krojenie w słupki, patrz: Tarcze do słupków)		Warzywa (patrz: Krajalnice do pomidorów, Krajalnice do ziemniaków, Krajalnice elektryczne do warzyw, Maszyny do zakręconych ziemniaków na patyku lub Szatkownice kuchenne)	
Smażalniki	13	Wata cukrowa (patrz: Maszyny do waty cukrowej)	
Snacki	50-59	Wędliny (patrz: Krajalnice elektryczne do mięsa)	
Spiralne miksery	77	Wilki do mięsa z serii EXPERT	73
Spiralne ziemniaki na patyku	65	Wilki do mięsa z serii PRO	73
Spryskiwacze gastronomiczne	33	Wiórki (krojenie w wiórki, patrz: Tarcze do wiórków)	
Stal nierdzewna (patrz: Meble ze stali nierdzewnej)		Witryny grzewcze	47
Stojące baterie	33	Wózki (patrz: Maszyny do popcornu, Maszyny do waty cukrowej, Wózki do popcornu, Wózki kelnerskie, Wózki platformowe lub Wózki transportowe)	
Stoły chłodnicze - sałatkowe	23	Wózki 2-półkowe	36
Stoły chłodnicze do pizzy	23-25	Wózki 3-półkowe	36
Stoły chłodnicze do pizzy z szufladami	25	Wózki 5-półkowe	37
Stoły chłodnicze dwudrzwiowe	23-25	Wózki do popcornu	58
Stoły chłodnicze trzydrzwiowe	24	Wózki kelnerskie	36-37
Stoły chłodnicze z nadstawą	24-25	Wózki na pojemniki GN	38
Stoły chłodnicze z nadstawką	24	Wózki na tace	38
Stoły robocze	27	Wózki platformowe	37
Stoły robocze z rantem	27	Wózki transportowe	38
Stoły robocze z szafką	29	Wylewka i spryskiwacz (patrz: Baterie gastronomiczne)	
Suche bemary (patrz: Podgrzewacze do czekolady)			
Szafki na naczynia	30	Z	
Szafki ścienne	30	Zakręcone ziemniaki	65
Szafki zlewozmywakowe	31	Zastawa kuchenna (patrz: Płyty grzewcze, Podgrzewacze do talerzy lub Szafki na naczynia)	
Szatkownice elektryczne do warzyw	68, 70	Zestawy uszczelki do napełniaczy do kiełbas	76
Szatkownice kuchenne	70	Ziemniaki na patyku	65
Szklane witryny grzewcze	47	Zlewozmywakowe szafki	31
		Zlewy (patrz: Baterie gastronomiczne lub Umywalki)	
T		Zupa (patrz: Kociołki do zup)	
Tace grzewcze	48		
Talerze (patrz: Podgrzewacze do talerzy)			
Tarcze do kostek	69		
Tarcze do krajalczy elektrycznych	68-69		
Tarcze do plasterów	69		
Tarcze do słupków	69		
Tarcze do wiórków	68		



INDEKS CZĘŚCI ZAMIENNYCH I AKCESORIÓW

B		P	
Brzeczczoty do pił do kości	82	Papierowe krążki	74
		Pojemniki gastronomiczne GN	61
K		Pokrywy do maszyn do popcornu	59
Kosze do frytownic	13	Pokrywy do pojemników GN	62
Kosze do warników do makaronu	82	Popychacze do mięsa/warzyw	81
Kubki do milkshakerów	82	Prowadnice do stołów chłodniczych	81
		S	
L/Ł		Sitka do wilków do mięsa	80
Lejki do napełniaczy	76, 82	Szarpaki do wilków do mięsa	80
Łyżki do maszyn do waty cukrowej	82	Szufelki i dozowniki do popcornu	58
		T	
N		Tarcze do krajalczy elektrycznych do warzyw (do kostek)	69
Noże do krajalczy elektrycznych do mięsa	80	Tarcze do krajalczy elektrycznych do warzyw (do plasterów)	69, 81
Noże do wilków do mięsa	80	Tarcze do krajalczy elektrycznych do warzyw (do słupków)	69
Noże teflonowe do krajalczy elektrycznych	72	Tarcze do krajalczy elektrycznych do warzyw (do wiórków)	68, 81
		U	
O		Uszczelki do napełniaczy	76, 82
Ostrza do krajalczy do cebuli	64		
Ostrza do krajalczy do owoców	64	W	
Ostrza do krajalczy do warzyw	63	Wózki do popcornu	58

INDEKS PRZEPISÓW I PORAD KULINARNYCH

Przepisy

Sprawdzony przepis na chrupiące frytki	10
Sprawdzony przepis na tosty z gruszką i serem pleśniowym	15
Sprawdzony przepis na naleśniki	17
Sprawdzony przepis na gofry	19
Sprawdzony przepis na na szaszłyki z grilla	53
Sprawdzone przepisy na 3 smaki popcornu	57
Jak przygotować zakręcone ziemniaki	65
Sprawdzony przepis na klasyczną sałatkę caprese	66
Sprawdzony przepis na surówkę coleslaw	70

Porady

Temperatury przechowywania żywności	22
Czyszczenie podgrzewacza do czekolady	44
Dlaczego warto podgrzewać pojemniki GN i zastawę obiadową	48
Sposób na mielone mięso	73
Czym przyprowadzić gorącą czekoladę	77





emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra
NIP 9730994070
REGON 080510434

tel.: 68 381 70 70
fax: 68 381 70 02
e-mail: info@emaks.pl
www.emaks.pl
www.cateringroyal.de

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 par. 1 kc a jedynie informację handlową. emaks spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w całości lub w części informacji zawartych w niniejszym katalogu, bez uprzedzenia. Zamieszczone informacje, w tym prezentowane grafiki, mają charakter wyłącznie poglądowy.

Zdjęcia:

stock.chroma.pl, nr 11280320, autor belchonock
stock.chroma.pl, nr 56135293, autor amberto4ka
stock.chroma.pl, nr 21054403, autor piyato
stock.chroma.pl, nr 10674566, autor michaeljung
stock.chroma.pl, nr 35091723, autor liewluck
86240763 | Urheber: sommai Fotolia.com
76902461 | Urheber: kozirsky Fotolia.com
88446344 | Urheber: NorGal Fotolia.com
99940231 | Urheber: Viktorija Fotolia.com
66062557 | Urheber: blende40 Fotolia.com
99860991 | Urheber: harmoony Fotolia.com
84493424 | Urheber: BillionPhotos.com Fotolia.com
82754578 | Urheber: zi3000 Fotolia.com
66783277 | Urheber: Christian Fischer Fotolia.com
86743703 | Urheber: Dionisvera Fotolia.com
80641900 | Urheber: rcfotostock Fotolia.com
85224142 | Urheber: Gerhard Seybert Fotolia.com
83852280 | Urheber: lexic Fotolia.com
92701706 | Urheber: HandmadePictures Fotolia.com
57474147 | Urheber: exclusive-design Fotolia.com
79772101 | Urheber: Anna Kucherova Fotolia.com
35777496 | Urheber: UMA Fotolia.com
78724799 | Urheber: travelbook Fotolia.com
81769183 | Urheber: zhu difeng Fotolia.com
99167557 | Urheber: kjekol Fotolia.com
93485712 | Urheber: kjekol Fotolia.com
81076044 | Urheber: emuck Fotolia.com
100571906 | Urheber: BillionPhotos.com Fotolia.com
102577613 | Urheber: juefraphoto Fotolia.com

Projekt:
Kirill Singer | pl.singercon.com

singercon
concept communications



CATERINGROYAL.DE

DYSTRYBUTOR