

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast

ekspert gastronomiczny



katalog | wydanie 41
MARZEC 2019

W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

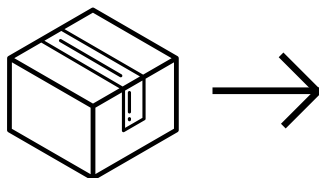
Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:

www.stalgast.com

Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

faks 24h:
22 517 32 32

mail:
stalgastr@stalgastr.com



w internecie:

na stronie:
www.stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie

Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce najnowszą 41 edycję katalogu Stalgast, obowiązującego od **4 marca 2019 roku**.

Dążąc do zapewnienia kompleksowego, dostępnego i bezpiecznego wyposażenia dla gastronomii nieustannie doskonalimy naszą ofertę i rozwijamy naszą organizację.

Dlatego też, w ścisłej współpracy z naszymi dystrybutorami uruchomiliśmy unikatowy program budowy sieci naszych **Salonów Partnerskich i Punktów Sprzedaży** na terenie całej Polski.

Do chwili obecnej w całym kraju otwartych zostało 10 Salonów Partnerskich i 5 Punktów Sprzedaży. W Salonach i Punktach możecie Państwo bezpośrednio zapoznać się z **nowymi produktami**, które wprowadziliśmy do oferty. Wśród nich znalazły się między innymi:

- **szatkownice do krojenia** – idealne do **ręcznego** szatkowania warzyw w plastry, słupki, cząstki
- **lampy grzewcze do potraw Reflex Mini** firmy TAR
- **nadziewarki do kielbas** – wysokiej jakości urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej, przeznaczone do niemasywnej produkcji gastronomicznej oraz amatorskiej produkcji wędliniarskiej
- **kuwety do lodów** – prostokątne i okrągłe wraz z ofertą dostosowanych do nich pokryw

- szeroki **asortyment akcesoriów do utrzymania czystości**
- nowe modele **elektrycznych i gazowych pionowych grilli (rożnów) obrotowych** firmy Potis – doskonałych do pieczenia gyrosów, doner kebabów, kebabów, czy szoramy

Zachęcamy do odwiedzenia Salonów Partnerskich oraz Punktów Sprzedaży Stalgast, w których będą mogli Państwo dokonać zakupu produktów z naszej nowej oferty. Aktualna lista Salonów i Punktów Sprzedaży dostępna jest na naszej stronie **www.stalgast.com**.

Korzystając z okazji chcielibyśmy poinformować, że po nowej **linii zmywarko wyparzonek**, która w 2017 została ścisłą finalistką w kategorii „Praca” prestiżowego konkursu Dobry Wzór organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie, taki sam sukces w 2018 roku odniósł jeden z naszych elementów kompletnych trzonów kuchennych linii 700 – **4 palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym**.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z nowym katalogiem.

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



Kotecki *Mkotecki*

Michał Kotecki

Maciej Kotecki

Salony Partnerskie i Punkty Sprzedaży Stalgast w całej Polsce.

**W unikatowym programie, z najlepszą ofertą,
zapoznacie się Państwo bliżej swojej siedziby!**



Wszelchnonnie wspieramy
dystrybutorów jako
Partnerów Handlowych
Stalgast oraz ich klientów



Prezentujemy bezpośrednio
wybrane pozycje z oferty,
rozwiązania technologiczne
i jakość naszych produktów,
w tym:

- kluczowe urządzenia dla
inwestycji i doposażeń lokali,
placówek gastronomicznych
oraz sieci sklepowych
- wysoko rotujące akcesoria
i drobny, lecz niezbędny
w działalności sprzęt



Umożliwiamy
natychmiastowy zakup
prezentowanego
wyposażenia



Prowadzimy i wspieramy
działania marketingowe:

- szkolenia i prezentacje
realizowane w Salonach
i Punktach Sprzedaży
- dedykowane promocje
sprzedażowe



**Salony
Partnerskie**
z prezentacją
wyłącznie
produktów Stalgast

**Punkt
Sprzedaży**
z prezentacją
produktów Stalgast
i innych dostawców



OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU



zasilanie elektryczne



stal nierdzewna



wykonane z silikonu



zasilanie gazowe



stal nierdzewna 18/0



wykonane z drewna



podgrzewanie grzałką elektryczną



stal nierdzewna 18/10



powlekane miedzią



podgrzewanie paliwem



można piętrować



pokryte teflonem



można stosować do indukcji



maksymalna temperatura



powłoka ceramiczna



nie można stosować do indukcji



rekomendowane do Sous Vide



szkło hartowane



można używać na kuchniach elektrycznych



wykonane z polistyrenu



kryształ



można używać na kuchniach gazowych



wykonane z aluminium



szkło cechowane



można używać w kuchenkach mikrofalowych



wykonane ze stali chromowanej



moc urządzenia



można myć w zmywarkach



wykonane ze spienionego polipropylenu



do samodzielnego montażu



nie można myć w zmywarkach



wykonane z poliwęglanu



maksymalne obciążenie



manualne nawilżanie komory



wykonane z polietylenu



używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej



wentylator o zmiennym kierunku obrotów



wykonane z polipropylenu



oświetlenie LED



pojemność komory



wykonane z nylonu



przeznaczone do kontaktu z żywnością



biomaster Antibacterial



produkt ekologiczny/ energooszczędny

Nr kat. numer katalogowy

H wysokość

S wydajność

Lp. liczba porządkowa

L długość

K ilość sztuk w kartonie

Ø średnica

V pojemność

M waga

W szerokość

T temperatura

P moc

D głębokość

N prędkość obrotowa

U zasilanie

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktową!

NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

Nakładka WOK.....	35	Naboje Professional do syfonów iSi	340
Taboret Top Line Power.....	38	Maszynka do mięsa	380
Ociekacz na talerze	50, 559	Nadziejarki do kiełbas.....	382
Listwy magnetyczne z haczykami	107	Podstawa do pieca ChefTop GN1/1 ...	452, 456
Młynki do przypraw.....	205	Kij uniwersalny	540
Moździerz z tłuczkiem	205	Miotły	540
Stojak na kartę menu.....	204, 262	Ręczne szczotki okrągłe.....	539
Regał ociekowy na pojemniki GN.....	248	Szczotka do czyszczenia desek.....	538
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek ..	82	Szczotka do czyszczenia rąk.....	538
Szatkwonica do warzyw w słupki i kostkę oraz akcesoria	83	Szczotka do mycia warzyw	538
Szatkwonice do warzyw w plastry oraz akcesoria.....	83	Szczotka druciana	538
Szatkwonica do krojenia w cząstki oraz akcesoria.....	83	Szczotki do blatów	539
Krajalnica aluminiowa do pomidorów oraz akcesoria.....	84	Szczotki do stali nierdzewnej.....	539
Wagi sklepowe	87	Szczotki do zamiatania	540
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini ..	253	Ścierki z mikrofibry.....	539
Termos stołowy	268	Wąska szczotka.....	538
Wyciskarka do owoców cytrusowych	315	Wielofunkcyjne szczotki	539
Szczotki do czyszczenia ekspresów.....	335	Zestawy do mycia podłogi	541
Płuczka do porcjoneru do lodów.....	342	Zestawy do zamiatania.....	540
Kuweta okrągła do lodów z pokrywą.....	343	Wieszak na akcesoria.....	540
Kuwety do lodów oraz pokrywy	343	Taboret na kółkach	539
		Pojemniki na odpady oraz akcesoria... 531-533	
		Podstawa na kółkach do pojemników na odpady.....	533
		Kosz do zmywarki.....	551

Szerszą ofertę naszych marek,
znajdziesz na: www.stalgast.com



Zeskanuj kod z oznaczeń w katalogu, aby
uzyskać dostęp do szerszej oferty produktów:
**BRITA, OHAUS, BREMA, Robot-Coupe,
UNOX, ROLLER GRILL, GGF**



Złóż zamówienie
internetowe.



Poznaj również
specjalną ofertę
na produkty **STALGAST**.

POLSKA PRODUKCJA

Nowoczesna fabryka urządzeń gastronomicznych w Radomiu.

W uruchomionej w 2008 roku przez Stalgast fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej, zmywarko wyparzone, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze, termosy, piec do pizzy oraz drobny sprzęt nastawny.

Jedyni w kraju wytwarzamy akcesoria gastronomiczne z tworzywa sztucznego, między innymi deski gastronomiczne oraz kosze do zmywarek. Sukcesywnie będziemy wzbogacać ofertę o kolejne produkty z tej grupy.

Jako lider rynku, wprowadziliśmy innowacyjne, proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej; proces ten rozszerzamy sukcesywnie na inne wytwarzane urządzenia.



Konkurs Dobry Wzór

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarko wyparzone zostałyśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.

Jeden z naszych produktów z liczącej ponad 30 urządzeń nowej linii 700 kompletnych trzonów kuchennych, 4 palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, znalazł się w ścisłym finale konkursu Dobry Wzór 2018.



NOWE CENTRUM logistyczno-produkcyjne w Radomiu.

W ubiegłym roku rozpoczęło działalność nasze Centrum Logistyczne przy ul. Inwestycyjnej 15 w Radomiu, do którego zadań należą:

- przyjmowanie dostaw materiałów, komponentów i towarów
- magazynowanie materiałów, komponentów, wyrobów i towarów
- konfekcjonowanie wyrobów i towarów do wysyłek dla klientów
- organizacja dystrybucji wyrobów i towarów do odbiorców krajowych i zagranicznych.

Obecnie wszystkie działania logistyczne Stalgast realizujemy z nowego Centrum Logistycznego, co pozwala:

- zwiększyć 3 krotnie liczbę miejsc paletowych, umożliwiając dalszy rozwój oferty
- zagwarantować wysoką efektywność i jakość usługi logistycznej, wspartej zespołem specjalistów i nowoczesnymi technologiami obsługi magazynowej.



Przystąpiliśmy do budowy nowej hali produkcyjnej, aby zwiększyć potencjał naszej Fabryki w Radomiu.

Jaki jest Twój pomysł na biznes?

KAWIARNIA
CATERING
FIT & SLIM
DRINK POINT
FASTFOOD
RESTAURACJA
KEBAB
SUSHI BAR

FOOD TRUCK
STOŁÓWKI
I KANTYNY
WESELNE SALE
BANKIETOWE
RESTAURACJA
SAMOOBŚLUGOWA
PIZZERIA

Wspieramy Cię na każdym etapie Twojej inwestycji!



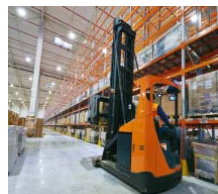
centrum
badawczo-rozwojowe



biuro projektów



produkcja



logistyka
nowe centrum



serwis



porady ekspertów



inwestycje



salony partnerskie
i punkty sprzedaży

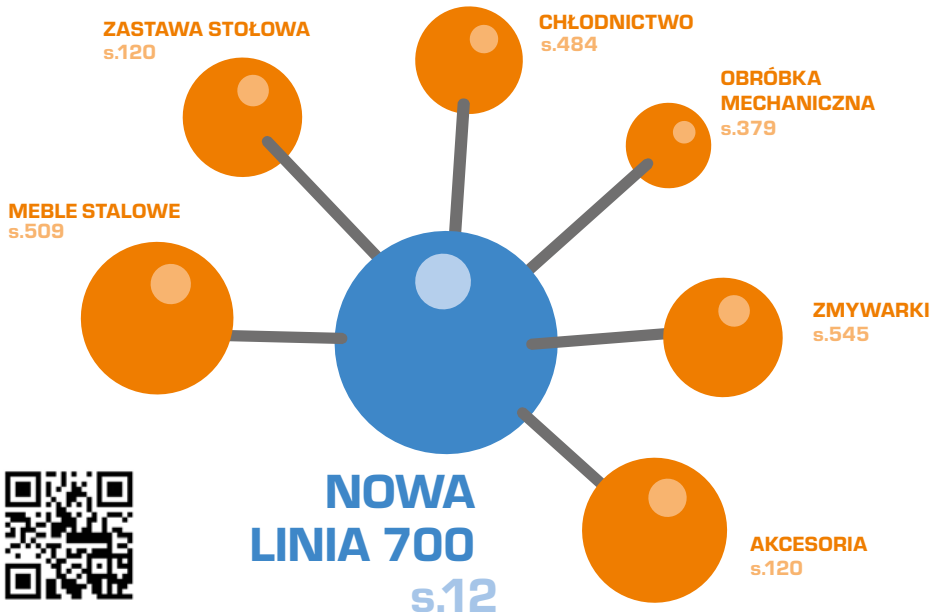
więcej na: www.stalgast.com

Wszystko w jednym miejscu dostępne od ręki!



Stalgast,

dzięki najbogatszej na krajowym rynku, kompleksowej ofercie pozwala na zrealizowanie zakupu w jednym miejscu i czasie wyposażenia trzonów kuchennych, i kompletnego doposażenia praktycznie dowolnego lokalu gastronomicznego, co znacząco może wpłynąć na obniżenie całkowitych kosztów inwestycyjnych.





CIĄG GRZEWczy LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

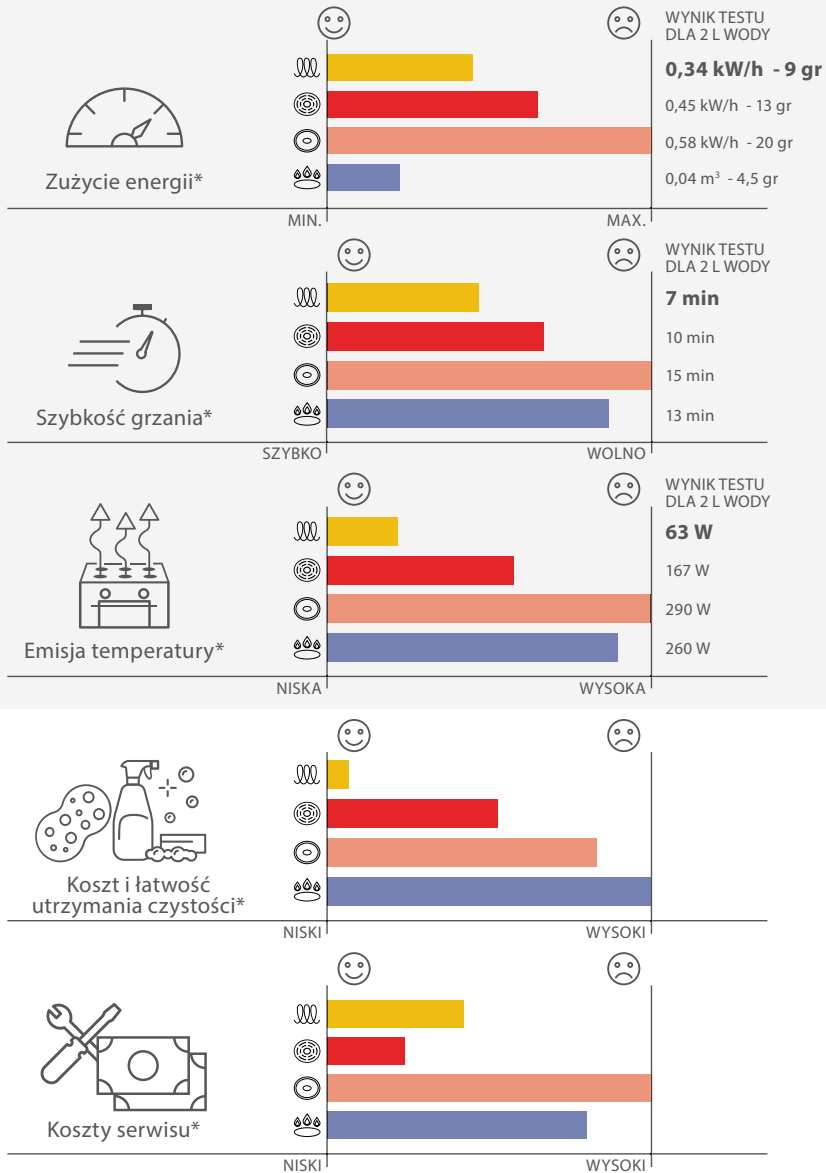
LINIA 700

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne	16-23
Grille	24-26
Frytownice.....	27
Patelnie.....	28,29
Makaroniarki.....	30,31
Wok.....	32
Bemary.....	33
Elementy neutralne	34
Podstawy i akcesoria	35

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne.....	36-40
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....	41-43
Piec konwekcyjny	44
Patelnia elektryczna	45

Porównanie technologii grzania



* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym.
Koszty energii elektrycznej i gazu przyjęto jako średnia cen w Polsce. Koszty obejmują zużycie energii, koszty pracy, koszty materiałów eksploatacyjnych.



2 lata gwarancji*

Przeszkłone
drzwi piekarnika



Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkowania



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

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

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



Intuicyjny system sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

KUCHNIE GAZOWE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

finalista
konkursu



2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U kuchnia/ piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9710110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G20	statyczny	8720,00 (10725,60)
9710130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G30	statyczny	8720,00 (10725,60)
9710210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G20	statyczny	8720,00 (10725,60)
9710230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G30	statyczny	8720,00 (10725,60)
9710310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G20	statyczny	8720,00 (10725,60)
9710330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G30	statyczny	8720,00 (10725,60)
9715110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9715130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9715210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9715230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9715310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9715330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	termoobieg	9075,00 (11162,25)
9716110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
9716130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
9716210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
9716230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
9716310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
9716330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statyczny	8845,00 (10879,35)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	107,00 (131,61)
990999	Ruszt do piekarnika GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	124,00 (152,52)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	27,00 (33,21)
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	255,00 (313,65)

*funkcja dostępna tylko dla piekarników elektrycznych.

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U kuchnia/piekarnik	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9711110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statyczny	10240,00 (12595,20)
9711130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G30	statyczny	10240,00 (12595,20)
9711210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statyczny	10240,00 (12595,20)
9711230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G30	statyczny	10240,00 (12595,20)
9717110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	11060,00 (13603,80)
9717130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	11060,00 (13603,80)
9717210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	termoobieg	11060,00 (13603,80)
9717230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	termoobieg	11060,00 (13603,80)
9718110	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statyczny	10590,00 (13025,70)
9718130	6-palników (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statyczny	10590,00 (13025,70)
9718210	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statyczny	10590,00 (13025,70)
9718230	6-palników (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statyczny	10590,00 (13025,70)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	-	600	400	-	-	-	-	107,00 (131,61)
990999	Ruszt do piekarnika 2/1	-	650	530	-	-	-	-	124,00 (152,52)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	-	27,00 (33,21)
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	-	255,00 (313,65)

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dotępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (20 mm)

Żeliwne ruszty



Wyjmowana pojemna misa podpalnika



Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9705110	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	2860,00 (3517,80)
9705130	2-palniki (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	2860,00 (3517,80)
9705210	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	2860,00 (3517,80)
9705230	2-palniki (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	2860,00 (3517,80)
9706110	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	4655,00 (5725,65)
9706130	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	4655,00 (5725,65)
9706210	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	4655,00 (5725,65)
9706230	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	4655,00 (5725,65)
9706310	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	4655,00 (5725,65)
9706330	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	4655,00 (5725,65)
9707110	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	6505,00 (8001,15)
9707130	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	6505,00 (8001,15)
9707210	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	6505,00 (8001,15)
9707230	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	6505,00 (8001,15)
970000	Nakładka redukcyjna na ruszt	-	200	200	-	-	-	27,00 (33,21)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	-	280,00 (344,40)
970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	255,00 (313,65)



Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW

KUCHNIE INDUKCYJNE

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **poła indukcyjna o średnicy 250 mm 3,6 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki (45 mm)



Wyświetlacz



Ceramiczne
płyty
indukcyjne



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9705100	2-pola grzewcze	400	700	850	7	400	10100,00 (12423,00)
9706100	4-pola grzewcze	800	700	850	14	400	16300,00 (20049,00)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)

KUCHNIE INFRARED



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy 225 mm 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki (20 mm)

Intuicyjny panel sterowania



Ceramiczne płyty grzewcze



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9705500	2-pola grzewcze	400	700	250	5	400	3480,00 (4280,40)
9706500	4-pola grzewcze	800	700	250	10	400	5810,00 (7146,30)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

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



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnika



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/ piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9715000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	termoobieg	7915,00 (9735,45)
9716000	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4 / 7	400	statyczny	7680,00 (9446,40)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	107,00 (131,61)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	124,00 (152,52)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

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

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW kuchnia/piekarnik	U V	rodzaj piekarnika	Cena (zł) netto (brutto)
9717000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	termoobieg	9775,00 (11203,25)
9718000	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6 / 7	400	statyczny	9425,00 (11592,75)
990998	Ruszt do piekarnika 600x400	600	400	-	-	-	-	107,00 (131,61)
990999	Ruszt do piekarnika GN 2/1	650	530	-	-	-	-	124,00 (152,52)

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

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

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krawędzie



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena
9705000	2-płyty grzewcze	400	700	250	5,2	400	2175,00 (2675,25)
9706000	4-płyty grzewcze	800	700	250	10,4	400	3370,00 (4145,10)
9707000	6-płyt grzewczych	1200	700	250	15,6	400	5235,00 (6439,05)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	-	-	280,00 (344,40)

GRILLE

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA



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



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9730110	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G20	4890,00 (6014,70)
9730130	Pojedyncza gładka	400	700	250	6,5	G30	4890,00 (6014,70)
9730210	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G20	5005,00 (6156,15)
9730230	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	6,5	G30	5005,00 (6156,15)
9731110	Podwójna gładka	800	700	250	13	G20	7565,00 (9304,95)
9731130	Podwójna gładka	800	700	250	13	G30	7565,00 (9304,95)
9731210	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G20	8025,00 (9870,75)
9731230	Podwójna ryflowana	800	700	250	13	G30	8025,00 (9870,75)
9731310	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G20	7915,00 (9735,45)
9731330	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	13	G30	7915,00 (9735,45)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1400,00 (1722,00)

Szuflada na
odpadki i
tłuszczPowierzchnia
łatwa do
czyszczenia

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 30%**
- regulowane stopki (20 mm)

Płyta gładko-
ryflowanaErgonomiczny
panel
sterowania

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9730100	Pojedyncza gładka	400	700	250	4,0	400	4305,00 (5295,15)
9730200	Pojedyncza ryflowana	400	700	250	4,0	400	4420,00 (5436,60)
9731100	Podwójna gładka	800	700	250	8,1	400	5700,00 (7011,00)
9731200	Podwójna ryflowana	800	700	250	8,1	400	6150,00 (8013,45)
9731300	Podwójna gładko-ryflowana	800	700	250	8,1	400	6280,00 (7724,40)
9731000	Pokrywa	786	623	185	-	-	1400,00 (1722,00)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą ok. 920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki (20 mm)



Termometr



System kontroli wilgotności

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	U V	P kW	Cena
9731190	Gładka	800	700	430	400	8,1	6750,00 (8302,50)
9731290	Ryflowana	800	700	430	400	8,1	7215,00 (8874,45)
9731390	Gładko-ryflowana	800	700	430	400	8,1	6985,00 (8591,55)

GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki (20 mm)



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena
9732000	Grill wodny	400	700	250	4,1	400	7215,00 (8874,45)
9733000	Grill wodny	800	700	250	8,2	400	11640,00 (14317,20)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	-	-	232,00 (285,36)



GRILL LAWOWY

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



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena netto (brutto)
9732010	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G20	4645,00 (5713,35)
9732030	Grill lawowy (V ruszt)	400	700	850	6,5	G30	4645,00 (5713,35)
9732110	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G20	5225,00 (6426,75)
9732130	Grill lawowy (S ruszt)	400	700	850	6,5	G30	5225,00 (6426,75)
9733010	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G20	7320,00 (9003,60)
9733030	Grill lawowy (V ruszt)	800	700	850	13	G30	7320,00 (9003,60)
9733110	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G20	7900,00 (9717,00)
9733130	Grill lawowy (S ruszt)	800	700	850	13	G30	7900,00 (9717,00)
973997	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 400	-	-	-	-	-	326,00 (400,98)
973998	Ruszt do ryb typu S do urządzeń 800	-	-	-	-	-	623,00 (766,29)
973999	Kamienie lawowe	-	-	-	-	-	36,00 (44,28)

FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radosin

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

FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplwowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- spust frytury do pojemnika
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze 130x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępna także w wersji gazowej G271 G31
- regulowane nóżki (45 mm)

 Pojemnik
 z filtrem
 na fryturę

 Wydajny
 system
 palników
 gazowych

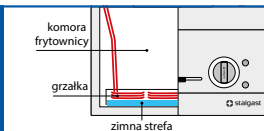

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena
9725110	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G20	7565,00 (9304,95)
9725130	Frytownica pojedyncza	400	700	850	17	15	G30	7565,00 (9304,95)
9725210	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G20	11280,00 (13874,40)
9725230	Frytownica podwójna	400	700	850	2x7	12	G30	11280,00 (13874,40)

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

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

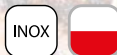


Zimna strefa


 Możliwość
 umieszczenia
 dwóch koszy
 w komorze


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V l	P kW	U V	Cena
9725000	Frytownica pojedyncza	400	700	250	10	9	400	5115,00 (6291,45)
9725500	Frytownica pojedyncza	400	700	850	15	15	400	6055,00 (7447,65)
9726000	Frytownica podwójna	800	700	250	2x10	18	400	8025,00 (9870,75)
979991	Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	409,00 (503,07)

PATELNIĘ



PRODUKT POLSKI
Stalgas Radom

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

PATELNIĄ UCHYLNĄ GAZOWĄ

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



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechylu miski



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
9740010	800	700	850	17	~200	G20	57	12790,00 (15731,70)
9740030	800	700	850	17	~200	G30	57	12790,00 (15731,70)

PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski 0,35m²**
- **pojemność 58 l**
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie 60-300°C
- regulowane nóżki (45 mm)



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	S kotlety/h	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	57	11630,00 (14304,90)

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA

- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza 0,16m²**
- **pojemność 19 litrów**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



Spust do pojemników GN



Miska robocza z korkiem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9741000	Patelnia	400	700	850	19	90	5	400	4295,00 (5282,85)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)

MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom



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

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (45 mm)



Wylewka wody



Tacka ociekowa



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9745110	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G20	7670,00 (9434,10)
9745130	Makaroniarka	400	700	850	25	9,1	G30	7670,00 (9434,10)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	261,00 (321,03)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	379,00 (466,17)



MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki (45 mm)

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9745000	Makroniarka	400	700	850	15	6	400	5810,00 (7146,30)
979992	Kosz do makaronu (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	261,00 (321,03)
979993	Kosz do makaronu (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	379,00 (466,17)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm	-	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)

WOK INDUKCYJNY

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

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

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej 290 mm, 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydatny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki (45 mm)



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	10460,00 (12865,80)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	400	-	-	-	-	-	198,00 (243,54)

PATELNIJA WOK

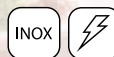
- 037400 stal satynowana, długość uchwyty 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwyty 185 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037400	400	120	40,50 (49,82)
037401	400	120	57,00 (70,11)



BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw;
- proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

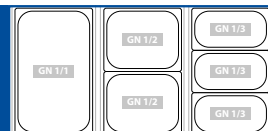
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie 30 do 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (maks. wysokość 150 mm)
- wymiary komory:
model 9720000 - 306x508x155 mm
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki (20 mm)

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
9720000	Bemar	400	700	250	0,8	230	3025,00 (3720,75)
9721000	Bemar	800	700	250	1,6	230	4535,00 (5578,05)
9700020	Kominiek dla modułów 400 mm						198,00 (243,54)
9700040	Kominiek dla modułów 800 mm						232,00 (285,36)

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Poland

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

 Wysuwana
 szuflada o
 standardzie GN

 Możliwość
 zastosowania
 kominka


Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9700200	Stanowisko neutralne	400	700	250	872,00 (1072,56)
	9700400	Stanowisko neutralne	800	700	250	1115,00 (1371,45)
	9700600	Stanowisko neutralne	1200	700	250	1400,00 (1722,00)
2.	9700210	Stanowisko neutralne z szufladą	400	700	250	1220,00 (1500,60)
	9700410	Stanowisko neutralne z szufladą	800	700	250	1570,00 (1931,10)
	9700610	Stanowisko neutralne z 2 szufladami	1200	700	250	2175,00 (2675,25)
	9700020	Kominek dla modułów 400 mm	-	-	-	198,00 (243,54)
	9700040	Kominek dla modułów 800 mm	-	-	-	232,00 (285,36)
	9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	-	-	-	280,00 (344,40)

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

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

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	9701200	Podstawa szkieletowa	400	565	600	581,00 (714,63)
	9701400	Podstawa szkieletowa	800	565	600	826,00 (1015,98)
	9701600	Podstawa szkieletowa	1200	565	600	1080,00 (1328,40)
2.	9702200	Podstawa otwarta	400	565	600	814,00 (1001,22)
	9702400	Podstawa otwarta	800	565	600	1070,00 (1316,10)
	9702600	Podstawa otwarta	1200	565	600	1315,00 (1617,45)
3.	9703200	Podstawa z drzwiami	400	620	600	1025,00 (1260,75)
	9703400	Podstawa z drzwiami	800	620	600	1535,00 (1888,05)
	9703600	Podstawa z drzwiami	1200	620	600	1840,00 (2263,20)



1



2



3

KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych, itp.

Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
9700020	Kominek dla modułów 400 mm	198,00 (243,54)
9700040	Kominek dla modułów 800 mm	232,00 (285,36)
9700060	Kominek dla modułów 1200 mm	280,00 (344,40)



NAKŁADKA REDUKCYJNA

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

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
970000	225	35	27,00 (33,21)



NOWOŚĆ

NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczynia WOK bezpośrednio na ruszce kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
970005	200	200	255,00 (313,65)

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



TABORETY GAZOWE



- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik 9kW dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- **przystosowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773001	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G20	1450,00 (1783,50)
773003	Taboret pojedynczy	565	605	380	9	G30	1450,00 (1783,50)
773011	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G20	2885,00 (3548,55)
773013	Taboret podwójny	1140	605	380	2x9	G30	2885,00 (3548,55)
773000	Nakładka redukcyjna na ruszt	300	300	10	-	-	32,00 (39,36)

TABORET TOP LINE POWER

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



Palnik 14 kW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773035	565	605	380	14	G20	1605,00 (1974,15)
773036	565	605	380	11	G30	1605,00 (1974,15)



TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)
- przystosowany do garnków do 40 l
- w zestawie dysze na G20
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
773051	340	340	340	5	G30	830,00 (1020,90)

TABORETY INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętki
- **773025 pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028 pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100 l**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773025	500	500	380	5	400	3880,00 (4772,40)
773028	600	600	380	8	400	4465,00 (5491,95)

TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków od 50 do 100l**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
773020	580	580	380	5	400	2865,00 (3523,95)

KUCHNIE GAZOWE



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

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żeliwne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfłypowe
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



1

Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	979511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	3835,00 (4717,05)
	979513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	3835,00 (4717,05)
	979521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	3835,00 (4717,05)
	979523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	3835,00 (4717,05)
	979531	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	3835,00 (4717,05)
	979533	4-palniki (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	3835,00 (4717,05)
	979611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	5390,00 (6629,70)
	979613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	5390,00 (6629,70)
	979621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	5390,00 (6629,70)
	979623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	5390,00 (6629,70)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	27,00 (33,21)
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	255,00 (313,65)

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyńkach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



2

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **redukcja mocy palników do 1/5 (płomień oszczędnościowy do 20% maksymalnego zużycia gazu)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki (20 mm)



1

Zeliwne ruszty



Lp.	Nr kat	Opis	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	999511	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	4145,00 (5098,35)
	999513	4-palniki (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	4145,00 (5098,35)
	999521	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	4145,00 (5098,35)
	999523	4-palniki (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	4145,00 (5098,35)
	999531	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	4145,00 (5098,35)
	999533	4-palniki (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	4145,00 (5098,35)
	999541	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	4145,00 (5098,35)
	999543	4-palniki (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	4145,00 (5098,35)
	999551	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	4145,00 (5098,35)
	999553	4-palniki (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	4145,00 (5098,35)
	999611	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	5700,00 (7011,00)
	999613	6-palników (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	5700,00 (7011,00)
	999621	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	5700,00 (7011,00)
	999623	6-palników (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	5700,00 (7011,00)
2.	970000	Nakładka redukcyjna	-	200	200	-	-	-	27,00 (33,21)
	970005	Nakładka WOK	225	-	-	35	-	-	255,00 (313,65)

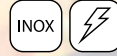
NAKLADKA REDUKCYJNA

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



2

KUCHNIE ELEKTRYCZNE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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

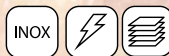
KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **łoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki (20 mm)



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
979500	4-płyty grzewcze	800	700	850	10,4	400	2895,00 (3560,85)
979600	6-płyt grzewczych	1200	700	850	15,6	400	4355,00 (5356,65)

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych nie wymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

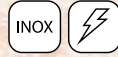
- **3 tryby pracy:**
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcja)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcja plus opiekacz)
- **timer 120 min z funkcją pracy ciągłej**
- **opcjonalnie możliwość zestawienia trzech pieców**
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca 660x445x285 mm
- trzy poziomy przewadnic
- **ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie**
- kontrolki pracy i zasilania
- front i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki (20 mm)



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
965000	Piekarnik	800	620 / 618	600	6	400	3530,00 (4341,90)
960000	Zestaw połączeniowy	-	-	-	-	-	285,00 (350,55)

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PATELNIĄ UCHYLNA

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



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe:
zestaw prysznica 651202



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	S kotlety/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
778002	Patelnia	700	786	912	do 300	100	6,3	400	3380,00 (4157,40)
651202	Zestaw prysznica	-	-	-	-	-	-	-	218,00 (268,14)



NACZYNIA KUCHENNE

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

Garnki	47	Patelnie Premium Line	52
Garnki Premium Line	48,49	Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą... 53, 54	
Garnki trzywarstwowe	51	Wok	52
Ociekacz na talerze	50	Naczynia żeliwne	55-57
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające	49-50		

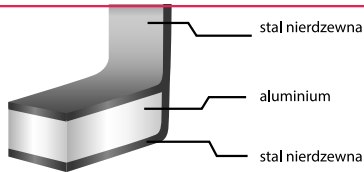
GARNKI



- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione nitowane uchwyty



Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI - z pokrywką

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
011245	240	200	9	111,00 (136,53)
011285	280	250	15,4	149,00 (183,27)
011325	320	260	20,9	200,00 (246,00)
011345	320	320	25,7	238,00 (292,74)
011365	360	360	36,6	292,00 (359,16)
011405	400	400	50,3	368,00 (452,64)
011455	450	450	71,6	474,00 (583,02)
011505	500	500	98,2	572,00 (703,56)

2 GARNEK ŚREDNI - z pokrywką

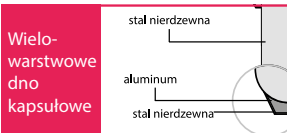
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
012285	280	180	11,1	125,00 (153,75)
012325	320	200	16,1	189,00 (232,47)
012365	360	220	22,4	225,00 (276,75)
012405	400	260	32,6	311,00 (382,53)
012455	450	360	57,3	444,00 (546,12)

GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- **kapsułowe dno wielowarstwowe**
- nienagrzewające się wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- **możliwość dokupienia pokryw**
- **wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione nitowane uchwyty**



5 lat gwarancji



Wielowarstwowe dno kapsułowe



Technologia wielowarstwowego dna zapewnia dobre przewodzenie ciepła



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty

GARNEK WYSOKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011162	160	120	2,5	64,00 (78,72)
011202	200	200	6,3	106,00 (130,38)
011242	240	200	9,0	133,00 (163,59)
011282	280	250	15,4	164,00 (201,72)
011322	320	260	20,9	235,00 (289,05)
011342	320	320	25,7	291,00 (357,93)
011362	360	360	36,6	342,00 (420,66)
011402	400	400	50,3	432,00 (531,36)
011452	450	450	71,6	534,00 (656,82)
011502	500	500	98,2	660,00 (811,80)

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012162	160	95	1,9	60,00 (73,80)
012202	200	140	4,4	89,00 (109,47)
012242	240	160	7,2	109,00 (134,07)
012282	280	180	11,1	136,00 (167,28)
012322	320	200	16,1	204,00 (250,92)
012362	360	220	22,4	255,00 (313,65)
012402	400	300	37,7	361,00 (444,03)
012452	450	360	57,3	479,00 (589,17)
012502	500	320	62,8	543,00 (667,89)

GARNEK NISKI

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013202	200	105	3,3	78,00 (95,94)
013242	240	110	5,0	98,00 (120,54)
013282	280	130	8,0	125,00 (153,75)
013322	320	160	12,9	224,00 (275,52)
013362	360	180	18,3	240,00 (295,20)
013402	400	250	31,4	322,00 (396,06)

GARNEK WYSOKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
011204	200	200	6,3	86,00 (105,78)
011244	240	200	9,0	113,00 (138,99)
011284	280	250	15,4	149,00 (183,27)
011324	320	260	20,9	219,00 (269,37)
011344	320	320	25,7	251,00 (308,73)
011364	360	360	36,6	322,00 (396,06)
011404	400	400	50,3	385,00 (473,55)
011454	450	450	71,6	515,00 (633,45)
011504	500	500	98,2	621,00 (763,83)

GARNEK ŚREDNI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
012164	160	95	1,9	51,00 (62,73)
012204	200	140	4,4	75,00 (92,25)
012244	240	160	7,2	105,00 (129,15)
012284	280	180	11,1	130,00 (159,90)
012324	320	200	16,1	210,00 (258,30)
012364	360	220	22,4	227,00 (279,21)
012404	400	300	37,7	334,00 (410,82)
012454	450	360	57,3	462,00 (568,26)
012504	500	320	62,8	478,00 (587,94)

GARNEK NISKI

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V* litry	Cena (zł) netto (brutto)
013204	200	105	3,3	72,00 (88,56)
013244	240	110	5,0	86,00 (105,78)
013284	280	130	8,0	99,00 (121,77)
013324	320	160	12,9	167,00 (205,41)
013364	360	180	18,3	201,00 (247,23)
013404	400	250	31,4	323,00 (397,29)

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016362	360	110	11,2	214,00 (263,22)

GARNEK DO DUSZENIA



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
016364	360	110	11,2	172,00 (211,56)

POKRYWKA



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
019164	160	17,50 (21,53)
019204	200	21,00 (25,83)
019244	240	28,50 (35,06)
019284	280	34,50 (42,44)
019324	320	50,50 (62,12)
019364	360	60,00 (73,80)
019404	400	70,00 (86,10)
019454	450	89,00 (109,47)
019504	500	98,00 (120,54)

RONDEL

- z pokrywką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015162	160	95	1,9	72,00 (88,56)
015202	200	105	3,3	83,00 (102,09)
015242	240	110	5,0	97,00 (119,31)
015282	280	130	8,0	113,00 (138,99)

RONDEL

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
015164	160	95	1,9	50,50 (62,12)
015204	200	105	3,3	62,00 (76,26)
015244	240	110	5,0	86,00 (105,78)
015284	280	130	8,0	102,00 (125,46)

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
017202	200	65	1,2	49,50 (60,89)
017242	240	75	2,2	66,00 (81,18)

ZESTAW GARNKÓW

- 8 elementowy zestaw naczyń
- 3 garnki z pokrywkami
- Ø 160 h 75 mm 1,6 l
- Ø 180 h 85 mm 2,2 l
- Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- rondel z pokrywką Ø 140 h 65 mm 1 l
- pokrywy wykonane ze szkła hartowanego i stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



1 rok gwarancji



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
020001	314,00 (386,22)

WIESZAK
NA POKRYWKI

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
019001	290	130	520	92,00 (113,16)

OCIEKACZ
NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010100	1000	255	500	279,00 (343,17)

NOWOŚĆ



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010404	400	400	450	346,00 (425,58)
010505	500	500	450	372,00 (457,56)
010606	600	600	450	433,00 (532,59)



GARNEK DO GOTOWANIA RYB



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
095450	450	150	100	6,0	102,00 (125,46)
095600	600	180	110	10,5	143,00 (175,89)

WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 48), 013324 (str. 48)



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
020320	300	180	282,00 (346,86)

GARNKI TRZYWARSTWOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- linia profesjonalnych garnków, rondli i patelni
- wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej odpornej na rdze i uderzenia
- polecane do mleka, sosów i potraw zawieszistych
- konstrukcja trzywarstwowa zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła, dzięki tej technologii potrawy nagrzewają się błyskawicznie i się nie przypalają



1 **GARNEK**
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
021124	240	140	6,3	164,00	(201,72)
021128	280	160	9,8	157,00	(193,11)



2 **RONDEL**
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
021016	160	75	1,5	78,00	(95,94)
021020	200	120	3,8	117,00	(143,91)

Konstrukcja trójwarstwowa

wnętrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej

rdzeń aluminiowy rozprzodza ciepło równomiernie

plaszcz magnetyczny stali nierdzewnej



Przystosowane do gotowania na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych



3 **PATELNIĄ**

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	brutto
021424	240	50	100,00	(123,00)
021428	280	50	98,00	(120,54)



4 **RONDEL DO SOSÓW**
- bez pokrywki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
021722	220	82	3,0	129,00	(158,67)



5



5 **POKRYWKA**

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł)	
		netto	brutto
021920	200	19,50	(23,99)
021922	220	25,00	(30,75)
021928	280	30,50	(37,52)

PATELNIIE



PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	037400	400	120	200	40,50 (49,82)
2.	037401	400	120	185	57,00 (70,11)

PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014245	240	50	42,50 (52,28)
014285	280	55	53,00 (65,19)

PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034240	240	55	112,00 (137,76)
034280	280	55	128,00 (157,44)
034320	320	55	145,00 (178,35)

PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
034241	240	50	128,00 (157,44)
034281	280	55	144,00 (177,12)

PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014203	200	40	53,00 (65,19)
014243	240	42	61,00 (75,03)
014283	280	48	81,00 (99,63)
014323	320	52	109,00 (134,07)
014363	360	65	157,00 (193,11)
014403	400	70	183,00 (225,09)

PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
014244	240	42	91,00 (111,93)
014284	280	48	114,00 (140,22)
014324	320	52	164,00 (201,72)

PATELNIIA CERAMICZNA

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
018240	240	50	46,50 (57,20)
018280	280	55	62,00 (76,26)

PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą



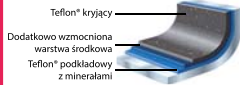
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
037280	280	40	63,00 (77,49)

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

3 - warstwowa
powłoka
teflonowa



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035200	200	35	0,8	48,00 (59,04)
035240	240	45	2,0	59,00 (72,57)
035280	280	50	3,0	78,00 (95,94)



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032260	255/215	17	63,00 (77,49)
032300	292/255	17	79,00 (97,17)



Rączka
wykonana
ze stali
epoksydowanej



1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
035201	200	35	0,8	40,00 (49,20)
035241	240	40	1,2	49,00 (60,27)
035281	280	45	2,0	61,00 (75,03)
035321	320	50	3,0	78,00 (95,94)
035361	360	55	4,0	105,00 (129,15)
035401	400	60	5,0	130,00 (159,90)



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
032261	255 / 215	17	54,00 (66,42)
032301	292 / 255	17	73,00 (89,79)



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



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

PATELNIĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
031200	200	40	0,9	75,00 (92,25)
031240	240	40	1,3	97,00 (119,31)
031280	280	45	2,0	110,00 (135,30)
031320	320	50	3,0	118,00 (145,14)
031360	360	50	4,0	155,00 (190,65)
031400	400	55	5,0	206,00 (253,38)



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
036200	200	60	1,6	119,00 (146,37)
036240	240	65	2,6	151,00 (185,73)
036280	280	75	3,8	160,00 (196,80)



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
032250	250	20	0,8	79,00 (97,17)
032280	280	20	1,1	81,00 (99,63)



PATELNIĄ DO RYB

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
034380	380	260	40	3,0	249,00 (306,27)



NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne posiadają oksydowaną powierzchnię zapobiegającą rdzewieniu
- naczynia rozgrzewają się równomiernie, długo utrzymując ciepło
- idealne do podawania dań na gorąco
- polecane do gotowania na otwartym ogniu, a także w piekarnikach oraz na kuchenkach gazowych, płytach grzewczych ceramicznych i indukcyjnych
- naczynia żeliwne przed użyciem splukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
042280	280	50	563	3,1	252,00 (309,96)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- rączka ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
043250	250	30	506	2,7	217,00 (266,91)
043280	290	40	560	3,3	270,00 (332,10)

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
044230	230	230	32	375	2,5	168,00 (206,64)

GĘSIARKA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
046320	390	220	220	6	8,8	592,00 (728,16)

NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu jeszcze ciepłe, umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

Ryflowane
dno doskonale
do grillowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049003	230	230	35	2,6	78,00 (95,94)

PŁYTA GRILLOWA

- dwustronna (gładka/ryflowana)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049002	480	260	20	5,0	128,00 (157,44)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
049004	240	140	25	1,13	46,50 (57,20)

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



- mini-naczynia wykonane z żeliwa o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- naczynia żeliwne wymagają zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049015	120	90	63	0,3	32,50 (39,98)

MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049016	100	63	0,25	32,50 (39,98)

MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049014	370	180	35	0,4	60,00 (73,80)

MINI PATELNIĄ

- uchwyt zabezpieczony silikonem



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049017	160	40	0,6	42,50 (52,28)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049011	170	120	45	0,5	40,50 (49,82)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049012	210	150	55	0,8	49,00 (60,27)

PÓŁMISEK

- drewniana podstawa w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
049013	150	50	0,7	40,50 (49,82)



PRZYBORY KUCHENNE

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

Wiadra	59	Dozowniki, stojaki do sosów	75
Wirówka do sałaty	60	Pęsety, szczypce, otwieracze	76-77
Miski, wanny	61	Noże i przybory dekoracyjne	78-81
Sita, cedzaki	62-63	Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	82
Przybory do serwowania	64-67	Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria	84
Łopatkі, różgi, tarki	68-71	Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria	83-84
Ubijak do ziemniaków	69	Wagi	85-87
Szufelki, dzbanki, miarki	70-71		
Ekspozytory, termometry	73-75		

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiadra
- rant 10 mm



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091061	235 / 157	245	7	123,00 (151,29)
091101	280 / 200	245	10	142,00 (174,66)
091121	290 / 200	270	12	172,00 (211,56)
091151	305 / 200	310	15	172,00 (211,56)

WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092101	280 / 202	265	10	199,00 (244,77)
092121	290 / 202	290	12	195,00 (239,85)
092151	305 / 202	330	15	239,00 (293,97)



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093101	280	56,00 (68,88)
093121	290	59,00 (72,57)
093151	305	72,00 (88,56)

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
091063	230/155	250	7	108,00 (132,84)
091103	293/205	245	10	122,00 (150,06)
091123	295/230	275	12	142,00 (174,66)
091153	300/200	340	15	155,00 (190,65)

WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
092103	275/200	285	10	133,00 (163,59)
092123	290/200	305	12	157,00 (193,11)
092153	300/200	354	15	168,00 (206,64)



POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
093103	275	45,50 (55,97)
093123	290	47,00 (57,81)
093153	300	50,50 (62,12)

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- system odprowadzania wody



Wijmowany kosz



Wężyk odprowadzający wodę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
072190	420	580	19	399,00 (490,77)

MISKA

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



PP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
086170	144	112	1,2	4,60 (5,66)
086210	178	122	2,0	6,20 (7,63)
086250	217	135	3,2	9,80 (12,05)
086310	265	150	5,7	13,00 (15,99)
086380	328	167	10,0	18,50 (22,76)



MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082180	180	80	1,7	12,00 (14,76)
082200	200	90	2,3	14,50 (17,84)
082240	240	110	4,0	18,00 (22,14)
082280	280	130	6,0	26,00 (31,98)
082300	300	145	7,0	29,50 (36,29)
082320	320	150	8,2	35,00 (43,05)

MISKA

- stal polerowana

- średnica misek mierzona razem z rantem



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082360	360	160	11,5	40,50 (49,82)
082400	400	110	8,0	51,00 (62,73)
082500	500	130	14,0	71,00 (87,33)
082550	550	145	19,0	83,00 (102,09)
082600	600	160	27,0	109,00 (134,07)
082700	700	185	45,0	155,00 (190,65)
082800	800	205	65,0	225,00 (276,75)
082900	900	225	90,0	235,00 (289,05)

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400083	60	27	0,03	24	2,10 (2,58)
400090	120	53	0,31	6	3,57 (4,39)
400091	140	63	0,55	6	4,91 (6,04)
400095	172	76	1,20	6	7,34 (9,03)
400092	200	87	1,60	6	10,00 (12,30)
400093	230	101	2,50	6	11,00 (13,53)
400094	262	113	3,70	6	14,50 (17,84)

MISKA

- stal polerowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
082161	160	60	0,7	6,90 (8,49)
082201	200	70	1,2	8,50 (10,46)
082221	220	80	1,6	10,00 (12,30)
082251	250	90	2,3	13,50 (16,61)
082281	280	95	3,0	18,50 (22,76)
082311	310	105	5,0	24,00 (29,52)
082341	340	115	6,0	31,00 (38,13)
082371	375	120	8,0	45,00 (55,35)

MISKA

- stal satynowana

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
081150	150	75	1,0	20,50 (25,22)
081200	200	98	2,5	35,00 (43,05)
081250	250	120	5,0	65,00 (79,95)
081300	300	140	8,0	98,00 (120,54)
081360	360	170	14,0	119,00 (146,37)
081380	380	180	16,0	134,00 (164,82)

WANNA

- stal satynowana
- z uchwytnymi

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
083400	400	185	14,5	191,00 (234,93)
083450	450	200	21,0	236,00 (290,28)
083500	500	220	28,0	313,00 (384,99)

SITKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
076120	120	140	16,00 (19,68)
076150	150	150	17,00 (20,91)
076180	180	170	21,00 (25,83)
076200	200	180	23,00 (28,29)

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
098010	400	65	35	0,6	80,00 (98,40)
098020	400	50	40	0,4	77,00 (94,71)
098030	400	50	35	0,5	100,00 (123,00)

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075200	200	150	143,00 (175,89)
075240	240	180	168,00 (206,64)

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
075201	200	170	34,00 (41,82)
075241	240	210	46,00 (56,58)

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka około 1 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
073200	210	70	38,00 (46,74)
073250	250	75	42,00 (51,66)
073300	310	75	51,00 (62,73)

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Oczka sittek



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
073210	210	57,00 (70,11)

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
077220	220	260	178,00 (218,94)
077260	260	260	203,00 (249,69)

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
074300	300	430	68,00 (83,64)
074350	350	430	93,00 (114,39)

CEDZAK



CEDZAK

- z uchwytemi



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071230	225 / 140	135	32,00 (39,36)
071260	250 / 140	150	40,50 (49,82)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
071360	360 / 200	220	101,00 (124,23)
071410	375 / 175	185	68,00 (83,64)

WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072283	280	160	76,00 (93,48)
072323	320	170	96,00 (118,08)
072363	360	190	124,00 (152,52)
072403	400	220	166,00 (204,18)

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
072452	450 / 290	240	374,00 (460,02)
072502	500 / 330	260	436,00 (536,28)

PRZYBORY KUCZENNE MONOBLOK

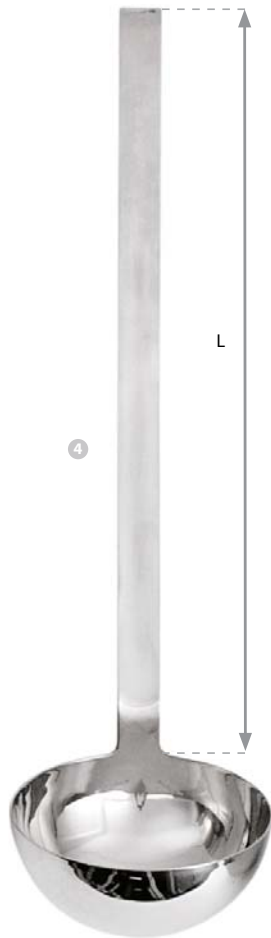


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324101	100	325	18,00 (22,14)
324121	120	360	25,00 (30,75)
324141	140	385	29,50 (36,29)
324161	160	415	38,50 (47,36)
324201	200	480	55,00 (67,65)

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
324100	100	305	25,00 (30,75)
324120	120	360	28,50 (35,06)
324140	140	380	31,50 (38,75)
324160	160	415	45,50 (55,97)

3 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323061	60	275	0,06	15,00 (18,45)
323081	80	295	0,12	17,50 (21,53)
323101	100	340	0,25	24,00 (29,52)
323121	120	365	0,40	28,00 (34,44)
323141	145	395	0,75	41,00 (50,43)
323161	165	430	1,20	53,00 (65,19)
323201	200	480	2,00	93,00 (114,39)

4 CHOCHLA

Nr kat.	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
323062	65	315	0,07	15,50 (19,07)
323082	80	345	0,13	20,00 (24,60)
323092	90	362	0,20	20,50 (25,22)
323102	100	380	0,25	22,00 (27,06)
323122	120	420	0,45	30,00 (36,90)
323142	140	440	0,67	35,00 (43,05)
323162	160	474	1,00	48,50 (59,66)
323182	180	500	1,50	73,00 (89,79)



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	320010	Chochla	400	0,2	29,00 (35,67)	5.	320050	Ubijak do ziemniaków	355	-	17,00 (20,91)
2.	320020	Widelec do przewracania	400	-	19,50 (23,99)	6.	320060	łyżka do spaghetti	400	-	20,00 (24,60)
3.	320030	łyżka perforowana	400	-	19,00 (23,37)	7.	320070	łyżka cedzakowa	400	-	20,50 (25,22)
4.	320040	łyżka do serwowania	400	-	20,50 (25,22)	8.	320080	Łopatką do przewracania	400	-	20,50 (25,22)

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	312340	Łopatką do ryb	340	63,00 (77,49)
2.	311500	Widelec do przewracania	500	79,00 (97,17)
3.	311100	łyżka do serwowania	460	28,00 (34,44)

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	321010	łyżka cedzakowa	-	345	18,00 (22,14)
2.	321020	Widielec do przewracania	-	320	16,50 (20,30)
3.	321030	łyżka do serwowania	-	328	16,50 (20,30)
4.	321040	Chochla	70	280	18,50 (22,76)
	321050	Chochla	85	310	18,00 (22,14)
5.	321060	łyżka do spaghetti	-	307	19,50 (23,99)
6.	321070	Łopatką do przewracania	-	320	18,00 (22,14)
7.	321160	Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	-	270	16,50 (20,30)
8.	321090	Wydrążacz	23	175	13,50 (16,61)
9.	321100	Obieraczka do warzyw	-	190	15,50 (19,07)
10.	321110	Obieraczka do warzyw	-	165	15,50 (19,07)
11.	321120	Radelko proste	57	190	14,50 (17,84)
12.	321140	Radelko karbowane	57	190	16,00 (19,68)
13.	321150	Otwieracz do konserw	-	220	25,00 (30,75)
14.	321000	Wieszak z haczykami	-	355	18,50 (22,76)

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX
18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwytu 2,7 mm



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	21,00 (25,83)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	24,00 (29,52)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	21,00 (25,83)
4.	420042	Łopatką do serwowania	315	-	20,00 (24,60)
5.	420052	Chochla	310	0,08	27,50 (33,83)

PRZYBORY DO SERWOWANIA



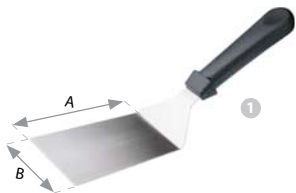
- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna do +220°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	325120	Szczypcy	250	17,00 (20,91)
	325130	Szczypcy	320	17,00 (20,91)
2.	325030	łyżka perforowana	350	18,50 (22,76)
3.	325040	łyżka do serwowania	350	18,50 (22,76)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
4.	325010	Chochla	90	310	0,11	19,50 (23,99)
5.	325070	łyżka cedzakowa	-	350	-	16,50 (20,30)
6.	325080	Łopatką do przewracania	-	300	-	18,50 (22,76)

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503205	280	19,00 (23,37)

2 ŁOPATKA KĄTOWA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503235	370	13,50 (16,61)

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	47,00 (57,81)

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	55,00 (67,65)

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	117,00 (143,91)

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	148,00 (182,04)

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
264170	170	98,00 (120,54)

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 110 mm

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503200	110	300	27,50 (33,83)



9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503230	70	365	27,00 (33,21)

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

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

Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503240	70	365	28,50 (35,06)



1 RÓZGA STAŁOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313250	250	15,00 (18,45)
313350	350	19,50 (23,99)
313450	450	21,00 (25,83)
313550	550	21,00 (25,83)

2 RÓZGA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313300	300	16,50 (20,30)
313400	400	20,50 (25,22)
313500	500	21,00 (25,83)
313600	600	21,00 (25,83)

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310160	160	350	81,00 (99,63)
310200	200	450	116,00 (142,68)

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310161	160	470	29,50 (36,29)
310201	200	590	35,00 (43,05)
310241	240	570	54,00 (66,42)

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314300	300	55,00 (67,65)
314460	460	56,00 (68,88)
314610	610	68,00 (83,64)

6 MIESZADŁO

- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314075	750	62,00 (76,26)
314100	1000	61,00 (75,03)
314125	1250	85,00 (104,55)

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
314130	1300	138,00 (169,74)

SZUFELKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304071	0,18	12,00 (14,76)
304072	0,35	14,50 (17,84)
304073	0,68	27,50 (33,83)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304017	0,125	32,50 (39,98)
304033	0,150	45,50 (55,97)
304060	0,450	54,00 (66,42)
304101	0,650	62,00 (76,26)

SZUFELKA

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
305020	0,2	11,00 (13,53)
305100	1,0	27,00 (33,21)
305200	2,0	35,50 (43,67)

SZUFELKA

INOX



Nr kat.	Ø mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
304102	100	1	54,00 (66,42)

TARKA DO PRZYPAW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302161	255	23,50 (28,91)

TARKA DO CYTRYN /
PARMEZANU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
302160	255	22,00 (27,06)

ŁYŻKA MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 łyżeczki (1,25 ml)
1/2 łyżeczki (2,5 ml)
1 łyżeczka (5 ml)
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506010	0,00125 - 0,015	14,50 (17,84)

KUBEK MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 kubka (60 ml)
1/3 kubka (80 ml)
1/2 kubka (125 ml)
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506015	0,06-0,25	20,50 (25,22)

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- podziałka



PP



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506053	0,50	5,30 (6,52)
506103	1,00	12,00 (14,76)
506203	2,00	16,50 (20,30)
506303	3,00	20,50 (25,22)
506503	5,00	33,50 (41,21)

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
506052	0,5	23,00 (28,29)
506102	1,0	35,00 (43,05)
506202	2,0	64,00 (78,72)

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna 17 mm

INOX



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
301131	130	19,50 (23,99)
301151	150	29,50 (36,29)

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
302190	190	21,00 (25,83)



1



3



2

1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
398000	85	60	14,50 (17,84)

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
398150	150	110	14,00 (17,22)

3 LISTWA DO BONOWANIA

AI

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
099102	450	23,50 (28,91)
099103	600	31,00 (38,13)
099104	900	54,00 (66,42)
099105	1200	69,00 (84,87)

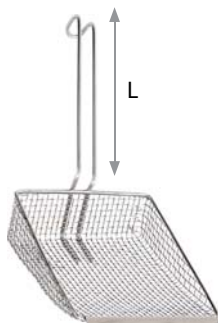
SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



SZPIKULEC
DO BONOWANIA

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
319000	60,00 (73,80)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
310300	170	210	50	210	57,00 (70,11)

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

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

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



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	815200	510	230	230	136,00 (167,28)
2.	815250	730	230	230	167,00 (205,41)
3.	815240	840	300	275	209,00 (257,07)

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815500	629	200	250	252,00 (309,96)

WSKAŹNIK TEMPERATURY

- wskaźnik temperatury -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszanie



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620110	12,00 (14,76)

TERMOMETR SONDA

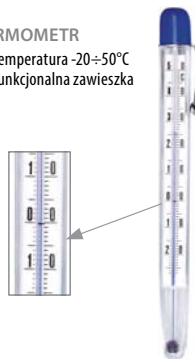
- wskaźnik temperatury -0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
620510	50	160	12,50 (15,38)

TERMOMETR

- temperatura -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620210	13,00 (15,99)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- temperatura -50 ÷ 280°C
- sonda 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620010	57,00 (70,11)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatur -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
620011	52	21	160	76,00 (93,48)

TERMO-HIGROMETR

- temperatura 0 ÷ 50°C
- wilgotność 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620310	67,00 (82,41)

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- temperatura -50 ÷ 300°C
- sonda na 1 m przewodzie
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620410	96,00 (118,08)

TERMOMETR CYFROWY BEZDOTYKOWY

- temperatura -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Możliwość wzorcowania za 180,- netto

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
620711	174,00 (214,02)



DOZOWNIK DO SOSÓW Z POMPKĄ

- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	58,00 (71,34)
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	63,00 (77,49)

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065351	Red	55	210	0,35	3,10 (3,81)
065352	White	55	210	0,35	3,10 (3,81)
065353	Yellow	55	210	0,35	3,10 (3,81)
065721	Red	70	240	0,70	4,40 (5,41)
065722	White	70	240	0,70	4,40 (5,41)
065723	Yellow	70	240	0,70	4,40 (5,41)

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

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



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
065001	62	165	0,355	9,00 (11,07)
065002	60	208	0,470	9,80 (12,05)
065003	70	208	0,590	10,50 (12,92)
065004	75	208	0,710	11,50 (14,15)
065005	87	208	0,950	12,00 (14,76)

EKSPOZYTOR DO KANAPEK

- posiada 5 przegródek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348050	347	120	52	39,00 (47,97)

EKSPOZYTOR NA DYSPENSERY DO SOSÓW

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



Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
065100	3x72	265	110	120	68,00 (83,64)
065105	5x72	435	110	120	93,00 (114,39)

STOJAK NA HOT DOGI

- stojak na 3 hot dogi



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
348030	217	110	118	56,00 (68,88)

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	21,00 (25,83)

OTWIERACZ DO KONSERW



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334011	31,50 (38,75)

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akulonu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332030	180	23,50 (28,91)

KRAJACZ DO JAJ

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
332071	120	95	40	30,00 (36,90)

PORCJONER DO RYŻU I PURÉE

- gramatura ok. 70g, 1/12



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
531120	250	114,00 (140,22)

SKROBAK DO RYB



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303211	235	10,50 (12,92)

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
332991	20	110	5,70 (7,01)

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
303220	120	6,90 (8,49)

PĘSETA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422211	210	10,50 (12,92)
422311	300	16,50 (20,30)

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471100	145	10,00 (12,30)

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421070	160	9,80 (12,05)

SZCZYPCE DO CUKRU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421080	110	4,90 (6,03)

SZCZYPCE
CUKIERNICZE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423223	120	14,50 (17,84)
423283	280	14,00 (17,22)

SZCZYPCE
DO CIASTA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423285	280	15,50 (19,07)

SZCZYPCE
GRILLOWE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
423224	220	11,50 (14,15)
423284	280	14,00 (17,22)

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421060	200	12,00 (14,76)

SZCZYPCE DO PIECZENI



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421040	210	9,80 (12,05)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422241	240	7,40 (9,10)
422301	300	8,20 (10,09)
422401	400	13,00 (15,99)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	19,00 (23,37)
422302	300	20,50 (25,22)
422402	400	23,50 (28,91)

SZCZYPCE DO PIECZYWA



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
421050	210	11,50 (14,15)

SZCZYPCE DO LODU



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
471101	180	5,70 (7,01)

SZCZYPCE UNIWERSALNE



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422243	230	10,50 (12,92)
422303	300	12,00 (14,76)

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
425110		230	9,60 (11,81)
425130		300	10,50 (12,92)
425410	przeźroczysty	230	8,60 (10,58)
425430	przeźroczysty	300	9,50 (11,69)

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1



4



5



2



3

1 NÓŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY PIONOWY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334102	155	18,00 (22,14)

2 NÓŻ DEKORACYJNY
DO CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334101	132	17,00 (20,91)

3 NÓŻ DEKORACYJNY
DO MASŁA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334106	197	15,50 (19,07)

4 NÓŻ DEKORACYJNY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334105	204	18,00 (22,14)

5 NÓŻ DEKORACYJNY
KANAŁOWY POZIOMY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334103	140	18,00 (22,14)



1



3



5



2



4

1 WYDRĄŻACZ DO POMIDORÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334111	145	18,00 (22,14)

2 WYDRĄŻACZ DO KULEK PODWÓJNY

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334107	20/30	170	25,00 (30,75)

3 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334112	170	17,00 (20,91)

4 NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334113	170	18,00 (22,14)

5 WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334114	16	185	16,50 (20,30)
334115	20	210	18,00 (22,14)

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - nóż dekoracyjny do masła
 - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15mm i 22mm
 - nóż dekoracyjny do cytrusów
 - nóż dekoracyjny kanałowy pionowy
 - wydrążacz do jabłek

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
334406	160,00 (196,80)

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

NÓŻ DEKORACYJNY
ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

NÓŻ DEKORACYJNY
PROSTY

- wąskie ostrze



Ostrze



Nr kat.	długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334120	55	125	14,50 (17,84)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334070	70	7,70 (9,47)

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334080	80	7,70 (9,47)

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- noże posiadają drewniany uchwyt
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - nóż karbowany
 - obierak płaski
 - inne narzędzia do carvingu



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333002	123,00 (151,29)

ZESTAW DO CARVINGU

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



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
333001	292,00 (359,16)

OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	300640	Otwieracz do konserw	-	640	233,00 (286,59)
2.	300000	Kółko	25	-	36,50 (44,90)
3.	300010	Nóż	-	40	18,50 (22,76)

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

AI

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
331010	100	130	280	47,00 (57,81)



SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	333016	Szatkwonica	203	203	457	2,0	252,00 (309,96)
2.	333316	Ostrze do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	63,00 (77,49)
3.	333116	Ostrze do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	63,00 (77,49)
4.	333416	Popychacz do szatkownicy 6 części	-	-	-	-	95,00 (116,85)
5.	333216	Popychacz do szatkownicy 8 części	-	-	-	-	95,00 (116,85)



NOWOŚĆ



SZATKOWNICA DO WARZYW W PŁASTRY

- urządzenie do krojenia w plastery warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333015 ostrze ząbkowane 6,3 mm
- model 333315 ostrze ząbkowane 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	333015	Szatkwonica	254	483	762	7,0	655,00 (805,65)
2.	333315	Szatkwonica	254	483	762	8,0	655,00 (805,65)
3.	333215	Ostrze 6 noży	-	-	-	-	148,00 (182,04)
4.	333115	Ostrze 7 noży	-	-	-	-	148,00 (182,04)
5.	333415	Popychacz do szatkownicy	-	-	-	-	172,00 (211,56)



SZATKOWNICA DO WARZYW W SŁUPKI I KOSTKĘ

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

AI

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	333014	Szatkwonica	215	225	515	3,2	252,00 (309,96)
2.	333314	Ostrze z popychaczem 6,3 mm	-	-	-	-	71,00 (87,33)
3.	333114	Ostrze z popychaczem 9,5 mm	-	-	-	-	71,00 (87,33)
4.	333214	Ostrze z popychaczem 12 mm	-	-	-	-	71,00 (87,33)

URZĄDZENIA DO SZATKOWANIA RĘCZNEGO WARZYW

- oferta urządzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



SZATKOWNICA MANDOLINA

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
336003	400	170	135	113,00 (138,99)

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra 6,3 mm
- blokada zabezpieczająca przed ściąganiem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przysawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości

AI



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	333042	Krajalnica	190	381	216	4,22	343,00 (421,89)
2.	333142	Ostrze ząbkowane	-	-	-	-	100,00 (123,00)

WAGI POMOCNICZE

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem



2 lata gwarancji*

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- zintegrowana blokada transportowa
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	198,00 (243,54)
730010	145	205	45	0,4	2	1	156,00 (191,88)

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 100 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- wyświetlacz ciekłokrystaliczny z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730030	255	305	115	3,2	3	0,5	554,00 (681,42)
730060	255	305	115	3,2	6	1	554,00 (681,42)
730150	255	305	115	3,2	15	2	565,00 (694,95)
730301	255	305	115	3,2	30	5	565,00 (694,95)

WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru ok. 0,5 sek.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	1120,00 (1377,60)
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	1100,00 (1353,00)
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	1090,00 (1340,70)

WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomość
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane



2 lata gwarancji*



WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 180 godz.
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731152	351	359	111	4,2	15	5	873,00 (1073,79)

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) (opcjonalne zasilanie akumulatorowe)
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU kody szybkiego dostępu
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz
od strony
klienta



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
731153	351	391	424	3,8	15	5	1140,00 (1402,20)

WAGI SKLEPOWE

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

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru ok. 1 sek.
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet



2 lata gwarancji*



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
730036	145	205	45	1,5	3,2	1	230	779,00 (958,17)
730066	145	205	45	1,5	6,4	2	230	779,00 (958,17)
730156	145	205	45	1,5	16,0	5	230	779,00 (958,17)

WAGI MAGAZYNOWE

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

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
model 732351 - 650 x 500 mm
model 732061, 732151 - 550 x 420 mm



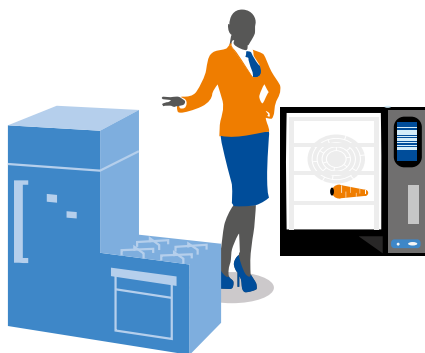
2 lata gwarancji*



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	U V	Cena (zł) netto (brutto)
732061	550	668	920	24	60	20	230	1475,00 (1814,25)
732151	550	668	920	24	150	50	230	1485,00 (1826,55)
732351	600	675	920	32	300	100	230	1630,00 (2004,90)

Nowe technologie

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



Odwiedź naszą stronę!

Dowiedz się więcej o produktach i odkryj nowe możliwości:

Szkolenia barmańskie

Pierwszego i drugiego stopnia dla profesjonalistów oraz konsultacje biznesowe dla managerów.

Szkolenia Coffee business

Pierwszego i drugiego stopnia, dla użytkowników oraz indywidualne konsultacje przed i posprzedażowe.



www.stalgast.com





NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

Noże i zestawy noży kuchennych 90-109
Deski do krojenia 112-116
Tasaki, tłuczki do mięsa 93, 96, 103, 118
Nożyce kuchenne 102, 119

Ostrzałki i stalki 93, 96-98, 101, 110
Kłoc masarski 117
Listwy magnetyczne 107



NOŻE SANELLI LINIA PREMAMA PROFESSIONAL



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC

kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści



Patent/Brevet
Italy N° 199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304

ostrze wykonane z węglowo- chromowo- molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 – 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster

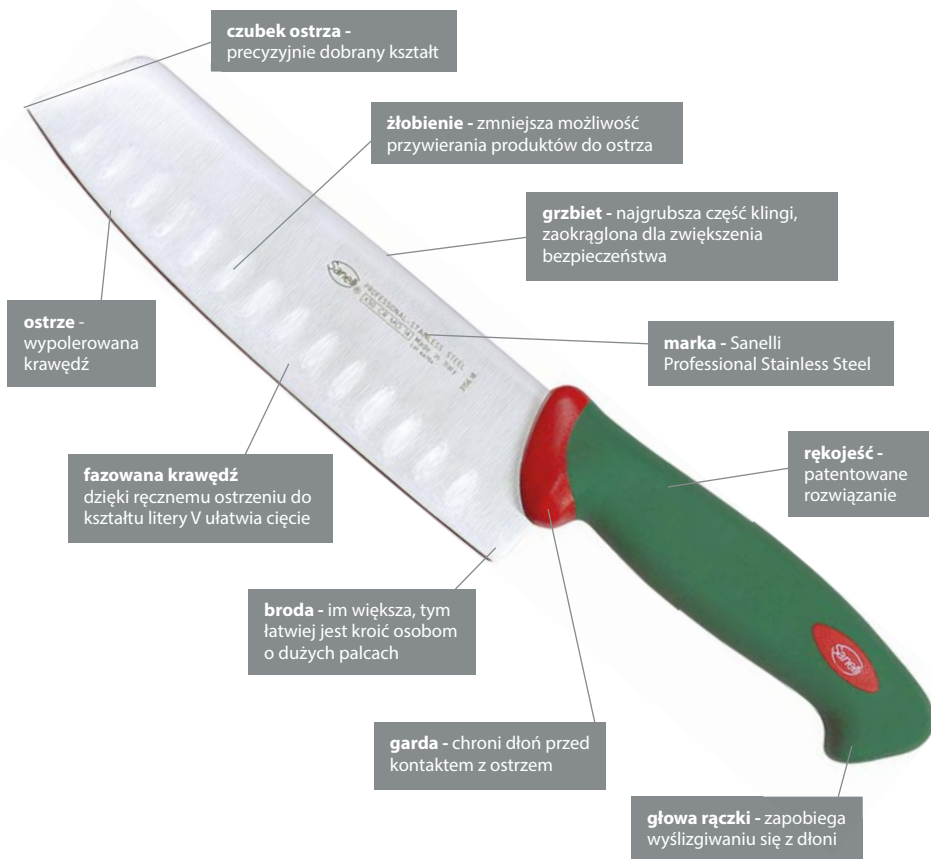


DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

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



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





Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218200	Nóż kuchenny	200	119,00 (146,37)
	218250	Nóż kuchenny	255	125,00 (153,75)
	218300	Nóż kuchenny	300	148,00 (182,04)
2.	202200	Nóż do szatkowania	210	129,00 (158,67)
	202240	Nóż do szatkowania	255	155,00 (190,65)
3.	219240	Nóż do chleba	235	84,00 (103,32)
	219320	Nóż do chleba	315	103,00 (126,69)
4.	220320	Nóż do wędlin	315	105,00 (129,15)
5.	210240	Nóż do pieczenia	230	89,00 (109,47)
6.	204220	Nóż do filetowania giętki	220	91,00 (111,93)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
7.	226090	Nóż do ostrzyg	90	72,00 (88,56)
8.	201180	Nóż masarski	180	104,00 (127,92)
	201220	Nóż masarski	230	105,00 (129,15)
9.	207160	Nóż do oddzielania kości prosty	155	81,00 (99,63)
10.	203180	Nóż do nacinania	180	84,00 (103,32)
11.	208160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	89,00 (109,47)
12.	209160	Nóż do oddzielania kości zagięty	160	90,00 (110,70)
13.	205280	Nóż do łososia	275	85,00 (104,55)
14.	225330	Nóż do ryb	330	155,00 (190,65)



- 15 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	215120	Noż do pomidorów	115	52,00 (63,96)
2.	214100	Noż do obierania	100	40,50 (49,82)
3.	216060	Noż do jarzyn	60	38,50 (47,36)
4.	226180	Noż japoński	180	113,00 (138,99)
5.	226161	Noż japoński Santoku	160	79,00 (97,17)
6.	229180	Noż do twardego sera	180	75,00 (92,25)
7.	270260	Łopátka do przewracania	260	148,00 (182,04)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
8.	270150	Łopátka do przewracania	150	117,00 (143,91)
9.	264170	Łopátka do przewracania perforowana	170	98,00 (120,54)
10.	213160	Tasak	160	176,00 (216,48)
11.	212220	Stalka	220	151,00 (185,73)
	212300	Stalka	300	168,00 (206,64)
12.	231360	Noż do sera z dwiema rączkami	360	300,00 (369,00)
13.	200008	Zestaw noży Sanelli z listwą	-	529,00 (650,67)

NOŻE SANELLI SKIN



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



MADE IN ITALY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	286212	Nóż kuchenny	210	81,00 (99,63)
	286252	Nóż kuchenny	255	94,00 (115,62)
2.	286182	Nóż uniwersalny	180	63,00 (77,49)
	286222	Nóż uniwersalny	230	77,00 (94,71)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	286243	Nóż do pieczenia	230	56,00 (68,88)
4.	286242	Nóż do chleba	235	55,00 (67,65)
5.	286102	Nóż do obierania	95	23,50 (28,91)
6.	286062	Nóż do jarzyn	60	22,00 (27,06)

NOŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
286101	100	9,00 (11,07)

NOŻ DO BUŁEK



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
286200	110	22,00 (27,06)



NOŻE KUTE STALGAST ELITE stalgast

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów



twierdź głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali klasy
X50CrMoV15



krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



- 18 - Zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	290200	Noż kuchenny	200	101,00 (124,23)
2.	290250	Noż kuchenny	250	110,00 (135,30)
3.	290201	Noż kuchenny karbowany	200	103,00 (126,69)
3.	291230	Noż kuchenny	230	87,00 (107,01)
4.	291150	Noż do trybowania	150	75,00 (92,25)
5.	293115	Noż do pomidorów	115	56,00 (68,88)
6.	293090	Noż do obierania	90	49,50 (60,89)
7.	293065	Noż do jarzyn	65	46,50 (57,20)
8.	294230	Noż do chleba	210	89,00 (109,47)
9.	294250	Noż do ciasta	250	84,00 (103,32)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
10.	296180	Tasak	180	128,00 (157,44)
11.	296181	Tasak karbowany	180	132,00 (162,36)
12.	295180	Noż Santoku	180	110,00 (135,30)
13.	295131	Noż Santoku karbowany	130	90,00 (110,70)
14.	297160	Noż do serów miękkich z otworami	160	76,00 (93,48)
15.	292150	Widelec "prosty"	150	72,00 (88,56)
16.	292151	Widelec "zakrzywiony"	150	72,00 (88,56)
17.	212257	Stalka diamentowa	255	44,00 (54,12)
18.	200006	Zestaw noży kuchyń Elite w pokrowcu	-	729,00 (896,67)

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



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

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco
z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają
rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy



- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209
stałkę 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec
zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



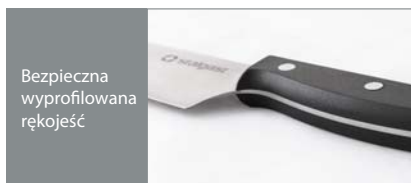
Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218209	Noż kuchenny	200	36,50 (44,90)
	218259	Noż kuchenny	250	59,00 (72,57)
	218309	Noż kuchenny	300	60,00 (73,80)
2.	219209	Noż do chleba	200	28,50 (35,06)
3.	203139	Noż do mięsa	130	19,50 (23,99)
	203209	Noż do mięsa	200	31,50 (38,75)

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	209159	Noż do filetowania	155	28,50 (35,06)
	204189	Noż do filetowania	180	28,50 (35,06)
5.	217139	Noż do steków/pomidorów	115	17,50 (21,53)
6.	214109	Noż do obierania	100	17,50 (21,53)
7.	216089	Noż do jarzyn	80	20,50 (25,22)
8.	211189	Widelec	180	34,00 (41,82)
9.	212259	Stałka	250	18,00 (22,14)
10.	200009	Zestaw noży kutech	-	159,00 (195,57)

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ


stalgest


- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie



- 10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	218208	Noż kuchenny	210	19,50 (23,99)	6.	216088	Noż do jarzyn	75	14,00 (17,22)
	218258	Noż kuchenny	240	29,50 (36,29)	7.	211158	Widelec	150	14,00 (17,22)
2.	210208	Noż do pieczenia	200	14,50 (17,84)	8.	227259	Nożyce do drobiu	250	27,50 (33,83)
3.	219208	Noż do chleba	195	17,50 (21,53)	9.	212259	Stalka	250	18,00 (22,14)
4.	209148	Noż do oddzielania kości	150	15,00 (18,45)		212309	Stalka	300	21,00 (25,83)
5.	214108	Noż do obierania	100	13,50 (16,61)	10.	200007	Zestaw noży walcowanych z listwą	-	79,00 (97,17)
	214138	Noż do obierania	115	11,00 (13,53)					



NOŻE JAPOŃSKIE

 **stalgast**

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



Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298210	Nóż japoński Sashimi	210	83,00 (102,09)
2.	298240	Nóż japoński Sashimi	240	98,00 (120,54)
3.	298180	Nóż japoński Nakiri	180	84,00 (103,32)
3.	298165	Nóż japoński Santoku	165	72,00 (88,56)
4.	298150	Nóż japoński Deba	150	67,00 (82,41)

NOŻE CERAMICZNE


stalgast

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



Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	206015	Nóż santoku	150	23,50 (28,91)
2.	206100	Nóż do jarzyn	100	16,50 (20,30)
3.	206150	Nóż kuchenny	150	27,50 (33,83)
4.	206200	Nóż kuchenny	200	52,00 (63,96)

NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

1 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283261		260	52,00 (63,96)
283262		260	49,50 (60,89)
283263		260	49,50 (60,89)
283264		260	49,50 (60,89)
283265		260	49,50 (60,89)
283266		260	49,50 (60,89)



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283251		250	37,50 (46,13)
283252		250	37,50 (46,13)
283253		250	37,50 (46,13)



3 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283201		200	35,00 (43,05)
283202		200	35,00 (43,05)
283203		200	35,00 (43,05)



4 STALKA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283231		230	31,50 (38,75)
283232		230	31,50 (38,75)
283233		230	31,50 (38,75)
283234		230	31,50 (38,75)
283235		230	31,50 (38,75)
283236		230	31,50 (38,75)





5 NOŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283181		180	34,00 (41,82)
283182		180	34,00 (41,82)
283183		180	34,00 (41,82)
283184		180	34,00 (41,82)
283185		180	34,00 (41,82)
283186		180	34,00 (41,82)



6 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284181		180	35,00 (43,05)
284182		180	35,00 (43,05)
284183		180	35,00 (43,05)
284184		180	35,00 (43,05)
284185		180	35,00 (43,05)
284186		180	35,00 (43,05)



7 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284151		150	31,50 (38,75)
284152		150	31,50 (38,75)
284153		150	31,50 (38,75)
284154		150	31,50 (38,75)
284155		150	31,50 (38,75)
284156		150	31,50 (38,75)



8 NOŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283091		90	14,50 (17,84)
283092		90	14,50 (17,84)
283093		90	14,50 (17,84)
283094		90	14,50 (17,84)
283095		90	14,50 (17,84)
283096		90	14,50 (17,84)



9 NOŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283142		100	15,50 (19,07)



10 NOŻ DO JARZYN

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283062		60	10,50 (12,92)



11 NOŻYCYDKI DO ZIÓŁ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
227200	200	31,00 (38,13)





1 NOŻ DO MIĘSA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283101		200	36,50 (44,90)
283104		200	36,50 (44,90)
283105		200	36,50 (44,90)



2 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283111		150	24,50 (30,14)
283114		150	24,50 (30,14)
283115		150	24,50 (30,14)



3 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zaiguty

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283121		150	25,00 (30,75)
283123		150	25,00 (30,75)
283125		150	25,00 (30,75)



4 TASAK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283191		180	64,00 (78,72)
283195		180	64,00 (78,72)



5 NOŻ DO FILETOWANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283304		300	36,00 (44,28)





6 NOŻ KUCHENNY

- z ząbkami

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
225314		310	76,00 (93,48)




1 NOŻ MASARSKI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284251		250	36,00 (44,28)
284301		300	47,00 (57,81)





2 NOŻ MASARSKI - zakrzywiony

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284311		250	36,50 (44,90)




3 NOŻ DO CHLEBA


Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283256		250	29,50 (36,29)
283306		300	32,50 (39,98)



4 NOŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283366		360	122,00 (150,06)

5 NOŻ DO SERÓW MIĘKKKICH

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
283156		150	20,50 (25,22)



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



- kolorowy uchwyt

System
oznaczania
HACCP:



SUROWE
MIĘSO



WARZYWA



DRÓB
SUROWY



RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281151		160	12,50 (15,38)
281152		160	13,50 (16,61)
281153		160	13,00 (15,99)
281154		160	11,50 (14,15)
281155		160	12,50 (15,38)
281156		160	11,50 (14,15)



2 NOŻ KUCHENNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281211		220	15,00 (18,45)
281212		220	14,00 (17,22)
281213		220	16,50 (20,30)
281214		220	15,00 (18,45)
281215		220	17,00 (20,91)
281216		220	15,50 (19,07)



3 NOŻ KUCHENNY

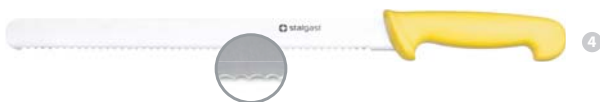
Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
281251		250	21,50 (26,45)
281252		250	20,00 (24,60)
281253		250	18,00 (22,14)
281254		250	21,00 (25,83)
281255		250	21,00 (25,83)
281256		250	19,00 (23,37)





4 NÓŻ UNIWERSALNY

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
284205		200	16,50 (20,30)
284303		300	17,50 (21,53)



5 NÓŻ DO KROJENIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
282151		160	9,80 (12,05)
282154		160	9,00 (11,07)



6 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285081		90	6,30 (7,75)
285082		90	6,10 (7,50)
285083		90	5,70 (7,01)



7 NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285092		100	10,00 (12,30)



8 NÓŻ DO JARZYN

- ostrze ząbkowane

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
285102		105	11,00 (13,53)



9 NÓŻ DO BUŁEK

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
250012		85	5,50 (6,77)





POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
201000	515	230	80	108,00 (132,84)

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

Lp.	Nr kat.	Ilość haczyków	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	248308	2	330	18,50 (22,76)
2.	248458	5	450	23,00 (28,29)
3.	248608	6	600	31,00 (38,13)



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249448	406	56,00 (68,88)



LISTWA MAGNETYCZNA

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
249338	330	18,00 (22,14)
249558	550	25,00 (30,75)



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW NOŻY

WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia ostrze ze stali nierdzewnej
- utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC



LISTWA MAGNETYCZNA



STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200007	79,00 (97,17)

ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54 HRC



STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA

POKROWIEC



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200009	159,00 (195,57)

ZESTAW SANNELII
Z LISTWĄ

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



LISTWA MAGNETYCZNA

NOŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200008	529,00 (650,67)

ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE
Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stałkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STAŁKA
DIAMENTOWA



WIDELEC



NOŻ SANTOKU



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO TRYBOWANIA



NOŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW



NOŻ DO OBIERANIA



NOŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
200006	729,00 (896,67)

STALKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	212220	Stalka Sanelli	220	151,00 (185,73)
	212300	Stalka Sanelli	300	168,00 (206,64)
2.	212259	Stalka	250	18,00 (22,14)
	212309	Stalka	300	21,00 (25,83)
3.	212257	Stalka diamentowa	255	44,00 (54,12)

Lp.	Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
4.	283231	Red	230	31,50 (38,75)
	283232	Green	230	31,50 (38,75)
	283233	Brown	230	31,50 (38,75)
	283234	Blue	230	31,50 (38,75)
	283235	Yellow	230	31,50 (38,75)
	283236	White	230	31,50 (38,75)



OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węgla wolframu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247500	145	20	60	36,00 (44,28)

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247501	190	50	60	31,50 (38,75)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maszynka elektryczna idealna do szybkiego i łatwego ostrzenia różnego rodzaju noży
- posiada łatwo wymienną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- kąt ostrzenia 6° - 30°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
242000	320	110	120	2500	0,18	230	655,00 (805,65)

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	V	Cena (zł) netto (brutto)
242001	226	98	100	6600	0,09	230	552,00 (678,96)

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH



PRODUKT POLSKI
Stalgast Paderm



HACCP



System oznaczania HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



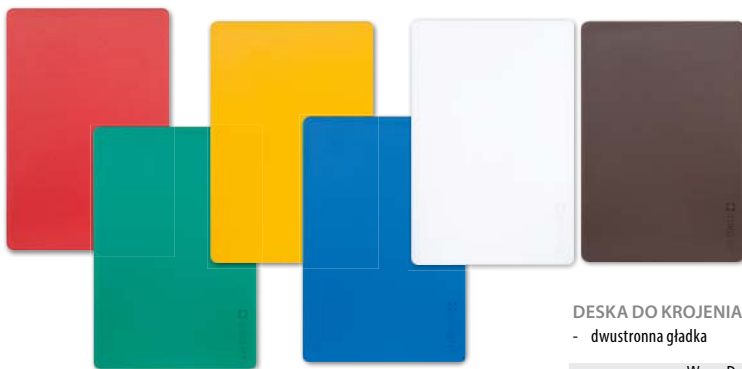
RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	brutto
341450	450x300 gładka	130,00	(159,90)
341320	GN1/2 z wycięciem	125,00	(153,75)
341530	GN1/1 z wycięciem	250,00	(307,50)

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
341451	Red	450	300	13	26,00	(31,98)
341452	Green	450	300	13	26,00	(31,98)
341453	Yellow	450	300	13	26,00	(31,98)
341454	Blue	450	300	13	26,00	(31,98)
341455	White	450	300	13	26,00	(31,98)
341456	Brown	450	300	13	26,00	(31,98)

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek

INOX









Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	brutto
349060	300	270	270	66,00	(81,18)

Deski z wycięciem

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2







- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341321		325	265	12	25,00 (30,75)
341322		325	265	12	25,00 (30,75)
341323		325	265	12	25,00 (30,75)
341324		325	265	12	25,00 (30,75)
341325		325	265	12	25,00 (30,75)
341326		325	265	12	25,00 (30,75)



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- dwustronna gładka z wycięciem







Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341531		530	325	15	50,50 (62,12)
341532		530	325	15	50,50 (62,12)
341533		530	325	15	50,50 (62,12)
341534		530	325	15	50,50 (62,12)
341535		530	325	15	50,50 (62,12)
341536		530	325	15	50,50 (62,12)



DESKA DO KROJENIA HACCP

600X400

- dwustronna gładka z wycięciem

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
341631		600	400	18	81,00 (99,63)
341632		600	400	18	81,00 (99,63)
341633		600	400	18	81,00 (99,63)
341634		600	400	18	81,00 (99,63)
341635		600	400	18	81,00 (99,63)
341636		600	400	18	81,00 (99,63)



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	341457	Deska gładka	450	300	13	23,50 (28,91)
2.	341327	Deska z wycięciem GN 1/2	325	265	12	25,00 (30,75)
	341537	Deska z wycięciem GN 1/1	530	325	15	50,50 (62,12)
	341637	Deska z wycięciem	600	400	18	72,00 (88,56)



1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA

PE



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nóżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
340250	250	150	10	10,50 (12,92)
340300	300	220	10	21,00 (25,83)
340350	350	250	20	52,00 (63,96)
340440	440	290	20	77,00 (94,71)
340500	500	340	20	100,00 (123,00)
340600	600	390	20	143,00 (175,89)

Antypoślizgowe
nóżki





DESKA DO KROJENIA



- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	342250	300	250	20	32,00 (39,36)
2.	342400	400	300	20	35,00 (43,05)
3.	342500	500	300	20	44,00 (54,12)
4.	344400	400	300	40	78,00 (95,94)
	344500	500	350	40	103,00 (126,69)
	344600	600	350	40	125,00 (153,75)

DESKA DO PIECZYWA Z RÓWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	70,00 (86,10)





KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



Lp.	Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	684516	400	500	850	964,00 (1185,72)
	684416	400	400	850	880,00 (1082,40)
	684511	400	500	800	908,00 (1116,84)
2.	684411	400	400	800	832,00 (1023,36)
	684515	400	500	150	414,00 (509,22)
	684415	400	400	150	307,00 (377,61)
	684510	400	500	100	348,00 (428,04)
	684410	400	400	100	274,00 (337,02)

KLOC MASARSKI

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

PE



Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680541	500	400	860	639,00 (785,97)

SIEKACZ ZMIĘKZAJĄCY DO MIĘSA

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

INOX



Nr kat.	Kolor	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247514		45	145	45	103	40,00 (49,20)
247510		45	145	45	103	40,00 (49,20)

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

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

INOX



Nr kat.	Ostrza	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
247519	56	265	60	70	104,00 (127,92)

RĘKAWICA STALOWA

INOX



Nr kat.	Kolor	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
240001		M	418,00 (514,14)
240004		L	418,00 (514,14)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
247090	0,9	63,00 (77,49)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247040	0,4	250	23,00 (28,29)

TŁUCZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



Nr kat.	M kg	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
247030	0,2	230	25,00 (30,75)

NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	227180	Nożyce kuchenne	185	18,00 (22,14)
2.	227250	Nożyce do drobiu	250	130,00 (159,90)
3.	227259	Nożyce do drobiu	250	27,50 (33,83)
4.	227240	Nożyczki do drobiu	240	33,50 (41,21)
5.	227200	Nożyczki do ziół	200	31,00 (38,13)

OBIERACZKI

INOX



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Długość ostrza mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	334118	Obieraczka ostrze gładkie	55	125	14,50 (17,84)
	334119	Obieraczka ostrze falowane	55	125	14,00 (17,22)
	334120	Nóż dekoracyjny Julienne	55	125	14,50 (17,84)
2.	334006	Obieraczka	35	155	10,50 (12,92)
3.	334110	Obieraczka	33	185	14,50 (17,84)

Ostrze model
334120



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

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

Sztuce	121-133
Szko i porcelana	136-173, 178-201
Moździerz z tłuczkiem	205
Zestawy do przypraw	202-203

Sosjerki, serwetniki	208
Stojak na kartę menu	204
Koszyki do pieczywa	206-207
Naczynia do zapiekania	176-177
Naczynia emaliowane	174-175

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)		
1.	354160	łyżka stołowa	178	12	0,71	(0,87)	
2.	354150	Widelec stołowy	197	12	0,71	(0,87)	
3.	354180	Nóż stołowy	208	12	1,25	(1,54)	
4.	354110	łyżeczka do herbaty	138	12	0,36	(0,44)	

SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0




Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	354060	Łyżka stołowa	175	12	0,80 (0,98)
2.	354050	Widelec stołowy	180	12	0,85 (1,05)
3.	354080	Nóż stołowy	210	12	1,57 (1,93)
4.	354010	Łyżeczka do herbaty	135	12	0,65 (0,80)



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	353060	łyżka stołowa	195	12	1,10 (1,35)	
2.	353051	widelec stołowy	190	12	1,06 (1,30)	
3.	353081	Nóż stołowy	210	12	1,71 (2,10)	
4.	353010	łyżeczka do herbaty	135	12	0,68 (0,84)	

SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

INOX
18/0

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351061	Łyżka stołowa	187	12	2,06 (2,53)
2.	351051	Widelec stołowy	190	12	1,95 (2,40)
3.	351081	Nóż stołowy	205	12	2,06 (2,53)
4.	351011	Łyżeczka do herbaty	135	12	1,51 (1,86)



SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357060	łyżka stołowa	190	12	2,08 (2,56)
2.	357050	Widielec stołowy	195	12	2,08 (2,56)
3.	357080	Nóż stołowy	230	12	2,52 (3,10)
4.	357010	łyżeczka do herbaty	140	12	1,51 (1,86)
5.	357120	Widelczyk do ciasta	140	12	1,61 (1,98)
6.	357140	łyżeczka do kawy	100	12	1,38 (1,70)



SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	357460	Łyżka stołowa	197	12	1,99 (2,45)
2.	357450	Widelec stołowy	201	12	1,99 (2,45)
3.	357480	Nóż stołowy	225	12	3,38 (4,16)
4.	357410	Łyżeczka do herbaty	133	12	1,53 (1,88)



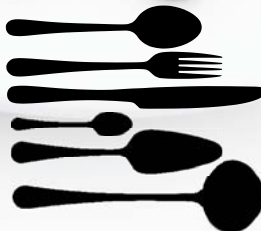
SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	350260	łyżka stołowa	189	12	2,19	(2,69)
2.	350250	Widelec stołowy	201	12	2,19	(2,69)
3.	350280	Nóż stołowy	240	12	4,64	(5,71)
4.	350210	łyżeczka do herbaty	139	12	1,65	(2,03)
5.	350240	Łopatką do tortu	220	1	3,58	(4,40)
6.	350270	łyżka wazowa	305	1	10,50	(12,92)



SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	355760	łyżka stołowa	185	12	2,23 (2,74)
2.	355750	Widelec stołowy	193	12	2,23 (2,74)
3.	355780	Nóż stołowy	230	12	5,11 (6,29)
4.	355710	łyżeczka do herbaty	133	12	1,56 (1,92)
5.	355740	łyżeczka do kawy	115	1	1,44 (1,77)
6.	355720	Widelczyk do ciasta	136	1	1,56 (1,92)



SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	356660	łyżka stołowa	206	12	2,62 (3,22)
2.	356650	Widelec stołowy	206	12	2,62 (3,22)
3.	356680	Nóż stołowy	225	12	4,14 (5,09)
4.	356610	łyżeczka do herbaty	143	12	1,75 (2,15)
5.	356620	Widelec deserowy	185	12	2,52 (3,10)
6.	356640	łyżeczka do kawy	116	12	1,66 (2,04)



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350660	łyżka stołowa	206	12	3,01 (3,70)
2.	350650	widelec stołowy	206	12	3,01 (3,70)
3.	350680	nóż stołowy	240	12	5,16 (6,35)
4.	350610	łyżeczka do herbaty	140	12	1,99 (2,45)



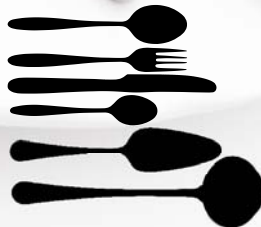
SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	355660	łyżka stołowa	200	12	3,32	(4,08)
2.	355650	Widelec stołowy	200	12	3,25	(4,00)
3.	355680	Nóż stołowy	218	12	4,49	(5,52)
4.	355610	łyżeczka do herbaty	147	12	2,50	(3,08)
5.	355640	Lopatką do tortu	220	1	3,40	(4,18)
6.	355670	łyżka wazowa	305	1	10,50	(12,92)



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	351060	łyżka stołowa	195	12	5,66 (6,96)
2.	351050	Widelec stołowy	192	12	5,50 (6,77)
3.	351080	Nóż stołowy	210	12	6,72 (8,27)
4.	351010	łyżeczka do herbaty	137	12	3,11 (3,83)
5.	351140	łyżeczka do kawy	114	12	2,69 (3,31)
6.	351120	Widelczyk do ciasta	145	12	2,95 (3,63)



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	350560	łyżka stołowa	198	12	5,78 (7,11)
2.	350550	Widelec stołowy	218	12	5,88 (7,23)
3.	350580	Nóż stołowy	229	12	5,63 (6,92)
4.	350510	łyżeczka do herbaty	140	12	3,61 (4,44)





SZTUĆCE DLA DZIECI

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę

SZTUĆCE KIDS

- wzór rączki zachęcający do korzystania przez dzieci

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358061	łyżka stołowa	168	12	1,95 (2,40)
2.	358051	Widelczyk stołowy	172	12	2,04 (2,51)
3.	358081	Nóż stołowy	182	12	3,19 (3,92)
4.	358011	łyżeczka do deserów	133	12	1,56 (1,92)

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Bezpieczne,
zaokrąglone ząbki



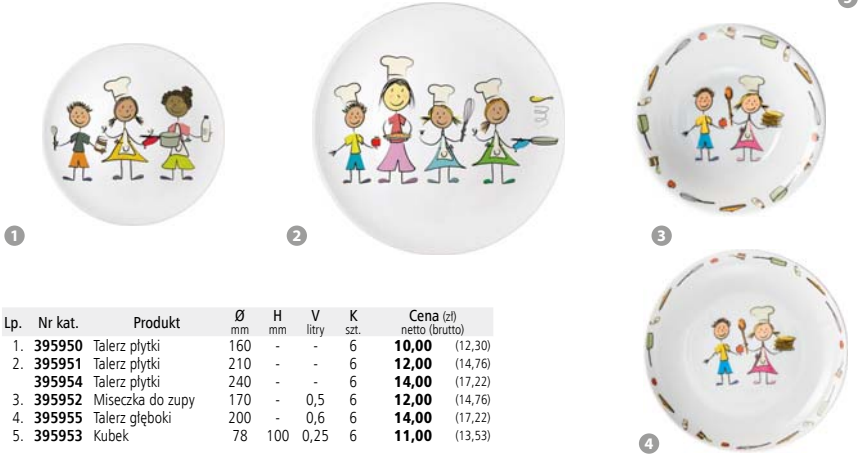
Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	358160	łyżka stołowa	153	12	2,21 (2,72)
2.	358150	Widelczyk stołowy	152	12	2,04 (2,51)
3.	358180	Nóż stołowy	171	12	3,19 (3,89)
4.	358110	łyżeczka do deserów	135	12	1,86 (2,29)

PORCELANA DLA DZIECI

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395950	Talerz płytki	160	-	-	6	10,00 (12,30)
2.	395951	Talerz płytki	210	-	-	6	12,00 (14,76)
	395954	Talerz płytki	240	-	-	6	14,00 (17,22)
3.	395952	Miseczka do zupy	170	-	0,5	6	12,00 (14,76)
4.	395955	Talerz głęboki	200	-	0,6	6	14,00 (17,22)
5.	395953	Kubek	78	100	0,25	6	11,00 (13,53)

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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



Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298110	Nóż do steków i pizzy	110	10,50 (12,92)
2.	298115	Nóż do steków i pizzy	115	18,50 (22,76)
3.	298120	Nóż do steków Jumbo	120	11,00 (13,53)

NÓŻ DO STEKÓW I PIZZY

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



Konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	298111	Nóż do steków i pizzy	110	14,00 (17,22)
2.	298116	Nóż do steków i pizzy	115	22,00 (27,06)
3.	298121	Nóż do steków Jumbo	120	13,50 (16,61)

PORCELANA CZARNA I KOLOROWA



- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

1 TALERZ PŁYTKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396101	255	25	1	1	28,50 (35,06)
396102	305	35	1	1	43,50 (53,51)

2 TALERZ GŁĘBOKI

- gładki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396103	230	55	180	1	1	29,50 (36,29)
396104	305	65	450	1	1	52,00 (63,96)

3 TALERZ PŁYTKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396111	255	30	1	1	38,00 (46,74)
396112	305	40	1	1	60,00 (73,80)

4 TALERZ GŁĘBOKI

- żebrowany rant talerza

Nr kat.	Ø mm	H mm	V mm	K ml	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
396113	265	60	320	1	1	48,00 (59,04)
396114	305	70	500	1	1	67,00 (82,41)



Kolorowa porcelana

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
396151	135	75	0,6	7,83 (9,63)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
396161	135	75	0,6	7,83 (9,63)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
396152	200	30	8,70 (10,70)

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
396153	260	35	15,00 (18,45)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
396162	200	30	8,70 (10,70)

6 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
396163	260	35	15,00 (18,45)



PORCELANA STALGAST



PRODUKT POLSKI



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA
str. 139-147



PRATO
str. 148-151



TARANTO
str. 152-154



LIGURIA
str. 155-162



APULIA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szklista
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w siedmiu liniach
- posiada wzmacnione krawędzie





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395300	160	20	6	4,40 (5,41)
395301	190	15	6	5,05 (6,21)
395302	210	15	6	7,01 (8,62)
395303	270	20	6	11,00 (13,53)
395320	320	25	6	16,00 (19,68)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395304	225	40	0,5	6	8,95 (11,01)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395321	280	150	3,3	1	54,00 (66,42)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395353	Bulionówka	100	70	0,315	6	6,93 (8,52)
395340	Spodek	-	-	-	6	3,71 (4,56)

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395309	Bulionówka	111	63	0,38	6	6,82 (8,39)
395340	Spodek	160	-	-	6	3,71 (4,56)

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395317	130	65	0,55	6	4,83 (5,94)
395318	160	70	0,90	6	6,98 (8,59)
395319	230	83	2,20	6	18,50 (22,76)

7 PÓŁMISEK

- owalny

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395312	160	116	15	6	7,21 (8,87)
395313	240	174	22	6	11,50 (14,15)
395314	310	220	27	6	19,00 (23,37)
395315	360	265	34	6	22,00 (27,06)

8 PÓŁMISEK

- okrągły

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395320	320	25	6	16,00 (19,68)



Apulia A

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395323	160	110	0,45	6	15,50 (19,07)

2 DZBANEK


Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395325	140	135	0,37	6	13,00 (15,99)
395326	170	165	0,72	1	19,50 (23,99)

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395327	200	65	0,4	6	12,50 (15,38)

4 WAZON

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395331	35	145	0,185	6	11,00 (13,53)

5 KUBEK 

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395336	87	95	0,35	6	6,66 (8,19)

6 FILIŻANKA 

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395350	Filiżanka	70	45	0,10	6	2,89 (3,55)
8.	395341	Spodek	110	-	-	6	2,37 (2,92)
7.	395351	Filiżanka	80	60	0,21	6	5,38 (6,62)
	395342	Spodek	145	-	-	6	3,56 (4,38)
8.	395352	Filiżanka	100	60	0,28	6	5,30 (6,52)
	395340	Spodek	160	-	-	6	3,71 (4,56)

9 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395310	80	100	0,28	6	11,50 (14,15)

10 KIELISZEK DO JAJ

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395330	47	43	0,043	6	2,15 (2,64)

11 MINI DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395334	47	45	0,045	6	2,10 (2,58)

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

Lp.	Nr kat.	Opis	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
12.	395328	Solniczka	60	6	3,11 (3,83)
13.	395329	Pieprzniczka	60	6	3,04 (3,74)

14 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
14.	395333	58	30	0,046	6	2,10 (2,58)
15.	395335	70	20	0,032	6	2,08 (2,56)
16.	395332	55	18	0,013	6	2,00 (2,46)





Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394117	180	180	20	6	12,00 (14,76)
394118	210	210	20	6	13,00 (15,99)
394119	250	250	25	6	19,50 (23,99)
394120	270	270	25	6	20,00 (24,60)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394102	210	210	40	0,5	6	14,50 (17,84)

3 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394135	180	150	50	6	14,00 (17,22)
4.	394136	230	145	45	6	32,50 (39,98)

5 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	9,99 (12,29)
394110	130	130	45	0,37	6	10,50 (12,92)
394100	170	170	55	0,75	6	13,00 (15,99)
394111	230	230	67	1,80	6	33,50 (41,21)

6 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394150	Bulionówka	110	-	-	67	0,38	6	12,50 (15,38)
394140	Spodek	-	180	180	-	-	6	9,18 (11,29)

7 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	10,50 (12,92)

8 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394133	220	175	20	6	14,00 (17,22)
394134	290	230	25	6	18,00 (22,14)

9 TACA

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
9.	394113	230	115	10	6	10,50 (12,92)
10.	394131	240	240	10	6	16,00 (19,68)
11.	394114	250	150	15	6	9,40 (11,56)

Apulia B

1 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395338	110	85	6	11,00 (13,53)

2 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394137	90	95	0,35	6	7,05 (8,67)

3 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394153	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6 10,00 (12,30)
3.	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6 7,47 (9,19)
4.	394154	Filiżanka	83	-	-	75	0,24	6 9,36 (11,51)
3.	394142	Spodek	-	140	140	-	-	6 7,47 (9,19)
5.	394155	Filiżanka	110	-	-	65	0,36	6 10,00 (12,30)
3.	394140	Spodek	-	180	180	-	-	6 9,18 (11,29)



Apulia C

1 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395911	240	90	1,6	6	35,00 (43,05)

2 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395915	325	20	4,5	1	89,00 (109,47)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395900	220	177	20	6	13,50 (16,61)
395901	290	230	30	6	19,50 (23,99)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395902	210	50	0,7	6	15,00 (18,45)

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395913	380	290	30	6	60,00 (73,80)





Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395200	190	20	6	5,43 (6,68)
395201	260	20	6	9,96 (12,25)
395211	320	32	6	15,00 (18,45)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395202	225	30	0,33	6	8,23 (10,12)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395212	130	40	0,25	6	4,47 (5,50)
395213	170	50	0,50	6	6,53 (8,03)
395214	230	65	1,10	6	14,50 (17,84)
395215	260	70	1,80	6	15,00 (18,45)

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395217	300	215	3,4	1	56,00 (68,88)

5 DZBANEK/SOSJERKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395216	Sosjierka	215	80	0,37	6	12,50 (15,38)
6.	395206	Dzbanek	115	90	0,22	6	8,53 (10,49)

7 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395205	70	135	0,24	6	10,50 (12,92)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395251	Filiżanka	75	70	0,190	6	5,51 (6,78)
395241	Spodek	135	-	-	6	3,34 (4,11)

9 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395221	75	100	0,28	6	5,90 (7,26)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395209	220	155	20	6	9,57 (11,77)
395210	330	230	27	6	20,00 (24,60)

11 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395211	320	32	6	15,00 (18,45)



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394022	350	190	3,5	1	55,00 (67,65)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394018	120	60	0,38	6	4,37 (5,38)
394019	190	85	1,50	6	6,93 (8,52)
394020	210	95	1,80	6	10,50 (12,92)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394000	160	20	6	5,17 (6,36)
394001	190	20	6	5,30 (6,52)
394002	210	20	6	6,49 (7,98)
394003	270	20	6	10,50 (12,92)
394017	320	25	6	16,00 (19,68)

4 TALERZ GŁĘBOKI

5 - 394006 polecany do makaronu

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	394004	225	35	0,3	6	8,24 (10,14)
5.	394005	230	40	0,7	6	9,48 (11,66)
6.	394006	270	55	1,2	6	19,00 (23,37)

7 BULIONÓWKA 

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394052	Bulionówka	100	60	0,29	6	5,91 (7,27)
394040	Spodek	150	-	-	6	3,68 (4,53)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394014	240	175	20	6	12,00 (14,76)
394015	310	220	25	6	20,50 (25,22)
394016	360	265	30	6	26,00 (31,98)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394017	320	25	6	16,00 (19,68)



Apulia E

1 DZBANEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394012	270	150	1,36	1	23,50 (28,91)

2 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394011	125	85	0,22	6	8,39 (10,32)

3 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394021	180	77	0,5	6	13,50 (16,61)

4 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394010	90	100	0,22	6	10,00 (12,30)

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394051	Filiżanka	75	70	0,2	6	5,35 (6,58)
394042	Spodek	145	-	-	6	3,56 (4,38)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394023	85	100	0,34	6	6,95 (8,55)

Apulia F

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395607	225	195	1,56	1	30,00 (36,90)

2 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395602	85	100	0,33	6	11,00 (13,53)

3 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395603	120	105	0,32	6	8,27 (10,17)
395604	140	143	0,59	6	16,00 (19,68)

4 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395651	Filiżanka	83	70	0,22	6	5,88 (7,23)
395641	Spodek	160	-	-	6	5,35 (6,58)

5 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395650	Filiżanka	60	55	0,08	6	3,20 (3,94)
395640	Spodek	115	-	-	6	2,69 (3,31)



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

Nr kat.	Ø	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394403	320	85	1	35,00 (43,05)

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394405	265	200	45	1	24,50 (30,14)
394406	360	250	45	1	38,50 (47,36)

3 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
3.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50 (42,44)
4.	394404	330	30	3 x 0,26	1	61,00 (75,03)	

5 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	12,50 (15,38)

6 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
6.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00 (18,45)
7.	394401	210	110	25	0,2	6	14,50 (17,84)

8 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394407	360	250	25	1	41,00 (50,43)

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	11,50 (14,15)

10 SALATERKA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	7,34 (9,03)

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

Nr kat.	Ø	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394411	55	60	6	4,83 (5,94)

12 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
		mm	mm	lityry	szt.	netto (brutto)
12.	394409	80	40	0,14	6	4,44 (5,46)
13.	394408	60	45	0,14	6	5,07 (6,24)

PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szklista
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmocnione krawędzie





1



2



3



4



6



5



7

Prato A

1 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395012	330	200	4	1	56,00 (68,88)

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395000	190	20	6	5,88 (7,23)
395001	210	27	6	6,99 (8,60)
395002	265	25	6	11,50 (14,15)
395023	320	30	6	16,50 (20,30)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395003	235	40	0,7	6	10,00 (12,30)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395053	Bulionówka	82	75	0,35	6	7,50 (9,23)
395040	Spodek	160	-	-	6	5,35 (6,58)

5 SALATERKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395014	135	65	0,42	6	6,69 (8,23)
6.	395015	170	50	0,48	6	6,83 (8,40)
	395016	230	65	1,20	6	14,50 (17,84)

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395018	150	92	30	6	8,18 (10,06)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395019	230	157	30	6	13,00 (15,99)
395020	280	205	30	6	16,50 (20,30)
395021	320	230	30	6	21,00 (25,83)
395022	355	273	30	6	27,50 (33,83)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395023	320	30	6	16,50 (20,30)



8



9



1



2



3



4



5



6



9



8



7

Prato A

1	DZBANEK							
2	Lp.	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)	
			mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)	
	1.	395011	220	175	1,15	1	30,00 (36,90)	
	2.	395010	230	225	1,37	1	31,50 (38,75)	
3	WAZON							
	Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)		
		mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)		
	395025	40	140	0,23	6	11,00 (13,53)		
4	SOSJERKA							
	Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)		
		mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)		
	395024	225	70	0,38	6	12,00 (14,76)		
5	DZBANEK							
	Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)		
		mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)		
	395008	105	100	0,26	6	8,14 (10,01)		
6	CUKIERNICA							
	Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)		
		mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)		
	395009	140	95	0,27	6	11,00 (13,53)		
7	FILIŻANKA							
8	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø	H	V	K	Cena (zł)
				mm	mm	litry	szt.	netto (brutto)
	7.	395050	Filizanka	70	53	0,1	6	2,68 (3,30)
	9.	395041	Spodek	130	-	-	6	3,13 (3,85)
	8.	395052	Filizanka	75	82	0,21	6	5,30 (6,52)
		395042	Spodek	150	-	-	6	3,86 (4,75)
	9.	395051	Filizanka	93	56	0,22	6	5,24 (6,45)
		395042	Spodek	150	-	-	6	3,86 (4,75)



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395700	190	20	6	5,70 (7,01)
395701	250	25	6	11,00 (13,53)
395715	320	32	6	13,00 (15,99)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395702	225	35	0,5	6	9,11 (11,21)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395721	310	220	3,5	1	53,00 (65,19)

4 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	5,74 (7,06)
395740	Spodek	150	-	-	6	3,59 (4,42)

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395716	130	40	0,3	6	3,47 (4,27)
395717	170	60	0,5	6	6,66 (8,19)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395752	Filiżanka	80	73	0,20	6	5,24 (6,45)
	395740	Spodek	150	-	-	6	3,59 (4,42)
7.	395751	Filiżanka	100	55	0,25	6	5,64 (6,94)
	395740	Spodek	150	-	-	6	3,59 (4,42)

8 PÓLMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395713	220	135	25	6	9,57 (11,77)
395714	335	210	30	6	22,50 (27,68)

9 PÓLMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395715	320	32	6	13,00 (15,99)



TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395400	170	22	6	8,66 (10,65)
395401	190	22	6	10,50 (12,92)
395402	210	25	6	11,00 (13,53)
395403	265	25	6	16,00 (19,68)
395428	320	35	6	27,50 (33,83)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395404	235	42	0,7	6	16,00 (19,68)

3 BULIONÓWKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	395458	Bulionówka	110	60	0,36	6	14,00 (17,22)
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81 (9,61)
5.	395457	Bulionówka	97	58	0,27	6	14,00 (17,22)
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81 (9,61)

5 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	16,00 (19,68)

6 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395430	170	50	0,50	6	11,50 (14,15)

7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395425	290	205	30	6	26,50 (32,60)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395428	320	35	6	27,50 (33,83)



1



2



5



7



4



6



9



8



3

Taranto

1 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395418	145	125	0,56	6	16,50 (20,30)

2 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395414	135	100	0,27	6	18,00 (22,14)

3 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395439	100	75	6	14,50 (17,84)

4 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
4.	395450	Filiżanka	67	48	0,10	6	5,21 (6,41)
	395443	Spodek	130	-	-	6	5,21 (6,41)
5.	395452	Filiżanka	100	60	0,27	6	9,55 (11,75)
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81 (9,61)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	395455	Filiżanka	93	55	0,23	6	8,19 (10,07)
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92 (8,51)
7.	395453	Filiżanka	110	60	0,35	6	11,50 (14,15)
	395442	Spodek	160	-	-	6	7,81 (9,61)

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	395454	Filiżanka	70	50	0,1	6	4,34 (5,34)
	395443	Spodek	130	-	-	6	5,21 (6,41)
9.	395456	Filiżanka	75	82	0,21	6	8,61 (10,59)
	395444	Spodek	150	-	-	6	6,92 (8,51)

LIGURIA

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





Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395800	180	180	20	6	12,00 (14,76)
395801	210	210	20	6	16,50 (20,30)
395802	250	250	25	6	23,00 (28,29)
395803	270	270	25	6	23,50 (28,91)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395806	210	210	40	0,5	6	17,00 (20,91)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395804	170	170	55	0,7	6	16,50 (20,30)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395805	205	205	45	0,7	6	13,00 (15,99)

5 SERWETNIK

Nr kat.	W mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395828	105	80	6	16,50 (20,30)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395827	85	95	0,32	6	13,00 (15,99)

7 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395833	Bulionówka	110	65	65	65	0,37	6	17,00 (20,91)
395840	Spodek	-	180	180	-	-	6	11,00 (13,53)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395831	Filiżanka	75	-	-	70	0,20	6	11,00 (13,53)
395842	Spodek	-	140	140	-	-	6	9,07 (11,16)

9 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395811	90	130	0,32	6	24,50 (30,14)

10 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
10.	395830	Filiżanka	60	-	-	52	0,10	6	6,95 (8,55)
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	5,21 (6,41)
11.	395832	Filiżanka	80	-	-	75	0,23	6	10,50 (12,92)
	395841	Spodek	-	110	110	-	-	6	5,21 (6,41)



Liguria B

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395500	190	25	6	10,50 (12,92)
395501	260	25	6	21,50 (26,45)
395515	310	35	6	29,00 (35,67)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395502	205	45	0,7	6	15,00 (18,45)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395522	275	145	3	1	69,00 (84,87)

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395520	230	60	1,40	6	22,50 (27,68)

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395550	Filiżanka	60	50	0,10	6	5,73 (7,05)
	395541	Spodek	110	-	-	6	3,73 (4,59)
6.	395551	Filiżanka	75	60	0,19	6	8,50 (10,46)
	395542	Spodek	130	-	-	6	4,60 (5,66)

7 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395508	105	60	0,15	6	12,50 (15,38)

8 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395526	55	30	0,05	6	2,58 (3,17)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395515	310	35	6	29,00 (35,67)





Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394200	160	20	6	7,94 (9,77)
394201	210	15	6	12,00 (14,76)
394202	270	20	6	17,50 (21,53)
394205	320	23	6	27,50 (33,83)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394203	230	40	0,6	6	15,50 (19,07)

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394204	270	53	1	6	23,50 (28,91)

4 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394210	275	160	3	1	76,00 (93,48)

5 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394254	Bulionówka	110	60	0,36	6	13,50 (16,61)
394240	Spodek	180	-	-	6	9,08 (11,17)

6 DZBANEK

Lp.	Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	394218	180	150	0,53	1	26,00 (31,98)
7.	394219	210	90	0,5	1	33,50 (41,21)

8 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	394252	Filiżanka	75	70	0,200	6	8,01 (9,85)
	394242	Spodek	145	-	-	6	6,37 (7,84)

9 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394206	240	170	23	6	21,50 (26,45)
394207	310	217	25	6	32,00 (39,36)
394208	360	260	32	6	40,50 (49,82)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394205	320	23	6	27,50 (33,83)



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395100	230	20	6	13,00 (15,99)
395101	290	20	6	19,50 (23,99)
395113	320	30	6	27,00 (33,21)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395102	240	40	0,4	6	18,50 (22,76)

3 WAZA DO ZUPY

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395119	310	190	3	1	69,00 (84,87)

4 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395115	160	55	0,46	6	11,00 (13,53)
395116	230	70	1,40	6	23,50 (28,91)
395117	250	95	2,60	6	25,00 (30,75)

5 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
5.	395150	Filiżanka	65	50	0,09	6	6,14 (7,55)
	395140	Spodek	115	-	-	6	3,93 (4,83)
6.	395151	Filiżanka	100	60	0,26	6	11,50 (14,15)
	395141	Spodek	160	-	-	6	9,10 (11,19)

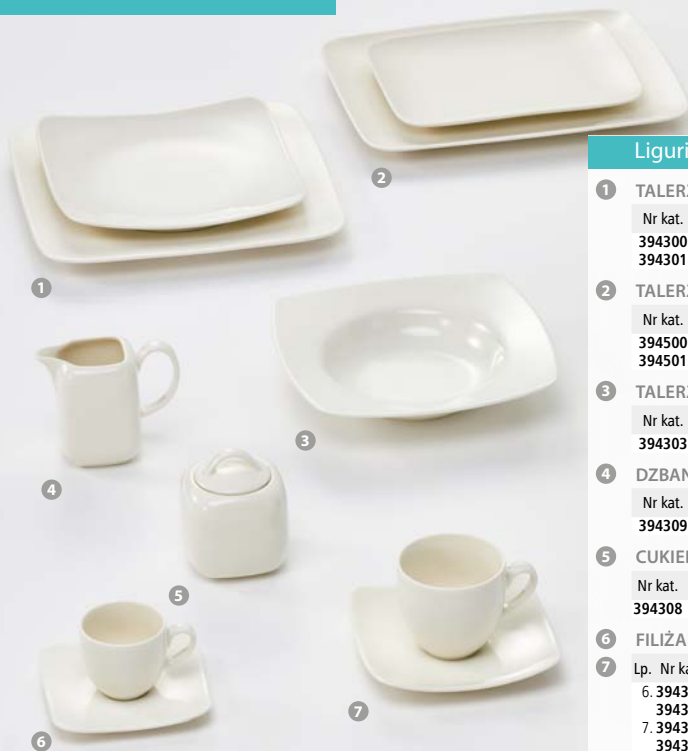
7 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395110	240	170	20	6	21,50 (26,45)
395111	310	217	25	6	31,50 (38,75)
395112	360	260	30	6	49,50 (60,89)

8 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395113	320	30	6	27,00 (33,21)





Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394300	200	200	23	6	15,50 (19,07)
394301	250	250	23	6	22,00 (27,06)

2 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394500	220	175	20	6	18,50 (22,76)
394501	290	230	25	6	25,00 (30,75)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394303	210	210	40	0,5	6	17,00 (20,91)

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394309	105	85	0,2	6	18,00 (22,14)

5 CUKIERNICA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394308	70	70	105	0,24	6	24,50 (30,14)

6 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	394304	Filiżanka	57	-	-	55	0,1	6	7,45 (9,16)
	394305	Spodek	-	110	110	10	-	6	6,20 (7,63)
7.	394306	Filiżanka	75	-	-	70	0,2	6	10,00 (12,30)
	394307	Spodek	-	135	135	10	-	6	8,99 (11,06)



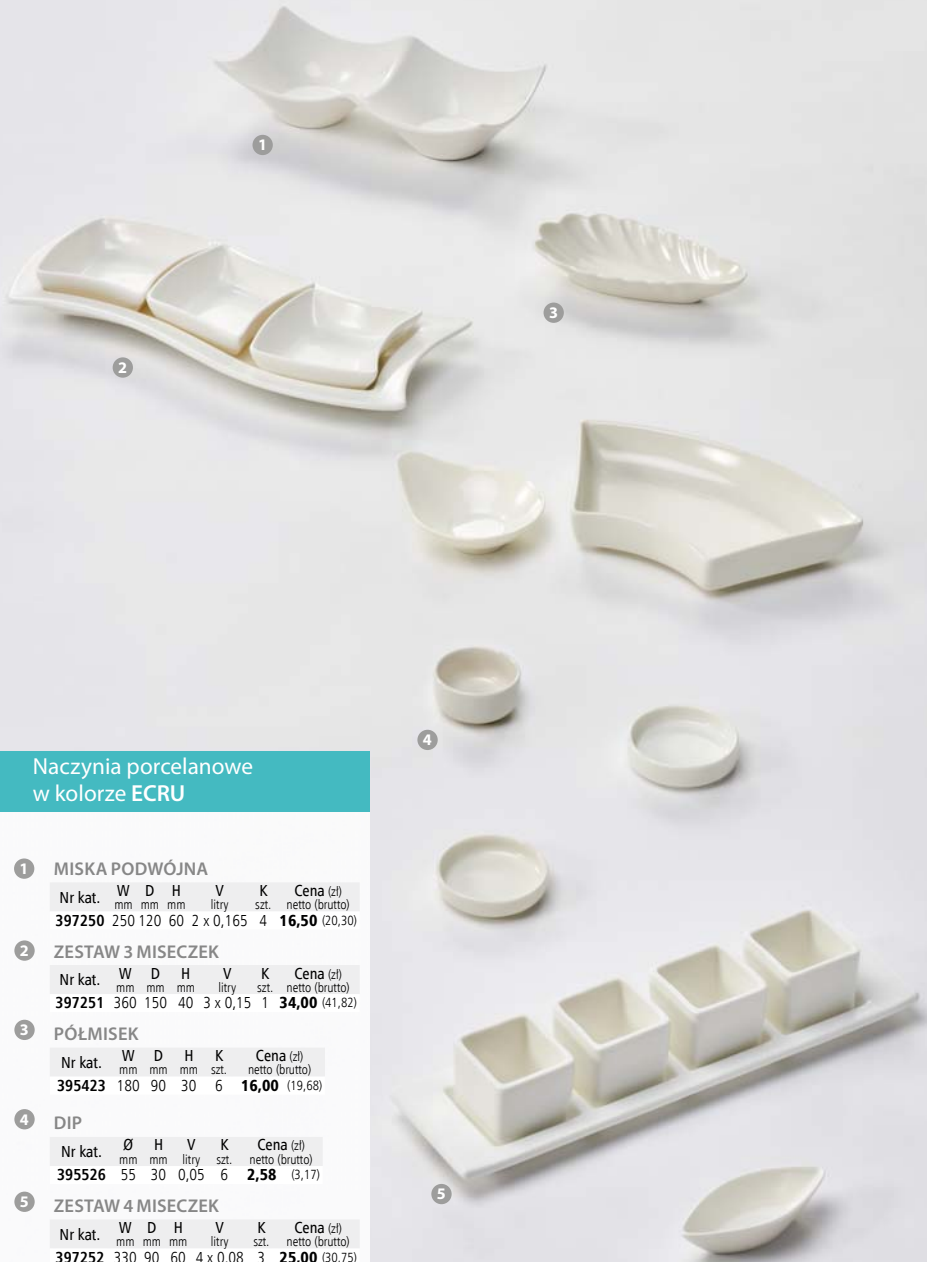
Liguria F

1 TALERZ PŁYTKI

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	395852	210	210	6	14,50 (17,84)
	395853	270	270	6	26,50 (32,60)
2.	395851	300	230	6	27,50 (33,83)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395854	185	185	0,3	6	15,00 (18,45)


 Naczynia porcelanowe
w kolorze ECRU

1 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	16,50 (20,30)

2 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	34,00 (41,82)

3 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395423	180	90	30	6	16,00 (19,68)

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395526	55	30	0,05	6	2,58 (3,17)

5 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00 (30,75)



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	394402	230	230	55	4 x 0,14	1	34,50 (42,44)
2.	394404	330	-	30	3 x 0,26	1	61,00 (75,03)

3 PÓŁMISEK

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
3.	394401	210	110	25	0,2	6	15,50 (17,84)
4.	394400	190	100	35	0,32	6	15,00 (18,45)

5 TACA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394113	230	115	10	6	10,50 (12,92)

6 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	10,50 (12,92)

7 SALATERKA FALA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394414	165	55	0,3	6	12,50 (15,38)

8 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	9,99 (12,29)
394110	130	130	45	0,37	6	10,50 (12,92)

9 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	7,34 (9,03)

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	11,50 (14,15)

11 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
11.	395332	55	18	0,013	6	2,00 (2,46)
13.	395333	58	30	0,046	6	2,10 (2,58)
14.	394408	60	45	0,14	6	5,07 (6,24)
14.	395335	70	20	0,032	6	2,08 (2,56)
15.	394409	80	40	0,14	6	4,44 (5,46)

PORCELANA ELEGANTIA



- została wykonana, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta z uwzględnieniem współczesnego designu
- wyróżnia się świetną jakością, funkcjonalnością oraz wyjątkowym stylem
- szeroki wachlarz produktów pozwala na uzyskanie wyjątkowo uniwersalnej linii porcelany
- linia porcelany gładkiej w kolorze ecru posiada wytrzymałą powłokę szklaną oraz wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Elegantia

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397130	180	16	6	5,69 (7,00)
397002	205	18	6	4,78 (5,88)
397003	232	20	4	7,88 (9,69)
397004	255	25	3	8,34 (10,26)
397005	280	25	3	12,00 (14,76)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397029	230	39	0,74	4	9,55 (11,75)

3 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397022	245	183	23	0,28	2	11,00 (13,53)
397023	285	210	25	0,40	2	14,50 (17,84)

4 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397017	150	150	20	6	8,82 (10,85)
397018	200	200	28	4	14,00 (17,22)
397019	250	250	30	2	16,50 (20,30)
397020	300	300	30	2	25,00 (30,75)

5 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397124	235	235	40	1,23	4	25,00 (30,75)



Elegantia

1 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397425	130	65	0,42	4	5,21 (6,41)

2 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397041	150	55	0,45	6	4,65 (5,72)
397140	175	56	0,57	4	8,34 (10,26)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397141	155	47	0,37	4	6,25 (7,69)

4 FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397057	Filiżanka	105	54	0,3	4	7,29 (8,97)
397058	Spodek	155	23	-	4	5,68 (6,99)

5 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397071	77	97	0,26	6	6,07 (7,47)



Elegantia

1 SOSJERKA

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397133	Spodek	195	93	20	-	6	4,41 (5,42)
397134	Spodek	210	107	23	-	6	4,65 (5,72)

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	16,50 (20,30)

3 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	34,00 (41,82)

4 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	25,00 (30,75)

PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szklista
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388101	170	20	12	3,17 (3,90)
388102	180	22	6	4,60 (5,66)
388103	200	23	6	5,42 (6,67)
388104	230	23	6	7,36 (9,05)
388105	240	23	4	7,67 (9,43)
388106	250	25	4	8,67 (10,66)
388107	270	25	4	9,10 (11,19)
388108	280	33	3	14,00 (17,22)
388109	310	30	3	17,50 (21,53)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388152	145	39	0,220	12	5,11 (6,29)
388153	170	43	0,350	5	5,73 (7,05)
388154	220	40	0,500	6	6,94 (8,54)

3 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388122	180	34	0,150	6	3,46 (4,26)
388123	200	40	0,210	6	6,65 (8,18)
388124	230	40	0,300	4	8,39 (10,32)
388125	250	45	0,350	4	14,00 (17,22)
388126	305	45	0,550	3	17,50 (21,53)

4 PIEPRZNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388150	40	80	24	2,97 (3,65)

5 SOLNICZKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388140	40	80	24	2,97 (3,65)

6 DIP

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	388234	75	28	0,065	12	2,87 (3,53)
7.	388233	50	18	0,030	24	1,84 (2,26)

8 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388239	Filiżanka	100	65	0,260	6	4,30 (5,29)
388240	Spodek	145	20	-	12	2,56 (3,15)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388237	Filiżanka	85	60	0,170	12	4,30 (5,29)
388238	Spodek	140	20	-	12	2,35 (2,89)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388235	Filiżanka	60	55	0,090	12	2,97 (3,65)
388236	Spodek	120	18	-	12	1,64 (2,02)

11 BULIONÓWKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388165	Bulionówka	100	60	0,270	6	6,03 (7,42)
388166	Spodek	140	20	-	12	3,48 (4,28)
388167	Bulionówka	120	75	0,380	6	7,06 (8,68)
388168	Spodek	140	25	-	12	4,50 (5,54)

12 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388145	295	210	20	3	13,00 (15,99)
388146	350	250	25	3	17,00 (20,91)
388147	400	290	30	3	26,50 (32,60)
388148	450	330	30	3	43,50 (53,51)

1 WAZA

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388170	300	175	3,500	1	52,00 (63,96)

2 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388161	100	48	0,200	12	4,30 (5,29)
388162	125	60	0,380	6	5,32 (6,54)
388163	150	70	0,700	12	6,65 (8,18)

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388160	120	60	92	12	11,50 (14,15)

4 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388219	200	45	0,650	6	9,00 (11,07)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388211	150	17	12	2,97 (3,65)
388212	180	21	6	3,89 (4,78)
388213	200	26	6	5,42 (6,67)
388214	230	26	4	7,36 (9,05)
388215	250	29	4	9,72 (11,96)
388216	300	35	4	22,00 (27,06)
388217	360	35	3	28,00 (34,44)
388218	410	42	3	43,50 (53,51)

6 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388138	80	92	0,300	12	4,40 (5,41)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388139	80	85	0,280	12	5,73 (7,05)

8 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388182	160	98	0,400	2	16,00 (19,68)
388184	170	120	0,640	2	11,00 (13,53)

9 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388191	Filiżanka	65	49	0,090	12	2,97 (3,65)
388192	Spodek	120	-	-	12	1,64 (2,02)

10 FILIŻANKA

Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388193	Filiżanka	85	55	0,250	12	4,30 (5,29)
388194	Spodek	155	24	-	12	2,35 (2,89)
388195	Filiżanka	95	60	0,300	12	5,73 (7,05)
388196	Spodek	160	24	-	12	3,38 (4,16)

11 CUKIERNICA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V ltry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388183	96	101	0,320	6	6,95 (8,55)

12 PÓŁMISEKOWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388241	310	240	30	4	13,00 (15,99)
388242	360	260	26	3	13,00 (15,99)
388243	410	290	29	3	20,00 (24,60)
388244	470	330	34	3	42,50 (52,28)





1 SALATERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388135	120	120	70	0,400	6	5,20 (6,40)
388136	150	150	65	0,550	4	8,67 (10,66)
388137	200	200	90	1,700	4	14,00 (17,22)

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388181	170	135	0,350	1	26,00 (31,98)

3 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388149	85	95	0,350	12	4,91 (6,04)

4 DZBANEK

Nr kat.	W mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388175	80	85	0,100	6	4,60 (5,66)
388176	115	110	0,290	6	9,40 (11,56)
388177	130	125	0,450	6	19,00 (23,37)

5 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388132	140	140	15	6	4,71 (5,79)	
388133	175	175	20	6	6,94 (8,54)	
388134	235	235	25	4	21,00 (25,83)	

6 SOSJERKA

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388171	175	55	105	0,160	6	6,85 (8,43)
388172	230	95	135	0,500	6	20,50 (25,22)

7 WAZON

Nr kat.	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388174	140	0,130	6	6,65 (8,18)

8 TALERZ DO MAKARONU

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388127	270	42	0,300	4	31,50 (38,75)

9 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388155	110	45	0,230	6	3,72 (4,58)
388156	130	55	0,400	12	6,65 (8,18)
388157	145	65	0,550	12	8,59 (10,57)

10 DIP

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
10.	388254	80	80	20	-	24	3,58 (4,40)
11.	388253	75	75	50	0,125	24	3,07 (3,78)

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litrzy	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388185	70	32	0,060	24	2,05 (2,52)
388186	80	35	0,100	24	2,25 (2,77)
388187	90	40	0,130	12	2,87 (3,53)
388188	100	50	0,300	12	3,89 (4,78)
388189	135	53	0,480	12	4,59 (5,65)

13 TALERZ DO PIZZY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388120	330	15	4	31,50 (38,75)

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę





Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388601	200	19	6	3,33 (4,10)
388602	250	23	6	3,96 (4,87)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388603	240	36	0,6	6	3,93 (4,83)

3 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388607	175	45	0,6	6	4,93 (6,06)

4 SALATERKA

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388604	Salaterka	125	80	0,5	4	5,29 (6,51)
388605	Spodek	145	18	-	6	4,07 (5,01)

5 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388606	190	80	1,4	6	11,50 (14,15)

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388612	220	21	140	6	5,71 (7,02)
388613	300	27	220	6	11,50 (14,15)
388614	350	27	270	6	13,50 (16,61)

7 KUBEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388608	81	107	0,32	6	5,68 (6,99)

8 KUBEK

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
8.	388610	74	90	0,25	24	5,23 (6,43)
9.	388611	80	99	0,34	12	5,64 (6,94)

10 PÓŁMISEK

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	7,09 (8,72)

Linia Performa

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388661	155	16	6	3,08 (3,79)
388662	195	18	6	3,74 (4,60)
388663	235	20	6	4,91 (6,04)
388664	260	21	6	5,78 (7,11)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388665	225	30	0,350	6	5,03 (6,19)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388671	170	51	0,500	6	4,96 (6,10)

4 MISKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V lity	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388668	100	41	0,170	6	4,29 (5,28)
388669	140	57	0,500	6	6,34 (7,80)
388670	170	69	0,920	6	9,56 (11,76)

Linia Performa

1 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	D mm	K mm	Cena (zł)
				netto (brutto)
388672	220	143	6	8,28 (10,18)
388673	300	218	6	7,87 (9,68)

2 FILIŻANKA

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)
							netto (brutto)
2.	388674	Filiżanka	75	51	0,13	6	5,79 (7,12)
	388677	Spodek	123	15		6	3,76 (4,62)
3.	388675	Filiżanka	85	59	0,22	6	6,07 (7,47)
	388678	Spodek	160	18		6	2,99 (3,68)
4.	388676	Filiżanka	93	64	0,28	6	8,33 (10,25)
	388678	Spodek	160	18		6	2,99 (3,68)

Linia Parma

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K mm	Cena (zł)
					netto (brutto)
388621	210	180	18	6	6,55 (8,06)
388622	280	200	17	6	7,83 (9,63)
388623	340	240	17	6	16,00 (19,68)

Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena (zł)
				netto (brutto)
388651	200	18	6	3,33 (4,10)
388652	255	22	6	4,20 (5,17)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)
					netto (brutto)
388653	235	36	0,6	6	4,11 (5,06)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)
					netto (brutto)
388654	135	70	0,5	4	5,71 (7,02)

4 MISKA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)
						netto (brutto)
4.	388656	125	53	0,35	6	5,62 (6,91)
5.	388657	230	98	2	3	15,50 (19,07)

6 PÓŁMISEK OWALNY

Nr kat.	W mm	H mm	K mm	Cena (zł)
				netto (brutto)
388658	230	21	6	6,29 (7,74)
388659	355	27	6	11,50 (14,15)

7 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł)
					netto (brutto)
388655	81	76	0,25	6	9,08 (11,17)

8 PÓŁMISEK OKRĄGLY

Nr kat.	Ø mm	H mm	K mm	Cena (zł)
				netto (brutto)
388660	320	26	6	11,00 (13,53)



NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania





Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547002	200	15	11,50 (14,15)
547003	240	20	12,00 (14,76)

2 TALERZ GŁĘBOKI

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
547004	220	45	15,00 (18,45)

3 SALATERKA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547005	160	65	0,650	10,50 (12,92)

4 PÓŁMISEK

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547006	180	130	40	0,420	15,00 (18,45)
547007	200	145	43	0,500	17,00 (20,91)
547008	220	170	47	0,750	20,00 (24,60)

5 KUBEK

- bez ucha

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547001	90	90	0,300	12,00 (14,76)

6 KUBEK

7	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
	6.	547010	80	80	0,400	9,10 (11,19)
	7.	547011	90	90	0,570	12,00 (14,76)

8 KUBEK DO ESPRESSO

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
547009	50	50	0,100	6,80 (8,36)

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA



- wykonane z grubej i odpornej na wysokie temperatury ceramiki
- idealnie sprawdzą się do zapiekania i serwowania mięs, makaronów i innych potraw podawanych prosto z piekarnika
- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- dwa ciekawe kolory będą pasowały do każdej zastawy stołowej
- należy unikać szoku termicznego
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)





Naczynia do zapiekania

1 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045000	120	40	0,27	6	3,66 (4,50)
045002	160	55	0,65	6	6,51 (8,01)

2 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045004	143	98	43	0,23	6	4,07 (5,01)
045005	154	112	50	0,35	6	4,48 (5,51)
045006	176	127	60	0,50	6	7,33 (9,02)
045007	193	140	64	0,70	6	7,33 (9,02)

3 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045009	76	45	0,10	6	3,26 (4,01)
045008	93	53	0,20	6	4,07 (5,01)

4 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045012	100	24	0,10	6	3,00 (3,69)
045013	132	35	0,26	6	5,70 (7,01)

5 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM

- okrągłe

Nr kat.	Ø mm	H mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045011	127	25	156	0,16	6	11,50 (14,15)

6 NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA Z UCHWYTEM

- owalne

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
045010	200	115	29	0,23	6	7,33 (9,02)



SZKŁO BORMIOLI ROCCO



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

SZKŁANKA ROCK BAR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400611	Kieliszek do wódki	51	64	0,070	6	1,54 (1,89)
2.	400612	Szklanka niska	76	84	0,200	6	2,40 (2,95)
3.	400613	Szklanka niska	84	92	0,270	6	2,63 (3,23)
4.	400614	Szklanka niska	91	101	0,390	6	3,14 (3,86)
5.	400615	Szklanka wysoka	72	135	0,290	6	3,02 (3,71)
6.	400616	Szklanka wysoka	79	141	0,360	6	3,20 (3,94)
7.	400617	Szklanka wysoka	83	121	0,370	6	3,55 (4,37)
8.	400618	Szklanka wysoka	90	131	0,480	6	3,93 (4,83)
9.	400619	Szklanka wysoka	96	163	0,650	6	5,61 (6,90)

SZKŁO LINIA RESTAURANT

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



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400565	Kieliszek do białego wina	83	215	0,425	12	7,70 (9,47)
2.	400566	Kieliszek do czerwonego wina	83	215	0,525	12	7,68 (9,45)
3.	400567	Kieliszek do szampa	75	215	0,240	4	9,42 (11,59)
4.	400568	Szklanka	85	105	0,430	3	5,90 (7,26)
5.	400569	Dekanter	185	211	1,610	1	43,00 (52,89)

SZKŁO CECHOWANE



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



Lp	Nr kat.	Produkt	Cecha litry	Ø mm	H mm	V litry	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400533	Kieliszek do wina	0,2	87	216	0,440	6	6,08 (7,48)
2.	400534	Kieliszek do wina	0,25	95	230	0,550	6	7,74 (9,52)
3.	400531	Kieliszek do wina	0,2	95	238	0,600	6	6,91 (8,50)
4.	400562	Kieliszek do szampana	0,1	78	245	0,260	6	6,05 (7,44)
5.	400563	Kieliszek do szampana	0,1	62	235	0,230	6	6,05 (7,44)
6.	400542	Szklanka niska	0,2	73	88	0,255	6	2,36 (2,90)
7.	400543	Szklanka wysoka	0,2	59	166	0,310	6	2,62 (3,22)
8.	400536	Szklanka do piwa	0,3	80	186	0,390	6	5,24 (6,45)
9.	400537	Szklanka do piwa „shaker”	0,4	88	158	0,590	6	3,63 (4,46)
10.	400535	Szklanka do piwa typu pilsner	0,4	78	278	0,545	6	8,22 (10,11)
11.	400115	Kufel do piwa	0,3	74	133	0,37	6	4,96 (6,10)
	400116	Kufel do piwa	0,5	90	157	0,67	6	7,24 (8,91)



SZKŁO DO SERWOWANIA

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

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400581	64	116	0,200	12	1,92 (2,36)
400582	73	155	0,400	12	4,10 (5,04)



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400591	86	93	0,250	12	4,04 (4,97)
400592	90	136	0,500	12	2,95 (3,63)



SŁOIK FIDO

- pokrywka z uszczelką w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400575	83	71	0,125	6	6,85 (8,43)
400576	83	84	0,200	6	7,09 (8,72)
400577	98	100	0,350	6	7,45 (9,16)

KUBEK SŁOIK

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- model 400585 sprzedawany bez zakrętki
- model 400586 w komplecie zakrętki

ZAKRĘTKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400350	67	130	0,45	12	4,85 (5,97)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400585	78	136	0,415	12	7,72 (9,50)
400586	96	146	0,750	8	11,00 (13,53)



Nr kat.	Opis	Ø mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400588	Zakrętka do modelu 400585, 400591, 400592	70	6	1,36 (1,67)
400589	Zakrętka do modelu 400581, 400582	56	6	1,10 (1,35)

BUTELKA BASIC

- szczelne zamknięcie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400354	31-70	245	0,500	6	5,33 (6,56)
400355	31-74	308	1,00	12	11,00 (13,53)

BUTELKA SWING

- szczelne zamknięcie



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400571	192	0,250	12	4,28 (5,26)
400572	253	0,500	12	5,70 (7,01)

PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	5,69 (7,00)
2.	400596	116	125	0,300	6	8,45 (10,39)
3.	400597	130	90	0,375	12	5,88 (7,23)



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400598	110	60	0,225	12	6,65 (8,18)	4.	400622	100	166	0,280	6	10,50 (12,92)
2.	400599	115	99	0,360	6	11,00 (13,53)	5.	400623	125	180	0,300	6	12,00 (14,76)
3.	400621	104	94	0,260	6	4,32 (5,31)	6.	400624	110	140	0,345	6	13,50 (16,61)

SZKŁO TERMICZNE



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

FILIŻANKI DO KAWY

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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filiżanka do espresso	61	54	0,065	2	25,00 (30,75)
2.	400902	Filiżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	28,00 (34,44)
3.	400903	Filiżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	31,50 (38,75)

KUBKI/SZKŁANKI TERMICZNE

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



próżnia
ścianek



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	31,50 (38,75)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	24,00 (29,52)
3.	400906	Szklanka do latte	90	150	0,34	2	27,50 (33,83)

SZKŁO PASABAHCE

Pasabahce
PROFESJONAL

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



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (cł) netto (brutto)
1.	400001	Kieliszek do likieru	45-50	113	0,050	24	3,17 (3,90)
2.	400002	Kieliszek do koktajli typu „kir”	95-66	134	0,265	12	4,32 (5,31)
3.	400003	Kieliszek do martini	107-64	136	0,190	12	4,09 (5,03)
4.	400005	Kieliszek do białego wina	64-66	150	0,210	12	3,83 (4,71)
5.	400004	Kieliszek do czerwonego wina	68-66	160	0,280	12	3,65 (4,49)
6.	400006	Kieliszek do szampana	51-64	190	0,180	12	3,45 (4,24)

KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400023	Kieliszek do białego wina	60-69	162	0,190	12	3,40 (4,18)
2.	400021	Kieliszek do czerwonego wina	75-66	172	0,260	12	3,77 (4,64)
3.	400020	Kieliszek do czerwonego wina	91-76	207	0,460	12	4,25 (5,23)
4.	400022	Kieliszek do szampana	50-64	212	0,200	12	3,55 (4,37)

KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400160	Kieliszek do białego wina	64-70	177	0,230	12	5,35 (6,58)
2.	400161	Kieliszek uniwersalny	75	197	0,320	12	6,39 (7,86)
3.	400163	Kieliszek do czerwonego wina	80-75	210	0,420	12	5,95 (7,32)
4.	400162	Kieliszek do szampana	47-57	196	0,150	12	5,89 (7,24)

KIELISZKI PRIMETIME

- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400045	Kieliszek do słodkiego wina	56-64	180	0,240	12	5,30 (6,52)
2.	400046	Kieliszek do białego wina	62-64	189	0,338	12	5,77 (7,10)
3.	400047	Kieliszek do burgunda / wody	108-75	179	0,500	12	6,74 (8,29)
4.	400041	Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti)	67-75	205	0,400	12	6,25 (7,69)
5.	400042	Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	6,19 (7,61)
6.	400043	Kieliszek do szampana	43-64	205	0,165	12	5,70 (7,01)

KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych

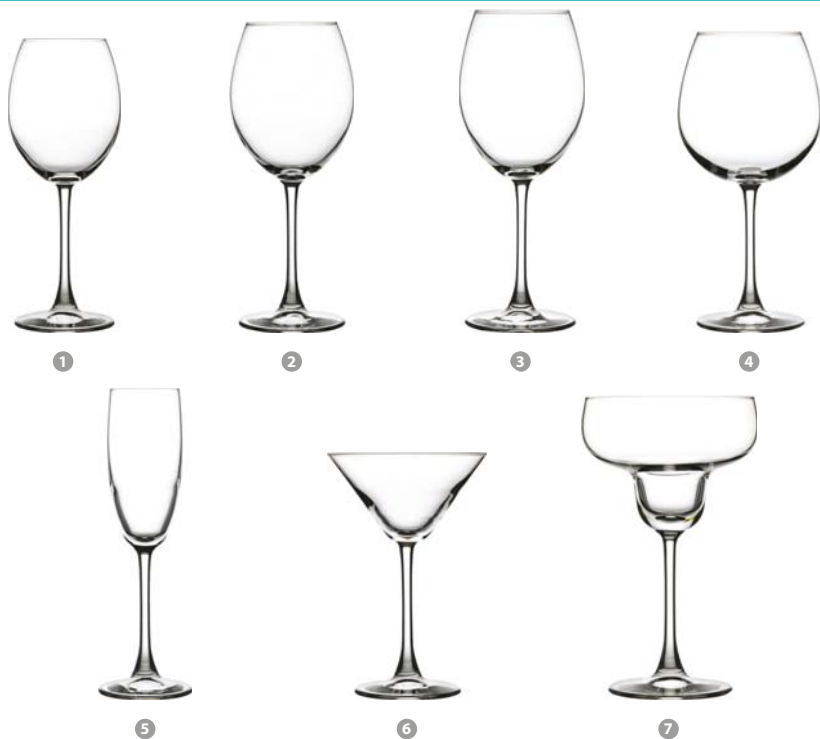


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400250	Szklanka niska	67	110	0,425	6	4,15 (5,10)
2.	400251	Szklanka wysoka	65	148	0,470	6	4,33 (5,33)
3.	400252	Kieliszek do wina czerwonego	64	218	0,490	6	6,62 (8,14)
4.	400253	Kieliszek do wina białego	57	217	0,350	6	6,96 (8,56)
5.	400254	Kieliszek do szampana	45	226	0,195	6	6,18 (7,60)

KIELISZKI ENOTECA

Pasabahce
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400140	Kieliszek do lekkiego białego wina	64-82	225	0,440	6	8,03 (9,88)
2.	400141	Kieliszek do ciężkiego białego wina	70-82	235	0,545	6	8,18 (10,06)
3.	400143	Kieliszek do czerwonego wina	72-85	244	0,620	6	7,67 (9,43)
4.	400142	Kieliszek do burgunda	80-85	228	0,780	6	9,40 (11,56)
5.	400144	Kieliszek do szampańa	52-70	225	0,170	6	8,13 (10,00)
6.	400145	Kieliszek do martini	114-82	178	0,220	6	9,41 (11,57)
7.	400146	Kieliszek do margarity	115-85	220	0,460	6	9,40 (11,56)

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400331	Kieliszek do białego wina	70-68	185	0,230	6	7,11 (8,75)
2.	400332	Kieliszek do czerwonego wina	76-78	195	0,320	6	7,26 (8,93)
3.	400333	Kieliszek do burgunda	85-80	200	0,400	6	7,52 (9,25)
4.	400334	Kieliszek do szampana	55-68	210	0,210	6	7,11 (8,75)
5.	400335	Szklanka	93-55	90	0,370	12	4,19 (5,15)

SZKLANKI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400107	Szklanka	75-51	128	0,270	12	3,38 (4,16)
2.	400108	Szklanka	88-61	147	0,410	12	4,04 (4,97)
3.	400024	Szklanka niska	75-53,5	85	0,300	12	2,94 (3,62)
4.	400025	Szklanka wysoka	59-50	146	0,335	12	2,84 (3,49)

KIELISZKI I SZKLANKI TIMELESS



Pasabahce
PROFESSIONAL

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



1



2



3



4



5



6



7



8

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400321	Kieliszek do wódki	82-42	61	0,062	4	3,59 (4,42)
2.	400322	Kieliszek do wina	87-75	151	0,320	4	8,27 (10,17)
3.	400323	Kieliszek do szampana	110-82	157	0,255	4	7,41 (9,11)
4.	400324	Kieliszek do koktajli	100-85	198	0,500	4	8,70 (10,70)
5.	400325	Szklanka niska	72-67	83	0,200	12	5,70 (7,01)
6.	400326	Szklanka niska	85-79	96	0,340	4	6,60 (8,12)
7.	400327	Szklanka wysoka	67-62	143	0,295	4	6,04 (7,43)
8.	400328	Szklanka wysoka	77-70	161	0,450	4	6,94 (8,54)

SZKLANKI KARAT



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400221	Szklanka	75-65	75	0,200	6	2,33 (2,87)
2.	400222	Szklanka	72-62	100	0,250	6	1,97 (2,42)
3.	400223	Szklanka	72-55	146	0,330	6	2,46 (3,03)

SZKLANKI GRANADA

- szkło przyciemniane



1



2

SZKLANKI MONTE CARLO



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400277	Szklanka	75-58	109	0,290	6	3,33 (4,10)
2.	400278	Szklanka	76-54	136	0,345	6	3,50 (4,31)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400311	Szklanka niska	69	109	0,39	6	3,99 (4,91)
2.	400312	Szklanka wysoka	65	148	0,46	6	3,89 (4,78)

SZKLANKI BAROQUE



1



2



3



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400125	Kieliszek	61-36	100	0,100	6	1,33 (1,64)
2.	400126	Szklanka	75-43	105	0,230	6	1,63 (2,00)
3.	400127	Szklanka	90-56	92	0,300	6	2,95 (3,63)
4.	400128	Szklanka	80-50	138	0,365	3	3,25 (4,00)

SZKLANKI CARRE



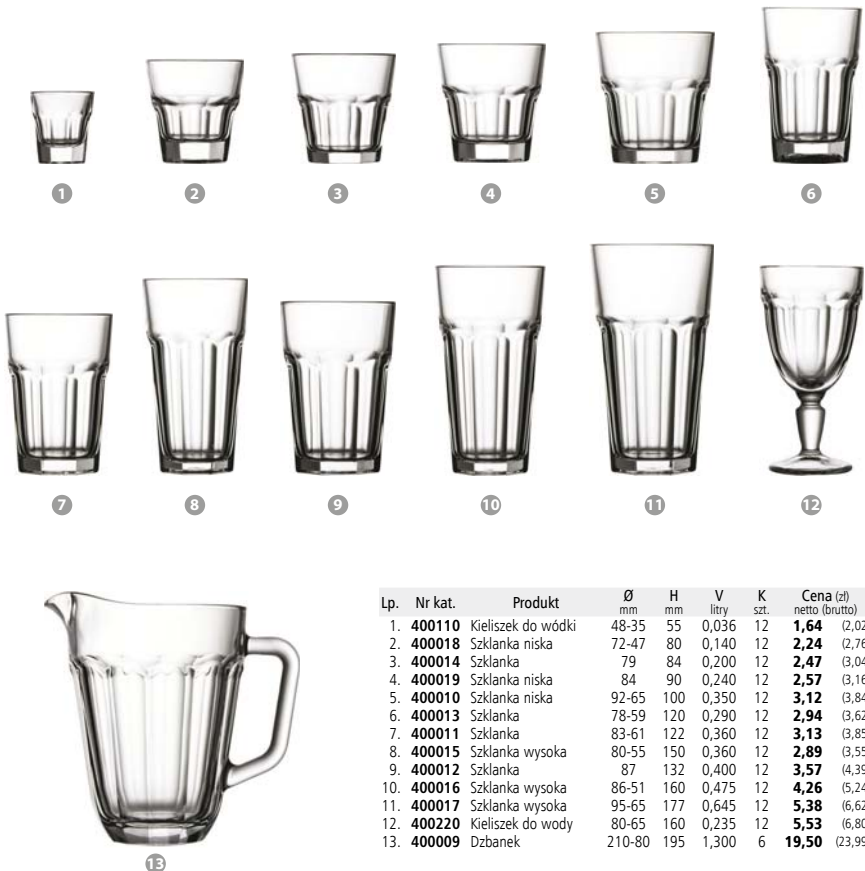
1

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400155	Szklanka	73-53	82	0,205	6	3,76 (4,62)
2.	400156	Szklanka	85-62	91	0,310	6	4,19 (5,15)

SZKLANKI CASABLANCA



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400110	Kieliszek do wódki	48-35	55	0,036	12	1,64 (2,02)
2.	400018	Szklanka niska	72-47	80	0,140	12	2,24 (2,76)
3.	400014	Szklanka	79	84	0,200	12	2,47 (3,04)
4.	400019	Szklanka niska	84	90	0,240	12	2,57 (3,16)
5.	400010	Szklanka niska	92-65	100	0,350	12	3,12 (3,84)
6.	400013	Szklanka	78-59	120	0,290	12	2,94 (3,62)
7.	400011	Szklanka	83-61	122	0,360	12	3,13 (3,85)
8.	400015	Szklanka wysoka	80-55	150	0,360	12	2,89 (3,55)
9.	400012	Szklanka	87	132	0,400	12	3,57 (4,39)
10.	400016	Szklanka wysoka	86-51	160	0,475	12	4,26 (5,24)
11.	400017	Szklanka wysoka	95-65	177	0,645	12	5,38 (6,62)
12.	400220	Kieliszek do wody	80-65	160	0,235	12	5,53 (6,80)
13.	400009	Dzbanek	210-80	195	1,300	6	19,50 (23,99)

SZKLANKI GRANDE-S



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400213	Szklanka niska	89-60	98	0,310	12	2,98 (3,67)
2.	400214	Szklanka wysoka	76-50	128	0,280	12	3,81 (4,69)



SZKLANKI NEXT



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400211	Szklanka niska	71-58	84	0,200	12	2,50 (3,08)
2.	400210	Szklanka wysoka	72-57	118	0,285	12	2,80 (3,44)

SZKLANKI SIDE



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400035	Kieliszek do wódki	45-43	68	0,060	12	2,07 (2,55)
2.	400230	Kieliszek do wódki	38	98	0,060	12	2,27 (2,79)
3.	400038	Szklanka niska	57-53	100	0,160	12	2,88 (3,54)
4.	400031	Szklanka niska	74-69	89	0,220	12	2,69 (3,31)
5.	400036	Szklanka niska	83-78	94	0,315	12	3,68 (4,53)
6.	400032	Szklanka wysoka	56-50	140	0,210	12	2,62 (3,22)
7.	400034	Szklanka wysoka	63-59	140	0,290	12	3,09 (3,80)
8.	400033	Szklanka wysoka	60-53	166	0,300	12	3,10 (3,81)
9.	400037	Szklanka wysoka	68-62	150	0,375	12	3,41 (4,19)



SZKLANKI ISTANBUL


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400065	Szklanka niska	69	80	0,185	12	2,34 (2,88)
2.	400068	Szklanka niska	74-69	89	0,240	12	2,31 (2,84)
3.	400064	Szklanka wysoka	62-58	134	0,290	12	2,31 (2,84)
4.	400069	Szklanka wysoka	74-67	161	0,487	12	3,76 (4,62)

SZKLANKI CENTRA


Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400130	Kieliszek do wódki	45-43	69	0,060	6	2,78 (3,42)
2.	400131	Szklanka niska	69-64	84	0,185	6	3,47 (4,27)
3.	400132	Szklanka niska	83-78	93	0,320	6	4,22 (5,19)
4.	400133	Szklanka wysoka	56-50	140	0,215	6	3,68 (4,53)
5.	400134	Szklanka wysoka	60-53	171	0,310	6	3,79 (4,66)
6.	400135	Szklanka wysoka	68-63	152	0,355	6	4,31 (5,30)

KIELISZKI DO WÓDKI



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400044	44-35	71	0,040	12	2,37 (2,92)
2.	400180	50-35	59	0,030	12	2,01 (2,47)
3.	400181	50-35	60	0,040	12	2,29 (2,82)
4.	400182	49-37	108	0,050	12	3,21 (3,95)
5.	400183	52-34	88	0,060	12	2,25 (2,77)



KIELISZKI DO KOKTAJLI



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400184	Kieliszek do drinków	72	153	0,250	6	4,92 (6,05)
2.	400061	Kieliszek do koktajli	85-80	198	0,450	12	6,42 (7,90)
3.	400062	Kieliszek do koktajli	74-71	178	0,370	12	5,28 (6,49)
4.	400067	Kieliszek do koktajli	73-68	155	0,280	12	4,56 (5,61)
5.	400185	Kieliszek do koniaku	55-65	115	0,250	12	4,25 (5,23)
6.	400186	Kieliszek do koniaku	68-78	126	0,380	12	5,13 (6,31)
7.	400066	Kieliszek do margarity	115-70	169	0,300	12	5,17 (6,36)

FILIZANKA CAPPUCCINO /ESPRESSO

- cena za komplet (1 filizanka + 1 spodek)



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400256	91-40	64	0,238	6	6,16 (7,58)
400257	64	57	0,09	6	4,44 (5,46)

SZKLANKA DO IRISH COFFE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	6,27 (7,71)



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400100	78	94	0,25	12	3,45 (4,24)

SZKLANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,05 (6,21)
400196	84-75	162	0,360	6	5,17 (6,36)
400197	91-75	175	0,455	6	6,72 (8,27)

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

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



1

2



3



4

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,16 (5,12)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,22 (7,65)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,56 (4,38)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,18 (6,37)

KUBEK



1



2



3



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400300	Kubek	81-49	119	0,325	24	4,75 (5,84)
2.	400400	Kubek	86-66	98	0,340	24	4,36 (5,36)
3.	400308	Kubek ze spodkiem	90-67	114	0,400	2	9,15 (11,25)

FILIŻANKA ZE SPODKIEM



1



2



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	Filiżanka do espresso ze spodkiem	58-29	59	0,072	6	4,80 (5,90)
2.	400310	Filiżanka ze spodkiem	82-42	82	0,215	6	7,21 (8,87)

PUCHARKI



1



2



3



4



5

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,17 (5,13)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,01 (6,16)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,50 (8,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	6,84 (8,41)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,00 (6,15)
	400258	116-70	133	0,17	6	5,23 (6,43)

SOSJERKA



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	5,39 (6,63)
400085	94	0,170	12	8,89 (10,93)

POPIELNICZKA



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400007	84-107	37	12	3,44 (4,23)

FOREMKA NA CREME BRULEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	24	2,77 (3,41)

SZKLANKA DO PIWA

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400039	80-58	180	0,320	12	3,27 (4,02)
2.	400390	80	210	0,55	12	4,84 (5,95)



1



2

KUFLE DO PIWA



1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400104	77-70	134	0,385	12	6,38 (7,85)
2.	400105	85-97	136	0,500	12	7,29 (8,97)
3.	400106	92-103	154	0,655	12	8,28 (10,18)

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400190	70-62	210	0,410	6	5,15 (6,33)
2.	400191	75-70	220	0,510	6	5,23 (6,43)
3.	400192	80-73	235	0,660	6	5,31 (6,53)

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400201	79-69	160	0,570	12	4,15 (5,10)

KUFLE DO PIWA

- szkło cechowane



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400115	74	133	0,37	6	4,96 (6,10)
400116	90	157	0,67	6	7,24 (8,91)



PŁUCZKA DO SZKŁA

- płuczki do szkła w trzech popularnych rozmiarach GN 2/4, 1/3 i 1/6
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej
- przyłącze gwint 1/2
- modele 651000 i 651001 posiadają gumowe nóżki do postawienia na blacie
- model 651002 wyposażony w kratkę ociekową tylko do zamontowania w blacie
- sprzedawane bez przewodów podłączeniowych



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)	
1.	651000	180	165	120	382,00	(469,86)
2.	651001	330	180	120	488,00	(600,24)
3.	651002	650	220	25	895,00	(1100,85)

WAZONY

WAZON BOTANICA



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,850	22,50 (27,68)

KARAFKA DO WINA/WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400206	51-63	172	0,25	12	5,39 (6,63)
400207	64-80	203	0,50	6	6,27 (7,71)
400208	79-94	249	1,00	6	10,50 (12,92)

KARAFKA DO WINA

- typ „bordeaux”



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400174	60-67	176	0,25	12	4,48 (5,51)
400173	76-87	213	0,50	6	5,40 (6,64)
400172	93-107	262	1,00	6	6,38 (7,85)



DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

1	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400178	62-48	120	0,250	12	4,51 (5,55)
400177	78-60	153	0,500	6	5,99 (7,37)	
400008	97-72	201	1,000	6	7,31 (8,99)	
400175	112-86	240	1,850	6	12,00 (14,76)	

2	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	400176	114-90	234	1,450	6	13,00 (15,99)

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



3	Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
	1.	400083	60	27	0,03	24	2,10 (2,58)
2.	400090	120	53	0,31	6	3,57 (4,39)	
3.	400091	140	63	0,55	6	4,91 (6,04)	
4.	400095	172	76	1,20	6	7,34 (9,03)	
5.	400092	200	87	1,60	6	10,00 (12,30)	
6.	400093	230	101	2,50	6	11,00 (13,53)	
7.	400094	262	113	3,70	6	14,50 (17,84)	

BARSZCZÓWKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400243	106	83	0,485	12	6,59 (8,11)

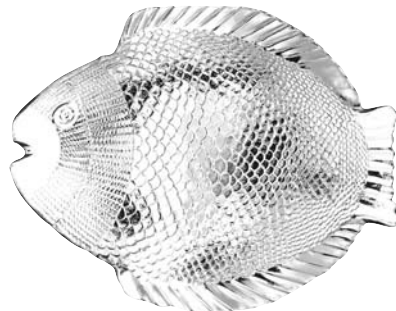


PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	4,75 (5,84)



ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362020	145	21,00 (25,83)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362320	115	23,00 (28,29)

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362141	160	33,50 (41,21)

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362030	155	29,50 (36,29)

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362021	140	24,50 (30,14)

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362140	160	200	27,00 (33,21)

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362150	155	47,00 (57,81)

8 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362250	170	70,00 (86,10)

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362901	Solniczka/pieprzniczka	4,70 (5,78)
2.	362904	Karafka na przyprawy płynne	5,70 (7,01)



1

2



1



2



3



4



5



6



7



8

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW

- solniczka
- pieprzniczka

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362001	115	10,50 (12,92)

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362002	115	14,00 (17,22)

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362003	180	18,50 (22,76)

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362004	180	28,00 (34,44)

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362005	115	14,00 (17,22)

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawę z łyżeczką

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362006	115	14,50 (17,84)

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362007	180	28,50 (35,06)

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362009	125	18,50 (22,76)

CUKIERNICA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



CUKIERNICA

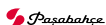


Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
364010	0,3	18,50 (22,76)



SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400087	94	24	3,25 (4,00)
2.	400082	120	24	2,14 (2,63)



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płodm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486025	120	43	37	4,90 (6,03)

STOJAK NA KARTĘ MENU

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486031	102	7,20 (8,86)



KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	23,50 (28,91)



DZBANEK NA OLIWĘ

- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400179	157	0,260	12	5,36 (6,59)
2.	400279	157	0,260	12	5,49 (6,75)

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362411	200	45,00 (55,35)



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362412	200	49,50 (60,89)
362413	300	75,00 (92,25)
362414	400	96,00 (118,08)



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
362401	200	38,50 (47,36)
362402	300	61,00 (75,03)

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	362421	„Królowa”	□	200	52,00 (63,96)
2.	362422	„Król”	■	200	52,00 (63,96)

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
362130	120	110	44,00 (54,12)



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	360230	250	180	45		23,00 (28,29)
	360300	300	240	50		31,00 (38,13)
2.	360251	-	250	55	250	23,00 (28,29)



KOSZYK
DO PIECZYWA



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	361242	-	232	178	50	6,50 (8,00)
4.	361230	-	230	150	65	5,50 (6,77)
	361371	-	375	150	70	9,00 (11,07)
5.	361241	240	-	-	50	7,60 (9,35)



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 280



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
6.	361530	GN 1/1	530	325	70	49,00 (60,27)
7.	361380	owalny	380	270	90	36,50 (44,90)
8.	361235	owalny	235	150	70	15,50 (19,07)



KOSZYK DO PIECZYWA

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



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	361201	GN 1/1	530	325	80	55,00 (67,65)
	361202	GN 1/2	325	265	80	37,50 (46,13)
	361203	GN 1/3	325	175	80	28,50 (35,06)
	361204	GN 1/4	265	160	80	25,00 (30,75)
	361206	GN 1/6	175	160	80	17,00 (20,91)
	361205	GN 2/3	325	355	80	44,00 (54,12)
2.	361301	GN1/1	530	325	80	59,00 (72,57)
	361302	GN1/2	325	265	80	36,00 (44,28)

Krawędź wzmocniona drutem



WOREK NA PIECZYWO

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



WOREK NA PIECZYWO

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



KOSZYK NA SZTUFCĘ



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361001	170	80	12,00 (14,76)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361002	200	150	70	8,14 (10,01)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
361270	270	100	50	18,00 (22,14)

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
343400	400	250	30	70,00 (86,10)

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
419001	530	325	129,00 (158,67)

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
419202	395	105,00 (129,15)

SERWETNIKI



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	364101	-	-	80	11,00 (13,53)
2.	364100	-	-	80	16,50 (20,30)
3.	364203	195	195	65	26,00 (31,98)
	364204	195	195	190	30,00 (36,90)
4.	364111	-	-	75	14,00 (17,22)

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- taca na 6 porcji

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
368060	200	170	15,50 (19,07)

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368020	8,00 (9,84)

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
368010	2,50 (3,08)

KIELISZEK DO JAJ



Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
364241	50	2,10 (2,58)

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400084	63	0,060	12	5,39 (6,63)
400085	94	0,170	12	8,89 (10,93)

SOSJERKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
369150	0,15	11,00 (13,53)
369250	0,25	15,50 (19,07)
369450	0,45	18,50 (22,76)

WAZA DO ZUPY

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



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



Nr kat.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1. 365301	Waza	245	-	135	3,0	76,00 (93,48)
2. 365011	Chochła	80	330	-	0,09	19,50 (23,99)
3. 365241	Pokrywa	245	-	-	-	40,00 (49,20)

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	366800	Kociołek do gulaszu	0,80	100,00 (123,00)
2.	366050	Chochelka (dodatkowa)	0,05	15,50 (19,07)



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN.....	211-229
Regał ociekowy na pojemniki GN	248
Termosy transportowe	237-244
Wózki transportowe i kelnerskie.....	246-248
Regały.....	249-251

Pojemniki transportowe	230-231
Pakowarki i akcesoria do pakowarek	232-236
Torby do pizzy.....	245
Dystrybutor grzewczy do talerzy	246

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- solidna konstrukcja
- łatwe w utrzymaniu czystości dzięki łagodnym krawędziom
- pojemności GN przybliżone
- w ofercie dwa rodzaje pojemników: podstawowe i z uchwytami
- dostępne trzy rodzaje pokryw: podstawowe, z uchwytami, pokrywy z uszczelką silikonową
- w ofercie również listwy wspornikowe na str. 214



REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

dodatkowe akcesoria patrz str. 248

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ:

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



Łagodne krawędzie



Zaokrąglone rogi

Rozmiary



Wysokość





1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
117020	20	4,4	74,00 (91,02)
117040	40	9,0	74,00 (91,02)
117060	65	18,0	91,00 (111,93)
117100	100	30,0	105,00 (129,15)
117150	150	42,0	128,00 (157,44)
117200	200	58,0	202,00 (248,46)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111020	20	2,2	33,50 (41,21)
111040	40	5,0	37,00 (45,51)
111060	65	8,0	41,50 (51,05)
111100	100	14,0	49,50 (60,89)
111150	150	19,0	77,00 (94,71)
111200	200	26,0	83,00 (102,09)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
115020	20	1,5	29,00 (35,67)
115040	40	3,5	30,50 (37,52)
115060	65	5,5	30,50 (37,52)
115100	100	8,0	43,00 (52,89)
115150	150	12,0	60,00 (73,80)
115200	200	18,0	82,00 (100,86)

4 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112020	20	1,2	19,50 (23,99)
112040	40	2,0	22,50 (27,68)
112060	65	3,5	24,00 (29,52)
112100	100	6,0	30,50 (37,52)
112150	150	8,5	48,00 (59,04)
112200	200	11,5	61,00 (75,03)

5 POJEMNIK GN 2/4
- 162 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
118040	40	1,75	29,50 (36,29)
118060	65	3,50	29,00 (35,67)
118100	100	5,50	33,50 (41,21)
118150	150	8,50	49,00 (60,27)

6 POKRYWA SZCZELNA
- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111014	GN 1/1	102,00 (125,46)
115014	GN 2/3	82,00 (100,86)
112014	GN 1/2	72,00 (88,56)
113014	GN 1/3	52,00 (63,96)
114014	GN 1/4	49,50 (60,89)
116014	GN 1/6	43,00 (52,89)



1 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113020	20	0,7	16,00 (19,68)
113040	40	1,5	19,00 (23,37)
113060	65	2,5	21,00 (25,83)
113100	100	3,7	25,50 (31,37)
113150	150	5,7	37,50 (46,13)
113200	200	7,3	41,50 (51,05)

2 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114020	20	0,4	12,00 (14,76)
114040	40	1,0	17,00 (20,91)
114060	65	1,7	19,00 (23,37)
114100	100	2,8	21,50 (26,45)
114150	150	3,6	33,50 (41,21)
114200	200	5,0	41,50 (51,05)

3 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116060	65	1,0	14,00 (17,22)
116100	100	1,6	17,50 (21,53)
116150	150	2,0	24,00 (29,52)
116200	200	2,8	33,50 (41,21)

4 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119060	65	0,5	10,50 (12,92)
119100	100	0,8	16,50 (20,30)
119150	150	1,4	21,00 (25,83)

5 POJEMNIK GN 1/12
- 132 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
110100	100	0,5	17,00 (20,91)

6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
117000	GN 2/1	82,00 (100,86)
111000	GN 1/1	33,00 (40,59)
115000	GN 2/3	28,00 (34,44)
112000	GN 1/2	21,00 (25,83)
118000	GN 2/4	19,00 (23,37)
113000	GN 1/3	16,00 (19,68)
114000	GN 1/4	13,50 (16,61)
116000	GN 1/6	10,50 (12,92)
119000	GN 1/9	8,40 (10,33)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PERFOROWANE



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone

Perforacja
2,7 mm



Zaokrąglone
rogi



1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121024	20	2,2	41,00 (50,43)
121044	40	5,0	43,00 (52,89)
121064	65	8,0	49,50 (60,89)
121104	100	14,0	54,00 (66,42)
121154	150	19,0	87,00 (107,01)
121204	200	26,0	103,00 (126,69)

2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
125064	65	5,5	42,50 (52,28)
125104	100	8,0	55,00 (67,65)

3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
122064	65	3,5	30,50 (37,52)
122104	100	6,0	40,00 (49,20)
122154	150	8,5	67,00 (82,41)

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

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
100321	325	7,70 (9,47)
100531	530	9,80 (12,05)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ ECO



- polecane do wszystkich zastosowań w temperaturach -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

PRZYKŁADY ZASTOSOWAN:

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



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111021	20	2,2	23,50 (28,91)
111041	40	5,0	27,00 (33,21)
111061	65	8,0	28,00 (34,44)
111101	100	14,0	37,50 (46,13)
111151	150	19,0	62,00 (76,26)
111201	200	26,0	71,00 (87,33)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
112021	20	1,2	13,00 (15,99)
112041	40	2,0	15,00 (18,45)
112061	65	3,5	17,50 (21,53)
112101	100	6,0	23,50 (28,91)
112151	150	8,5	33,00 (40,59)
112201	200	11,5	48,50 (59,66)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
113021	20	0,7	12,50 (15,38)
113041	40	1,5	12,50 (15,38)
113061	65	2,5	13,50 (16,61)
113101	100	3,7	20,00 (24,60)
113151	150	5,7	26,50 (32,60)
113201	200	7,3	35,50 (43,67)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
114061	65	1,7	12,50 (15,38)
114101	100	2,8	16,50 (20,30)
114151	150	3,6	24,50 (30,14)
114201	200	5,0	36,50 (44,90)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
116061	65	1,0	10,50 (12,92)
116101	100	1,6	14,50 (17,84)
116151	150	2,0	21,00 (25,83)
116201	200	2,8	27,50 (33,83)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
119061	65	0,5	12,50 (15,38)
119101	100	0,8	13,50 (16,61)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111001	GN 1/1	24,50 (30,14)
112001	GN 1/2	20,00 (24,60)
113001	GN 1/3	13,50 (16,61)
114001	GN 1/4	10,00 (12,30)
116001	GN 1/6	6,90 (8,49)
119001	GN 1/9	8,10 (9,96)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI



- polecane do beमारów i pojemników termoizolacyjnych
- można stosować w temperaturze od -20°C do +300°C
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji
- łatwe w utrzymaniu czystości
- pojemności GN przybliżone

Uchwyt podniesiony



Uchwyt schowany



2 POJEMNIK GN 2/3 - 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
135104	100	8,0	46,50 (57,20)
135154	150	12,0	62,00 (76,26)
135204	200	18,0	71,00 (87,33)

3 POJEMNIK GN 1/2 - 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
132104	100	6,0	40,00 (49,20)
132154	150	8,5	47,00 (57,81)
132204	200	11,5	55,00 (67,65)

1 POJEMNIK GN 1/1 - 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
131104	100	14,0	61,00 (75,03)
131154	150	19,0	71,00 (87,33)
131204	200	26,0	82,00 (100,86)

4 POJEMNIK GN 1/3 - 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
133104	100	3,7	36,00 (44,28)
133154	150	5,7	39,00 (47,97)
133204	200	7,3	47,00 (57,81)

5 POJEMNIK GN 1/4 - 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
134104	100	2,8	28,00 (34,44)
134154	150	3,6	38,50 (47,36)
134204	200	5,0	49,00 (60,27)

6 POJEMNIK GN 1/6 - 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
136104	100	1,6	24,00 (29,52)
136154	150	2,0	29,50 (36,29)
136204	200	2,8	38,50 (47,36)

7 POKRYWA GN Z WYCIECIAMI NA UCHWYT

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
131000	GN 1/1	31,00 (38,13)
132000	GN 1/2	22,50 (27,68)
133000	GN 1/3	15,00 (18,45)
134000	GN 1/4	17,50 (21,53)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- polecane do użytkowania w temperaturach od -20°C do +300°C
- wykonane ze stali nierdzewnej
- pojemności GN przybliżone



1

Łagodne krawędzie



2

Zaokrąglone rogi



3

Perforacja



4

1 POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
111022	20	2,5	55,00 (67,65)
111042	40	5,0	65,00 (79,95)
111062	65	8,8	66,00 (81,18)
111102	100	13,7	91,00 (111,93)
111152	150	20,0	118,00 (145,14)
111202	200	27,8	140,00 (172,20)

2 POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm
- perforowany

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
121042	40	5,0	70,00 (86,10)
121062	65	8,8	78,00 (95,94)
121102	100	13,7	102,00 (125,46)
121152	150	20,0	173,00 (212,79)
121202	200	27,8	190,00 (233,70)

3 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111002	GN 1/1	60,00 (73,80)

4 POKRYWA GN SZCZELNA

- silikonowa uszczelka
- otwór odpowietrzający

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
111012	GN 1/1	174,00 (214,02)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, EMALIOWANE



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

Gładka powłoka



Zaokrąglone rogi



1 POJEMNIK GN 2/1
- 650 x 530 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
107021	20	4,4	92,00 (113,16)
107061	65	18,0	103,00 (126,69)

2 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
101021	20	2,2	49,00 (60,27)
101041	40	5,0	57,00 (70,11)
101061	65	8,0	64,00 (78,72)

3 POJEMNIK GN 2/3
- 325 x 354 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
105041	40	3,5	38,00 (46,74)

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

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
171020	20	2,5	89,00 (109,47)
171040	40	5,5	96,00 (118,08)
171060	65	9,0	113,00 (138,99)



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur od -40°C do +80°C
- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



Etykieta



1 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162061	65	4,0	14,50 (17,84)
162101	100	6,1	15,00 (18,45)
162151	150	9,0	17,50 (21,53)
162201	200	11,9	20,00 (24,60)

2 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161061	65	9,0	27,00 (33,21)
161101	100	13,3	28,00 (34,44)
161151	150	20,0	31,00 (38,13)
161201	200	26,4	37,50 (46,13)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163061	65	2,5	13,00 (15,99)
163101	100	3,8	15,00 (18,45)
163151	150	5,5	16,00 (19,68)
163201	200	7,1	19,00 (23,37)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164061	65	1,7	10,50 (12,92)
164101	100	2,6	12,00 (14,76)
164151	150	3,8	15,00 (18,45)
164201	200	4,8	17,00 (20,91)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166061	65	1,0	8,00 (9,84)
166101	100	1,6	11,00 (13,53)
166151	150	2,3	12,00 (14,76)
166201	200	2,8	13,00 (15,99)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
169061	65	0,6	6,80 (8,36)
169101	100	0,9	8,00 (9,84)

7 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161014	GN 1/1	15,00 (18,45)
162014	GN 1/2	9,60 (11,81)
163014	GN 1/3	6,40 (7,87)
164014	GN 1/4	6,00 (7,38)
166014	GN 1/6	5,20 (6,40)
169014	GN 1/9	6,40 (7,87)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU



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

Łagodne krawędzie



Podziałka w litrach i kwartach



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141062	65	8,0	33,50 (41,21)
141102	100	14,0	41,50 (51,05)
141152	150	19,0	49,50 (60,89)
141202	200	26,0	65,00 (79,95)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142062	65	3,5	18,50 (22,76)
142102	100	6,0	21,00 (25,83)
142152	150	8,5	29,00 (35,67)
142202	200	11,5	32,00 (39,36)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143062	65	2,5	14,50 (17,84)
143102	100	3,7	17,00 (20,91)
143152	150	5,7	23,00 (28,29)
143202	200	7,3	27,00 (33,21)



4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144062	65	1,7	12,00 (14,76)
144102	100	2,8	13,50 (16,61)
144152	150	3,6	16,50 (20,30)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146062	65	1,0	7,60 (9,35)
146102	100	1,6	11,00 (13,53)
146152	150	2,0	13,50 (16,61)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149062	65	0,5	6,80 (8,36)
149102	100	0,8	8,00 (9,84)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141002	GN 1/1	24,00 (29,52)
142002	GN 1/2	14,50 (17,84)
143002	GN 1/3	9,60 (11,81)
144002	GN 1/4	8,80 (10,82)
146002	GN 1/6	7,20 (8,86)
149002	GN 1/9	5,40 (6,64)

8 POKRYWA GN SZCZELNA
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	21,50 (26,45)
142011	GN 1/2	13,50 (16,61)
143011	GN 1/3	9,60 (11,81)
144011	GN 1/4	7,20 (8,86)
146011	GN 1/6	5,80 (7,13)

9 OCIEKACZ GN
- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141019	GN 1/1	27,50 (33,83)
142019	GN 1/2	13,50 (16,61)
143019	GN 1/3	8,10 (9,96)
144019	GN 1/4	7,70 (9,47)
146019	GN 1/6	5,60 (6,89)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z przezroczystego poliwęglanu nie absorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w beczkach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



Podziałka
w litrach



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
141061	65	9,0	40,50 (49,82)
141101	100	13,3	48,00 (59,04)
141151	150	20,0	56,00 (68,88)
141201	200	26,4	74,00 (91,02)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
142061	65	4,0	20,50 (25,22)
142101	100	6,1	25,00 (30,75)
142151	150	9,0	34,00 (41,82)
142201	200	11,9	36,50 (44,90)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
143061	65	2,5	17,50 (21,53)
143101	100	3,8	18,50 (22,76)
143151	150	5,5	25,00 (30,75)
143201	200	7,1	31,50 (38,75)



4



5



6



7



8



9

4 POJEMNIK GN 1/4
 - 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
144061	65	1,7	14,00 (17,22)
144101	100	2,6	16,50 (20,30)
144151	150	3,8	18,50 (22,76)
144201	200	4,8	23,00 (28,29)

5 POJEMNIK GN 1/6
 - 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
146061	65	1,0	8,90 (10,95)
146101	100	1,6	13,00 (15,99)
146151	150	2,3	15,50 (19,07)
146201	200	2,8	18,50 (22,76)

6 POJEMNIK GN 1/9
 - 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
149061	65	0,6	7,20 (8,86)
149101	100	0,9	9,60 (11,81)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141001	GN 1/1	29,00 (35,67)
142001	GN 1/2	17,00 (20,91)
143001	GN 1/3	11,50 (14,15)
144001	GN 1/4	9,70 (11,93)
146001	GN 1/6	8,80 (10,82)
149001	GN 1/9	6,50 (8,00)

8 POKRYWA ZATRZASKOWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141014	GN 1/1	25,00 (30,75)
142014	GN 1/2	14,50 (17,84)
143014	GN 1/3	10,50 (12,92)
144014	GN 1/4	9,70 (11,93)
146014	GN 1/6	7,80 (9,59)
149014	GN 1/9	5,30 (6,52)

9 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141018	GN 1/1	19,00 (23,37)
142018	GN 1/2	10,50 (12,92)



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

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



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
151062	65	8,0	37,50 (46,13)
151102	100	14,0	52,00 (63,96)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
152062	65	3,5	18,50 (22,76)
152102	100	6,0	21,00 (25,83)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
153062	65	2,5	14,50 (17,84)
153102	100	3,7	17,00 (20,91)
153152	150	5,7	25,50 (31,37)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
154062	65	1,7	11,00 (13,53)
154102	100	2,8	13,50 (16,61)
154152	150	3,6	21,50 (26,45)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
156062	65	1,0	9,60 (11,81)
156102	100	1,6	11,00 (13,53)
156152	150	2,0	15,00 (18,45)

6 POKRYWA GN SZCZELNA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	21,50 (26,45)
142011	GN 1/2	13,50 (16,61)
143011	GN 1/3	9,60 (11,81)
144011	GN 1/4	7,20 (8,86)
146011	GN 1/6	5,80 (7,13)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
151002	GN 1/1	28,00 (34,44)
152002	GN 1/2	13,50 (16,61)
153002	GN 1/3	14,50 (17,84)
154002	GN 1/4	13,50 (16,61)
156002	GN 1/6	7,20 (8,86)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE

- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z czarnego poliwęglanu nieabsorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w białym i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone


1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
151061	65	9,0	45,50	(55,97)
151101	100	13,3	54,00	(66,42)
151151	150	20,0	69,00	(84,87)
151201	200	26,4	83,00	(102,09)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
152061	65	4,0	20,00	(24,60)
152101	100	6,1	21,50	(26,45)
152151	150	9,0	33,00	(40,59)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
153061	65	2,5	16,00	(19,68)
153101	100	3,8	17,50	(21,53)
153151	150	5,5	28,00	(34,44)
153201	200	7,1	33,50	(41,21)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
154061	65	1,7	12,00	(14,76)
154101	100	2,6	14,50	(17,84)
154151	150	3,8	23,00	(28,29)
154201	200	4,8	22,50	(27,68)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
156061	65	1,0	9,60	(11,81)
156101	100	1,6	12,00	(14,76)
156151	150	2,3	17,00	(20,91)
156201	200	2,8	21,00	(25,83)

6 POJEMNIK GN 1/9

- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
159101	100	0,9	9,60	(11,81)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
151001	GN 1/1	31,50	(38,75)
152001	GN 1/2	15,50	(19,07)
153001	GN 1/3	15,00	(18,45)
154001	GN 1/4	14,50	(17,84)
159001	GN 1/9	5,20	(6,40)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł)	
		netto	(brutto)
151018	GN 1/1	16,00	(19,68)
152018	GN 1/2	12,50	(15,38)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE



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



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
181062	65	8	37,50 (46,13)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182062	65	3,5	17,50 (21,53)
182102	100	6,0	24,00 (29,52)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183062	65	2,5	13,00 (15,99)
183102	100	3,7	16,00 (19,68)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 256x164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184062	65	1,7	13,50 (16,61)
184102	100	2,8	16,00 (19,68)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176x108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186062	65	1,0	9,20 (11,32)
186102	100	1,6	9,60 (11,81)
186152	150	2,0	15,00 (18,45)

6 POKRYWKA

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181002	GN 1/1	23,00 (28,29)
182002	GN 1/2	13,00 (15,99)
183002	GN 1/3	9,60 (11,81)
184002	GN 1/4	8,80 (10,82)
186002	GN 1/6	6,80 (8,36)

7 POKRYWA GN SZCZELNA

- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
141011	GN 1/1	21,50 (26,45)
142011	GN 1/2	13,50 (16,61)
143011	GN 1/3	9,60 (11,81)
144011	GN 1/4	7,20 (8,86)
146011	GN 1/6	5,80 (7,13)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE



- zakres temperatur od -40°C do +110°C
- wykonane z białego poliwęglanu nieabsorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1
- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
181061	65	9,0	39,00 (47,97)
181101	100	13,3	47,00 (57,81)
181151	150	20,0	55,00 (67,65)
181201	200	26,4	74,00 (91,02)

2 POJEMNIK GN 1/2
- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
182061	65	4,0	18,50 (22,76)
182151	150	9,0	28,00 (34,44)

3 POJEMNIK GN 1/3
- 325 x 175 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
183061	65	2,5	14,50 (17,84)
183101	100	3,8	17,00 (20,91)
183201	200	7,1	27,00 (33,21)

4 POJEMNIK GN 1/4
- 265 x 164 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
184101	100	2,6	11,00 (13,53)
184151	150	3,8	17,50 (21,53)
184201	200	4,8	20,00 (24,60)

5 POJEMNIK GN 1/6
- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
186061	65	1,0	9,60 (11,81)
186101	100	1,6	9,60 (11,81)
186151	150	2,3	16,00 (19,68)

6 POJEMNIK GN 1/9
- 176 x 108 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
189061	65	0,6	6,40 (7,87)
189101	100	0,9	7,60 (9,35)

7 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
181001	GN 1/1	25,00 (30,75)
183001	GN 1/3	14,50 (17,84)
186001	GN 1/6	7,20 (8,86)
189001	GN 1/9	5,60 (6,89)

8 OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
182018	GN 1/2	9,60 (11,81)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU



- zakres temperatur -5°C $+70^{\circ}\text{C}$
- wykonane z materiału nieabsorbującego zapachów i smaków
- nie stosować w bemaarach i piecach konwekcyjno-parowych
- pojemności GN przybliżone



1 POJEMNIK GN 1/1

- 530 x 325 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161062	65	8,0	20,00 (24,60)
161102	100	14,0	23,00 (28,29)
161152	150	19,0	27,00 (33,21)
161202	200	26,0	33,50 (41,21)

2 POJEMNIK GN 1/2

- 325 x 265 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
162062	65	3,5	11,00 (13,53)
162102	100	6,0	13,00 (15,99)
162152	150	8,5	15,00 (18,45)
162202	200	11,5	17,50 (21,53)

3 POJEMNIK GN 1/3

- 325 x 176 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
163062	65	2,5	10,50 (12,92)
163102	100	3,7	12,00 (14,76)
163152	150	5,7	13,50 (16,61)
163202	200	7,3	15,00 (18,45)

4 POJEMNIK GN 1/4

- 265 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164062	65	1,7	7,20 (8,86)
164102	100	2,8	8,80 (10,82)
164152	150	3,6	13,00 (15,99)

5 POJEMNIK GN 1/6

- 176 x 162 mm

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
166062	65	1,0	6,40 (7,87)
166102	100	1,6	7,20 (8,86)
166152	150	2,0	10,50 (12,92)

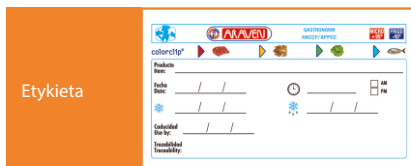
6 POKRYWA GN

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
161002	GN 1/1	13,00 (15,99)
162002	GN 1/2	7,20 (8,86)
163002	GN 1/3	5,60 (6,89)
164002	GN 1/4	4,80 (5,90)
166002	GN 1/6	4,00 (4,92)

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ



- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)
- można stosować w temperaturze od -40°C do +95°C
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- pojemności GN przybliżone
- nie stosować w beinach i piecach



1 POJEMNIK GN 1/1		3 POJEMNIK GN 1/2		4 POJEMNIK GN 1/3			
- 530 x 325 mm		- 325 x 265 mm		- 325 x 176 mm			
Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
161155	150	21,0	91,00 (111,93)	162105	100	6,5	60,00 (73,80)
161205	200	28,0	95,00 (116,85)	162155	150	10,0	70,00 (86,10)
				162205	200	12,5	75,00 (92,25)

5 POJEMNIK GN 1/4		6 POJEMNIK GN 1/6		7 POJEMNIK GN 1/9			
- 265 x 162 mm		- 176 x 162 mm		- 176 x 108 mm			
Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
164105	100	2,8	29,00 (35,67)	166105	100	1,7	24,00 (29,52)
164155	150	4,3	29,50 (36,29)	166155	150	2,6	24,00 (29,52)
169065	65	0,6	17,00 (20,91)	169105	100	1,0	19,00 (23,37)
169155	150	1,5	23,00 (28,29)	169155	150	1,5	23,00 (28,29)

POJEMNIK Z MIARKĄ

- podziałka w litrach i kwartach
- rączki ułatwiające przeniesienie pojemnika
- zakres temperatur od -40°C do +99°C
- pokrywa czerwona 061410 - do modelu 061050
- pokrywa niebieska 061420 - do modeli 061110 i 061200



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
061050	230	230	200	5,7	45,00 (55,35)
061110	300	300	220	11,4	79,00 (97,17)
061200	300	300	400	20,8	132,00 (162,36)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
061410	Pokrywa		232	232	13,00 (15,99)
061420	Pokrywa		292	292	18,00 (22,14)

POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane rączki ułatwiające przeniesienie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
067101	125	122	1,0	7,80 (9,59)
067102	180	105	2,0	18,00 (22,14)
067104	180	212	4,0	21,00 (25,83)
067106	220	195	6,0	27,00 (33,21)
067107	220	270	7,5	29,50 (36,29)
067110	310	210	10,0	35,50 (43,67)
067115	310	300	15,0	44,50 (54,74)
067120	310	375	20,0	52,00 (63,96)

POKRYWA

Nr kat.	Opis	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
067191	Pokrywa	125	7,00 (8,61)
067192	Pokrywa	180	10,00 (12,30)
067193	Pokrywa	220	15,50 (19,07)
067194	Pokrywa	310	21,50 (26,45)

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają piętrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty

Lp	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	062531		710	440	270	53	99,00 (121,77)
	062761		710	440	380	79	124,00 (152,52)
2.	062532		710	440	270	53	97,00 (119,31)
	062762		710	440	380	79	121,00 (148,83)



POJEMNIK FIFO

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



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
064100	565	340	200	22,6	76,00 (93,48)
064101	415	340	200	16,0	59,00 (72,57)
064102	395	200	200	7,0	39,50 (48,59)

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
061500	354	325	200	111,00 (136,53)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DO PŁYNÓW

- urządzenie do pakowania próżniowego schłodzonych płynów oraz wszelkich produktów spożywczych
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- drzwiczki wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- ergonomiczny uchwyt drzwi
- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 254 mm
- listwa zgrzewająca wraz z wieszakami na worki
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- możliwość powieszenia na ścianie
- antypoślizgowe nóżki
- dedykowane worki do pakowania płynów i produktów spożywczych patrz str. 236



Możliwość pakowania płynów



Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
691312	315x30-80x261	346	249	421	14,5	0,4	230	2640,00	(3247,20)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE

- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie



super cena! 00:

2699⁰⁰

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

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

Nr kat.	Wymiary komory WxDxH mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	3405,00	(4188,15)
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	3880,00	(4772,40)



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- listwa zgrzewająca wraz z uchwytem do przytrzymania zapakowanej żywności
- komora o pojemności 11,5 l wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691310	360	430	378	23	300x290x100	0,63	230	3130,00 (3849,90)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek
- maks. szerokość zgrzewu 290 mm
- czas odsysania 5-60 sek.
- wydajność 4,6 m³/h
- ergonomiczny uchwyt do otwierania pokrywy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu
- elektroniczny panel sterowania z funkcją marynowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	3380,00 (4157,40)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiające czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- maksymalny rozmiar wykorzystywanych worków:
250x350 mm dla 691350
200x300 mm dla 691309
- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności:
8 m³/h w modelu 691350
4 m³/h w modelu 691309



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Wymiar komory WxDxH mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	691350	450	525	385	370x350x150	0,55	230	10220,00 (12570,60)
2.	691309	330	450	295	280x310x85	0,30	230	7765,00 (9550,95)

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- funkcja marynowania
- regulowany czas zgrzewania
- wydajność pompy 1,38m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 406 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	1285,00 (1580,55)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96 m³/h
- maksymalna szerokość zgrzewu 310 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691304	390	275	150	6,3	0,7	230	953,00 (1172,19)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- cyfrowy wyświetlacz
- 4 funkcje zgrzewania
- wydajność pompy 0,96m³/h
- automatyczny uchwyt przytrzymujący zgrzewany worek
- mas. szerokość zgrzewu 390 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691301	483	205	198	7,3	0,67	230	1130,00 (1389,90)

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	53,00 (65,19)

POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691931	145	92	0,6	14,50 (17,84)



POJEMNIK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- pojemnik dedykowany do pakowarek 691301, 691302
- polecany wąż 691933

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
691932	215	215	142	2,5	28,00 (34,44)



KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
475960	30	60	14,00 (17,22)

WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

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



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
691933	600	3,80 (4,67)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691921	150	250	do 120	100	36,00 (44,28)
691922	200	300	do 120	100	57,00 (70,11)
691923	250	350	do 120	100	85,00 (104,55)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691914	160	230	-18 do 99	100	13,00 (15,99)
691915	200	300	-18 do 99	100	20,50 (25,22)
691916	250	350	-18 do 99	100	28,00 (34,44)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

Nr kat.	W mm	D mm	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691907	160	230	-18 do 99	100	25,00 (30,75)
691908	200	300	-18 do 99	100	43,00 (52,89)
691909	250	350	-18 do 99	100	63,00 (77,49)



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

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

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	50	50,00 (61,50)
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	50	75,00 (92,25)
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	50	91,00 (111,93)



TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



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

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



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



Termosy do napojów z kranem





TERMOS

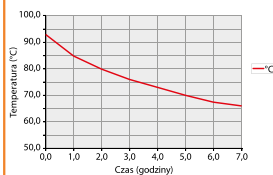
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
051104	330	235	10	387,00	(476,01)
051154	330	295	15	420,00	(516,60)
051204	330	365	20	471,00	(579,33)
051254	330	440	25	529,00	(650,67)
051304	330	475	30	574,00	(706,02)
051354	330	585	35	594,00	(730,62)
051504	480	400	50	702,00	(863,46)



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

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

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto (brutto)	
052104	330	235	10	431,00	(530,13)
052154	330	295	15	485,00	(596,55)
052204	330	365	20	539,00	(662,97)
052254	330	585	25	594,00	(730,62)
052504	480	400	50	811,00	(997,53)



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

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



TERMOS

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł)	
				netto	brutto
051101	330	210	10	325,00	(399,75)
051151	330	270	15	368,00	(452,64)
051201	330	365	20	422,00	(519,06)
051251	330	390	25	487,00	(599,01)
051301	330	450	30	531,00	(653,13)
051351	330	560	35	552,00	(678,96)

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



- wykonane z polietylenu w kolorze khaki
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

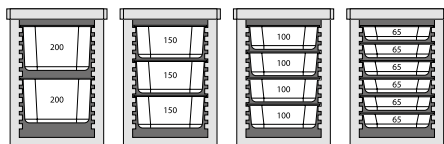


Zawór odpowietrzający



TERMOS

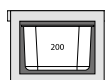
- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 242
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
053870	650	450	625	86	800,00 (984,00)

TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054300	645	445	315	26	599,00 (736,77)

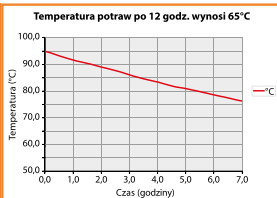
POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

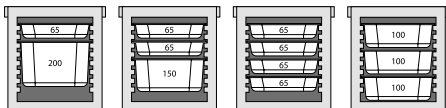
Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

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



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką

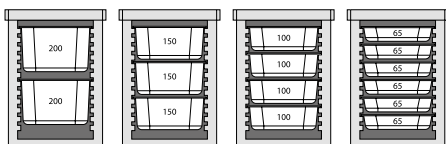


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055056	645	445	475	65	657,00 (808,11)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
055106	645	445	625	93	824,00 (1013,52)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN



Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056231	czarna	GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	80,00 (98,40)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie







1

Lp.	Nr kat.	Kolor	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	056150	niebieski	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	189,00 (232,47)
	056200	niebieski	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	195,00 (239,85)
	056250	niebieski	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	225,00 (276,75)
2.	056151	czarna	GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	133,00 (163,59)
	056201	czarna	GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	150,00 (184,50)
	056251	czarna	GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	162,00 (199,26)
	056301	czarna	GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	206,00 (253,38)


POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	058201		675	400	290	37	199,00 (244,77)
	058251		675	400	335	45	233,00 (286,59)
2.	058200		675	400	290	37	326,00 (400,98)
	058250		675	400	335	45	338,00 (415,74)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu
- model 054311 posiada dwa zamknięcia pokrywy i wydzielone miejsce do opisów



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054201	360	285	365	20	118,00 (145,14)
054311	410	330	390	31	203,00 (249,69)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
NA KUWETY DO LODÓW



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
054030	600	400	270	3x8	206,00 (253,38)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
056203	685	485	260	53	207,00 (254,61)
056303	685	485	360	80	266,00 (327,18)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057231	415	400	265	27	89,00 (109,47)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	150,00 (184,50)
057351	410	410	390	40	166,00 (204,18)

TORBA DO PIZZY

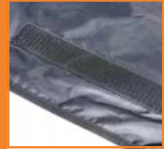
- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszonka na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563453	500	500	300	480	480	285	64,00 (78,72)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszonka na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	550	500	200	510	500	200	75,00 (92,25)

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	brutto
059001	740	480	870	632,00	(777,36)

WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
				netto	brutto
059002	730	480	890	243,00	(298,89)

DYSTRYBUTOR GRZEWCZY DO TALERZY

- wózek do talerzy o średnicy 240, 250, 280, 300 mm
- maksymalna wysokość stosu talerzy 500 mm
- półokrągła pokrywa w komplecie
- 2 kółka z hamulcami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
						netto	brutto
665000	450	530	1050	0,45	230	2075,00	(2552,25)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu



Po złożeniu wózek można przechowywać w niewielkich schowkach oraz w bagażnikach małych samochodów



Kółka z hamulcem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661020	Wózek 2-półkowy	860	540	920	270,00 (332,10)
661030	Wózek 3-półkowy	860	540	920	320,00 (393,60)

WÓZEK KELNERSKI

- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm
- maksymalny udźwig do 75 kg na półkę
- idealny do gastronomii
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- do samodzielnego montażu
- możliwość przykrycia np. obrusem



Nr kat	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
661040	Wózek 2-półkowy	850	530	800	289,00 (355,47)
661050	Wózek 3-półkowy	850	530	800	346,00 (425,58)

WÓZEK TRANSPORTOWY
DO POJEMNIKÓW GN



- wyposażony w dwustronną blokadę pojemników GN i tac
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność:
662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662111	380	550	1735	542,00 (666,66)
662211	590	670	1735	867,00 (1066,41)

Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



NOWOŚĆ

WÓZEK TRANSPORTOWY
DO BLACH PIEKARNICZYCH



- wyposażony w dwustronną blokadę blach piekarniczych
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 16 x blacha piekarnicza 600 x 400 mm

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
662461	470	620	1735	650,00 (799,50)



REGAŁ OCIEKOWY
NA POJEMNIKI GN



- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej

Nr kat	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
682060	600	550	1130	399,00 (490,77)

Dwa poziomy wyprofilowanych półek





REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni wgastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 150 kg



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
680200	900	455	1800	10,6	268,00 (329,64)

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwignie jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.

Mocowanie
półek
z regulowaną
wysokością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
680062	610	455	1800	343,00 (421,89)
680092	910	455	1800	387,00 (476,01)
680122	1220	455	1800	481,00 (591,63)
680152	1525	455	1800	599,00 (736,77)
681062	610	610	1800	404,00 (496,92)
681092	910	610	1800	471,00 (579,33)
681102	1060	610	1800	562,00 (691,26)
681122	1220	610	1800	582,00 (715,86)
681152	1525	610	1800	683,00 (840,09)
681182	1825	610	1800	784,00 (964,32)



REGAŁY Z POLIPROPYLENU



- do zastosowania w magazynach, chłodziach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach, masarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- modułowa konstrukcja
- łatwe w montażu i demontażu
- możliwość ustawienie regału w kształcie I, L lub U
- gładka powierzchnia łatwa do czyszczenia
- udźwignię jednej półki regału wynosi do 200 kg, w przypadku narożnych regałów do 180 kg
- do samodzielnego montażu



POJEDYNCZE ELEMENTY

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	683091	Półka z łącznikami	910	455	-	139,00 (170,97)
1.	683092	Półka z łącznikami	910	530	-	159,00 (195,57)
1.	683093	Półka z łącznikami	910	610	-	197,00 (242,31)
1.	683121	Półka z łącznikami	1220	455	-	193,00 (237,39)
1.	683122	Półka z łącznikami	1220	530	-	228,00 (280,44)
1.	683123	Półka z łącznikami	1220	610	-	255,00 (313,65)
2.	683000	Łącznik narożny	-	-	-	21,00 (25,83)
3.	683801	Boki do regałów	-	455	1800	109,00 (134,07)
3.	683802	Boki do regałów	-	530	1800	109,00 (134,07)
3.	683803	Boki do regałów	-	610	1800	109,00 (134,07)

Mocowania półek z regulowaną wysokością





REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683001	910	455	1800	774,00 (952,02)
683002	1220	455	1800	990,00 (1217,70)
683003	1820	455	1800	1439,00 (1769,97)
683004	2130	455	1800	1655,00 (2035,65)
683005	2440	455	1800	1871,00 (2301,33)
683006	2730	455	1800	2104,00 (2587,92)
683007	3040	455	1800	2320,00 (2853,60)
683008	3350	455	1800	2536,00 (3119,28)
683009	3660	455	1800	2752,00 (3384,96)

683010	910	530	1800	854,00 (1050,42)
683011	1220	530	1800	1130,00 (1389,90)
683012	1820	530	1800	1599,00 (1966,77)
683013	2130	530	1800	1875,00 (2306,25)
683014	2440	530	1800	2151,00 (2645,73)
683015	2730	530	1800	2344,00 (2883,12)
683016	3040	530	1800	2620,00 (3222,60)
683017	3350	530	1800	2896,00 (3562,08)
683018	3660	530	1800	3172,00 (3901,56)

683019	910	610	1800	1006,00 (1237,38)
683020	1220	610	1800	1238,00 (1522,74)
683021	1820	610	1800	1903,00 (2340,69)
683022	2130	610	1800	2135,00 (2626,05)
683023	2440	610	1800	2367,00 (2911,41)
683024	2730	610	1800	2800,00 (3444,00)
683025	3040	610	1800	3032,00 (3729,36)
683026	3350	610	1800	3264,00 (4014,72)
683027	3660	610	1800	3496,00 (4300,08)

REGAŁ NAROŻNY

- przeznaczony do montażu z regałami wolnostojącymi
- w komplecie łączniki do łączenia narożnego

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
683050	910	455	1800	749,00 (921,27)
683051	1220	455	1800	965,00 (1186,95)
683052	1820	455	1800	1414,00 (1739,22)
683053	2130	455	1800	1630,00 (2004,90)
683054	2440	455	1800	1846,00 (2270,58)
683055	2730	455	1800	2079,00 (2557,17)
683056	3040	455	1800	2295,00 (2822,85)
683057	3350	455	1800	2511,00 (3088,53)
683058	3660	455	1800	2727,00 (3354,21)

683059	910	530	1800	829,00 (1019,67)
683060	1220	530	1800	1105,00 (1359,15)
683061	1820	530	1800	1574,00 (1936,02)
683062	2130	530	1800	1850,00 (2275,50)
683063	2440	530	1800	2126,00 (2614,98)
683064	2730	530	1800	2319,00 (2852,37)
683065	3040	530	1800	2595,00 (3191,85)
683066	3350	530	1800	2871,00 (3531,33)
683067	3660	530	1800	3147,00 (3870,81)

683068	910	610	1800	981,00 (1206,63)
683069	1220	610	1800	1213,00 (1491,99)
683070	1820	610	1800	1878,00 (2309,94)
683071	2130	610	1800	2110,00 (2595,30)
683072	2440	610	1800	2342,00 (2880,66)
683073	2730	610	1800	2775,00 (3413,25)
683074	3040	610	1800	3007,00 (3698,61)
683075	3350	610	1800	3239,00 (3983,97)
683076	3660	610	1800	3471,00 (4269,33)





ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	255-260
Warniki, kociołki do zup.....	263-266
Dzbanki, termosy stołowe.....	268-270
Tace.....	273-274, 277-279
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....	253
Lampy grzewcze do potraw.....	254

Półmiski.....	274-275
Naczynia do finger food.....	281-286
Płyty do finger food z łupka.....	287
Kolumny bufetowe.....	288-289
Urządzenie do schładzania napojów, granitor.....	272

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW REFLEX MINI

- Przeznaczone do podtrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonane są z wysokiej jakości grubej stali
- Charakteryzuje je precyzja wykonania i wysoka trwałość, a także prosty i nowoczesny design
- Seria lamp Reflex uzyskała wyróżnienie „must have” na Łódź Design Festival 2015

TAR

„Lampy Reflex na początku lat 80 stanowiły ewenement na tle szarej socjalistycznej rzeczywistości. Rozświetliły tysiące polskich domów stając się ikoną polskiego wzornictwa tamtych lat. Zagrały na planach filmów Krzysztofa Kieślowskiego i Stanisława Barei. Do dziś można je znaleźć w polskich mieszkaniach.”

Zaprojektowane przez Tomasza Andrzeja Rudkiewicza – Projektanta przemysłowego. W 2008 roku mianowanego Designerem Roku przez Instytut Wzornictwa. Współwłaściciela studia projektowego NC.ART. Twórcy TAR (projektowanie i niskoseryjna produkcja lamp). Wyróżniony „Gute Form” w Hanowerze za projekt systemu lamp Polam-Wilkasy, którego był współautorem.

Członek Związku Projektantów Przemysłowych w Finlandii „ORNAMO”. Dziś, ikona polskiego designu została dostosowana pod względem technicznym do ekstremalnych warunków pracy zarówno jako lampa grzewcza do potraw i oświetleniowa. Dzięki wysokiej jakości, dobrze zaprojektowanym funkcjonalnościom i technologii wykonania, może być stosowana we wszystkich rodzajach obiektów gastronomicznych.



LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- wykonana z wysokiej jakości stali, miedziana lub polerowana
- zabezpieczona lakierem bezbarwnym, aby zapobiec przebarwieniu i naturalnym procesom starzenia
- możliwość zastosowania lampy jako lampa oświetleniowa o standardzie E27



Nr kat.	Kolor	Ø mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692620		210	0,25	230	943,00 (1159,89)
692621		210	0,25	230	705,00 (867,15)

**must
have**
SELECTED BY ŁÓDŹ DESIGN FESTIVAL 2015



LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW

- przeznaczone do podtrzymywania w ciepłe potraw
- polecane do restauracji, cateringu, domów weselnych, fast foodów

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- ruchoma sztyca



Nr kat.	Ø	H	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	kW	V	netto (brutto)
692400	270	700	0,25	230	383,00 (471,09)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia blachy GN 1/1



Nr kat.	W	D	H	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kW	V	netto (brutto)
692500	360	480	605	0,5	230	434,00 (533,82)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø	P	U	Cena (zł)
		mm	kW	V	netto (brutto)
692600		173	0,25	230	348,00 (428,04)
692601		173	0,25	230	348,00 (428,04)
692602		173	0,25	230	348,00 (428,04)

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- lampa emitująca promieniowanie ciepłne
- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



Nr kat.	Kolor	Ø	P	U	Cena (zł)
		mm	kW	V	netto (brutto)
692610		290	0,25	230	391,00 (480,93)
692611		290	0,25	230	379,00 (466,17)
692612		290	0,25	230	415,00 (510,45)

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszenia lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
431400	420	270	4	129,00 (158,67)
431750	420	320	7,5	162,00 (199,26)



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
436110	605	360	240	9	109,00 (134,07)



PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
433240	660	335	400	2 x 4	382,00 (469,86)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434090	600	360	380	9	325,00 (399,75)

LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
437041	GN1/1	575	410	345	365,00 (448,95)
437042	GN1/2	370	350	345	309,00 (380,07)

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGLY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437021	465	515	470	6,5	325,00 (399,75)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
434099	600	400	335	9	406,00 (499,38)



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



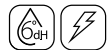
Uchwyty
do mocowania
grzałki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437011	660	335	400	9	439,00 (539,97)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



SUNNEX®



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435090	570	350	285	8	0,9	230	416,00 (511,68)

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich Innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWCZ OKRĄGŁY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437020	460	520	450	6,8	406,00 (499,38)



PODGRZEWCZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437030	630	520	450	9	625,00 (768,75)

PODGRZEWCZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
437010	670	520	450	9	659,00 (810,57)





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
435130	620	480	300	13	2,0	230	562,00 (691,26)

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO SUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociołki, 2 pokrywy, 2 łyżki

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	670,00 (824,10)



PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
438010	630	500	270	1220,00 (1500,60)

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- produkt posiada atest PZH
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszkii zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszkii



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
430001	75	3,78 (4,65)

Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyń



POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002



Lp.	Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	430002	Żel w puszcze	0,2	2,82 (3,47)
2.	430003	Żel w butelce	1,0	9,25 (11,38)
3.	430005	Żel w wiadrze	5,0	42,00 (51,66)

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
430010	60	14,50 (17,84)

PALNIK DO PODGRZEWACZY

- regulowany płomień palnika
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wygodne pokrętko do regulacji płomienia
- przeznaczony do podgrzewaczy: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- uzupełniany gazem do zapalniczek



Regulowany płomień palnika



Nr kat.	Ø mm	W mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
430100	77	160	76	0,07	42,50 (52,28)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



Sposób montażu



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430350	110	160	0,35	230	163,00 (200,49)



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż

Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430300	250	200	0,25	230	199,00 (244,77)

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



Nr kat.	W mm	D mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
430700	250	200	0,70	230	239,00 (293,97)

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm

Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	420012	łyżka perforowana	310	-	21,00 (25,83)
2.	420022	Widelec do serwowania	300	-	24,00 (29,52)
3.	420032	łyżka do serwowania	315	-	21,00 (25,83)
4.	420042	łopatka do serwowania	315	-	20,00 (24,60)
5.	420052	Chochla	310	0,08	27,50 (33,83)



TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



STOJAK NA KARTĘ MENU

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	486021	Kawa	100	43,3	37	4,90 (6,03)
2.	486022	Herbata	100	43,3	37	4,90 (6,03)
3.	486025	Rezerwacja	120	43,3	37	4,90 (6,03)

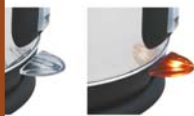
Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486031	102	7,20 (8,86)

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany włącznik



Obrót 360°



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	125,00 (153,75)

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432110	280	340	5,7	0,3	230	259,00 (318,57)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



Pokrywka z wycięciem na chochłę



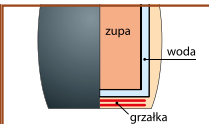
Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432115	395	340	9	0,4	230	364,00 (447,72)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z klapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



WKŁAD DO KOCIOŁKA

- pasuje do modeli 432100,432115

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432100	330	360	10	0,435	230	209,00 (257,07)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
432190	245	255	10	102,00 (125,46)

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
432101	350	360	10	0,4	230	523,00 (643,29)

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

GREDIL

Możliwość
zastosowania
tacki ociekowej
383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	751105	Warnik	280	-	-	487	10	1,5	230	201,00 (247,23)
	751185	Warnik	365	-	-	498	18	2,5	230	238,00 (292,74)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	41,50 (51,05)

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Pokrętko
sterowania



Zabudowana
grzałka



Włącznik
i kontrolka
pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	751102	Warnik	225	-	-	460	10	2,4	230	291,00 (357,93)
	751192	Warnik	275	-	-	580	19	2,6	230	382,00 (469,86)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	41,50 (51,05)

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania




Możliwość
zastosowania
tacki ociekowej
383300



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	751106	Warnik	230	-	-	500	10	1,5	230	238,00 (292,74)
	751186	Warnik	290	-	-	498	18	2,5	230	281,00 (345,63)
2.	383300	Tacka ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	41,50 (51,05)

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania



Tacka ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
751209	241	480	9	2,4	230	523,00 (643,29)
751220	288	602	18	2,4	230	678,00 (833,94)

ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



Sitko do zaparzania



Zabudowana grzałka



Włącznik i kontrolka pracy



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	752060	Zaparzacz	225	-	-	470	6,5	1,35	230	370,00 (455,10)
	752120	Zaparzacz	270	-	-	530	12,0	1,35	230	516,00 (634,68)
	752150	Zaparzacz	270	-	-	600	15,0	1,35	230	555,00 (682,65)
2.	383300	Taca ociekowa	-	300	150	-	-	-	-	41,50 (51,05)

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



Taca ociekowa



Panel sterowania



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
753060	241	480	6	1,5	230	519,00 (638,37)
753150	288	602	16	1,5	230	748,00 (920,04)

TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382150	1,5	42,00 (51,66)
382200	2,0	45,50 (55,97)

TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym



Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
382101	210	1,0	37,50 (46,13)
382151	245	1,5	39,50 (48,59)
382201	285	2,0	46,50 (57,20)

TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383190	Termos	-	320	1,9	65,00 (79,95)
	383250	Termos	-	360	2,5	72,00 (88,56)
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	16,50 (20,30)

NOWOŚĆ

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	383400	Termos	-	380	4,0	103,00 (126,69)
	383500	Termos	-	430	5,0	122,00 (150,06)
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	16,50 (20,30)

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana
pokrywa
z uchwytem
do przeno-
szenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	385951	Termos	230	410	9,5	154,00 (189,42)
	385140	Termos	230	560	14,0	219,00 (269,37)
2.	383140	Tacka ociekowa	140	20	-	16,50 (20,30)



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z kłapką
- wkład stalowy



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
386100	235	1,00	96,00 (118,08)
386150	250	1,50	100,00 (123,00)
386200	295	2,00	106,00 (130,38)

DZBANEK



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
373051	0,5	25,00 (30,75)
373101	0,9	33,00 (40,59)
373151	1,4	51,00 (62,73)
373201	1,9	61,00 (75,03)

DZBANEK



INOX

Nr kat.	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
374010	60	0,15	16,50 (20,30)
374020	75	0,25	25,00 (30,75)

DZBANEK

- do spieniania mleka



INOX

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	18,00 (22,14)
372060	0,60	23,00 (28,29)
372100	1,00	27,00 (33,21)
372150	1,50	50,00 (61,50)
372200	2,00	52,00 (63,96)

DZBANEK

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
371200	2,0	55,00 (67,65)

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400178	62-48	120	0,25	12	4,51 (5,55)
400177	78-60	153	0,50	6	5,99 (7,37)
400008	97-72	201	1,00	6	7,31 (8,99)
400175	112-86	240	1,85	6	12,00 (14,76)

DZBANEK

- wykonany z akrylu



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377020	2,0	31,50 (38,75)

DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377170	1,7	21,50 (26,45)

DZBANEK



- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400176	114-90	234	1,45	6	13,00 (15,99)

DZBANEK

- wykonany z akrylu
- pokrywka w komplecie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
377010	2,0	78,00 (95,94)

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
468001	265	350	560	8	284,00 (349,32)

DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
468002	220	280	510	5	312,00 (383,76)

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW ŚNIADANIOWYCH

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
467000	250	350	690	9,5	567,00 (697,41)

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
467001	185	240	600	4	244,00 (300,12)



URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	2910,00 (3579,30)

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynniki chłodzące: R404a
- tacka ociekowa w zestawie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	8150,00 (10024,50)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 2/3 i 1/1
- chromowana z rądem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405389	2/3	354	325	18	18,50 (22,76)
405395	1/1	530	325	18	25,00 (30,75)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- chromowana z rądem dekoracyjnym
- nie przystosowana do bezpośredniego kontaktu z żywnością



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
405394	530	325	21	22,00 (27,06)

TACA EKSPozyCYJNA

- prostokątna

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406250	270	210	25	29,50 (36,29)
406280	280	220	25	34,00 (41,82)
406310	310	240	25	40,00 (49,20)
406340	340	260	25	52,00 (63,96)
406400	400	280	25	56,00 (68,88)
406460	460	320	25	77,00 (94,71)
406550	550	370	25	131,00 (161,13)
406640	640	410	25	177,00 (217,71)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1 i 1/2

INOX



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406100	1/1	530	325	16	143,00 (175,89)
406120	1/2	265	325	16	87,00 (107,01)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1
- z chromowanymi rączkami



Nr kat.	Rozmiar GN	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406112	1/1	530	325	65	151,00 (185,73)

TACA EKSPozyCYJNA

- okrągła

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
407361	360	20	26,50 (32,60)
407411	410	20	33,50 (41,21)

TACA EKSPozyCYJNA

- rozmiar GN 1/1



INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
406111	530	325	40	173,00 (212,79)

PÓŁMISEK

INOX

Rant 3 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
401252	254	183	9,70 (11,93)
401302	302	202	13,50 (16,61)
401352	348	233	14,50 (17,84)
401402	392	262	22,00 (27,06)
401452	448	300	26,50 (32,60)
401502	498	346	33,00 (40,59)
401552	545	380	40,50 (49,82)
401602	599	413	49,50 (60,89)

PÓŁMISEK

- głęboki

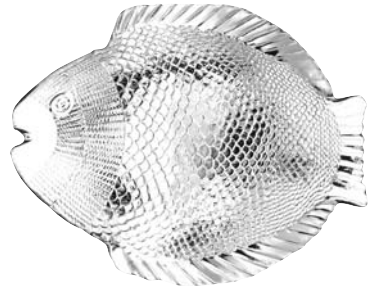
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
402350	350	165	60	27,50 (33,83)

PÓŁMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

Nr kat.	W mm	D mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400081	260	210	12	4,75 (5,84)

POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
409250	250	110	49,00 (60,27)

PÓŁMISEK PODTALERZ

- okrągły



Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
408301	300	39,00 (47,97)

WITRYNA DO SERWOWANIA

- idealna do serwowania wędlin, serów, ciast i przekąsek
- dzięki niskiej temperaturze wkładów, produkty dłużej utrzymują swoją świeżość
- przezroczysta pokrywa typu Roll-Top
- najwyższa jakość i funkcjonalność
- w komplecie:
 - pokrywa Roll-Top
 - 2 tace stalowe
 - 2 wkłady chłodzące



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419201	380	240	235,00 (289,05)

EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodycze, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477003	230	180	415	3x1	159,00 (195,57)

STOJAK OBROTOWY

- szklane miseczki w komplecie



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
367280	140	280	0,45x3	209,00 (257,07)

STOJAK DWUPOZIOMOWY

- dwa poziomy
- składany
- pasują:
 - pojemniki GN 1/2
 - taca ekspozycyjna 406120
 - półmisek 401352
 - łupki 399104 i 399103



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
419020	185	235	195	31,50 (38,75)

TACE KELNERSKIE



2



3



1



PP



4



5



6

1 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana
- nie wyparzać!

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
410360	360	35	41,50 (51,05)

2 TACA KELNERSKA

- okrągła
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
412350	355	25	20,50 (25,22)
412400	405	25	32,50 (39,98)

3 TACA KELNERSKA

- owalna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415510	510	635	25	68,00 (83,64)
415600	600	735	25	100,00 (123,00)

4 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- czarna

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
411450	405	305	31,50 (38,75)
411500	460	360	47,00 (57,81)
411560	560	400	66,00 (81,18)
411650	650	450	81,00 (99,63)

5 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- antypoślizgowa
- mahoniowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
410450	450	340	37,50 (46,13)
410500	500	360	46,50 (57,20)
410550	550	400	49,50 (60,89)
410600	600	450	63,00 (77,49)

6 TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytemi

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
414090	430	305	30	15,00 (18,45)

TACE FAST FOOD

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413251	Red	250	350	7,30 (8,98)	413301	Red	300	400	9,00 (11,07)	413351	Red	350	450	11,50 (14,15)
413252	Green	250	350	7,30 (8,98)	413302	Green	300	400	9,00 (11,07)	413352	Green	350	450	11,50 (14,15)
413253	Black	250	350	7,30 (8,98)	413303	Black	300	400	9,00 (11,07)	413353	Black	350	450	11,50 (14,15)
413254	Blue	250	350	7,30 (8,98)	413304	Blue	300	400	9,00 (11,07)	413354	Blue	350	450	11,50 (14,15)
413255	Light Blue	250	350	7,30 (8,98)	413305	Light Blue	300	400	9,00 (11,07)	413355	Light Blue	350	450	11,50 (14,15)
413256	Brown	250	350	7,30 (8,98)	413306	Brown	300	400	9,00 (11,07)	413356	Brown	350	450	13,50 (16,61)

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
415000	470	480	780	146,00 (179,58)

TACE



4 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- granitowa gładka

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413001	530	325	31,50 (38,75)

5 TACA

- rozmiar GN 1/1
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- powlekana kauczukiem
- granitowa

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413010	530	325	74,00 (91,02)

1 TACA

- rozmiar GN 1/1
- wymiar wew. 470x280 mm
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413031	530	325	26,00 (31,98)

6 TACA

- poliestrowa gładka taca w kształcie trapezu wzmocniona włóknem szklanym

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
413020	477	337	15	23,50 (28,91)

7 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- brzozowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414000	530	325	49,00 (60,27)

2 TACA

- wymiar wew. 412x312mm
- polecana do kawiarni
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413033	456	356	17,00 (20,91)

8 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- antypoślizgowa
- brzozowa laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414010	530	325	63,00 (77,49)

9 TACA KELNERSKA

- rozmiar GN 1/1
- mahoniowa gładka, laminowana

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
414020	530	325	31,00 (38,13)

3 TACA

- wymiar wew. 375x267 mm
- polecana do fast foodów
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
413032	415	305	14,00 (17,22)

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	103,00	(126,69)
419100	Witryna chłodnicza	530	325	240	243,00	(298,89)
419112	Wkład chłodzący	235	119	31	18,00	(22,14)


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	103,00	(126,69)
414000	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	530	325	-	49,00	(60,27)
414020	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	530	325	-	31,00	(38,13)
413001	Taca GN 1/1 poliesterowa granitowa	530	325	-	31,50	(38,75)


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	brutto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	103,00	(126,69)
435090	Podgrzewacz elektryczny	570	350	285	13	0,9	230	416,00	(511,68)


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł)	
					netto	brutto
419000	Pokrywa Roll-Top GN 1/1	535	330	175	103,00	(126,69)
111060	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530	325	65	41,50	(51,05)



MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Pasabahce



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)	Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400281	Miseczka finger food	-	-	120	-	6	2,57 (3,16)	4.	400284	Miseczka finger food	96	-	-	6	2,14 (2,63)
2.	400282	Miseczka finger food	96	-	-	-	6	2,48 (3,05)	5.	400263	Kieliszek finger food	59	70	0,085	6	1,53 (1,88)
3.	400283	Miseczka finger food	110	-	-	-	6	2,48 (3,05)	6.	400261	Salaterka szklana	130	-	0,430	6	5,97 (7,34)

NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394108	95	95	60	0,28	6	10,50 (12,92)

2 DIP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394109	110	110	40	0,25	6	9,99 (12,29)
394110	130	130	45	0,37	6	10,50 (12,92)

3 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394409	80	40	0,14	6	4,44 (5,46)

4 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394408	60	45	0,09	6	5,07 (6,24)

5 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395332	55	18	0,013	6	2,00 (2,46)

6 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395335	70	20	0,032	6	2,08 (2,56)

7 DIP

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
395333	58	30	0,05	6	2,10 (2,58)

1 ZESTAW 4 MISECZEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
397252	330	90	60	4x0,08	3	25,00 (30,75)

2 MISKA PODWÓJNA

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
397250	250	120	60	2x0,165	4	16,50 (20,30)

3 DIP

Nr kat.	Ø	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
395526	55	30	0,05	6	2,58 (3,17)

4 ZESTAW 3 MISECZEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
397251	360	150	40	3x0,15	1	34,00 (41,82)

5 PÓLMISEK OWALNY

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
395423	180	90	30	6		16,00 (19,68)

6 SALATERKA FALA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394414	165	55	0,30	6	12,50 (15,38)

7 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394402	230	230	55	4x0,14	1	34,50 (42,44)

8 ZESTAW MINI SALATEREK

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394404	330	30	3x0,26	1	61,00 (75,03)

9 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394416	190	25	0,095	6	11,50 (14,15)

10 PÓLMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394400	193	100	35	6	0,32	15,00 (18,45)

11 PÓLMISEK

Nr kat.	W	D	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394401	210	110	25	0,2	6	14,50 (17,84)

12 TACA

Nr kat.	W	D	H	K	Cena (zł)
	mm	mm	mm	szt.	netto (brutto)
394113	230	115	10	6	10,50 (12,92)

13 SALATERKA KROPLA

Nr kat.	W	H	V	K	Cena (zł)
	mm	mm	litrzy	szt.	netto (brutto)
394412	75	40	0,09	6	7,34 (9,03)

MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546001	115	35	15,50 (19,07)



MINI RONDELEK



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	546009	68	43	0,13	17,50 (21,53)
2.	546010	110	60	0,38	33,50 (41,21)

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546021	130	65	12,00 (14,76)



MINI NACZYNIĘ NA MLEKO



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	10,50 (12,92)
546015	77	125	0,600	17,00 (20,91)

MINI WIADERKO



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546040	120	120	0,90	24,50 (30,14)

MINI WIADERKO

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546033	90	80	0,325	9,80 (12,05)
546034	95	95	0,400	11,50 (14,15)
546035	120	120	0,900	17,00 (20,91)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546058	145	95	45	0,48	20,50 (25,22)

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546007	130	130	50	0,8	16,50 (20,30)

STOJAK
NA FRYTKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319041	100	150	9,20 (11,32)

PAPIER DO FRYTEK, STOJAK



INOX

Lp.	Nr kat	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	319010	Papier do frytek	-	420	270	-	500	120,00 (147,60)
2.	319020	Stojak na frytki	130	-	-	160	-	43,00 (52,89)
3.	319030	Stojak na frytki	130	-	-	215	-	52,00 (63,96)

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546012	80	80	36,50 (44,90)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

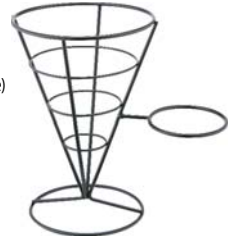
INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546004	100	90	60	23,00 (28,29)

STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
319042	220	145	215	11,00 (13,53)

KOSZYK KWADRATOWY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546014	95	95	60	23,50 (28,91)

KOSZYK OKRĄGŁY FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546002	80	80	26,00 (31,98)

KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek
lub dodatków do dań

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
546005	100	90	60	28,50 (35,06)

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
357300	143	12	6,69 (8,23)

MINI DIP

- stal gładka

INOX

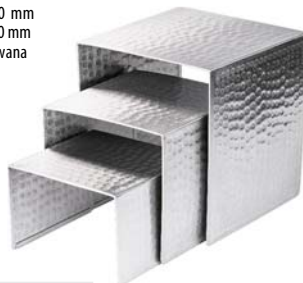


Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	546042	67	30	0,06	2,70 (3,32)
2.	546043	72	48	0,12	3,50 (4,31)

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach: 203x203xx220 mm 177x177x160 mm 160x152x110 mm
- stal młotkowana

INOX



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
546008	93,00 (114,39)

MINI DIP

- stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	546044	57	45	0,075	3,10 (3,81)
2.	546045	72	48	0,12	4,10 (5,04)

KUBEK NA FRYTKI

INOX



Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546022	88	110	0,3	12,00 (14,76)

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



Lp.	Nr kat	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	546024	88	85	0,41	7,70 (9,47)
2.	546025	88	85	0,41	11,50 (14,15)

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁŪPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieozslifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁŪPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399111	GN 1/1	530	325	5	1	38,50 (47,36)
399112	GN 1/2	325	265	5	1	22,50 (27,68)
399113	GN 1/3	325	175	5	1	16,50 (20,30)
399114	GN 1/4	265	160	5	1	13,50 (16,61)

PŁYTA Z ŁŪPKA

- kwadratowa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	1	9,40 (11,56)
399103	300	300	5	1	19,00 (23,37)
399117	100	100	5	4	11,00 (13,53)

PŁYTA Z ŁŪPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytami

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399121	GN 1/1	530	325	5	1	44,50 (54,74)
399122	GN 1/2	325	265	5	1	26,50 (32,60)



PŁYTA Z ŁŪPKA

- prostokątna



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399102	200	100	5	1	5,60 (6,89)
399104	300	200	5	1	11,00 (13,53)
399115	400	250	5	1	20,50 (25,22)
399116	400	120	5	1	12,00 (14,76)

PŁYTA Z ŁŪPKA

- okrągła
- 399118
- podstawa obrotowa



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
399118	300	5	1	37,00 (45,51)
399119	300	5	1	17,00 (20,91)
399120	330	5	1	19,00 (23,37)

KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonałe rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również bogaty asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu oraz półek ze szkła (do wyboru cztery długości 25 cm, 50 cm, 80cm, 110cm) , dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalne ekspozycje serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemyślanej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PÓŁKA DREWNIANA

- jasny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815700	Czasza	250	250	15	111,00 (136,53)

PÓŁKA DREWNIANA

- ciemny brąz



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815710	Czasza	250	250	15	108,00 (132,84)
815880	Półka	250	250	15	78,00 (95,94)
815850	Półka	500	250	15	112,00 (137,76)
815860	Półka	800	250	15	118,00 (145,14)
815870	Półka	1100	250	15	130,00 (159,90)

PŁYTA Z ŁUPKU



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
399101	200	200	5	9,40 (11,56)
399102	200	100	5	5,60 (6,89)
399103	300	300	5	19,00 (23,37)
399104	300	200	5	11,00 (13,53)

PÓŁKA SZKLANA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
816830	250	250	8	49,50 (60,89)
816800	500	250	8	84,00 (103,32)
816810	800	250	8	113,00 (138,99)

KOLUMNA BUFETOWA PROSTA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815600	Wysoka	150	150	570	211,00 (259,53)
815620	Niska	150	150	355	139,00 (170,97)

KOLUMNA BUFETOWA KĄTOWA



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815610	Wysoka - lewa	150	150	570	211,00 (259,53)
815611	Wysoka - prawa	150	150	570	211,00 (259,53)
815630	Niska - lewa	150	150	355	139,00 (170,97)
815631	Niska - prawa	150	150	355	139,00 (170,97)



SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689010	310	1250	203,00 (249,69)

SŁUPEK HOTELOWY



- sprzedawany bez sznura



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
689001	310	1010	138,00 (169,74)

SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
689002		1500	48,00 (59,04)
689003		1500	48,00 (59,04)





CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszelaksony, lekky i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Parasol grzewczy	292
Wiszące lamy grzewcze	293-294
Stolik barowy	296

Mebly Cateringowe	297
Przewijak dla dzieci	296

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przydomowe tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

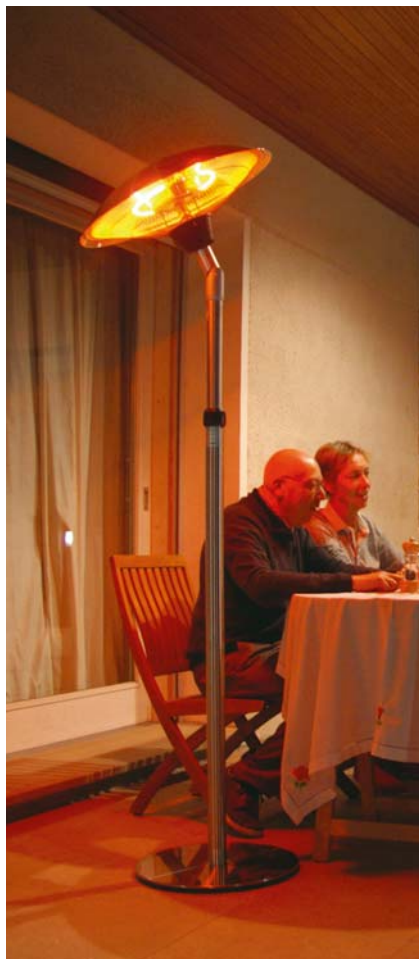
Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości (692301)
- łamana głowica grzewcza (692301)
- 3 poziomy mocy



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	692300	750	2050	13,3	2,1	230	708,00 (870,84)
2.	692301	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	787,00 (968,01)



WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692310	585	300	3,2	2,1	230	560,00 (688,80)

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692311	530	300	2,0	1,8	230	448,00 (551,04)

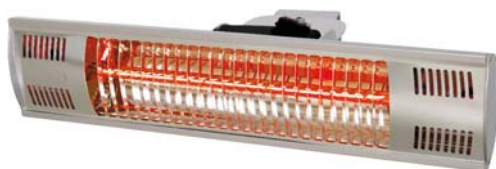
3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692312	1000	850	3,6	2,0	230	431,00 (530,13)

LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2

Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	kW	V	netto (brutto)
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	412,00 (506,76)

2 LAMPA GRZEWCZA

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

Nr kat.	W	D	H	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	kg	kW	V	netto (brutto)
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	868,00 (1067,64)

POPIELNICZKA I LAMPY GRZEWcze

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, sal restauracyjnych
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1 POPIELNICZKA GRZEWczA

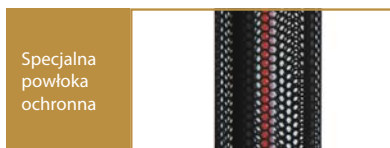
- popielniczka idealna do ustawienia w chłodne dni (wewnątrz jak i na zewnątrz lokalu)
- wymiowany pojemnik

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	kg	kW	V	netto (brutto)
692330	400	1100	8,5	1,5	230	513,00 (630,99)

2 LAMPa GRZEWczA

- oświetlenie LED
- 1-poziomocy

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	kg	kW	V	netto (brutto)
692331	400	1800	8,5	1,5	230	950,00 (1168,50)



3 LAMPa GRZEWczA

- lampa przeznaczona do ogrzewania przestrzeni pod stołami

Nr kat.	Ø	H	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	kg	kW	V	netto (brutto)
692332	250	650	8,5	1,5	230	348,00 (428,04)

STOLIK GRZEWCZY

- stół barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692333	600	1100	17,2	1,5	230	977,00 (1201,71)

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
067071	845	546	855	680,00 (836,40)

Dozownik
na
chusteczki



Uchwyt do
zamykania



MEBLE CATERINGOWE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950112: 1220x610x50 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950112	1220	610	740	8,9	164,00 (201,72)

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950118: 920x750x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950118	1840	750	740	16,5	228,00 (280,44)

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- wymiary stołu po złożeniu
(ØxH): 1150x50 mm

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950131	1150	740	13,6	230,00 (282,90)

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH):
465x210x1150 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950121	465	530	900	5,88	78,00 (95,94)

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu
(WxDxH): 910x250x95 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950120	1820	250	435	10,6	145,00 (178,35)

6 STOLIK BAROWY

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
950141	800	1100	9,3	151,00 (185,73)



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Kostkarki, blendery 299-305, 317-320
Kruszarki do lodu 316
Wyciskarka do cytrusów 315
Wyciskacze do cytrusów 309, 313

Shakery, otwieracze kelnerskie 307, 308
Miarki i dozowniki 309
Syfon do wody sodowej 312
Chłodziwno barowe 322-323

BLENDERY STALGAST

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484200	Blender	200	230	450	0,95	230	1,5	781,00 (960,63)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	439,00 (539,97)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	390,00 (479,70)



BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484210	Blender	200	230	520	0,95	230	2	970,00 (1193,10)
2.	484250	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	439,00 (539,97)
3.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	390,00 (479,70)



BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- możliwość zabudowania w blacie
- idealny do koktajli typu smoothie
- osłona redukująca nawet do 80% hałasu
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbaneków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie



Możliwość zamontowania w blacie



Metalowe sprzęgło



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484220	Blender	280	300	460	0,95	230	1,5	1370,00 (1685,10)
2.	484255	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,5	390,00 (479,70)

DZBANEK



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484250	2	439,00 (539,97)

DZBANEK

- zaprojektowany tak, aby zoptymalizować czas przygotowania pojedynczych drinków



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
484255	1,5	390,00 (479,70)

BLENDERY WARING

Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad. Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.

Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min.

Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie miąższ i skórka owoców został rozdrobniony, a pestki pozostały nienaruszone. Kolejną niezwykłą cechą jednego z blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwia przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.



Jerzy Czapl

Pełna oferta szkła na str. 178-201



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400108	Szklanka	4,04 (4,97)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400004	Kieliszek	3,65 (4,49)



Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
400062	Kieliszek	5,28 (6,49)



BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.



2 lata gwarancji*

BAR

BLADE

TORQ
2.0

WARING
COMMERCIAL
XTREME



482155



482300, 482340



482145, 482160



484100, 484110,
484115, 484150

DEDYKOWANE

- bary

- bary, małe restauracje,
małe kawiarnie, drink
point

- bary, restauracje,
kawiarnie, drink point

- Coffe shops, restauracje,
bary, szkoły, przedszkola,
instytucje żywienia
zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i
średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej
konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy,
margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje
na bazie lodów, sosy, salsa,
dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy,
zupy i inne

- musy owocowe, drinki
na bazie lodów, mrożone
koktajle, salsa, sosy, zupy,
desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25

- 25 – 49

- 50 – 74

- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz
prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość
pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110
2 prędkości ciągłe i prędkość
pulsacyjna
- modele 484115 oraz 484115
płynna regulacja prędkości
obrotowej
- sprężelno ze stali nierdzewnej

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482155	180	180	370	1,25	0,38	230	767,00 (943,41)



BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- timer 60 sekund w modelu 482340
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce

Panel sterowania w modelu 482340



Silnik o mocy 1HP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482300	195	215	410	1,4	0,75	230	1535,00 (1888,05)
482340	195	215	410	1,4	0,75	230	1610,00 (1980,30)



BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- timer 60 sekund w modelu 482160
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”

Panel sterowania w modelu 482160



Silnik o mocy 2 HP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482145	190	205	450	1,4	1,5	230	1920,00 (2361,60)
482160	190	205	450	1,4	1,5	230	1995,00 (2453,85)



BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



Panel sterowania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484100	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	2815,00 (3462,45)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	750,00 (922,50)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	844,00 (1038,12)

1

BLENDER XTREME

- płynna regulacja prędkości 1500/20000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanków
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse” 32000 obr./min



Płynna regulacja obrotów



1

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484115	Blender Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	3325,00 (4089,75)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	750,00 (922,50)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	844,00 (1038,12)

BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



Panel sterowania



2



1



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484110	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	3670,00 (4514,10)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	750,00 (922,50)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	844,00 (1038,12)

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min



1



2



Panel sterowania

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	484150	Blender Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	4225,00 (5196,75)
2.	484005	Dzbanek	-	-	-	-	-	1,4	750,00 (922,50)
	484001	Dzbanek	-	-	-	-	-	2	844,00 (1038,12)

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



Lp.	Nr kat.	kolor	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475971	niebieski	65	12	1,70 (2,09)
2.	475972	żółty	65	12	1,60 (1,97)
3.	475973	pomarańczowy	65	12	1,80 (2,21)
4.	475975	czarny	65	12	1,80 (2,21)
5.	475977	zielony	65	12	1,80 (2,21)

KOREK Z RURKĄ

- pakowany po 12 sztuk
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	475970	85	12	1,70 (2,09)
2.	475980	103	1	6,10 (7,50)

ŁYZECZKA BARMAŃSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	472010	200	1	11,50 (14,15)
2.	472011	285	1	8,20 (10,09)
3.	472012	202	12	2,70 (3,32)
4.	472020	210	1	10,00 (12,30)
5.	472013	280	1	5,70 (7,01)

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
472030	35	55	14,00 (17,22)


1 2 SITKO BARMAŃSKIE

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	472092	200	14,00 (17,22)
2.	472090	130	9,80 (12,05)

6 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472201	210	17,50 (21,53)

3 4 OTWIERACZ KELNERSKI

Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
3.	472999	120	15,50 (19,07)
4.	472140	110	7,00 (8,61)

7 OTWIERACZ

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472100	127	7,70 (9,47)

5 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472200	210	16,50 (20,30)

8 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
472101	180	5,50 (6,77)

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476002 bez szklanki
- model 476003 ze szklanką

1



2



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	476002	90	180	0,9	12,50 (15,38)
2	476003	90	290	0,9	17,50 (21,53)

SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy



1



2

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	476050	0,5	40,00 (49,20)
	476070	0,7	44,00 (54,12)
2.	476051	0,5	22,00 (27,06)
	476071	0,7	29,50 (36,29)

SHAKER BOSTOŃSKI

- model 476000 bez szklanki
- model 476001 ze szklanką



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
476000	90	180	0,9	18,00 (22,14)
476001	90	290	0,9	25,00 (30,75)

MIARKA DWUSTRONNNA

- wykonane ze stali 18/8



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474300	0,015-0,030	8,30 (10,21)
474301	0,020-0,040	9,50 (11,69)
474302	0,025-0,050	9,10 (11,19)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474101	0,10	9,90 (12,18)

MIARKA



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
474251	0,25	16,50 (20,30)

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473021	75	80	4,30 (5,29)

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473000	130	100	0,35	50,50 (62,12)

WYCISKACZ DO CYTRYNI

- wykonany z malowanego aluminium

Al



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
474000	55	208	21,00 (25,83)

DYSPENSER BARMAŃSKI

- do dozowania i magazynowania



PE

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
473811	red	90	330	1,0	11,50 (14,15)
473812	blue	90	330	1,0	12,00 (14,76)
473813	green	90	330	1,0	11,50 (14,15)
473814	brown	90	330	1,0	11,50 (14,15)
473815	yellow	90	330	1,0	12,00 (14,76)

POJEMNIK BARMAŃSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	31,00 (38,13)

MATA BARMĄSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub opłukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	473900	590	80	16	31,00 (38,13)
2.	473910	450	300	10	45,00 (55,35)

POMOCNIK BARMĄSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477100	240	150	105	30,50 (37,52)

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477280	272	204	194	44,00 (54,12)

KRUSTOWNICA



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477000	200	160	70	28,00 (34,44)

POJEMNIK BARMĄSKI

- 5-częściowy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473500	500	160	90	75,00 (92,25)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO WINA

- wykonany z akrylu
- średnica wewnętrzna $\varnothing=100$ mm



Nr kat.	\varnothing mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
477012	120	230	36,50 (44,90)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO LODU

- ociekacz i szczypce do lodu
w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
479200	150	220	2	104,00 (127,92)
479330	170	230	3	217,00 (266,91)
479500	200	250	5	203,00 (249,69)



COOLER SZKLANY

- wykonany ze szkła
- cena za sztukę

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szk.	Cena (zł) netto (brutto)
400361	145	280	2,85	4	22,50 (27,68)



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO WINA

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477201	1,9	42,00 (51,66)



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478610	600	110,00 (135,30)



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478680	680	140,00 (172,20)



3

3 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477771	210	205	4,5	36,50 (44,90)



4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
477351	200	205	4,5	29,00 (35,67)

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



2 2 lata gwarancji*

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500500	1	200,00 (246,00)

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500505	1	213,00 (261,99)

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
500010	Naboje SODA	10	16,50 (20,30)

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboji (6 szt.) w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500504	0,95	118,00 (145,14)

POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny, barowy pojemnik na butelki

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
474310	550	100	150	68,00 (83,64)

PROWADNICE DO PODWIESZANIA
KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



Nr kat.	W mm (przód)	W mm (tył)	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
478020	200	160	355	70	23,50 (28,91)
478030	295	255	355	70	34,00 (41,82)
478050	480	450	355	70	55,00 (67,65)

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce $\varnothing=120$ mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
473012	185	225	710	160,00 (196,80)

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiająca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- **podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktu**
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczołkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6390,00 (7859,70)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	8285,00 (10190,55)

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480021	212	287	396	0,23	230	1265,00 (1555,95)

Pojemnik,
docisk
i wyciskacz
wykonane
ze stali
nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

WARING
COMMERCIAL

- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

NOWOŚĆ


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	2860,00 (3517,80)

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywa misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki
wyciskające
w komplecie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	552,00 (678,96)



KRUSZARKA DO LODU

- pojemnik i szufładka z tworzywa

Noże ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
471000	160	135	270	97,00 (119,31)

KRUSZARKA ELEKTRYCZNA

WARING
COMMERCIAL

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	U V	Cena (zł) netto (brutto)
471200	190	250	440	9	230	3040,00 (3739,20)

KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871101	305	380	380	0,13	230	942,00 (1158,66)

KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe bryłki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
www.stalgast.com

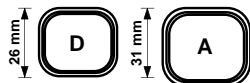
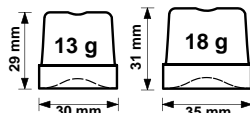


Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	pojemność zasobnika kg	zużycie wody litry/kg	W mm	D mm	H mm	M mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	9950,00 (12238,50)

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
www.stalgast.com



1



2



5



8

21 kg/24h

21 kg/24h

46 kg/24h

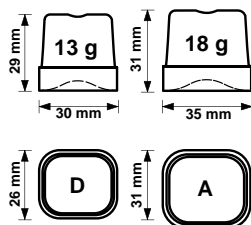
155 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872211	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3285,00 (4040,55)
2.	872213	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	3900,00 (4797,00)
3.	872281	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	4855,00 (5971,65)
4.	872331	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	5700,00 (7011,00)
	872421	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	5670,00 (6974,10)
5.	872461	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	5975,00 (7349,25)
6.	872651	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	7385,00 (9083,55)
	872801	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	7975,00 (9809,25)
	872901	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	8535,00 (10498,05)
7.	872131	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	11280,00 (13874,40)
8.	872151	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	11940,00 (14686,20)

KOSTKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**


4

do 42 kg/24h


6

do 90 kg/24h


7

130 kg/24h

Lp.	Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	Rodzaj kostki	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	872212	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3380,00 (4157,40)
2.	872214	do 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	3670,00 (4514,10)
3.	872282	do 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	4715,00 (5799,45)
4.	872332	do 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	5215,00 (6414,45)
	872422	do 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	5670,00 (6974,10)
5.	872462	do 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	5795,00 (7127,85)
6.	872652	do 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	7385,00 (9083,55)
	872802	do 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	8220,00 (10110,60)
	872902	do 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	8290,00 (10196,70)
7.	872132	do 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	11620,00 (14292,60)
8.	872152	do 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	12300,00 (15129,00)



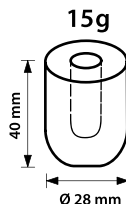
do 26 kg/24h

KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



Nr kat.	Wydajność kg/24h (~kostki)	Pojemność zbiornika kg (~kostki)	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
871120	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	2500,00 (3075,00)
871126	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	2925,00 (3597,75)

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
www.stalgast.com



Wzór łuski



do 90 kg/24h

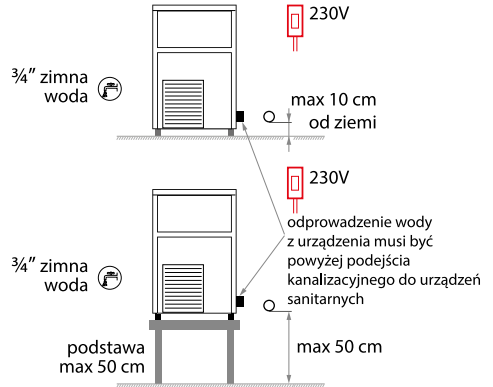


do 150 kg/24h



Lp.	Nr kat.	Chłodzenie	Wydajność kg/24h (~kostki)	V kg	W mm	D mm	H mm	Zużycie wody litry/kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	873901	Powietrzem	do 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	10510,00 (12927,30)
	873902	Wodą	do 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	10200,00 (12546,00)
2.	873151	Powietrzem	do 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	11700,00 (14391,00)
	873152	Wodą	do 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	11700,00 (14391,00)

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



Nr kat.	Nr strony
820081	
820121	541
820161	



Nr kat.	Nr strony
822990	541



Nr kat.	Nr strony
822998	541

SÓL



Nr kat.	Nr strony
820999	541

FILTR DO WODY



Nr kat.	Nr strony
822825	
822827	539
822829	
822831	

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



Nr kat.	Nr strony
823998	539

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



1



2

882161 drzwi suwane



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	2225,00 (2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	2805,00 (3450,15)
882161	2-drzwi (suwane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	3050,00 (3751,50)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



LED



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5139,00 (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6590,00 (8105,70)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3945,00 (4852,35)
882171	2-drzwi (suwane)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	5490,00 (6752,70)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5005,00 (6156,15)

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3930,00 (4833,90)



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

Ekspresy ciśnieniowe	328-329
Młynek do mielenia kawy.....	330
Zaparzacz przelewowy.....	330
Lodówka na mleko do kawy	327
Stół pod ekspres do kawy	331

Wybijak do fusów	334
Szkoło do kawiarni	332-333
Chemia do ekspresów.....	335
Szczotki do czyszczenia ekspresów	335

EKSPRESY DO KAWY

- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 599-561



EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dotykowy panel sterowania
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 1,8l
- pojemność zbiornika na kawę 250 g
- ruchoma wylewka h= 60-140 mm
- regulacja mocy kawy 7-12 g
- regulacja ilości kawy - 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 50 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Niezależny system
spienia mleka
i przygotowywania
kaw mlecznych



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486960	240	440	520	16	1,35	230	2910,00 (3579,30)

EKSPRES DO KAWY

- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- menu w języku polskim
- pojemnik na mleko w standardzie
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- możliwość podłączenia do większego zbiornika na wodę
- pojemność zbiornika na kawę 500 g
- ruchoma wylewka h= 75-115mm
- regulacja mocy kawy 6,5-10,5 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- pojemnik na fusy: 60 porcji
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp. parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	2775,00 (3413,25)



Regulowana wylewka



Tacka ociekowa



Miejsce na filiżanki



Panel dotykowy

EKSPRES DO KAWY



- automatyczny ekspres do kawy
- dotykowy ekran o przekątnej 3,5"
- młynek z regulacją grubości mielenia kawy
- zbiornik na wodę o poj. 2l
- pojemność zbiornika na kawę 300 g
- ruchoma wylewka h=65-115mm
- regulacja mocy kawy 7-10 g
- regulacja ilości kawy 30-250 ml
- ciśnienie: 19 bar
- regulacja temp parzenia kawy
- możliwość korzystania z kawy mielonej
- licznik zrobionych kaw

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486900	275	465	360	1,35	230	2230,00 (2742,90)

LODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza



Kompatybilna z większością
ekspresów do kawy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844100	220	512	376	7	0-4	21	0,11	230	1040,00 (1279,20)

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	4730,00 (5817,90)



EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486200	460	590	530	6	2,8	230	7470,00 (9188,10)

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNIKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486400	460	590	630	6	2,8	230	9205,00 (11322,15)



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	8360,00 (10282,80)

EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486300	460	590	530	6	2,8	230	9385,00 (11543,55)

EKSPRES 2 GRUPOWY Z WYŚWIETLACZEM

- elektroniczny wyświetlacz z funkcją ostrzegania o zakamienieniu i konieczności czyszczenia
- elektroniczna kontrola temperatury wody w bojlerze
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	14160,00 (17416,80)

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	1240,00 (1525,20)



SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje CREAM

isi



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	644,00 (792,12)

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



2 lata gwarancji



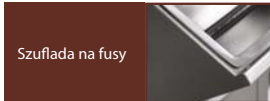
Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	752286	Zaparzacz przelewowy	205	385	455	1,6	2,02	230	567,00 (697,41)
2.	752289	Dzbanek	-	-	-	1,6	-	-	37,00 (45,51)



STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486700	1000	700	1000	2190,00 (2693,70)

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowanym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486710	1500	700	1000	2940,00 (3616,20)



Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu

SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 138-173

SZKŁANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400195	60-45	55	0,075	12	4,16 (5,12)
2.	400194	85-60	68	0,185	6	6,22 (7,65)
3.	400098	76-49	110	0,240	12	3,56 (4,38)
4.	400099	82-55	149	0,380	12	5,18 (6,37)

SZKŁANKA DO IRISH COFFEE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400063	76-69	146	0,225	12	6,27 (7,71)

SZKŁANKA DO LATTE



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400193	78-68	146	0,260	12	5,05 (6,21)
400196	84-75	162	0,360	6	5,17 (6,36)
400197	91-75	175	0,455	6	6,72 (8,27)

FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400256	91-40	64	0,238	6	6,16 (7,58)
2.	400257	64	57	0,09	6	4,44 (5,46)

SZKŁANKA DO ESPRESSO I WODY



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
400018	72-47	80	0,140	12	2,24 (2,76)



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedwane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400901	Filżanka do espresso	61	54	0,065	2	25,00 (30,75)
2.	400902	Filżanka do cappuccino	82	73	0,165	2	28,00 (34,44)
3.	400903	Filżanka uniwersalna	98	88	0,3	2	31,50 (38,75)



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

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



1



2



3

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400904	Kubek	85	113	0,32	2	31,50 (38,75)
2.	400905	Szklanka	82	113	0,27	2	24,00 (29,52)
3.	400906	Szklanka do latte	90	115	0,34	2	27,50 (33,83)

Próżnia ścianek



FILIŻANKI



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



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400309	Filżanka do espresso ze spodem	58-29	59	0,072	6	4,80 (5,90)
2.	400310	Filżanka ze spodem	82-42	82	0,215	6	7,21 (8,87)



1



2

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
372035	0,35	18,00 (22,14)
372060	0,60	23,00 (28,29)
372100	1,00	27,00 (33,21)
372150	1,50	50,00 (61,50)
372200	2,00	52,00 (63,96)

MINI NACZYNIE NA MLEKO

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
546017	48	80	0,145	10,50 (12,92)
546015	77	125	0,600	17,00 (20,91)

TAMPER



Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
486012	57	94	0,4	68,00 (83,64)



2 lata gwarancji*

WAGA POMOCNICZA

- dedykowana do ważenia porcji kawy
- waga precyzyjna o dokładności 0,1g
- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja)
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym 300 godz.
- czas stabilizacji pomiaru ok. 3 sek.
- automatyczne wyłączenie
- obudowa z ABS
- zabezpieczenie przed przeciężeniem
- wielokrotne tarowanie



Nr kat	W mm	D mm	H mm	M kg	Zakres kg	Dokładność g	Cena (zł) netto (brutto)
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	198,00 (243,54)

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
486014	265	162	102	48,00 (59,04)

DYSPENSER DO PRZYPAW

INOX



Lp.	Nr kat.	Opis	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	363200	Do cynamonu	70	130	0,4	18,50 (22,76)
2.	363300	Do czekolady	70	130	0,4	23,00 (28,29)
3.	363150	Do cukru pudru	70	130	0,4	20,50 (25,22)



PLYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	16,00 (19,68)

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	19,50 (23,99)

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piecze konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	14,50 (17,84)
648050	5	51,00 (62,73)
648100	10	88,00 (108,24)



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
486011	10	145	44,50 (54,74)



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

Lp.	Nr kat.	Ø mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	486721	6	-	165	5,20 (6,40)
2.	486741	-	38	254	12,00 (14,76)
3.	486742	16	-	635	13,00 (15,99)

FILTR DO WODY

- wydajność do 100 litrów lub czas użytkowania do 6 miesięcy
- maksymalna pojemność zbiornika na wodę 1,5 litra
- czas przygotowania wody do użytku min. 6 godzin
- możliwość zastosowania we wszystkich dostępnych w handlu ekspresach do kawy ze zbiornikiem wody, bez adapterów, bez montażu
- wskaźnik wymiany (czasowy) przypomina o konieczności wymiany filtra na nowy
- łatwa instalacja i wymiana filtra bezpośrednio przez użytkownika
- poprawia smak, aromat i wygląd kawy
- chroni przed osadzeniem się kamienia

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
822300	85	26	30,50 (37,52)





WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

Naboje i syfony.....335-339
Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów340-341
Worki, końcówki do wyciskania342-343
Patery do tortów i owoców.....348-349

Miesiarki planetarne.....351
Urządzenie do gorącej czekolady350
Palnik, foremki do creme brulee.....350
Noże cukiernicze.....347

SYFONY



2 lata gwarancji

- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwytłniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabojów firmy iSi;
- używanie innych nabojów powoduje utratę gwarancji

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**

Końcówka tulipan w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500051	0,5	236,00 (290,28)
500101	1,0	274,00 (337,02)

SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje Professional



3 końcówki
w standardzie



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500205	0,5	299,00 (367,77)
500210	1,0	388,00 (477,24)

SYFON ISI THERMO WHIP

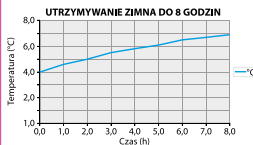
- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bemarze w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje Professional



3 końcówki
w standardzie



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500305	0,5	368,00 (452,64)


SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500410	1	644,00 (792,12)

Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C


SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje Professional



Nr kat.	Produkt	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
500125	Dessert Whip Mini	0,25	130,00 (159,90)
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	139,00 (170,97)

NABOJE DO SYFONÓW

NOWOŚĆ

- iSi Professional to naboje, o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania białej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



Nr kat.	Produkt	K szt.	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
500015	Naboje Professional	10	13,00	(15,99)
500016	Naboje Professional	24	32,50	(39,98)
500017	Naboje Professional	50	67,00	(82,41)

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip Mini i Mini Plus



1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500001	18,00 (22,14)

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500002	17,00 (20,91)

5 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500007	72,00 (88,56)

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500006	58,00 (71,34)

6 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500011	68,00 (83,64)

4 KSIĄŻKA KUCHARSKA ISI

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
B2011201	8,00 (9,84)

7 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
500009	111,00 (136,53)



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
533260	przeźroczysty	260	16,50 (20,30)
533261		260	18,00 (22,14)



STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
536004	95	270	90	63,00 (77,49)



PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
530009	220	120	90	799,00 (982,77)

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



3 PORCJONER DO LODÓW

- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

1 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany z aluminium



2 PORCJONER DO LODÓW

- wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
530300	1/30, porcja ~23 g	105,00 (129,15)
530400	1/40, porcja ~17 g	105,00 (129,15)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
531300	1/30, porcja ~23 g	119,00 (146,37)
531360	1/36, porcja ~19 g	114,00 (140,22)
531400	1/40, porcja ~17 g	119,00 (146,37)

Nr kat.	Gramatura	Cena (zł) netto (brutto)
532300	1/30, porcja ~23 g	119,00 (146,37)
532360	1/36, porcja ~19 g	114,00 (140,22)
532400	1/40, porcja ~17 g	119,00 (146,37)

KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGŁA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535012	Kuweta	200	250	7,3	127,00 (156,21)
2.	535023	Pokrywa	-	-	-	167,00 (205,41)

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535032	Kuweta	360	165	120	5	37,50 (46,13)
2.	535031	Kuweta	360	250	80	5	38,50 (47,36)
3.	535024	Pokrywa do 535031	360	250	-	-	14,50 (17,84)
4.	535025	Pokrywa do 535032	360	165	-	-	12,00 (14,76)



KUWETA DO LODÓW

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	535014	360	165	120	5	37,50 (46,13)
2.	535017	360	250	80	5	47,00 (57,81)



PUCHARKI DO LODÓW

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



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400595	85	182	0,380	6	5,69 (7,00)
2.	400596	116	125	0,300	6	8,45 (10,39)
3.	400597	130	90	0,375	12	5,88 (7,23)
4.	400598	110	60	0,225	12	6,65 (8,18)
5.	400599	115	99	0,360	6	11,00 (13,53)

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
6.	400621	104	94	0,260	6	4,32 (5,31)
7.	400622	100	166	0,280	6	10,50 (12,92)
8.	400623	125	180	0,300	6	12,00 (14,76)
9.	400624	110	140	0,345	6	13,50 (16,61)



Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	400086	100-65	82	0,28	6	4,17 (5,13)
2.	400307	92-68	97	0,25	6	5,01 (6,16)
3.	400096	114-72	105	0,29	6	6,50 (8,00)
4.	400097	102-68	142	0,27	6	8,84 (10,81)
5.	400080	116-70	118	0,16	6	5,00 (6,15)
	400258	116-70	133	0,17	6	5,23 (6,43)



INOX

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
370101	105	65	0,225	1	8,70 (10,70)

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE

INOX



1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
515020	2	5,70 (7,01)
515030	3	5,70 (7,01)
515040	4	5,70 (7,01)
515050	5	5,70 (7,01)
515060	6	5,70 (7,01)
515070	7	5,70 (7,01)
515080	8	5,70 (7,01)
515100	10	5,70 (7,01)
515110	11	5,70 (7,01)
515120	12	5,70 (7,01)
515130	13	5,70 (7,01)
515140	14	5,70 (7,01)
515150	15	5,70 (7,01)
515180	18	7,30 (8,98)

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
514020	2	5,60 (6,89)
514040	4	5,70 (7,01)
514060	6	5,70 (7,01)
514080	8	5,60 (6,89)
514100	10	5,70 (7,01)

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
516050	5	7,30 (8,98)
516060	6	7,30 (8,98)
516080	8	5,70 (7,01)

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517010	10	2,5	3,70 (4,55)
517011	13	3,0	3,70 (4,55)

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517020	8	1	3,70 (4,55)
517021	10	2	3,70 (4,55)

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
517030	12	1,5	3,70 (4,55)
517031	16	2,0	4,90 (6,03)

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
516950	4	95	10,50 (12,92)

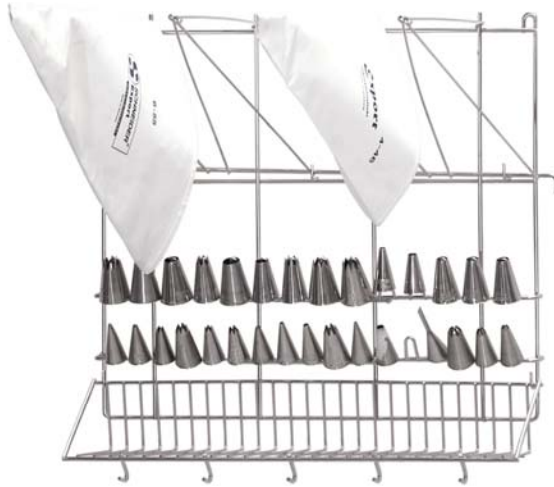
8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH

- 29 elementów w komplecie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
518100	ok. 33	72,00 (88,56)

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
510000	510	520	160,00 (196,80)

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- zawieszka



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
511252	250	13,00 (15,99)
511302	300	14,50 (17,84)
511352	350	15,50 (19,07)
511402	400	18,00 (22,14)
511452	450	19,50 (23,99)
511532	530	21,00 (25,83)

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



Nr kat.	L mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
510010	300	100	48,00 (59,04)
510011	460	100	67,00 (82,41)

KUBEK STAŁOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
074400	100	130	23,50	(28,91)
074450	120	130	26,00	(31,98)

ROLKA DZIURKUJĄCA



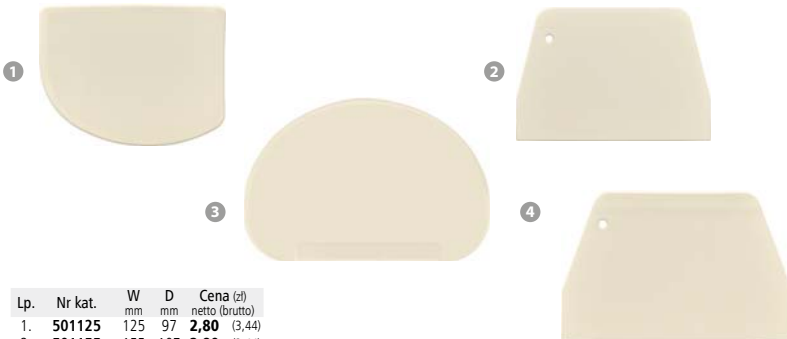
Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
504010	60	210	17,00	(20,91)

ROLKA TNĄCA



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł)	
			netto	(brutto)
504020	60	210	12,00	(14,76)

SKROBKĄ PLASTIKOWĄ



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł)	
				netto	(brutto)
1.	501125	125	97	2,80	(3,44)
2.	501155	155	107	2,80	(3,44)
3.	501160	160	103	2,80	(3,44)
4.	501195	195	127	2,80	(3,44)

WYCINARKI

- gładkie



Nr kat.	W mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528010	20-110	30	68,00 (83,64)

FORMA
DO MODELOWANIA

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528050	80	80	45	10,50 (12,92)

PIERŚCIEŃ
CUKIERNICZO-KUCHARSKI



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
528034	80	45	10,50 (12,92)
528035	100	45	14,00 (17,22)
528036	120	45	15,50 (19,07)

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: -20 +220° C



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
521110	520	315	49,00 (60,27)
521640	585	385	54,00 (66,42)

WAŁEK

- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
524390	100	395	200,00 (246,00)

1



2



1 ZNACZNIK ROZSTAWNY
- jednostronny (gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527150	5 noży	162,00 (199,26)
527170	7 noży	237,00 (291,51)

3



2 ZNACZNIK ROZSTAWNY
- dwustronny (karbowany/
gładki)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
527250	5 noży	211,00 (259,53)
527270	7 noży	252,00 (309,96)

INOX

3 PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~ $\varnothing=3$ i 6 mm
- otwór wylotowy ~ $\varnothing=9$ mm
- $\varnothing=210$ mmzew.
- $\varnothing=190$ mmwew.

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
510020	1,8	172,00 (211,56)

WYBIERAK DO CIAST



Lp.	Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	525252	250	13,00 (15,99)
	525362	360	24,50 (30,14)
	525402	400	25,00 (30,75)
2.	525253	250	16,50 (20,30)
	525363	360	26,00 (31,98)
	525403	400	27,00 (33,21)

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
522040	40	240	11,50 (14,15)
522080	50	280	15,50 (19,07)

UBIJAŁKI PIANY

- 24 druty



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
313251	250	14,00 (17,22)
313301	300	14,50 (17,84)
313401	400	18,00 (22,14)

PĘDZELEK

- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	Cena (zł) netto (brutto)
523040	40	6,50 (8,00)
523080	80	18,50 (22,76)

NOŻE CUKIERNICZE



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	251311	Noż do krojenia tortów (ostrze falowane)	310	76,00 (93,48)
2.	252360	Noż do krojenia ciast (ostrze gładkie)	360	93,00 (114,39)
3.	252361	Noż do krojenia ciast (ostrze falowane)	360	106,00 (130,38)
4.	253352	Noż do biszkoptów (ostrze ząbkowane)	350	64,00 (78,72)
5.	261260	Szpatuła do masy cukierniczej	250	33,50 (41,21)
	261310	Szpatuła do masy cukierniczej	300	38,50 (47,36)
	261360	Szpatuła do masy cukierniczej	350	41,50 (51,05)
6.	263260	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	250	38,50 (47,36)
	263310	Łopátka kątowa (ostrze gładkie)	300	41,50 (51,05)
7.	334218	Noż łopátka do tortów	160	33,50 (41,21)

ŁOPÁTKA KĄTOWA

- A = 100 mm
- B = 75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334311	270	47,00 (57,81)

ŁOPÁTKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
334324	360	55,00 (67,65)

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
502120	100	240	20,50 (25,22)

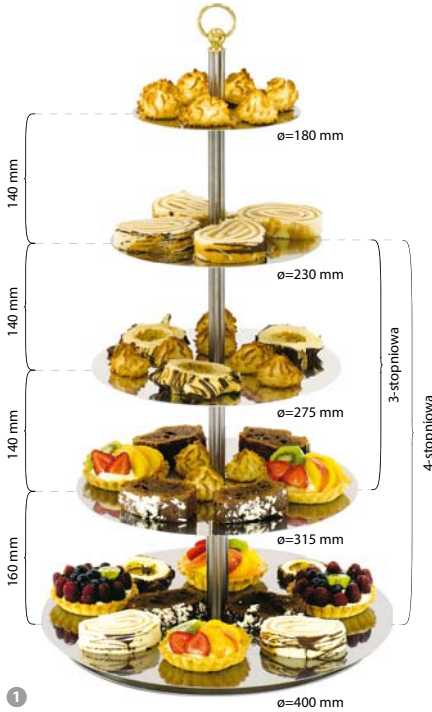
SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



Nr kat.	W mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503220	100	220	14,00 (17,22)

PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
 - wielostopniowa (patrz tabela)
 - talerze płaskie
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

Nr kat.	Produkt	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542030	3-stopniowa	480	357,00 (439,11)
542040	4-stopniowa	600	452,00 (555,96)

- 2 PATERA DO TORTU**
 - 3-stopniowa
 - talerze płaskie

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
542031	300	190,00 (233,70)

- 3 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa


Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545011	330	50	74,00 (91,02)

- 4 PATERA DO TORTU**
 - podstawa obrotowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545010	300	60	114,00 (140,22)

- 5 PATERA DO TORTU**
 - wykonana ze szkła
 - podstawa obrotowa

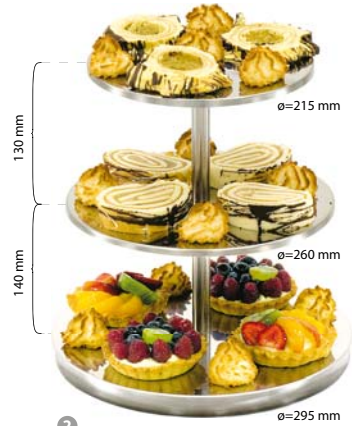
Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
545012	300	70	110,00 (135,30)

- 6 PATERA SZKLANA** 
 - gładka powierzchnia

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
545013	280	23,00 (28,29)

- 7 ŁOPATKA DO TORTU**

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
355440	235	20,50 (25,22)



2

3

4

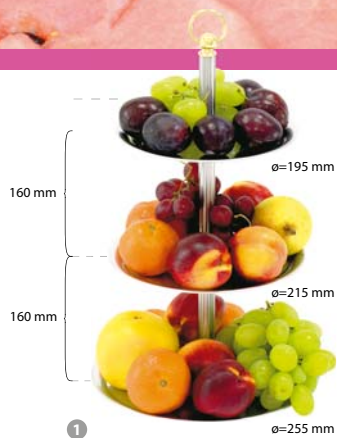
5

6

7

PATERY I KOSZE NA OWOCE

INOX



1

1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544030	420	186,00 (228,78)



2

2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

Nr kat.	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544032	500	191,00 (234,93)



3

3 KOSZ NA OWOCE

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
544100	280	380	147,00 (180,81)

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie

Passabahce



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
545014	320	262	1	48,00 (59,04)



PALNIK DO CREME BRULEE

- przeznaczony do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem:
500600 - do 75 min
500700 - do 90 min
- temperatura płomienia 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- zabezpieczenie przed dziećmi

Zapalnik piezoelektryczny, regulowany płomień palnika, przycisk blokady płomienia



FOREMKA NA CREME BRULEE

Pasabahce



- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	500600	128	65	170	0,04	78,00 (95,94)
2.	500700	153	74	179	0,045	97,00 (119,31)

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
400088	92-54	58	0,180	2,77 (3,41)



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- tacka ociekowa

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	1650,00 (2029,50)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- model 783050 w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071 w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wymiowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	kg	kW	V	netto (brutto)
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	1980,00 (2435,40)
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	2230,00 (2742,90)

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- w komplecie dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży 320 mm
- dzieża wymiowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



Nr kat.	Ø	W	D	H	V	N	M	P	U	Cena (zł)
	mm	mm	mm	mm	litry	obr/min	kg	kW	V	netto (brutto)
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	3395,00 (4175,85)

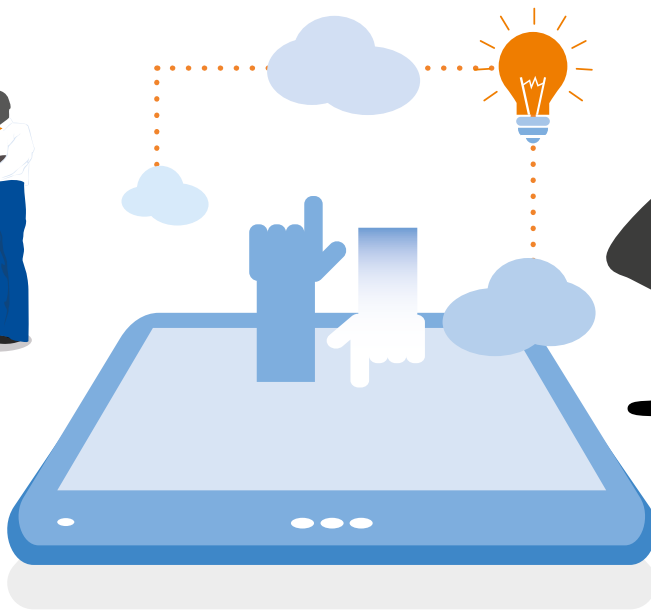


Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł)
			netto (brutto)
1.	785212	Końcówka do zagniatania ciast lekkich	180,00 (221,40)
2.	785211	Końcówka do mieszania ciast lekkich	162,00 (199,26)
3.	785213	Końcówka do ubijania piany	162,00 (199,26)
4.	785214	Dzieża	270,00 (332,10)



Pomysły na biznes

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny? Poszukujesz inspiracji? Nasz zespół ekspertów przygotował innowacyjne propozycje dedykowane nowoczesnym pomysłom na biznes.



www.stalgast.com





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy.....	357-364
Miksy spiralne.....	366-367
Blachy, siatki do pizzy.....	370

Torby, pojemniki termoizolacyjne.....	370-371
Stoly chłodnicze.....	372
Łopaty, łopatki do pizzy.....	368-369



PIECE DO PIZZY **COMPACT**

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2160,00 (2656,80)	
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	4060,00 (4993,80)	



PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

GREDIL



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
782001	Piec jednokomorowy	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	2605,00 (3204,15)	
782002	Piec dwukomorowy	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	4080,00 (5018,40)	



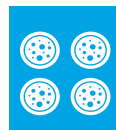
UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na:

www.stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781401	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	3360,00 (4132,80)	Blue
781402	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	5450,00 (6703,50)	
781412	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	5955,00 (7324,65)	Purple
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	3675,00 (4520,25)	
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	5945,00 (7312,35)	Cyan
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	7080,00 (8708,40)	

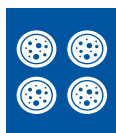


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



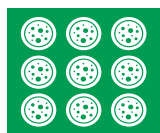
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

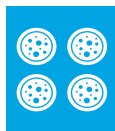
- szerszą ofertę znajdziesz na:
www.stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	4055,00 (4987,65)	Blue
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	7140,00 (8782,20)	
781512	Piec jednokomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	8550,00 (10516,50)	Pink
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	5745,00 (7066,35)	
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	10200,00 (12546,00)	Green
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	7680,00 (9446,40)	
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	12430,00 (15288,90)	



UKŁAD KOMORY PIECA:



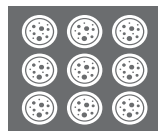
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na:

www.stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	5085,00 (6254,55)	4x
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	8010,00 (9852,30)	
781612	Piec jednokomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	9785,00 (12035,55)	6x
781701	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	7000,00 (8610,00)	
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	11730,00 (14427,90)	6x
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	15030,00 (18486,90)	



PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY S-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 32 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 450°C
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali ocynkowej
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H min (użytkowe) mm	H max (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781014	Piec jednokomorowy	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	3020,00 (3714,60)	[Blue box]
781024	Piec dwukomorowy	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	5085,00 (6254,55)	



PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	Układ
781040	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	9080,00 (11168,40)	
781045	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	10890,00 (13394,70)	

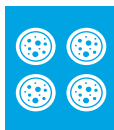


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: www.stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



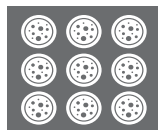
4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

- szerszą ofertę znajdziesz na:
www.stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	6035,00 (7423,05)	[Blue]
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	9985,00 (12281,55)	
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	12990,00 (15977,70)	[Purple]
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	8220,00 (10110,60)	
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	14250,00 (17527,50)	[Red]
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	18650,00 (22939,50)	



PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
781004	Podstawa do pieca 781014, 781024	980	770	1000	752,00 (924,96)
782010	Podstawa do pieca 782001, 782002	785	770	1000	794,00 (976,62)
782011	Podstawa do pieca 781401, 781402, 781501, 781502	910	745	1000	794,00 (976,62)
782012	Podstawa do pieca 781411, 781412, 781511, 781512	910	1030	1000	722,00 (888,06)
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	740,00 (910,20)
782014	Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	1020	1220	1000	794,00 (976,62)
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	722,00 (888,06)
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	794,00 (976,62)
782017	Podstawa do pieca 781701, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	794,00 (976,62)
782018	Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	903,00 (1110,69)
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	852,00 (1047,96)

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786931	510	490	640	29	0,5	230	3600,00 (4428,00)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786350 maksymalna pojemność dzieży do 20 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



1



2

Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3085,00 (3794,55)
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4130,00 (5079,90)
3.	786350	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	5045,00 (6205,35)



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786102	270	540	560	48	0,37	230	3230,00 (3972,90)
786202	400	690	630	82	0,9	230	4365,00 (5368,95)
786302	440	830	720	110	1,3	230	4805,00 (5910,15)

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786402	470	720	640	94	0,55	400	7070,00 (8696,10)
786502	460	840	730	127	1,1	400	8050,00 (9901,50)

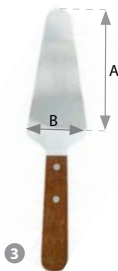
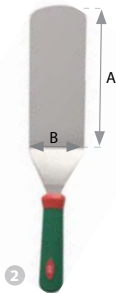
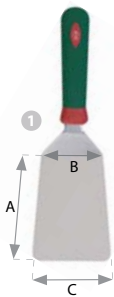


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
786400	400	690	630	100	0,9	230	5190,00 (6383,70)
786500	440	830	720	128	1,3	230	7070,00 (8696,10)



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270150	150	117,00 (143,91)

2 ŁOPATKA DO PIZZY

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



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
270260	260	148,00 (182,04)

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503210	270	14,50 (17,84)

4 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=210 mm, B=75 mm



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
503250	540	36,00 (44,28)

5 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena (zł) netto (brutto)
561101	100	12,50 (15,38)

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564022	260	300	200	31,50 (38,75)
564052	300	300	500	71,00 (87,33)
564102	300	300	1000	84,00 (103,32)

7 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564030	350	300	1100	70,00 (86,10)
564040	350	350	1100	97,00 (119,31)

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
564412	320	300	1200	119,00 (146,37)



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564413	200	1500	119,00 (146,37)



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564411	1500	157,00 (193,11)



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
564401	1100	270,00 (332,10)



1



2



3

1 POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



2 POKRYWA DO POJEMNIKA DO CIASTO

NA CIASTO



3 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563407	600	400	70	40,50 (49,82)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
563408	600	400	20	27,50 (33,83)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
563409	186,00 (228,78)

TALERZ DO PIZZY

- talerz wykonany z hartowanego szkła opalowego.
- sprzedawane w ilościach kartonowych (k).
- cena za sztukę



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
388615	330	12	6	7,09 (8,72)

TALERZ DO PIZZY APULIA

- wykonany z porcelany
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- szersza oferta porcelany patrz str. 136-173



Nr kat.	Ø mm	H mm	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
394419	315	20	6	18,50 (22,76)

BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
560181	180	25	9,00 (11,07)
560201	200	25	9,80 (12,05)
560221	220	25	10,50 (12,92)
560241	240	25	11,50 (14,15)
560261	260	25	11,00 (13,53)
560281	280	25	11,00 (13,53)
560301	300	25	14,00 (17,22)
560321	320	25	15,50 (19,07)
560361	360	25	20,50 (25,22)
560401	400	25	27,00 (33,21)
560451	450	30	35,00 (43,05)
560501	450	30	40,00 (49,20)

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnątrzna)	Cena (zł) netto (brutto)
562231	200	230	9,50 (11,69)
562281	250	280	11,00 (13,53)
562311	280	300	13,50 (16,61)
562330	310	330	14,50 (17,84)
562361	350	380	17,50 (21,53)
562400	380	400	20,50 (25,22)
562460	430	460	19,50 (23,99)
562500	480	500	27,50 (33,83)

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna klapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563452	550	500	200	510	500	200	75,00 (92,25)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena (zł) netto (brutto)
563453	500	500	300	480	480	285	64,00 (78,72)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057301	410	410	330	32	150,00 (184,50)
057351	410	410	390	40	166,00 (204,18)

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
057231	415	400	265	27	89,00 (109,47)

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505020	do 100	104,00 (127,92)

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	49,50 (60,89)

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



Nr kat.	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505011	do 300	100,00 (123,00)

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



Nr kat.	L mm	T °C	Cena (zł) netto (brutto)
505013	430	do 230	31,00 (38,13)



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Ergonomiczne uchwyty

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	2850,00 (3505,50)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	7030,00 (8646,90)



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

Maszynki do mielenia mięsa	380-381
Kotlecarki i akcesoria	378-379
Krajalnice do wędlin	375-377
Nadziewarki do kiełbas	382

Obieraczka do ziemniaków.....	374
Szatkownice, roboty wielofunkcyjne.....	383-391
Cuttery i miksery ręczne	396-398, 400-405
Sokowirówki	399

OBIERACZKA

INOX

- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- czasomierz z regulacją do 5 minut
- możliwość zamontowania separatora 786003 obierzyn pod urządzeniem
- prosta, zwarta zabudowa
- cicha praca
- łatwy dostęp do podzespołów obieraczki

1



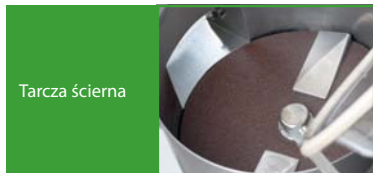
2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Panel sterowania



Tarcza ścierna

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	789060	Obieraczka	415	780	880	60	0,37	400	4080,00 (5018,40)
	789120	Obieraczka	450	820	920	120	0,55	400	4580,00 (5633,40)
2.	789003	Separator obierzyn	-	-	-	-	-	-	537,00 (660,51)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzystwierającą powłoką



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	1685,00 (2072,55)
722221	220	380	440	340	14	0,15	230	1535,00 (1888,05)

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm

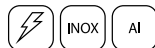


Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	1540,00 (1894,20)



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

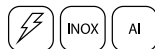
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	3080,00 (3788,40)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	4615,00 (5676,45)

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzysierającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzysierającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com



Nr kat.	Ø mm (noża)	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	5820,00 (7158,60)

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	L mm (ostrza)	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	5865,00 (7213,95)



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 16x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	3880,00 (4772,40)

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721581	1390,00 (1709,70)



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721570	500	310	500	0,37	230	3095,00 (3806,85)

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
721571	541,00 (665,43)



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 250 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
721590	550	310	450	6,5	1715,00 (2109,45)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe noży
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721129	190	410	350	85	0,25	230	875,00 (1076,25)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa, gardziel, podajnik, śruba mocująca sito, wykonane z anodowanego aluminium
- nóż oraz sitka wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z tworzywa
- wydajność chwilowa: 125 kg/h
- bieg wsteczny
- 3 sitka w zestawie z otworami \varnothing 3mm, 5mm, 8 mm
- sitka o średnicy 62 mm
- w zestawie lejek do nadziewania kiełbas i końcówka do nadziewania pierogów
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej
- jednorazowy maks. czas pracy wynosi 25 min
- antypoślizgowe noży

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	505,00 (621,15)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe noży
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721121	499	270	550	do 160	0,8	230	2180,00 (2681,40)
2.	721221	530	270	500	do 300	1,1	230	2755,00 (3388,65)

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadawczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1	721124	517	328	410	220	0,80	230	1750,00 (2152,50)
2	721224	410	328	517	250	0,80	230	2380,00 (2927,40)

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku

Lp.	Nr kat.	Ø mm	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721010	-	721121, 721124, 721129	73,00 (89,79)
	721020	-	721221, 721224	80,00 (98,40)
2.	721011	2	721121, 721124, 721129	194,00 (238,62)
	721012	3	721121, 721124, 721129	162,00 (199,26)
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	148,00 (182,04)
	721016	10	721121, 721124, 721129	148,00 (182,04)



NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemiasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napelniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

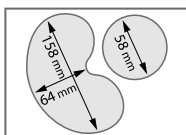
- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napelniarki



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
1.	721305	320	290	680	5	11	529,00 (650,67)
2.	721307	320	330	830	7	12	599,00 (736,77)
3.	721310	400	360	640	10	12	749,00 (921,27)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 392-393
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw 4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



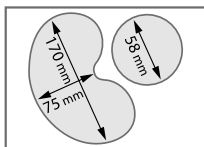
tarte ziemniaki



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713200	Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz	325	300	550	1500	do 200	0,4	230	3090,00 (3800,70)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00 (1156,20)

SZATKOWNICA DO WARZEW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str.392-393



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



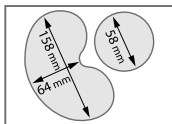
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713500	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,55	230	5275,00 (6488,25)
2.	713501	Szatkwonica do warzyw CL50	300	350	555	375	do 500	0,60	400	5440,00 (6691,20)
3.	714201	Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00 (1469,85)
4.	714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)



**SZATKOWNICA DO WARZYW
CL30 BISTRO I CL40**

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmazan
- pełna oferta tarcz na str. 392-393

Możliwość krojenia od 8 mm do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg** warzyw na godzinę

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	713400	Szatkwonica CL40	320	304	590	500	do 200	0,5	230	4620,00 (5682,60)
2.	713300	Szatkwonica CL30 Bistro	320	304	590	500	do 200	0,5	230	3795,00 (4667,85)
3.	714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00 (1156,20)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garmażerii, stołówki i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 392-393

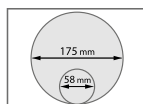
Otwór wsadowy 238 cm² w którym zmieści się do 15 pomidorów lub główka kapusty



Otwór wsadowy Ø 59 mm



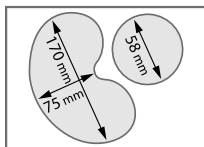
Obróbka aż do **750 kg** warzyw na godzinę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713520	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	230	9100,00 (11193,00)
713521	Szatkwonica do warzyw CL52	360	340	690	375	do 750	0,75	400	9100,00 (11193,00)
713522	Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości)	360	340	690	375/750	do 750	0,75	400	10010,00 (12312,30)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00 (1469,85)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

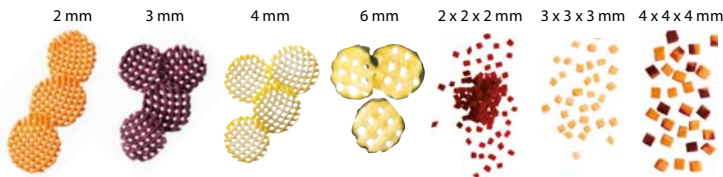
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 392-393



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr./min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713510	Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet	390	310	760	375	500	550	230	8395,00 (10325,85)

SZATKOWNICA DO WARZYZW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 392-393

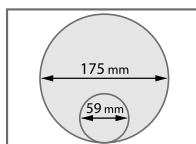


1

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę

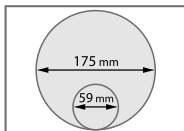


2

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713550	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	700	359	1100	375	do 1200	1,1	230	15875,00 (19526,25)
713551	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1	865	396	1272	375 / 750	do 1200	1,1	400	15875,00 (19526,25)
713553	Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2	865	396	1272	375 / 700	do 1200	1,1	400	21380,00 (26297,40)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00 (1469,85)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnicy owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 392-393



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicylnicznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
713600	Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami	462	770	1356	375/750	do 1800	1,5	400	32515,00 (39993,45)
714201	Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm	-	-	-	-	-	-	-	1195,00 (1469,85)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 392-393

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cutra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073)plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

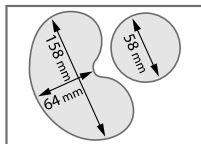
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712212	R211 XL	220	360	450	2,9	1500	0,55	230	4050,00 (4981,50)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00 (1156,20)
712990	Zestaw do przecierów do R211, R211XL	-	-	-	-	375/750	-	-	1160,00 (1426,80)
712992	Wyiskacz do cytrusów do R211, R211XL	-	-	-	-	-	-	-	685,00 (842,55)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cutra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073)plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



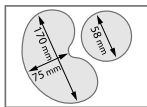
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712403	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	230	8910,00 (10959,30)
712402	R402	320	304	590	4,5	750 / 1500	0,75	400	8910,00 (10959,30)
714073	Zestaw 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	940,00 (1156,20)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji

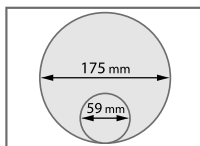


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712502	R502	380	350	665	5,5	750 / 1500	1,00	400	11530,00 (14181,90)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R652

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- pojemnik 7 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 392-393

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



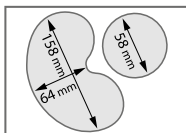
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712652	R652	426	481	880	7	750 / 1500	1,2	400	13235,00 (16279,05)
714198	Zestaw 6 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	2435,00 (2995,05)

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 392-393



Otwór w
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik cuttra
ze stali
nierdzewnej



Wiele
sposobów
krojenia



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L litry	N obr/min	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712300	Robot wielofunkcyjny R301	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	4760,00 (5854,80)
712301	Robot wielofunkcyjny R301 Ultra	300	350	555	3,7	1500	20-40	0,65	230	5850,00 (7195,50)
714073	Komplet 4 tarcz (polski)	-	-	-	-	-	-	-	-	940,00 (1156,20)

TARCZA PLASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714111	1 mm	355,00 (436,65)
714112	2 mm	355,00 (436,65)
714113	3 mm	355,00 (436,65)
714114	4 mm	355,00 (436,65)
714115	5 mm	355,00 (436,65)
714118	6 mm	355,00 (436,65)
714186	Ziemiaki gotowane 6 mm	1415,00 (1740,45)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714011	1 mm	190,00 (233,70)
714012	2 mm	190,00 (233,70)
714013	3 mm	190,00 (233,70)
714014	4 mm	190,00 (233,70)
714015	5 mm	190,00 (233,70)
714016	6 mm	190,00 (233,70)



TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714021	1,5 mm	190,00 (233,70)
714022	2 mm	190,00 (233,70)
714023	3 mm	190,00 (233,70)
714026	6 mm	190,00 (233,70)
714029	9 mm	190,00 (233,70)
714031	Tarte ziemniaki/ Parmezan	230,00 (282,90)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714121	1,5 mm	355,00 (436,65)
714122	2 mm	355,00 (436,65)
714123	3 mm	355,00 (436,65)
714124	4 mm	355,00 (436,65)
714125	5 mm	355,00 (436,65)
714127	7 mm	355,00 (436,65)
714131	Parmezan	355,00 (436,65)
714170	Marchew	635,00 (781,05)
714171	Chrzan	570,00 (701,10)
714132	Ziemiaki	570,00 (701,10)



TARCZA PLASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714192	2 mm	535,00 (658,05)
714193	3 mm	535,00 (658,05)
714195	5 mm	535,00 (658,05)

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714072	2 mm	190,00 (233,70)



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714068	8 x 8 mm	725,00 (891,75)

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714168	8 x 8 mm	975,00 (1199,25)
714169	10 x 10 mm	975,00 (1199,25)
714160	10 x 16 mm	975,00 (1199,25)



TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714140	1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka	545,00 (670,35)
714141	1 x 30 Cebula fódki/Kapusta kebab	1015,00 (1248,45)
714142	2 x 2 mm	545,00 (670,35)
714145	2 x 4 mm	545,00 (670,35)
714147	2 x 6 mm	545,00 (670,35)
714139	2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka	545,00 (670,35)
714143	3 x 3 mm	545,00 (670,35)
714144	4 x 4 mm	545,00 (670,35)
714146	6 x 6 mm	545,00 (670,35)
714148	8 x 8 mm	545,00 (670,35)

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714042	2 x 2 mm	235,00 (289,05)
714043	2 x 4 mm	235,00 (289,05)
714045	2 x 6 mm	235,00 (289,05)
714044	4 x 4 mm	235,00 (289,05)
714046	6 x 6 mm	235,00 (289,05)



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714058	8 x 8 x 8 mm	835,00 (1027,05)
714059	10 x 10 x 10 mm	835,00 (1027,05)
714050	12 x 12 x 12 mm	835,00 (1027,05)

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet CL52, CL55, CL60, R502

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714155	5 x 5 x 5 mm	925,00 (1137,75)
714157	8 x 8 x 8 mm	835,00 (1027,05)
714159	10 x 10 x 10 mm	835,00 (1027,05)
714151	14 x 14 x 14 mm	835,00 (1027,05)
714153	14 x 14 x 10 mm	835,00 (1027,05)
714154	20 x 20 x 20 mm	835,00 (1027,05)
714150	50 x 70 x 25 mm (salata)	1370,00 (1685,10)
714099	zestaw do czyszczenia tarcz kostek	355,00 (436,65)

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714108	3x3x3 mm	660,00 (811,80)
714109	4x4x4 mm	660,00 (811,80)



TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
714102	2 mm	565,00 (694,95)
714103	3 mm	565,00 (694,95)
714104	4 mm	575,00 (707,25)
714106	6 mm	575,00 (707,25)

AKCESORIA DO SZATKOWNIC

Lp.	Nr kat.	Produkt	Cena (zł) netto (brutto)
1.	714099	Zestaw do czyszczenia kostki	355,00 (436,65)
2.	714097	Uchwyt ścienny na 4 tarcze	135,00 (166,05)



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające
pojemnika
i pokrywy



Wysoki przewód
pojemnika
umożliwia obróbkę
dużej ilości płynów



Pokrywa
z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:
1 porcja 0,2 kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Przygotowanie
żywności
o
modyfikowanej
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230	5505,00 (6771,15)
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230	5965,00 (7336,95)
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400	7320,00 (9003,60)
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400	10365,00 (12748,95)

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
483030	226	338	522	3,7	100 do 3500	1,8	230	11705,00 (14397,15)





CUTTER-WILK R2

robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712020	300	300	500	2,9	1500	0,4	230	4195,00 (5159,85)

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej








Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
712040	226	304	440	4,5	1500 / 3000	0,9	400	7095,00 (8726,85)

CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatacia ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Ilość porcji:
od 20 do 80 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu |
| 2 |  | Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji, 0,5-3,5 kg wsadu |
| 3 |  | Ilość porcji:
od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu |
| 4 |  | Ilość porcji:
od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu |
| 5 |  | Ilość porcji:
od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu |

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	712050	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500	1,1	230	8600,00 (10578,00)
	712051	Cutter-Wilk R5 Plus	280	350	490	5,5	1500/3000	1,2	400	9050,00 (11131,50)
2.	712060	Cutter-Wilk R6	280	350	520	7,0	1500/3000	1,3	400	10145,00 (12478,35)
3.	712080	Cutter-Wilk R8	315	545	585	8,0	1500/3000	2,2	400	15280,00 (18794,40)
4.	712100	Cutter-Wilk R10	345	560	660	11,5	1500/3000	2,6	400	19645,00 (24163,35)
5.	712150	Cutter-Wilk R15	370	615	680	15,0	1500/3000	3,0	400	23495,00 (28898,85)

AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- model przeznaczony do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szczotkowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	483080	J80 Ultra	235	535	505	3000	0,7	230	6390,00 (7859,70)
2.	483100	J100 Ultra	235	538	596	3000	1,0	230	8285,00 (10190,55)

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192
Mini MP
190 Combi

10 l
250 W

711242
Mini MP
240 Combi

do 12 l
270 W

711252
CMP 250
Combi

15 l
310 W

711302
CMP 300
Combi

30 l
350 W

711352
MP 350 Combi
Ultra

50 l
440 W

711452
MP 450 Combi
Ultra

100 l
500 W

Mini MP
NAJLEPSZE
DO PRZYGOTOWYWANIA
NIEWIELKICH PORCJI



CMP
NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
(DO 45 LITRÓW)



MP Ultra
NAJLEPSZE DLA PLACÓWEK
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.

71
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

101
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

121
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.

151
310 W

711300
CMP 300 V.V.

301
350 W

711351
CMP 350 V.V.

451
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra

501
440 W

711355
MP 350 V.V Ultra

501
440 W

711450
MP 450 Ultra

1001
500 W

711455
MP 450 V.V Ultra

1001
500 W

711550
MP 550 Ultra

2001
750 W

711600
MP 600 Ultra

3001
850 W

711800
MP 800 Turbo

4001
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711161	mini MP 160 V.V.	160	2000-12500	do 8	0,22	230	1120,00 (1377,60)
711191	mini MP 190 V.V.	190	2000-12500	do 10	0,25	230	1380,00 (1697,40)
711241	mini MP 240 V.V.	240	2000-12500	do 12	0,27	230	1640,00 (2017,20)
711192	mini MP 190 Combi	190	2000-12500	do 10	0,25	230	2070,00 (2546,10)
711242	mini MP 240 Combi	240	2000-12500	do 12	0,27	230	2335,00 (2872,05)
711998	Różga do miksowania	-	-	-	-	-	725,00 (891,75)

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon
łatwe w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711251	CMP 250 V.V.	250	2300-9600	do 15	0,22	230	1710,00 (2103,30)
2.	711300	CMP 300 V.V.	300	2300-9600	do 30	0,35	230	1845,00 (2269,35)
3.	711351	CMP 350 V.V.	350	2300-9600	do 45	0,40	230	1995,00 (2453,85)

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
711995	340,00 (418,20)

MIKSER RĘCZNY – GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów



Nóż i dzwon
łatwe w
demontażu,
Zgodne z
HACCP



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711355	MP 350 V.V. Ultra	350	1500-9000	do 50	0,44	230	2390,00 (2939,70)
2.	711455	MP 450 V.V. Ultra	450	1500-9000	do 100	0,50	230	2650,00 (3259,50)
3.	711350	MP 350 Ultra	350	9500	do 50	0,44	230	2165,00 (2662,95)
4.	711450	MP 450 Ultra	450	9500	do 100	0,50	230	2415,00 (2970,45)
5.	711550	MP 550 Ultra	550	9500	do 200	0,75	230	3585,00 (4409,55)
6.	711600	MP 600 Ultra	600	9500	do 300	0,85	230	4430,00 (5448,90)
7.	711800	MP 800 Turbo	740	9500	do 400	1,00	230	5305,00 (6525,15)

MIKSER RĘCZNY – GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



Lp.	Nr kat.	Produkt	L mm (ramienia)	N obr/min (nóż)	N obr/min (trzepaczki)	S litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	711252	CMP 250 Combi	250	2300-9600	500-1800	-	-	230	2400,00 (2952,00)
2.	711302	CMP 300 Combi	300	2300-9600	500-1800	do 15	0,27	230	2560,00 (3148,80)
3.	711352	MP 350 Combi Ultra	350	1500-9000	250-1500	do 30	0,30	230	3400,00 (4182,00)
4.	711452	MP 450 Combi Ultra	450	1500-9000	250-1500	do 50	0,40	230	3645,00 (4483,35)
5.	711999	Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm)	-	-	-	-	-	-	1900,00 (2337,00)

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr/min
model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710200	180	0,20	230	852,00 (1047,96)
710350	280	0,35	230	1460,00 (1795,80)

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL

Nr kat.	L mm (ramienia)	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
710930	158	0,18	230	350,00 (430,50)

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.



Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i musów owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie



Specjalna końcówka do przygotowywania napowietrzonej emulsji o dużej objętości



Końcówka do przygotowywania zup i sosów



Napowietrzona emulsja o dużej objętości



Nr kat.	L mm (ramienia)	N obr/min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
711151	165	1500/14000	22	230	970,00 (1193,10)



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

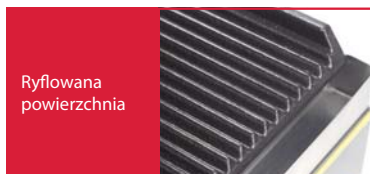
Kontakt grille, frytownice.....407-408, 411-415,
417-418, 427
Rolkowy podgrzewacz do parówek.....408, 419
Gofrownice, naleśnikarki409, 415, 416, 421
Płyty grillowe, gyrosy.....410, 413, 420, 426-428
Kuchenki mikrofalowe.....434-438

Bemary nastawne.....416
Tostery, opiekacze kwarcowe,
piece konwekcyjne, salamander.....410, 422-425
Kuchenka indukcyjna.....430-431
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria432-433



KONTAKT GRILL

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	742010	Kontakt grill pojedynczy	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	535,00 (658,05)
2.	742030	Kontakt grill panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	670,00 (824,10)
3.	742020	Kontakt grill podwójny	525	325	200	50-300	24	3,6	230	929,00 (1142,67)

FRYTOWNICE



- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką



1



4

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Wymiary kosza WxDxH mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746035	Frytownica pojedyncza	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	286,00 (351,78)
2.	746050	Frytownica pojedyncza	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	335,00 (412,05)
3.	746070	Frytownica podwójna	360	420	270	240x125x100	2x3	2x2,2	230	573,00 (704,79)
4.	746100	Frytownica podwójna	540	420	270	240x205x100	2x5	2x3,2	230	691,00 (849,93)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wymiowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek



Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770100	11	550	475	175	1,1	230	1450,00 (1783,50)

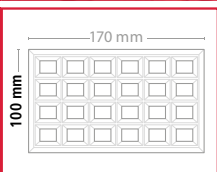
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772321	255	410	265	20	2,0	230	824,00 (1013,52)

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772281	450	450	240	15	3,0	230	921,00 (1132,83)

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
743000	640	320	300	15	2,0	230	680,00 (836,40)

SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

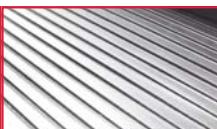


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
744020	450	480	530	38	2,8	230	1745,00 (2146,35)
744000	600	480	530	48	4,0	400	2175,00 (2675,25)

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745120	2/3 Gładka 1/3 Ryflowana	640	440	175	34	3,6	230	734,00 (902,82)
745121	Gładka	640	440	175	34	3,6	230	775,00 (953,25)

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920010	331	458	176	10	1,6	230	2500,00 (3075,00)

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta
ryflowana



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
920110	331	458	176	10	1,6	230	2960,00 (3640,80)

KONTAKT GRILLE

- żeliwne płyty robocze, dostępne w 2 wersjach: ryflowanej oraz mieszanej – ryflowana góra, płaski dół
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- wanieńka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji z funkcją blokady wysokości (24 mm) zabezpieczającą przed zgnieciem bułek



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Hamulec opuszczania i podnoszenia płyty



Otwory wentylacyjne



KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742011	300	390	195	1,8	230	764,00 (939,72)
742012	300	390	270	1,8	230	859,00 (1056,57)

KONTAKT GRILL PANINI

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742031	390	390	195	2,2	230	944,00 (1161,12)
742032	390	390	270	2,2	230	1065,00 (1309,95)

KONTAKT GRILL

- podwójny



Ryflowana
powierzchnia



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
742021	610	390	195	3,6	230	1320,00 (1623,60)

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 12 mm
- 2 strefy grzewcze
- płynna regulacja temperatury
- specjalna szufładka na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 350 mm

Wbudowana
szufładka na
tłuszcz



Nr kat.	Rodzaj płyty	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
745100	Gładka	605	450	175	3,3	230	1670,00 (2054,10)
745101	Gładka / ryflowana	605	450	175	3,3	230	1670,00 (2054,10)
745102	Ryflowana	605	450	175	3,3	230	1670,00 (2054,10)

FRYTOWNICE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po demontażu głowicy grzejnej
- kosze ze składanymi rączkami

Płynna regulacja
temperatury



Zabezpieczenie
odcinające zasilanie
po demontażu
głowicy grzejnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
746033	Frytownica pojedyncza	180	410	295	3	4	2,6	230	500,00 (615,00)
746034	Frytownica podwójna	365	420	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	896,00 (1102,08)

FRYTOWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- tłoczony zbiornik na olej
- zakres regulacji termostatu 60÷190°C
- termostat bezpieczeństwa
- wzmocniona konstrukcja kosza oraz uchwyty
- specjalny zaczep kosza oraz pokrywy
- obracany panel sterujący z blokadą
- łatwość utrzymania w czystości
- zimna strefa
- panel sterowania grawerowany laserowo



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746065	Frytownica pojedyncza	282	455	290	5	6	3,2	230	635,00 (781,05)
2.	746094	Frytownica pojedyncza z kranem	282	536	380	8	8	3,2	230	725,00 (891,75)
3.	746066	Frytownica podwójna	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	1180,00 (1451,40)
4.	746095	Frytownica podwójna z kranem	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	1270,00 (1562,10)
5.	746364	Frytownica podwójna	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	1070,00 (1316,10)

FRYTOWNICE DO RYB

- idealne do ryb i owoców morza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- zakres regulacji termostatu 60 ±190°C
- termostat bezpieczeństwa



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	746201	Frytownica do ryb GN 2/4	172	626	296	4,5	3,2	230	705,00 (867,15)
2.	746204	Frytownica do ryb GN 1/1 z kranem	325	626	361	11	6,0	400	1275,00 (1568,25)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna płyta grzewcza
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury
- nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia
- szpatułki sprzedawane po 5 szt.

2



1



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	772282	Naleśnikarka z żeliwną płytą	400	-	-	151	3	230	1225,00 (1506,75)
2.	772289	Szpatułka drewniana okrągła	-	180	180	-	-	-	34,00 (41,82)

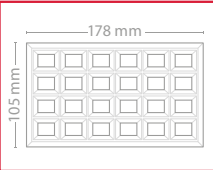


PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne
- płynna regulacja temperatury
- w modelu 772324 powierzchnia robocza pokryta powłoką polimerową

Wymiary gofra



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
772323	275	420	275	1,9	230	1320,00 (1623,60)
772324	275	420	275	1,9	230	1650,00 (2029,50)

BEMAR NASTAWNY

- urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
741155	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	1,2	230	362,00 (445,26)
741156	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	1,2	230	435,00 (535,05)
741205	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	1,2	230	480,00 (590,40)

BEMAR NASTAWNY

- urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741152 i 741153 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741203 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
741152	Bemar nastawny	340	570	242	0÷85	0,8	230	528,00 (649,44)
741153	Bemar nastawny z kranem	340	590	242	0÷85	0,8	230	604,00 (742,92)
741203	Bemar nastawny z kranem	340	590	280	0÷85	0,8	230	698,00 (858,54)



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KONTAKT GRILLE ROLLER GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: www.stalgast.com**



KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	2505,00 (3081,15)

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777213	330	385	220	18	2	230	2090,00 (2570,70)

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	3105,00 (3819,15)

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777320	Frytownica pojedyncza	190	425	320	5	5	3,2	230	791,00 (972,93)
777325	Frytownica pojedyncza z kranem	265	450	360	8	8	3,6	230	1455,00 (1789,65)
777333	Frytownica pojedyncza z kranem	350	470	350	12	10	6,4	400	1900,00 (2337,00)

FRYTOWNICA

- podwójna



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777323	Frytownica podwójna	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	1680,00 (2066,40)
777326	Frytownica podwójna z kranem	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	2725,00 (3351,75)

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



Lp.	Nr kat.	Ilość rolek	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777300	5	545	320	240	12,5	0,6	230	2490,00 (3062,70)
2.	777301	7	545	320	240	14,0	0,9	230	3135,00 (3856,05)
3.	777303	11	545	460	240	20,0	1,4	230	3405,00 (4188,15)


URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777290	440	300	400	9	0,65	230	1555,00 (1912,65)

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777304	545	460	220	17	0,7	230	1880,00 (2312,40)

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777171	2-strefy grzewcze	620	450	190	29	6,0	400	2140,00 (2632,20)

PLYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wymiowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm



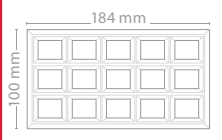
2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777173	1-strefa grzewcza	420	450	190	17	3,2	gaz	1735,00 (2134,05)
2.	777174	2-strefy grzewcze	620	450	190	27	6,4	gaz	2645,00 (3253,35)

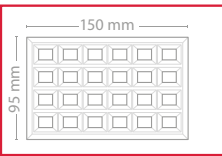
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221


SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanka mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



Lp.	Nr kat.	Wzór gofra	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777220	Brussels	305	440	230	19	1,6	230	2725,00 (3351,75)
2.	777221	Liege	305	440	230	19	1,6	230	2505,00 (3081,15)

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777242	400	190	14,0	3,6	230	1400,00 (1722,00)


NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- ośmioramienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	1390,00 (1709,70)



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów / h
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	brutto
1.	777101	1-poziomy	450	285	305	10	2,0	230	938,00	(1153,74)
2.	777102	2-poziomy	450	285	420	12	3,2	230	1305,00	(1605,15)

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	S tost/h	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	brutto
777107	1-poziomy	640	380	330	200	15	2,7	230	2455,00	(3019,65)

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekank
- wentylator
- regulator temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	brutto
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	3515,00	(4323,45)

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tostów
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm



Timer



Szuflada na okruchy



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	779040	300	225	215	1,8	230	403,00 (495,69)
2.	779060	430	225	215	2,5	230	494,00 (607,62)

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek

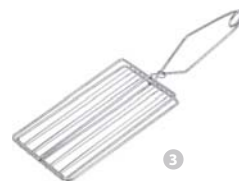


1



2

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	779131	Toster/opiekacz	460	300	305	2,0	230	619,00 (761,37)
2.	779161	Toster/opiekacz	460	300	440	3,0	230	786,00 (966,78)
3.	779198	Uchwyt na kanapki	340	95	-	-	-	18,00 (22,14)



3

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm



1



2



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777264	460	550	355	max 250	20	1,5	230	2495,00 (3068,85)
2.	777265	550	550	355	max 250	21	2,4	230	2545,00 (3130,35)
3.	777266	550	550	355	max 250	22	2,6	230	2930,00 (3603,90)


SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wymiowana blacha

Kwarcowe
elementy
grzewcze



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777351	600	510	550	44	3,0	230	6230,00 (7662,90)

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
 - 1 strona - do klasycznego gotowania,
 - 2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gaz ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być połączone przez osoby z uprawnieniami



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
777195	600	630	425	30	14	gaz	2365,00 (2908,95)

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- w zestawie dysze do gazu propan-butan (G30)



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	brutto
777520	GD 2	Wsad 30 kg	395	500	920	430	7,0	G30	2865,00	(3523,95)
777530	GD 3	Wsad 40 kg	510	590	920	450	10,5	G30	3070,00	(3776,10)
777540	GD 4	Wsad 70 kg	510	590	1120	630	14,0	G30	3335,00	(4102,05)
777550	GD 5	Wsad 120 kg	650	600	1310	810	17,5	G30	5080,00	(6248,40)

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



Nr kat.	Model	Opis	W mm	D mm	H mm	L (sztycy) mm	P kW	U V	Cena (zł)	
									netto	brutto
777525	E 2	Wsad 30 kg	450	500	920	460	6	400	3685,00	(4532,55)
777535	E 3	Wsad 50 kg	450	500	1120	700	9	400	4095,00	(5036,85)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	2210,00 (2718,30)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	2865,00 (3523,95)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- funkcja mycia
- wodoodporny
- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie: 2 noże 80 mm oraz ostrzałka
- grubość cięcia 0÷10 mm



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	N obr/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	3275,00 (4028,25)

KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm



Nr kat.	Model	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	1185,00 (1457,55)

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
- 777371 - 4 grzałki
- długość sztycy: 777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777370	Wsad 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	3570,00 (4391,10)
2.	777371	Wsad 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	3890,00 (4784,70)

GYROS

- wymiowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
- 777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy: 777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U	Cena (zł) netto (brutto)
1.	777373	Wsad 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	4220,00 (5190,60)
2.	777374	Wsad 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	4540,00 (5584,20)

2



NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
nóż 100 mm,
ostrzałka do
noża



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	562,00 (691,26)

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5÷8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	332,00 (408,36)

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz miski
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	654,00 (804,42)



KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń \varnothing 120 - \varnothing 320 mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



Więcej o technologii indukcyjnej na str. 13
Zapoznaj się z ofertą!



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - 1/10/20 dla trybu moc lub
 - 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
770351	325	425	100	3,5	230	713,00 (876,99)

Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



Rondel emaliowany



Czajnik stalowy i emaliowany



Rondel żelizny



Garnek stalowy



Garnek ze stali nierdzewnej



Brytfanna stalowa



WOK stalowy

Filtr przeciw tłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jędrności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 232-236

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l



1200
W

Regulowany uchwyt mocujący



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	615,00 (756,45)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



1500
W

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691100	Cyrkulator	145	115	325	-	1,9	1,5	230	1500,00 (1845,00)
141202	Pojemnik GN 1/1 poliwęglan	530	325	200	26	-	-	-	65,00 (79,95)
142202	Pojemnik GN 1/2 poliwęglan	325	265	200	11,5	-	-	-	32,00 (39,36)

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- elektroniczny panel sterowania
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych

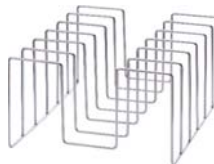


Stojak na worki
w komplecie



STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	2300,00 (2829,00)

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
691251	142,00 (174,66)

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide

SIL



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
422242	230	19,00 (23,37)
422302	300	20,50 (25,22)
422402	400	23,50 (28,91)

KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępując pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



Nr kat.	K szt.	Cena (zł) netto (brutto)
691190	100	53,00 (65,19)



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775002	483	420	281	900	230	501,00 (616,23)

Talerz obrotowy



Panel sterowania



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775010	520	442	312	1000	230	1080,00 (1328,40)

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775019	490	637	405	1800	230	2135,00 (2626,05)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA MEDIUM DUTY 1050W

SAMSUNG

2

10 letni gwarancja

INOX

- przeznaczona do podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych lokali gastronomicznych o średnim natężeniu ruchu

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

1050
W

KOMORA
[26l]



1



2

Lp.	Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	775313	Panel manualny	517	412	297	1050	230	1250,00 (1537,50)
2.	775412	Panel elektroniczny	517	412	297	1050	230	1500,00 (1845,00)

Ceramiczne,
idealnie gładkie
dno bez talerza
obrotowego



Idealny
powtarzalny
efekt kulinarny



PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA HEAVY DUTY 1500W

SAMSUNG

2

2 lata gwarancji

- przeznaczona do szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do małych i średnich lokali gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu

INOX

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryony gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



1500 W
KOMORA [26L]

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymania w czystości



Szybki dostęp do zapamiętanych programów



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775415	Panel elektroniczny	464	597	368	1500	230	3005,00 (3696,15)

PROFESJONALNE KUCHENKI MIKROFALOWE LINIA SUPER HEAVY DUTY 1850W

SAMSUNG

2

INOX

- przeznaczona do bardzo szybkiego podgrzewania i delikatnego rozmrażania produktów
- dedykowana do obiektów gastronomicznych o bardzo dużym natężeniu ruchu

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetryny gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



KOMORA
[26L]

1850
W

Pojemne wnętrze daje możliwość pracy z naczyniami lub pojemnikami GN 2/3



Podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw



Łatwe do utrzymania w czystości



Idealny efekt kulinarny



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
775419	Panel elektroniczny	464	597	368	1850	230	3445,00 (4237,35)



WITRYNA GRZEWCZA

- idealna do przechowywania produktów serwowanych na ciepło
- regulacja temperatury do 95°C
- pojemnik na wodę
- włącznik
- regulowane nóżki
- pojemność: 2xGN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777122	590	350	390	12,0	0,65	230	2110,00 (2595,30)

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymiowy pojemnik



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	2310,00 (2841,30)



Kompleksowa opieka

Stanowimy zgrany zespół doświadczonych, wykwalifikowanych specjalistów, doskonale zorientowanych w potrzebach rynku. Ściśle związanych z polską gastronomią: projektantów technologii, profesjonalnych sprzedawców - doradców produktowych, ekspertów kulinarnych i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami.

Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do osiągnięcia sukcesu w prowadzeniu biznesu gastronomicznego.

Poznaj naszych ekspertów



Trener i ekspert

Adam Michalski

Związany z gastronomią od 30 lat. Przedstawia nowe technologie i najnowsze trendy kulinarne w profesjonalnej gastronomii.



Doradcy kulinarni

Piotr Kosmala, Adam Marciniak i Maciej Białas

Prezentują możliwości systemu kulinarnego Unox, gwarantującego doskonały efekt kulinarny serwowanych potraw.



Znawca kulinarny i smakosz

Carlos Gonzalez-Tejera

Prowadzi szkolenia i warsztaty z najnowocześniejszych technik obróbki żywności dla szkół gastronomicznych. Tworzy praktyczne koncepcje wyposażenia w sprzęt gastronomiczny na miarę potrzeb klienta.



Konsultant technolog

Piotr Galaszewski

Zapewnia doradztwo i opiekę nad inwestycją, od pomysłu przez projekt, do realizacji. Ocenia czy lokal spełnia wymogi do działalności gastronomicznej, przygotowuje koncepcje technologiczne, rysunki z rozmieszczeniem wyposażenia, a także dobiera sprzęt, mając na uwadze indywidualne potrzeby.



PIECE UNOX

Piece konwekcyjno-parowe UNOX to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw. Oferta Stalgast została rozbudowana zarówno o piec z manualnym, jak i cyfrowym panelem sterowania.

CHEFTOP MIND.Maps™	445-453	BAKERLUX SHOP.Pro™	464-476
CHEFLUX™	454-456	LINEMICRO™	477-480
BAKERTOP MIND.Maps™	457-463	SPIDOCOOK™	481-483

CHEFTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.

CHEFLUX



Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.

BAKERTOP

MIND Maps™



Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczocukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eleganckim wzornictwie.

BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.



LINEMICRO



Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.

spidocook™

PROFESSIONAL BY DESIGN



Linia energooszczędnych urządzeń kontakt grill. Ich główną zaletą jest bardzo krótki czas nagrzewania (do 200°C) wynoszący jedynie 80 s. Dlatego po pracy można go wyłączyć oszczędzając energię elektryczną i ograniczyć koszty pracy.

Więcej informacji www.stalgast.com/piece-unox



UNOX - PREZENTACJE

Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców UNOX MIND.Maps™



Wyślij zgłoszenie na adres:
szkolenia@stalgastr.com
i weź udział w...

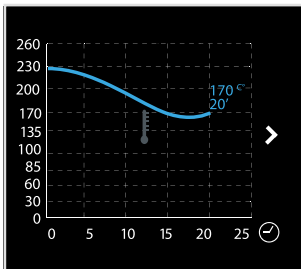


... prezentacji, podczas której nasi Doradcy
Kulinarni zaprezentują w praktyce możliwości
systemu kulinarnego UNOX MIND.Maps™.



2 lata gwarancji*

na piece UNOX CHEFTOP™, BAKERTOP
MIND.Maps™, BAKERLUX SHOP.Pro™
więcej informacji na:
www.stalgastr.com



MIND.Maps™

INDYWIDUALNOŚĆ. JEDNYM GESTEM.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz zaplanować swój własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie. Wypróbuj Unox MIND.Maps™. Dodaj tchnienie doskonałości do swojego gotowania.

ADAPTIVE.Cooking™

PROFESJONALNA OBRÓBKA. NIEZAWODNE REZULTATY.

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zamienia Twoje piecze CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS w inteligentne narzędzia. Rozumieją one jaki rezultat chcesz osiągnąć, interpretują ustawienia, rejestrują odchylenia temperatury i wilgotności, potrafią oszacować jaka ilość potraw została włożona do pieca i sugerują najlepszy proces obróbki, aby osiągnąć dokładnie takie rezultaty jakich oczekujesz.

DRY.Maxi™

MINIMUM WILGOTNOŚCI.
MAKSIMUM SMAKU.

Technologia DRY.Maxi™ powoduje natychmiastowe usunięcie wilgotności z komory w ten sposób pieczone produkty są miękkie, chrupiące i aromatyczne.



STEAM.Maxi™

DOSKONAŁOŚĆ GOTOWANIA
NA PARZE.

Dzięki technologii Unox STEAM.Maxi™ możesz przeprowadzić każdy rodzaj obróbki z wykorzystaniem pary wodnej, nawet w przypadku najdelikatniejszych produktów spożywczych, **zaczynając od temperatury 35°C.**



AIR.Maxi™

JEDNORODNOŚĆ GOTOWANIA.

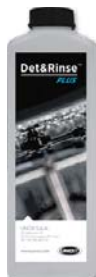
Technologia AIR.Maxi™ zapewnia doskonałą dystrybucję powietrza i tym samym ciepła wewnątrz komory pieca gwarantując jednorodność obróbki w całej komorze pieca.



UNOX.Care

CZAS JEST CENNY.

Produkty UNOX.Care utrzymują piec w czystości, chronią go i obniżają koszty jego konserwacji. Automatyczny system mycia Rotor. KLEAN™ razem z detergentem DET&Rinse™ gwarantują idealną higienę oraz długotrwałe utrzymanie pieca i jego komponentów w doskonałej formie.





PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

GN 2/1



PLUS

Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Wymiary (WxDxH mm)
CENA (zł) - **netto** (brutto)



9012065	9011065	9010665
20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
67 mm	77 mm	77 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW
882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
115020,00 (141474,60)	70890,00 (87194,70)	50320,00 (61893,60)

PLUS

Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Gaz
Wymiary (WxDxH mm)
CENA (zł) - **netto** (brutto)



9012062	9011062	9010662
20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1
67 mm	77 mm	77 mm
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
2,3 kW	1,4 kW	1 kW
G20: 68 kW / G25: 1: 66 kW / G30, G31: 70 kW	G20, G25, G25.1: 33 kW / G30, G31: 35 kW	G20, G25.1, G31: 24 kW / G25: 23 kW / G30: 25 kW
882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843
124750,00 (153442,50)	77440,00 (95251,20)	57270,00 (70442,10)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto


PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1




PLUS	
Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	35 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Dedykowana podstawa	
CENA (zł) - netto (brutto)	

9002060	9001065	9000765
20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
67 mm	67 mm	67 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
35 kW	18,5 kW	11,7 kW
882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
	9051160	9051160
84500,00	(103935,00)	46180,00
	(56801,40)	35340,00
		(43468,20)

PLUS	
Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	230 V ~ 1N
Moc elektryczna	2,2 kW
Gaz	G20, G30, G31: 34 kW / G25, G25.1: 33 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Dedykowana podstawa	
CENA (zł) - netto (brutto)	

9002062	9001062	9000762
20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
67 mm	67 mm	67 mm
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
2,2 kW	1 kW	1 kW
G20, G30, G31: 34 kW / G25, G25.1: 33 kW	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW / G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
	9051160	9051160
92110,00	(113295,30)	50490,00
	(62102,70)	37440,00
		(46051,20)

ONE	
Pojemność	20 GN 1/1
Odstęp pomiędzy półkami	67 mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	29,3 kW
Wymiary (WxDxH mm)	882x1043x1866
Dedykowana podstawa	
CENA (zł) - netto (brutto)	

9012060	9001060	9000760
20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
67 mm	67 mm	67 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
29,3 kW	14 kW	9,9 kW
882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
	9051160	9051160
63030,00	(77526,90)	34420,00
	(42336,60)	27750,00
		(34132,50)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)

9000565

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,3 kW
750x773x675

9051190
24490,00 (30122,70)

9000562

5 GN 1/1
67 mm
230 V ~ 1N
0,6 kW
G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
750x773x675

9051190
29690,00 (36518,70)

9000560

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
7 kW
750x773x675

9051190
20940,00 (25756,20)

9000360

3 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
5 kW
750x773x538

9051190
17730,00 (21807,90)

9001064

10 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
18,5 kW
535x862x984

9051120
50960,00 (62680,80)

9000564

5 GN 1/1
67 mm
400V ~ 3N
9,2 kW
535x862x649

9051120
26620,00 (32742,60)

9000561

5 GN 2/3
67 mm
400V ~ 3N
5,2 kW
535x662x649

9051110
19630,00 (24144,90)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

PIECE COMBI CHEFTOP MIND.Maps™

WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

– Niedostępne



TRYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30 °C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%		■	■
Sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu	–	–	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	–
Sonda SOUS-VIDE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK

Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodanie jego zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki w każdym języku	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	–
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	–
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	–
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10 %	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30 °C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	–
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	–

WYPOSAŻENIE
 Standard Opcja - Niedostępne

PLUS
PLUS
ONE

USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO			
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	-	-
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	-	■	-
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	-	■	-
PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI			
Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	-	■	-
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	-	■	-
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatyczne programy mycia (z kontrolą obecności wody i detergentu)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : zintegrowany zbiornik na detergent	■	■	■
OPATENTOWANE DRZWI			
Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■
FUNKCJE DODATKOWE			
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■
DANE TECHNICZNE			
Komorza pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo pojemna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej -umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



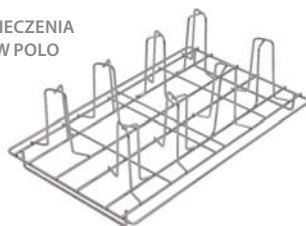
SZAFKA WYPIEKOWA

- doskonała do cateringu pozwala na przechowywanie produktów gotowych do serwowania nawet przez kilka godzin bez utraty ich walorów kulinarnych
- pasuje do pieców ChefTop od 3 do 10 GN 1/1
- pojemność: 7 x GN 1/1
- odległość pomiędzy półkami: 70 mm
- temperatura maksymalna 180°C
- regulacja zaparowania 0-100% (gotowanie)
- sterowana z panela ChefTop
- funkcja szafki grzewczej
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
906711	750	792	961	63	3,2	230	13150,00 (16174,50)



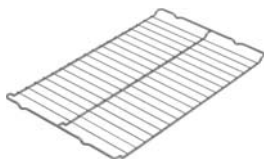
RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO



INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917102	GN 1/1	530	325	121,00 (148,83)

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

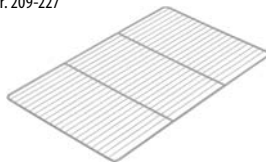


Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103114	GN 1/1	530	325	63,00 (77,49)

INOX

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 209-227



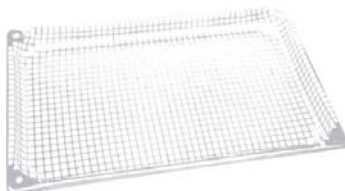
INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103115	GN 1/1	530	325	86,00 (105,78)

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917201	GN 1/1	530	325	300,00 (369,00)

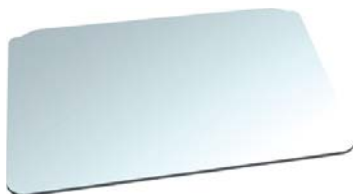


INOX

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917501	GN 1/1	530	325	515,00 (633,45)

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY
FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917502	GN 1/1	530	325	669,00 (822,87)

BLACHA EMALIOWANA GN 1/1

- emaliowana blacha zapobiega przywieraniu przyrządzanych potraw
- łatwa do czyszczenia



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
101021	GN 1/1	530	325	49,00 (60,27)

BLACHA PERFOROWANA
NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

AI



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
917885	GN 1/1	530	325	506,00 (622,38)

ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana / gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - aluminiowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	1940,00 (2386,20)



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP

PODSTAWA DO PIECA

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051150	ChefTop GN 1/1	740	550	300	674,00 (829,02)
9051180	ChefTop GN 1/1	740	550	450	618,00 (760,14)
9051160	ChefTop GN 1/1	740	550	677	920,00 (1131,60)
9051190	ChefTop GN 1/1	740	550	850	938,00 (1153,74)
9051110	ChefTop Compact GN 2/3	540	600	625	587,00 (722,01)
9051120	ChefTop Compact GN 1/1	540	800	625	717,00 (881,91)

NOWOŚĆ

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

INOX

- 908718 pasuje do ChefTop GN 2/3
- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1
- (z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)
- 900268 pasuje do ChefTop EL 20xGN 1/1
- 908719 pasuje do ChefTop Compact GN 1/1
- 907728 pasuje do ChefTop EL GN 2/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908718	535	900	240	0,1	230	6820,00 (8388,60)
907718	750	956	240	0,1	230	6280,00 (7724,40)
900268	868	1159	240	0,1	230	7380,00 (9077,40)
908719	535	1100	240	0,1	230	6820,00 (8388,60)
907728	868	1323	240	0,1	230	9015,00 (11088,45)

WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
905600	743	564	1700	25	7145,00 (8788,35)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 2 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1095,00 (1346,85)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1385,00 (1703,55)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2050,00 (2521,50)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2660,00 (3271,80)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	2830,00 (3480,90)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	840,00 (1033,20)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW CHEFTOP GN 1/1



Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
908772	Pieców gazowych	1680,00 (2066,40)
908777	Pieców elektrycznych	1535,00 (1888,05)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	218,00 (268,14)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- moc 10 W, zasilanie 230 V



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908665	551,00 (677,73)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i 5E
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS

Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	363,00 (446,49)
2.	908011	5 l	114,00 (140,22)
3.	908012	10 x 1l	434,00 (533,82)





CHEFLUX™



PIECE COMBI CHEFLUX™



GN 1/1



ECO



Pojemność
 Odstęp pomiędzy półkami
 Napięcie
 Moc elektryczna
 Wymiary (WxDxH mm)
 Dedykowana podstawa
 CENA (zł)- **netto** (brutto)

900890

900590

900390

12 GN 1/1

7 GN 1/1

5 GN 1/1

67 mm

67 mm

67 mm

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

15,8 kW

10,5 kW

7,1 kW

860x882x1250

860x882x930

750x773x772

905167

905167

9051160

20910,00

(25719,30)

15210,00

(18708,30)

10800,00

(13284,00)

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 - Niedostępne



TRYBY OBRÓBK

Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C

Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 °C - 260 °C

Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów

Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybkie usuwanie wilgotności z komory

Technologia STEAM.Plus: ręczne zwiększanie poziomu wilgotności

PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31

Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła

Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne)

Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki

Tryb pracy ciągłej "INF"

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości

Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20)

Pozycje blokowania otwartych drzwi 60 ° -120 ° -180 °

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20)

Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1)

Bardzo trwałe, wykonane z włókna węglowego zamki w drzwiach pieca

Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi

Prowadnice do rusztów wykonane ze stali nierdzewnej w kształcie litery C

Lekka - wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX

PODSTAWA DO PIECA

- 9051160 pasuje do pieca 5GN1/1
- 905167 pasuje do pieców 7GN 1/1 i 12GN1/1

INOX



Nr kat.	Pasuje do	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051160	ChefLux 5 GN1/1	740	550	677	920,00 (1131,60)
9051190	ChefLux 5 GN1/1	740	550	850	938,00 (1153,74)
905167	ChefLux 7 i 12 GN1/1	860	680	672	1235,00 (1519,05)

NOWOŚĆ

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



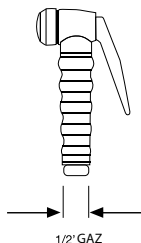
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	840,00 (1033,20)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ



Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	551,00 (677,73)

ZESTAW PRYSZNICA



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651202	218,00 (268,14)



ZESTAW BLACH DO PIECÓW UNOX GN 1/1

- zestaw zawiera 6 blach GN 1/1:
 - blacha do gotowania warzyw oraz smażenia frytek
 - teflonowa blacha do gotowania jajek
 - blacha do grillowania warzyw i mięs
 - blacha ryflowana/gładka do grillowania mięs / pieczenia pizzy
 - blacha emaliowana do smażenia
 - alumiuniowa blacha teflonowa do pieczenia pieczywa oraz przekąsek



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
905603	1940,00 (2386,20)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- 908010 sprzedawany po 2x 5l, dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908011 dedykowany do pieców serii 5 i SE
- 908012 sprzedawany po 10x 1l, dedykowany do pieców MIND.Maps™ ONE / PLUS



Lp.	Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908010	2 x 5l	363,00 (446,49)
2.	908011	5 l	114,00 (140,22)
3.	908012	10 x 1l	434,00 (533,82)





BAKERTOP

MIND.Maps™

POMYSŁ W TWOJEJ GŁOWIE, ROZWIĄZANIE W TWOICH RĘKACH. ZAPROJEKTUJ SWÓJ PROCES OBRÓBKI.

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE i BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stawiają na pełną kontrolę procesu obróbki i maksymalną swobodę twórczą. Powtarzalne procesy obróbki oszczędzają czas i obniżają koszty. Wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności w najbardziej eleganckim wzornictwie.

MIND.Maps™. Indywidualność. Jednym gestem.

Dzięki technologii Unox MIND.Maps™ masz możliwość zaprojektowania przebiegu krzywych temperatury, wilgotności i przepływu powietrza w komorze pieca na specjalnym wyświetlaczu wizualnym. Dziś możesz w pełni zaplanować własny proces obróbki i rozrysować go szczegółowo sekunda po sekundzie.

PIECE COMBI BAKERTOP MIND.MapTM

16 600x400 10 600x400 6 600x400 4 600x400



PLUS



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Wymiary (WxDxH mm)
Dedykowana podstawa
CENA (zł) - netto (brutto)

9021665	9021065	9020665	9020465
16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
9051350		9051350	9051350
87090,00 (107120,70)	50240,00 (61795,20)	35770,00 (43997,10)	25740,00 (31660,20)

PLUS



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Gaz
Wymiary (WxDxH mm)
Dedykowana podstawa
CENA (zł) - netto (brutto)

9021662	9021062	9020662	
16 600x400	10 600x400	6 600x400	
80 mm	80 mm	80 mm	
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
G20,G30,G31:34kW/ G25;G25.1:33 kW	G20,G25,G25.1,G30, G31: 25 kW	G20,G25,G25.1,G30, G31: 19 kW	
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
9051350		9051350	
93490,00 (114992,70)	53610,00 (65940,30)	38460,00 (47305,80)	

ONE



Pojemność
Odstęp pomiędzy półkami
Napięcie
Moc elektryczna
Wymiary (WxDxH mm)
Dedykowana podstawa
CENA (zł) - netto (brutto)

9021660	9021060	9020660	9020460
16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
9051350		9051350	9051350
64090,00 (78830,70)	38330,00 (47145,90)	26620,00 (32742,60)	21750,00 (26752,50)

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

WYPOSAŻENIE
■ Standard □ Opcja — Niedostępne


TRZYBY PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO	PLUS	PLUS	ONE
Obróbka konwekcyjna 30 °C - 260 °C	■	■	■
Obróbka mieszana parowa i konwekcyjna 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 30% do 90%	■	■	■
Obróbka mieszana konwekcyjna i z wykorzystaniem wilgotnego powietrza 35 °C - 260 °C, z technologią STEAM.Maxi™ 10% do 20%	■	■	■
Obróbka parowa 35 °C - 130 °C z technologią STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Obróbka z wykorzystaniem suchego powietrza 30°C - 260 °C z technologią DRY.Maxi™ 10% do 100%	■	■	■
Sonda rdzenia	—	—	■
Obróbka z wykorzystaniem parametru Delta T i z sondą do pomiaru temperatury wnętrza produktu	■	■	■
Sonda wielopolowa MULTI.Point	■	■	—
Sonda SOUS-VIDE	□	□	□
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBK			
Technologia MIND.Maps™: rozrysowywanie procesu obróbki składającego się z niezliczonych etapów za pomocą jednego ruchu	■	■	■
PROGRAMY: zapisywanie w pamięci urządzenia aż do 256 programów użytkownika	■	■	■
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanym programom nazwy i dodania zdjęcia	■	■	■
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	■	■	■
CHEFUNOX: wybór trybu obróbki (pieczenie, duszenie, grillowanie...), produktów przeznaczonych do obróbki, rozmiarów produktów i rezultatu obróbki i rozpoczęcie procesu obróbki	■	■	—
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 czasomierzami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	■	■	—
MISE.EN.PLACE: technologia stworzona do synchronizacji załadunku produktów do komory pieca w taki sposób, aby każdy produkt był gotowy w tym samym czasie	■	■	—
ROZPROWADZENIE POWIETRZA WEWNĄTRZ KOMORY PIECA			
Technologia AIR.Maxi™: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 prędkości przepływu powietrza	■	■	■
Technologia AIR.Maxi™: możliwość zaprogramowania 4 pól statycznych trybów obróbki	■	■	■
ZARZĄDZANIE WILGOTNOŚCIĄ I OSUSZANIEM POWIETRZA W KOMORZE PIECA			
Technologia DRY.Maxi™: bardzo wydajne usuwanie wilgotności z komory pieca, z regulacją co 10%	■	■	■
Technologia DRY.Maxi™: obróbka przy osuszonej komorze pieca 30°C - 260 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: obróbka z wykorzystaniem pary wodnej 35 °C - 130 °C	■	■	■
Technologia STEAM.Maxi™: połączenie powietrza wilgotnego i suchego 35 °C- 260 °C	■	■	■
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: identyfikuje możliwość optymalizacji procesu obróbki i automatycznie dostosowuje parametry obróbki, w celu uzyskania doskonałych efektów gotowania	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	—
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: czujniki wilgotności i automatyczna regulacja	■	■	—
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W PODWÓJNYCH KOLUMNACH			
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	■	■	■

WYPOSAŻENIE

■ Standard □ Opcja – Niedostępne



IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodna szybka drzwi i zewnętrzne powierzchnie pieca)	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: hamulec wirnika wentylatora, aby ograniczyć stratę energii przy otwarciu drzwi	■	■	■
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy elektrycznej dostosowany do realnych potrzeb	■	–	–
Technologia Protek.SAFE™: pobór mocy gazowej dostosowany do realnych potrzeb	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: potrójne przeszkolone drzwi	■	■	–

PALNIK CIŚNIENIOWY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

Technologia Spido.GAS™: odpowiednie dla następujących rodzajów gazu: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: bardzo wytrzymałe proste przewody wymiennika ciepła dla symetrycznego rozprowadzania ciepła w komorze	–	■	–
Technologia Spido.GAS™: proste przewody wymiennika ciepła dla ułatwienia serwisowania	–	■	–

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™: 4 automatyczne programy mycia z wykorzystaniem detergentu i kontrolą obecności wody	■	■	■
Rotor.KLEAN™: zbiornik na detergent zintegrowany z piecem	■	■	■

OPATENTOWANE DRZWI

Samosmarujące się zawiasy drzwi wykonane z techno polimeru o ogromnej wytrzymałości	■	■	■
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zainstalowaniu pieca	□	□	□
Pozycje blokowania otwartych drzwi 60°-120°-180°	■	■	■

FUNKCJE DODATKOWE

Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C	■	■	■
Wizualizacja pozostałego czasu obróbki (podczas obróbki bez użycia sondy do pomiaru temperatury wnętrza produktu)	■	■	■
Tryb wstrzymania programu «HOLD»	■	■	■
Praca ciągła «INF»	■	■	■
Wizualizacja ustawień i realnych wartości czasu, temperatura wnętrza produktu, temperatura w komorze, wilgotność, prędkość obrotów wentylatora	■	■	■
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F	■	■	■

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Komorę pieca z zaokrąglonymi krawędziami, wykonaną ze stali nierdzewnej (AISI 304) dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia	■	■	■
Oświetlenie komory poprzez zewnętrzne lampy LED	■	■	■
Szczelny, odporny na parę panel sterowania MASTER.Touch	■	■	■
Bardzo wytrzymała blokada drzwi z włókna węglowego	■	■	■
Taca ociekowa przy drzwiach, ze stałym odpływem, nawet, kiedy drzwi pieca są otwarte	■	■	■
Bardzo wydajna taca ociekowa	■	■	■
Niewielki ciężar – niezwykle wytrzymała konstrukcja z użyciem innowacyjnych materiałów	■	■	■
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy	■	■	■
2-etapowa blokada zabezpieczająca drzwi	□	□	□
System autodiagnozy przy nieprawidłowej pracy lub awariach	■	■	■
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	■	■	■
Łatwy dostęp do szyby wewnętrznej - umożliwiający czyszczenie drzwi	■	■	■
Prowadnice do blach w kształcie litery „C” wykonane ze stali nierdzewnej z karbowanymi wgłębieniami, ułatwiające załadunek	■	■	■

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
- 911102 - 2 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	50,50 (62,12)
911102	600	400	70,00 (86,10)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	117,00 (143,91)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop



AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	46,00 (56,58)

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm
- do pieców LineMiss i BakerTop

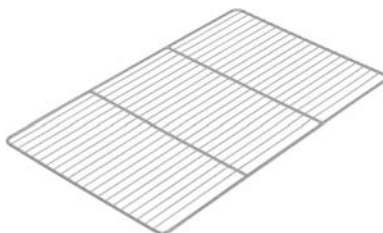


AI

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	83,00 (102,09)

RUSZT

- do pieców LineMiss i BakerTop



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	91,00 (111,93)

PODSTAWA DO PIECA

- do pieców BakerTop MIND.Maps™



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
9051350	850	735	677	968,00 (1190,64)
9051170	850	735	300	541,00 (665,43)

OKAP Z KONDENSATOREM PARY

- 900268 pasuje do BakerTop 16x 600x400
- 900269 pasuje do BakerTop 600x400

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900268	868	1159	240	0,1	230	7380,00 (9077,40)
900269	860	1145	240	0,1	230	6405,00 (7878,15)

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- pojemność: 12 blach 400x600 mm (900264)
- pojemność: 8 blach 400x600 mm (900265)
- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
900264	862	890	762	45	2,4	230	7815,00 (9612,45)
900265	862	890	623	42	2,4	230	8255,00 (10153,65)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908001	840,00 (1033,20)

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH PIECÓW BAKERTOP

Nr kat.	Pasuje do	Cena (zł) netto (brutto)
900266	Pieców elektrycznych	1545,00 (1900,35)
900267	Pieców gazowych	1725,00 (2121,75)



ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ


Nr kat.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908665	10	230	551,00 (677,73)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN™
- płyn do mycia i nablyszczania pieców Unox Seria 5 i 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	114,00 (140,22)

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- redukuje twardość węglanową do 0°dH przeciwdziałając osadzeniu się kamienia wewnątrz komory pieca
- system usuwa z wody wszelkie rozpuszczone w niej związki (jony żelaza, siarczany, muły itp.)
- płyn do mycia i nablyszczania pieców MIND.Maps™

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908012	10 x 1l	434,00 (533,82)


ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908690	WiFi do Mind.Maps Plus	1095,00 (1346,85)
908695	modem 3G do Mind.Maps Plus	1385,00 (1703,55)
908679	ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE	2050,00 (2521,50)
908670	WiFi do Mind.Maps ONE	2660,00 (3271,80)
908675	modem 3G do Mind.Maps ONE	2830,00 (3480,90)

PŁYN MYJĄCO-NABLYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nablyszczania pieców Unox Seria 5 i 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908010	2 x 5	363,00 (446,49)



BAKERLUX SHOP.Pro™



BAKERLUX SHOP.Pro™

NOWOCZESNE WZORNICTWO, UNIKALNA WYDAJNOŚĆ.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ powstały w wyniku wieloletnich badań UNOX oraz doświadczenia firmy zdobytego w działach piekarniczych w supermarketach, sklepach spożywczych oraz sieciach fast food.

Zostały stworzone w taki sposób, aby zapewnić najwyższą wydajność w każdych warunkach pracy i łatwość obsługi. Mogą pracować ukryte w kuchni lub na otwartej przestrzeni w sklepie w dziale wypieków. Modele 600x400 z 10, 6, 4 i 3 blachami sprawdzą się doskonale w ogromnych sklepach produkujących duże ilości wyrobów piekarniczych podczas, gdy modele 460x330 z 4 lub 3 blachami będą doskonale w mniejszych sklepach, w których ilość przestrzeni jest ograniczona.

Wybór czterech różnych opcji paneli sterowania oznacza więcej rozwiązań dostępnych dla użytkownika, dlatego z pewnością znajdziesz BAKERLUX SHOP.Pro™, który będzie idealny do Twoich potrzeb.

INTELIĞENTNE PIECZENIE. GWARANTOWANY REZULTAT

Trzymywanie identycznych rezultatów pieczenia za każdym razem, przy każdej ilości produktów wymaga kontroli, inteligencji i doświadczenia. Każdy szczegół się liczy. Osiągnięcie powtarzalnych rezultatów wymaga ciągłego nadzoru, monitorowania każdego szczegółu i natychmiastowej interwencji.

W kilku słowach: kontrola, inteligencja i doświadczenie. To dokładnie to co zapewnia piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER z technologią UNOX INTELLIGENT.Performance

ADAPTIVE.COOKING™ DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Technologia ADAPTIVE.Cooking™ zmienia Twój piec w inteligentne narzędzie zdolne do zinterpretowania Twoich ustawień i zrozumienia jakiego rezultatu oczekujesz. Używając czujników piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER rejestruje zmiany temperatury, szacuje ilość produktów spożywczych, które aktualnie są pieczone i automatycznie dostosowuje proces pieczenia poprzez regulację czasu i temperatury w zależności od potrzeb. Gwarantuje Ci tym samym doskonały rezultat, identyczny przy każdej pieczonej porcji produktów. **Podręcznikowe rezultaty, niezależnie od warunków.**

AUTO.MATIC DOSKONAŁE REZULTATY ZA KAŻDYM RAZEM

Powierzchnie sklepów lub marketów mogą być często bardzo głośnie i wszystko w nich może odbywać się w bardzo szybkim tempie, toteż stały nadzór nad procesem pieczenia bywa bardzo trudny. Jest bardzo możliwe, że co jakiś czas nikt nie zauważy, że piec zakończył proces pieczenia, a produkty spożywcze pozostaną wewnątrz komory o kilka minut za długo. Dlatego piec BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER i TOUCH są zawsze skoncentrowane na zapewnieniu użytkownikowi doskonałych rezultatów. Dzięki zastosowanej w nich technologii AUTO.MATIC, piec te automatycznie otwierają drzwi, przerywając proces pieczenia w idealnym momencie, **aby zagwarantować Ci doskonałe rezultaty, nawet jeśli Ty nie będziesz przez chwilę skoncentrowany na prowadzonym procesie.**

AUTO.SOFT FUNKCJA DELIKATNEGO PIECZENIA

Nagły wzrost temperatury podczas pieczenia delikatnych produktów w warunkach dużego obciążenia pieca może negatywnie wpłynąć na jednorodność rezultatów w poddawanych obróbce produktach. Kiedy zostanie aktywowana funkcja AUTO.Soft piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER będzie automatycznie regulował wzrost temperatury zgodnie z tym co wykryją czujniki, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. **Liczy się każdy szczegół, kiedy jakoś jest na pierwszym miejscu.**

SMART.PREHEATING INTELIĞENTNE WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIECA

Właściwe wstępne nagrzanie pieca pozwala stworzyć idealne warunki do zoptymalizowania cyklu pieczenia już od pierwszej chwili, kiedy drzwi pieca zostaną zamknięte. Piec BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER wyposażony w technologię SMART. Preheating automatycznie ustawia najlepszy poziom temperatury i czas wstępnego nagrzewania zgodnie z parametrami wybranego cyklu pieczenia oraz procesami, obróbki, które były wykonywane w piecu w ciągu poprzednich godzin. Jeżeli zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany z wysokiej temperatury na niższą, piec automatycznie aktywuje system chłodzący, tak aby zagwarantować użytkownikowi maksymalną powtarzalność rezultatów obróbki. **System gwarantuje oszczędność energii do 20% w porównaniu z ręcznie sterowanym wstępnym nagrzewaniem komory.**

BEZ
ADAPTIVE.COOKING™

Ilość poddawanych obróbce produktów znajdująca się w piecu ma wpływ na końcowy rezultat obróbki: program dostosowany do pojedynczej blachy nie będzie odpowiedni do przeprowadzenia cyklu pieczenia przy pełnym załadunku pieca dotyczy to również sytuacji odwrotnej.

Z
ADAPTIVE.
COOKING™

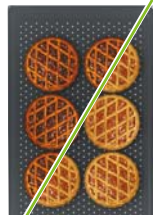
Technologia ADAPTIVE COOKING™ rozpoznaje ilość produktów spożywczych w komorze pieca i automatycznie optymalizuje czas, temperaturę i inne warunki, bez konieczności tworzenia oddzielnych programów w zależności od załadunku.

TARTY

- PRE 200°C
- 20 min
- 165°C

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
185°C



Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
18 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Po zakończeniu cyklu pieczenia produktów konieczne jest ręczne natychmiastowe wyjście wszystkich blach z komory pieca, tak aby zgromadzone w komorze ciepło nie kontynuowało pieczenia produktów, aż do ich spalania. Wilgoć również może zniszczyć strukturę i smak produktów.

Z
AUTO.MATIC

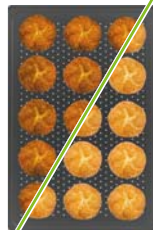
Dzięki technologii AUTO.MATIC drzwi pieca otwierają się automatycznie, po zakończeniu cyklu pieczenia. Dzięki temu zgromadzone w komorze pieca ciepło, może wydostać się na zewnątrz, likwidując w ten sposób ryzyko zniszczenia pieczonego produktu.

CHLEB

- 25 min
- 180°C
- 20%

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Wysokie ryzyko.**



Z
AUTO.MATIC

Brak opóźnienia otwarcia drzwi po zakończeniu cyklu pieczenia: **Brak ryzyka.**

BEZ
AUTO.SOFT

Przejście z jednego etapu pieczenia do kolejnego, w którym jest wymagana dużo wyższa temperatura spowoduje gwałtowny wzrost temperatury w komorze pieca, co może być niekorzystne dla produktów delikatnych: rezultat pieczenia może być nierównomierny i daleki od doskonałości.

Z
AUTO.SOFT

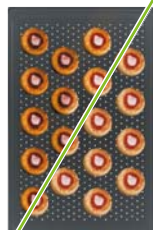
Funkcja AUTO.Soft kontroluje wzrost temperatury w komorze pieca, łagodząc gwałtowne zmiany w taki sposób, aby utrzymać jednorodność na każdej blasze umieszczonej w piecu.

MINI PIZZE Krok 1/2

- 5 min
- 145°C
- 20%
- Krok 2/2
- 15 min
- 180°C
- 0%

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury
145°C - 180°C:
1 minuta



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu temperatury
145°C - 180°C:
4 minuty

BEZ
SMART.PREHEATING

Piec nagrzewa wstępnie komorę do ustawionej temp. nie biorąc pod uwagę w jaki sposób piec był używany przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. Powoduje to, że komora nie będzie wystarczająco nagrzana dla pierwszego cyklu lub stracie energii, gdy komora już wcześniej podczas poprzednich cykli pieczenia zakumulowała odpowiednią ilość ciepła.

Z
SMART.PREHEATING

Technologia SMART.Preheating rozpoznaje jakie procesy były wykonywane przed rozpoczęciem danego cyklu pieczenia. System dostosowuje wstępne nagrzewanie komory, sprawiając, że będzie bardziej intensywne podczas pierwszego wypieku danego dnia, kiedy piec jest całkowicie wychłodzony, a redukując tę fazę lub pomijając, jeżeli komora pieca wystarczająco nagrzana. Dzięki temu można zawsze uzyskać doskonałe rezultaty pieczenia przy równoczesnej oszczędności czasu i energii.

CROISSANTY

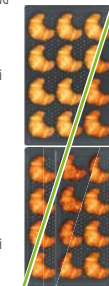
- PRE 190°C
- 18 min
- 165°C



BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
100°C

Czas wstępnego nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
190°C



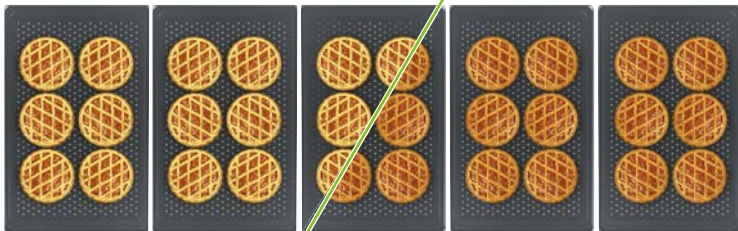
Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego nagrzewania:
9 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165°C

Czas wstępnego nagrzewania:
0 minut
Temperatura stali w komorze pieca po wstępnym nagrzaniu:
165°C

BEZ
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
20 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
155°C

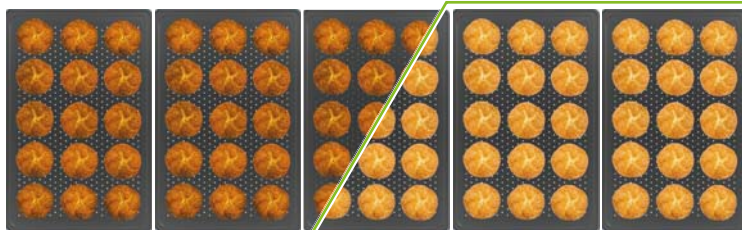


Z
ADAPTIVE.
COOKING™

Czas obróbki:
23 minut
Rzeczywista
średnia
temperatura:
165°C

BEZ
AUTO.MATIC

Opóźnienie
otwarcia drzwi
po zakończeniu
cyklu pieczenia:
Wysokie ryzyko

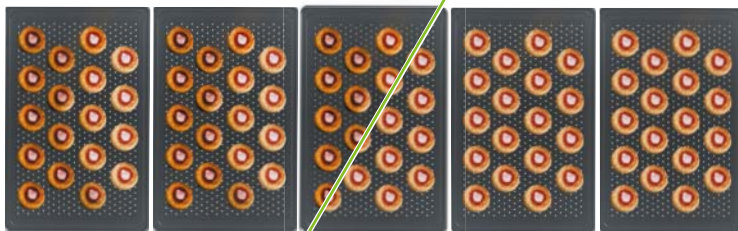


Z
AUTO.MATIC

Brak
opóźnienia
otwarcia
drzwi po
zakończeniu
cyklu
pieczenia:
Brak ryzyka

BEZ
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C:
2 minuty



Z
AUTO.SOFT

Czas wzrostu
temperatury
145°C - 180°C
7 minut

BEZ
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzaniu:
100°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
6 minut
Temperatura stali
w komorze pieca po
wstępnym nagrzaniu:
190°C



Z
SMART.PREHEATING

Czas wstępnego
nagrzewania:
9 minut
Temperatura
komory pieca po
wstępnym nagrzaniu:
165°C

Czas wstępnego
nagrzewania:
0 minut
Temperatura komory
pieca po wstępnym
nagrzaniu:
165°C

GO



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Prosty, szybki i wytrzymały.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja GO są piecami wyłącznie konwekcyjnymi. To wytrzymałe piece, które zostały zaprojektowane specjalnie do odpiekania mrożonych croissantów oraz zamrożonego pieczywa. Piece te są doskonale przystosowane do typowych potrzeb kawiarni, barów z przekąskami oraz mniejszych sklepów, które odpiekają wyroby z wykorzystaniem prostych procesów. BAKERLUX SHOP.Pro™ GO nie potrzebuje zasilania w wodę i jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapu BAKERLUX SHOP.Pro™ typu Waterless, redukującego zapach wydzielający się podczas pieczenia, dzięki czemu można zainstalować piec w dowolnym miejscu sklepu.

LED



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Dodaj wilgotności podczas wypiekania, uzyskaj najlepszy efekt.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja LED jest najlepszym wyborem dla tych, którzy potrzebują łatwego w obsłudze pieca konwekcyjnego, który zapewnia użytkownikowi opcję dodania wilgotności podczas procesu pieczenia, a także umożliwia redukcję prędkości obrotów wentylatora. Funkcje te umożliwiają upieczenie nawet najdelikatniejszych i najbardziej wymagających produktów, takich jak mrożone produkty z ciasta francuskiego lub duże zamrożone bochenki chleba. Możliwość sterowania komorą wzrostową BAKERLUX SHOP.Pro™ z panelu sterowania pieca umożliwia ustawienie urządzeń w kolumnie i stworzenie pełnego stanowiska piekarniczego na bardzo małej powierzchni.

TOUCH



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Ten mały dodatkowy element, który czyni tak dużą różnicę.

Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ wersja TOUCH oferują wszystkie zalety wyświetlacza LCD 2,4", który nie tylko umożliwia przechowywanie programów wraz ze zdjęciami, ale również szybko i intuicyjne programowanie. Są one dostępne w wersji z drzwiami opuszczanymi do dołu lub w wersji Matic. Opcjonalne podłączenie do Internetu umożliwia sprawdzenie aktualnego stanu pieca i jego zdalne programowanie. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH jest specjalnie przystosowany do zainstalowania do niego okapów BAKERLUX SHOP.Pro™ oraz do podłączenia sterowania komorą wzrostową bezpośrednio z panelu sterowania pieca.

MASTER



PARAMETRY PIECZENIA

3 KROKI PIECZENIA	0 - inf TIMER	50 - 260°C TEMPERATURA	0-20-40-60-80-100% WILGOTNOŚĆ	2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
-------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

AUTOMATYCZNE SYSTEMY UNOX

ADAPTIVE COOKING	AUTO.SOFT	SMART PREHEATING	AUTO.MATIC	DATA DRIVEN COOKING
------------------	-----------	------------------	------------	---------------------

SZYBKIE FUNKCJE

99 PROGRAMÓW	STEROWANIE KOMORĄ WZROSTOWĄ	PRECONFIG. WI-FI & LAN	MULTITIME	PROGRAMY AUTOMATYCZNE
--------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------

Najwyższa technologia dla doskonałych rezultatów. Za każdym razem.

Panel sterowania MASTER cechuje najwyższy poziom zaawansowania technologicznego. Wyróżnia się nie tylko doskonałą wydajnością, automatycznymi programami, szczerą inteligencją i możliwością połączenia z Internetem. Piec BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER jest wyposażony w automatyczne programy pieczenia CHEFUNIX, technologię MULTITIME - umożliwiającą pieczenie aż do 10 różnych rodzajów produktów w tym samym czasie. Dodatkowo piec posiada w standardzie inteligentne automatycznie otwierane drzwi AUTO.MATIC. Posiada możliwość generowania raportów DDC.Stats zawierających statystyki użytkownika, a opcjonalne połączenie z Internetem umożliwia zdalne zarządzanie piecem.

AIR.PLUS

RÓWNOMIERNE PIECZENIE.
BEZ KOMPROMISÓW.

Technologia AIR.Plus gwarantuje idealną dystrybucję powietrza i ciepła w komorze pieca, tak aby uzyskać jednolite rezultaty w każdym miejscu blachy wypiekowej. Dzięki technologii AIR.Plus, po zakończeniu pieczenia poddane obróbce produkty spożywcze będą miały równomierny kolor powierzchni, a ich spójność i konsystencja pozostaną nienaruszone przez wiele godzin po zakończeniu pieczenia. Dzięki BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH i LED można wybrać dwie różne prędkości obrotów wentylatora, aby umożliwić użytkownikowi bezproblemowe pieczenie zarówno lekkich jak i cięższych produktów.

EFFICIENT.POWER

MOC I WYDAJNOŚĆ.

BAKERLUX SHOP.Pro™ oznacza gwarancję maksymalnej wydajności i oszczędności. Maksymalna prędkość z jaką wzrasta temperatura i precyzja z jaką jej poziom jest później utrzymywany. Energooszczędność zagwarantowana dzięki szybkiej powłoką o niskiej przepuszczalności ciepła w połączeniu z bardzo skutecznymi materiałami izolacyjnymi.

W liczbach? 300 sekund, aby przejść od 60 do 260 °C. Najlepsza w swojej klasie wydajność pracy w cyklu konwekcyjnym potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR.

DDC.STATS

MONITOROWANIE W CELU
CIĄGŁEGO DOSKONALENIA.

Piece BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitorują i analizują poziomy zużycia wody i energii. Rejestrują czas trwania cykli pieczenia, mierzą czas, kiedy drzwi pieca pozostają otwarte. Funkcja DDC.Stats na panelu sterowania przetwarza te dane na zrozumiałe, cenne i użyteczne informacje, które pomogą użytkownikowi zidentyfikować każdą okazję do wprowadzenia poprawek do procesów, wyeliminować wszelkie straty, zwiększając w ten sposób dzienny zysk.

STEAM.PLUS

ZAPAROWANIE NA ŻĄDANIE, DLA
UZYSKANIA IDEALNEGO WYPIEKU.

Podczas pieczenia produktów mrożonych, efektywne wykorzystanie wilgoci sprzyja nie tylko rozwojowi ich wewnętrznej struktury, ale również umożliwia uzyskania złocistej skórki na zewnętrznej powierzchni. Technologia STEAM.Plus umożliwia szybkie wygenerowanie w komorze pieca zaparowania od temperatury 90 °C do 260 °C, dzięki czemu można uzyskać doskonale rezultaty dla każdej partii poddawanych obróbce produktów.

DRY.PLUS

POZBYWANIE SIĘ WILGOCI DLA
UZYSKANIA MAKSYMUM SMAKU.

Podczas pieczenia produktów drożdżowych lub na zakwasie, obecność wilgoci podczas końcowych etapów obróbki może negatywnie wpłynąć na osiągnięcie pożądanego rezultatu. Technologia DRY.Plus usuwa wilgotne powietrze z komory pieca, likwidując zarówno wilgoć uwalnianą przez poddawane obróbce produkty, jak i tę generowaną przez system STEAM.Plus przy poprzednim etapie pieczenia. Technologia DRY.Plus wspiera zatem prawidłowe formowanie wewnętrznej struktury produktu, gwarantując jednocześnie doskonałą konsystencję, która pozostaje taka sama nawet kilka godzin po zakończeniu pieczenia.

DDC.UNOX i DDC.APP

WSZYSTKO ZA JEDNYM KLIKNIĘCIEM.

Za pośrednictwem portalu internetowego ddc.unox.com i aplikacji DDC.UNOX masz kontrolę nad każdym piecem BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER i TOUCH, które są podłączone bezpośrednio do Twojego komputera lub smartfona.

Możesz monitorować ich działanie w czasie rzeczywistym, gromadzić i analizować dane użytkownika oraz dane HACCP na odległość. Tworzyć przepisy na Twoim komputerze i wysyłać je do wszystkich podłączonych pieców za pomocą jednego kliknięcia.

4 600x400

3 600x400

4 460x330

3 460x330

ROSSELLA

ELENA

ARIANNA

STEFANIA



Drzwi otwierane do dołu

ROSSELLA

ELENA

ARIANNA

STEFANIA

TOUCH



Typ otwierania

9041975

9041875

9041375

9041175

Rodzaj zamykania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Odstęp

75mm

75mm

75mm

75mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

6.9 KW

3.45 KW

3.45 KW

2.95 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

800x811x500

800x811x425

600x669x500

600x669x425

Dedykowana podstawa

908920

908920

908950

908950

CENA (zł) - netto (brutto)

11220,00 (13800,60)

8850,00 (10885,50)

7240,00 (8905,20)

6560,00 (8068,80)

LED



Typ otwierania

9041965

9041865

9041365

9041165

Rodzaj zamykania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Odstęp

75mm

75mm

75mm

75mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

6.9 KW

3.45 KW

3.45 KW

2.95 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

800x811x500

800x811x425

600x669x500

600x669x425

Dedykowana podstawa

908920

908920

908950

908950

CENA (zł) - netto (brutto)

10470,00 (12878,10)

8160,00 (10036,80)

6500,00 (7995,00)

5740,00 (7060,20)

GO



Typ otwierania

9041955

9041855

9041355

9041155

Rodzaj zamykania

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Otwierane do dołu

Odstęp

75mm

75mm

75mm

75mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

6.9 KW

3.45 KW

3.45 KW

2.95 KW

Wymiary: WxDxH (mm)

800x811x500

800x811x425

600x669x500

600x669x425

Dedykowana podstawa

908920

908920

908950

908950

CENA (zł) - netto (brutto)

9310,00 (11451,30)

7550,00 (9286,50)

5475,00 (6734,25)

5165,00 (6352,95)

3 600x400

4 460x330

3 460x330

MATIC


Automatycznie otwierane drzwi
MASTER


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041895	9041395	9041195
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
CENA (zł)- netto (brutto)	12420,00 (15276,60)	10110,00 (12435,30)	9080,00 (11168,40)

Automatycznie otwierane drzwi
TOUCH


	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	9041885	9041385	9041185
Typ otwierania	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne	Automatyczne	Automatyczne
Odstęp	75mm	75mm	75mm
Napięcie	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Moc elektryczna	3.45 KW	3.45 KW	2.95 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Dedykowana podstawa	908920	908950	908950
CENA (zł)- netto (brutto)	10920,00 (13431,60)	8850,00 (10885,50)	7880,00 (9692,40)



10 600x400

6 600x400

4 600x400

MATIC



Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

MASTER



Typ otwierania	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne
Odstęp	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952
Dedykowana podstawa	908920
CENA (zł)- netto (brutto)	29330,00 (36075,90)

9041095

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

15,5 KW

800x811x952

908920**29330,00** (36075,90)

9040695

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

10.3 KW

800x811x682

908920**22310,00** (27441,30)

9041995

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

6.9 KW

800x811x502

908920**14950,00** (18388,50)

Automatycznie otwierane drzwi

CAMILLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

ROSELLA.MATIC

TOUCH



Typ otwierania	Otwierane na lewo
Rodzaj zamykania	Automatyczne
Odstęp	75mm
Napięcie	400 V ~ 3N
Moc elektryczna	15,5 KW
Wymiary: WxDxH (mm)	800x811x952
Dedykowana podstawa	908920
CENA (zł)- netto (brutto)	26570,00 (32681,10)

9041085

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

15,5 KW

800x811x952

908920**26570,00** (32681,10)

9040685

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

10.3 KW

800x811x682

908920**20120,00** (24747,60)

9041985

Otwierane na lewo

Automatyczne

75mm

400 V ~ 3N

6.9 KW

800x811x502

908920**13570,00** (16691,10)

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

	● Standard	○ Opcja	— Niedostępne	MASTER	TOUCH	LED	CO
TRYBY PIECZENIA							
Pieczenie konwekcyjne (30°C - 260°C)	●	●	●	●	●	●	●
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność (48°C - 260°C)	●	●	●	●	●	●	—
Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C	●	●	●	●	●	●	●
ZAAWANSOWANE I AUTOMATYCZNE PROGRAMY OBRÓBKİ							
Kroki pieczenia	9	9	3	3			
Programy szybkiego dostępu:	—	—	12	12			
Programy:	896	99	99	99			
PROGRAMY: możliwość przypisania zapamiętanych programom nazwy i dodania zdjęcia	●	●	—	—			
PROGRAMY: zapamiętanie nazwy programu obróbki poprzez wpisanie jej (w każdym języku)	●	●	—	—			
MULTI.Time: technologia stworzona do zarządzania 10 timerami, w celu obróbki różnych produktów w tym samym czasie	●	—	—	—			
Przewodowe podłączenie internetu	○	○	—	—			
DATA DRIVEN COOKING zapisuje dane, analizuje jak piec jest wykorzystywany oraz zapewnia użyteczne wskazówki	●	●	—	—			
OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA							
Technologia AIR.Plus: 2 prędkości pracy wentylatorów	●	●	●	—			
Technologia AIR.Plus: wentylatory automatycznie zmieniające kierunek obrotów	●	●	●	●			
ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA							
Technologia STEAM.Plus: ustawienia poziomu wilgotności w komorze pieca od 20-40-60-100%	●	●	●	—			
Technologia DRY.Plus: szybkie usunięcie wilgotności z komory	●	●	●	●			
Technologia ADAPTIVE.Cooking™: zarówno przy załadunku jednej blachy jak i przy pełnym załadunku efekt jest ten sam	●	—	—	—			
Technologia AUTO.Soft: kontroluje temperaturę i zapewnia pełną równomierność wypieków	●	—	—	—			
Technologia SMART.Preheating: piec rozgrzewa się do żądanej temp. uwzględniając wcześniejsze użycie	●	—	—	—			
USTAWIANIE URZĄDZEŃ W KOLUMNACH							
Technologia MAXI.LINK: umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim	●	●	●	—			
IZOLACJA TERMICZNA I BEZPIECZEŃSTWO							
Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy	●	●	●	●			
Technologia Protek.SAFE™: Zatrzymuje wentylatory, gdy drzwi pieca są otwarte w celu ograniczenia strat energii	●	●	●	●			

BAKERLUX SHOP.Pro™

WYPOSAŻENIE 600x400 & 460x330

	● Standard	○ Opcja	— Niedostępne	MASTER	TOUCH	LED	CO
OTWIERANIE DRZWI							
Manualne otwieranie pionowe (z góry do dołu)				—	●	●	●
Elektromechaniczne otwieranie (od prawej do lewej tylko wersje Matic)				●	●	—	—
Manualne otwieranie drzwi (od prawej do lewej)				—	—	●	●
FUNKCJE DODATKOWE							
Wstępne nagrzewanie komory aż do 260 °C może być ustawione w każdym programie				●	●	●	●
Wyświetlanie pozostałego czasu oraz nazwy wykorzystywanego programu				●	●	●	●
Praca ciągła «INF»				●	●	●	●
Wyświetlanie ustawionej temperatury oraz temperatury w komorze pieca, wilgotności i prędkości wentylatora				●	●	●	●
Temperatura mierzona w jednostkach °C lub °F				●	●	●	●
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE							
Prowadnice do blach w kształcie L (jedynie w piecach Camilla i Vittoria)				●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej (jedynie w piecach Elena i Rossella)				●	●	●	●
Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej z systemem zabezpieczającym przed odkształcaniem się blach				●	●	●	●
Uszczelniony panel sterowania zabezpieczony przed dostępem pary wodnej (IPX4)				●	●	●	●
Niska waga – bardzo wytrzymała konstrukcja z zastosowaniem innowacyjnych materiałów				●	●	●	●
Wyłącznik drzwiowy				●	●	—	—
Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa				●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej)				●	●	●	●
Otwierana wewnętrzna szyba (piec otwierane z góry na dół)				—	●	●	●

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

OKAP

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907580	800	863	276	0,2	230	6085,00 (7484,55)

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907560	600	731	276	0,2	230	5395,00 (6635,85)


OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907585	800	863	205	0,1	230	5695,00 (7004,85)

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
907565	600	731	205	0,1	230	5050,00 (6211,50)

GAROWNIK

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908980	800	792	750	37	1,2	230	6085,00 (7484,55)

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908990	800	792	750	37	1,2	230	4935,00 (6070,05)

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
908985	800	792	886	42	1,2	230	6660,00 (8191,80)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908810	1320,00 (1623,60)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908820	1320,00 (1623,60)

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908830	1255,00 (1543,65)

PODSTAWA DO PIECA

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
908920	794	688	738	2300,00 (2829,00)
908930	794	688	559	2185,00 (2687,55)
908940	794	688	150	919,00 (1130,37)

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
908950	594	546	738	2300,00 (2829,00)
908960	594	546	559	2185,00 (2687,55)
908970	594	546	150	804,00 (988,92)

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

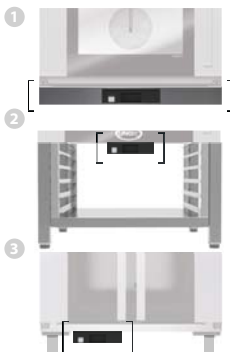
460x330

POJEMNIK NA WODĘ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- model 908840 do pieców stojących na blacie
- model 908850 do pieców stojących na podstawie
- model 908860 montowany pod garownikiem

POJEMNIK NA WODĘ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- model 908870 do pieców stojących na blacie
- model 908880 do pieców stojących na podstawie
- model 908890 montowany pod garownikiem



Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908840	1255,00 (1543,65)
2.	908850	804,00 (988,92)
3.	908860	1150,00 (1414,50)

Lp.	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
1.	908870	1150,00 (1414,50)
2.	908880	804,00 (988,92)
3.	908890	1150,00 (1414,50)

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



Nr kat.	Opis	Cena (zł) netto (brutto)
908900	Ethernet kit (LAN)	1840,00 (2263,20)
908910	Wifi kit	2300,00 (2829,00)

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
908666	632,00 (777,36)

BLACHY



Nr strony
470



LINEMICRO™



JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

600x400, 460x330



600x400

460x330



DOMENICA

ANNA

904043

904023

Pojemność

4 600x400

4 460x330

Odstęp pomiędzy półkami

75 mm

75 mm

Napięcie

400 V ~ 3N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

5,3 kW

3 kW

Wymiary (WxDxH mm)

800x706x472

600x587x472

Waga

44 kg

22 kg

CENA (zł) - netto (brutto)

5680,00

(6986,40)

3315,00

(4077,45)

WYPOSAŻENIE

Standard
 Opcja
 Niedostępne

TRYBY PIECZENIA

Pieczenie konwekcyjne 30 °C - 260 °C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

Technologia AIR.Plus: wentylator z opcją zmiany kierunku obrotów wyłącznie w modelach 600x400

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

Technologia DRY.Plus: szybka i skuteczna ekstrakcja wilgotności z komory pieca

BLACHY

Płaskie aluminiowe blachy wyłącznie dla modeli 460x330 i 342x242

FUNKCJE DODATKOWE

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwi i powierzchnie zewnętrzne) Wizualny wskaźnik pozostałego czasu pieczenia Praca ciągła "INF" Wizualny wskaźnik ustawionej i realnej wartości temperatury w komorze pieca Możliwość ustawienia odczytu temperatury w jednostkach °C lub °F

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™

460x330, 342x242

460x330
342x242

LISA
ROBERTA
904013
904003

Pojemność

3 460x330

3 342x242

Odstęp pomiędzy półkami

70 mm

70 mm

Napięcie

230 V ~ 1N

230 V ~ 1N

Moc elektryczna

2,7 kW

2,7 kW

Wymiary (WxDxH mm)

600x587x402

480x523x402

Waga

20 kg

16 kg

 CENA (zł) - **netto** (brutto)

2880,00

(3542,40)

2675,00

(3290,25)

WYPOSAŻENIE

 Standard

 Opcja

 Niedostępne

OTWIERANIE DRZWI

Ręczne otwieranie drzwi od góry do dołu

DANE TECHNICZNE

Komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami wykonana z bardzo odpornej stali ferrytycznej dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia

Oświetlenie komory pieca

Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

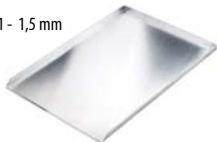
Zbliżeniowy wyłącznik drzwiowy (wyłącznie w modelach 600x400)

System autodiagnostyki wykrywający usterki i awarie

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911101	600	400	50,50 (62,12)
911102	600	400	70,00 (86,10)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

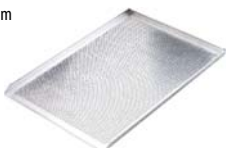


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911111	600	400	117,00 (143,91)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm

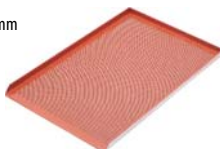


Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911201	600	400	46,00 (56,58)

AI

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość 1,5 mm



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
911211	600	400	83,00 (102,09)

AI

BLACHA ALUMINIOWA

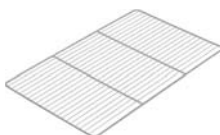
- blacha płaska, perforowana



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914201	460	330	90,00 (110,70)

AI

RUSZT



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
103644	600	400	91,00 (111,93)

INOX

RUSZT CHROMOWANY



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914402	470	330	41,00 (50,43)

Cr

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
914101	460	330	63,00 (77,49)

AI



SPIDOCOOK™



STAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA.
PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.
SERWUJEMY DOSKONAŁOŚĆ.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukanywym wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.

Technologia SPIDOCOOK™

SZKLANO-CERAMICZNE GŁADKIE, RYFLOWANE LUB PRZEZROCZYSTE.

Płyty szklano-ceramiczne są doskonałym materiałem do obróbki produktów, a do tego są wytrzymałe, odporne na przenikanie zapachów i smaków. Ponadto, dzięki niepodatności na przywieranie są łatwe do utrzymania w czystości.



SPECJALNA SKRZYŃKA GRZEWCZA: PRĘDKOŚĆ I RÓWNOMIERNOŚĆ. BEZ KOMPROMISÓW.

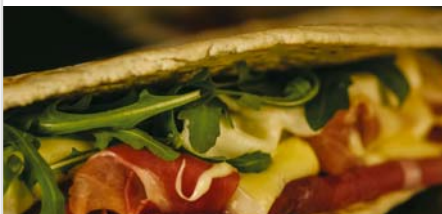
Czas nagrzewania (0°C – 200°C) = 2min 20s
Wydajność (4 tosty w 240°C) = 40s

Technologia SHB.Plus przewiduje wykorzystanie Udoskonalonych elementów grzewczych, dzięki którym ciepło jest skutecznie, szybko i wydajnie przekazywane do powierzchni roboczej, umożliwiając znaczne ograniczenie czasu wstępnego nagrzewania i czasu obróbki produktów.



PROTEK.SAFE™ BEZPIECZEŃSTWO DLA TWOICH PRACOWNIKÓW. WYDAJNOŚĆ DLA TWOJEGO BIZNESU.

Protek.SAFE™ umożliwia wyeliminowanie niepotrzebnej straty ciepła, co z kolei zmniejsza zużycie energii i przyczynia się do tego, że SpidoCook staje się przyjazny dla środowiska. Cała dostarczona energia koncentruje się na powierzchniach roboczych zapewniając maksymalne bezpieczeństwo środowiska pracy.



HIGIENA I CZYSZCZENIE. SZYBKO I ŁATWO. BRAK NIEPRZYJEMNYCH ZAPACHÓW.

Urządzenia SpidoCook™ wykorzystują powierzchnie robocze wykonane ze szkła ceramicznego, gładkiego, antyadhezyjnego i nieporowatego materiału, który umożliwia łatwe i skuteczne usunięcie wszelkich pozostałości produktów spożywczych, zapobiegając powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz pomagając zachować maksymalny poziom higieny.



SPIDOCOOK™

Szklano-ceramiczne grille kontaktowe

GŁADKO - RYFLOWANA PŁYTA ROBOCZA



PRZEZROCZYSTA PŁASKA PŁYTA



Pojedyncze

Element grzewczy

Wymiary płyty

Napięcie

Moc elektryczna

Wymiary (WxDxH mm)

Waga

CENA (zł) - netto (brutto)

920110

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2960,00

(3640,80)

920010

SHB.Plus

250x250 mm

230 V ~ 1N

1,5 kW

331x458x176

10 kg

2500,00

(3075,00)

WYPOSAŻENIE

■ Standard

□ Opcja

— Niedostępne

METODA OBRÓBK

Obróbka kontaktowa i z wykorzystaniem promieniowania podczerwieni o regulowanej temperaturze od 120 °C do 400 °C, ■

SYSTEM GRZEWCZY SHB

Technologia SHB: żarnik ogrzewa się przy temperaturze 800 °C z emisją promieniowania podczerwonego ■

Technologia SHB: lokalizacja elementu grzewczego zapewnia jednolitą temperaturę na całej powierzchni grzewczej ■

Technologia SHB: cienkie włókna dla bardzo szybkiego nagrzewania ■

IZOLACJA I BEZPIECZEŃSTWO

Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność ciepła i bezpieczeństwo pracy (chłodne zewnętrzne powierzchnie pozbawione ostrych krawędzi) ■

Technologia Protek.SAFE™: ograniczenie utraty ciepła dzięki grubej izolacji z włókna szklanego ■

Technologia Protek.SAFE™: utrzymanie poziomu temperatury przy minimalnym zużyciu energii ■

POWIERZCHNIA ROBOCZA

Automatycznie utrzymująca pozycję górna płyta robocza z opatentowanym ruchem dla zapewnienia większej powierzchni kontaktu z żywnością ■

Nieporowate, higieniczne uchwyty o ergonomicznym kształcie umożliwiające optymalną i bezpieczną obsługę ■

Specjalne szkło ceramiczne odporne na wstrząsy mechaniczne i temperaturę ■

CZYSZCZENIE I HIGIENA

Gładkie, nieporowate powierzchnie szklano-ceramiczne, nieprzenoszące zapachów ■

Szklano-ceramiczne antyadhezyjne powierzchnie dla łatwego czyszczenia ■

Metalowy skrobak do czyszczenia ■

Przewód odpływowy połączony z tacką ociekającą ■

Duża pojemność tacki ociekowej ■

FUNKCJE POMOCNICZE

Możliwość zapisania w pamięci urządzenia dwóch programów —

Możliwość pracy ciągłej «INF» ■

Dioda kontrolna ■

Możliwość wyboru przez użytkownika jednostek temperatury °C lub °F ■

DANE TECHNICZNE

Powłoka zewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości dla ułatwienia zachowania higieny i czyszczenia ■

Zabezpieczone przed gromadzeniem się brudu osłony boczne ■

Lekka konstrukcja – wysoka wytrzymałość dzięki zastosowaniu innowacyjnych materiałów ■

Główny wyłącznik zasilania ■

System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii ■

Ogranicznik temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa ■



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze493-498
Stoły chłodnicze i mroźnicze499-503
Witryny ekspozycyjne.....485-492

Chłodnictwo 600 x 400504-505
Zamrażarki skrzyniowe506
Schładzarka szokowa507

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

LED



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852173	biały	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1795,00 (2207,85)
2.	852174	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	2105,00 (2589,15)
3.	852175	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1925,00 (2367,75)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852170	biały	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1685,00 (2072,55)
2.	852171	czarny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1685,00 (2072,55)
3.	852172	srebrny	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	1815,00 (2232,45)

1 WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 3 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	1985,00 (2441,55)



2



2 WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 4 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	4065,00 (4999,95)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- automatyczne odszranianie



LED

Lp.	Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	852103		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2865,00 (3523,95)
2.	852104		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2850,00 (3505,50)
3.	852105		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	2730,00 (3357,90)

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 3 poziomy ekspozycyjne



LED

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	3180,00 (3911,40)

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- elektroniczny sterownik
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



LED

INOX

Elektroniczny sterownik



Oświetlenie LED



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
852111	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	5030,00 (6186,90)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- 2 parowniki dla zapewnienia idealnego rozkładu temperatur
- odchylana i podgrzewana szyba czołowa
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie

LED



Nr kat.	Pojemność (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	390	290	0 / +6	0,14	230	3615,00 (4446,45)
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	4025,00 (4950,75)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeznaczona do prezentacji starterów lub sushi
- oświetlenie
- przeszklona z 3 stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie



AI

INOX



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777134	6xGN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	5570,00 (6851,10)

WITRYNA CHŁODNICZA

- przeszklona z 4 stron
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- urządzenie bez pojemników GN
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- pełna oferta pojemników GN na str. 211-229



Nr kat.	Pojemność	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
844540	5xGN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	1885,00 (2318,55)
844641	6xGN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	1999,00 (2458,77)
844741	7xGN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	2170,00 (2669,10)
844840	8xGN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	2475,00 (3044,25)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- przeszklona z 4 stron
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



INOX



Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
777450	srebrny	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	8920,00 (10971,60)

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie
- 3 półki w komplecie WxD:
 - 880177, 880402 - 505x365 mm
 - 880604 - 635x500 mm
- dodatkowa półka do: 880177, 880402 - nr kat. 880245
- dodatkowa półka do: 880604 - nr kat.: 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



1



2 3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	880177	600	600	850	129	+2 / +8	0,12	230	2200,00 (2706,00)
2.	880402	600	585	1850	361	+2 / +8	0,11	230	3200,00 (3936,00)
3.	880604	780	695	1900	600	+2 / +8	0,19	230	4285,00 (5270,55)

WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 4 półki w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Podświetlany panel reklamowy



Przewidywane półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850010	680	700	2020	578	+2/+8	0,4	230	4785,00 (5885,55)
850011	680	700	2020	578	-18/-24	1,0	230	6210,00 (7638,30)



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej
- proszkowo (biała)
- oświetlenie
- podświetlany górny panel reklamowy
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 8 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Podświetlany panel reklamowy



Przewidywane półki i oświetlenie



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
850020	1370	700	2020	1079	+2/+8	0,65	230	6715,00 (8259,45)
850021	1370	700	2021	1079	-18/-24	1,10	230	10225,00 (12576,75)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 880170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 880171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 880172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882170	1-drzwi (otwierane)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	3945,00 (4852,35)
882171	2-drzwi (przesuwne)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5490,00 (6752,70)
882172	2-drzwi (otwierane)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	5005,00 (6156,15)

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

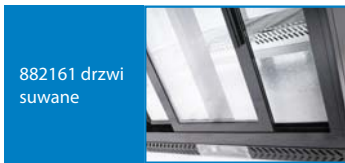
- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	3930,00 (4833,90)

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



882161 drzwi suwane

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882151	1-drzwi (otwierane)	600	535	870	129	+2/+8	0,16	230	2225,00 (2736,75)
882160	2-drzwi (otwierane)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	2805,00 (3450,15)
882161	2-drzwi (przesuwne)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	3050,00 (3751,50)

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie kropli
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
882180	2-drzwi (otwierane)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	5139,00 (6320,97)
882181	3-drzwi (otwierane)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	6590,00 (8105,70)



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
880173 - 505x365 mm
880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880173	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	1725,00 (2121,75)
880174	600	600	850	-10 ~ -25	0,11	230	B	971	129	78	4	1935,00 (2380,05)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880175 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880176 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
880175 - 505x365 mm
880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



INOX



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880175	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	2120,00 (2607,60)
880176	600	600	850	-10 ~ -25	0,11	230	B	971	129	78	4	2450,00 (3013,50)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- cichy agregat
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 505x365 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880400	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	2740,00 (3370,20)
880401	600	600	1850	-10 ~-25	0,11	230	C	1340	361	258	4	3280,00 (4034,40)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - półki mroźące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 505x365 mm
model 880406 - 480x410 mm
- w szafie chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880405	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	3165,00 (3892,95)
880406	600	600	1850	-10 ~-25	0,11	230	C	1340	361	258	4	3685,00 (4532,55)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 635x500 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	3590,00 (4415,70)
880601	775	695	1900	-10 ~-25	0,35	230	C	1821	620	469	4	4210,00 (5178,30)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- cichy agregat
- szafka chłodnicza posiada wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wbudowany zamek na klucz
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 635x500 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	3769,00 (4635,87)
880603	775	695	1900	-10 ~-25	0,35	230	C	1821	620	469	4	4450,00 (5473,50)

SZAFKA CHŁODNICZA



- obudowa wykonana z blachy malowanej proszkowo (biała)
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- 880700 - 3 półki w komplecie
- 881400 - 6 półek w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnicę
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508

Maksymalne obciążenie półki 60 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
880700	680	845	2000	-2/ +8	0,46	230	C	603	537	376	4	3945,00 (4852,35)
881400	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	5149,00 (6333,27)



SZAFKA CHŁODNICZA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi z zamkiem
- profilowany uchwył otwierania drzwi
- 3 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840590	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	3990,00 (4907,70)

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie /rozmarzanie
- elektroniczne sterowniki temperatury z wyświetlaczem
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające drzwi
- profilowany uchwył otwierania drzwi
- 4 półki w komplecie
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory
- 2 niezależne agregaty
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice -nr kat. 840644
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



-2°C ÷ +8°C

-10°C ÷ -20°C



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
840602	680	845	2000	300+300	-2~+8 / -10~-20	0,9	230	6830,00 (8400,90)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafie mroźniczej
- 3 półki GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnicę
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840620	740	830	2000	-2 / +8	0,36	230	D	683	589	444	4	4890,00 (6014,70)
840621	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	5959,00 (7329,57)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki przyłgni w szafie mroźniczej
- 6 półek GN2/1 z kompletem prowadnic
- wymiary półek (WxD): 530x650 mm
- 21 poziomów na prowadnicę
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (+/- 45 mm)
- grubość izolacji 70 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840645
- dedykowane prowadnice - 840643
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Maksymalne obciążenie półki 60 kg



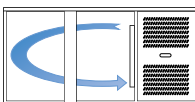
Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	klasa klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	D	1041	1311	934	4	7205,00 (8862,15)
840145	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	8795,00 (10817,85)

STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- 2 półki GN1/1 w stołach 2-drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3-drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grzałki przyłgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 11 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- regulowane nóżki (45 mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Układ chłodniczy o 30% wydajniejszy



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
841026	2-drzwiowy chłodniczy	1360	700	860	-2 / +8	0,35	230	C	931	314	205	4	4499,00 (5533,77)
841027	2-drzwiowy mroźniczy	1360	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3014	314	205	4	5970,00 (7343,10)
841036	3-drzwiowy chłodniczy	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	B	977	465	358	4	5380,00 (6617,40)
841037	3-drzwiowy mroźniczy	1795	700	860	-10 / -20	0,75	230	E	3706	465	358	4	6920,00 (8511,60)

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów - tylko do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
841000	1170,00 (1439,10)



STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 2 półki GN1/1 w stołach 2-drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grubość izolacji 35 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508

Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842029	2-drzwi	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4	2645,00 (3253,35)
842039	3-drzwi	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	3925,00 (4827,75)

STÓŁ CHŁODNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- szuflady w standardzie GN1/1
- grubość izolacji 35 mm



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842041	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1040	257	130	4	5090,00 (6260,70)

STÓŁ MROŻNICZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 2 ruszty z prowadnicami w komplecie

INOX



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
842045	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	4205,00 (5172,15)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2-drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3-drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



INOX



Elektroniczny sterownik



Wymuszony obieg powietrza



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842222	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	1300	+2 / +8	0,23	230	257	3590,00 (4415,70)
842232	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	5060,00 (6223,80)

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- uchylana pokrywa w nadstawie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842328	2-drzwi	5 x GN 1/6	900	700	1070	+2 / +8	0,23	230	257	3375,00 (4151,25)

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1 w stołach 2-drzwiowych
- 3 półki GN1/1 w stołach 3-drzwiowych
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Błat pomocniczy z polietylenu



Nr kat.	Opis	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
842129	2-drzwi	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	2710,00 (3333,30)
842139	3-drzwi	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	4120,00 (5067,60)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY



- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skropli
- wymuszony obieg powietrza
- przewód elektryczny po prawej stronie stołu
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508

Nr kat.	Układ pojemników (maksymalna wysokość GN)	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	285	2850,00 (3505,50)

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY
Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ



- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skropli
- wymuszony obieg powietrza
- przewód elektryczny po prawej stronie stołu
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice - 841443
- 8 poziomów na prowadnice
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	7030,00 (8646,90)

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przyłgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



INOX

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
840810	740	990	2010	+2 / +8	143	0,30	230	C	790	852	619	4	6200,00 (7626,00)
840811	740	990	2010	-18 / -22	152	0,70	230	D	3149	852	619	4	7360,00 (9052,80)

STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat roboczy ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpyłkowy
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- izolacja z pianki poliuretanowej
- 841041 - 2x7 prowadnic pod blachy 600x400
- 841040 - 3x7 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



INOX

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
841040	3-drzwi	2020	800	860	-10 / -20	152	0,30	230	C	1330	625	444	4	6305,00 (7755,15)
841041	2-drzwi	1510	800	860	-10 / -20	140	0,30	230	B	709	477	290	4	5255,00 (6463,65)

INOX

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600 X 400

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- 14 prowadnic pod blachy 600x400 (7 na każde drzwi)
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- regulowane nóżki (45mm)
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 508



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	klasa energ.	zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa Klimatyczna	Cena (zł) netto (brutto)
843300	1515	800	1000	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	8410,00 (10344,30)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883312	1220	680	875	312	-18	0,25	230	2245,00	(2761,35)
883390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	2620,00	(3222,60)
883466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	3140,00	(3862,20)

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne
- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 wbudowany zamek na klucz



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	T °C	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)	
883100	555	600	820	95	-20	0,12	230	1535,00	(1888,05)
883200	950	600	820	201	-20	0,14	230	2020,00	(2484,60)
883300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	2450,00	(3013,50)
883500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	3440,00	(4231,20)

SCHŁADZARKA SZOKOWA

- urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw
- schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w 240 minut
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiają czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piecze Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600



2



2



1



3

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Pojemność GN	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	849033	750	740	760	3	1,30	230	8410,00 (10344,30)
2.	849053	750	740	850	5	0,98	230	9495,00 (11678,85)
	849073	750	740	1260	7	1,49	230	10800,00 (13284,00)
3.	849103	750	740	1260	10	1,63	230	12130,00 (14919,90)

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

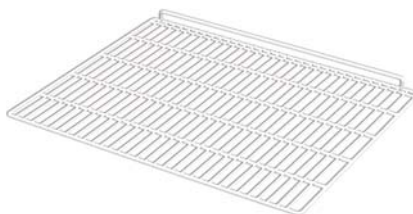
PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
840644	Komplet prowadnic do szafy GN 2/1	20	15	650	83,00 (102,09)
841443	Komplet prowadnic do stołów GN 1/1	20	15	550	68,00 (83,64)
840643	Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	81,00 (99,63)

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
880245	Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	52,00 (63,96)
880645	Półka do modeli 880600, 880602, 880604	650	525	51,00 (62,73)
840648	Półka do modeli 850010, 850011	545	480	54,00 (66,42)
840650	Półka do modeli 850020, 850021	615	445	54,00 (66,42)
840652	Półka do modeli 882170	515	335	68,00 (83,64)
840653	Półka do modeli 882171	400	360	135,00 (166,05)
840654	Półka do modeli 882172	400	335	68,00 (83,64)
840655	Półka do modeli 882180, 882181	430	395	144,00 (177,12)
840645	Półka do szaf GN 2/1	650	530	56,00 (68,88)
841445	Półka do stołów GN 1/1	530	335	38,50 (47,36)
103644	Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	91,00 (111,93)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	46,00 (56,58)

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	21,50 (26,45)



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii, umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania sprzętu jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyścienne, centralne 516, 521
Szafki, szafy, półki 517-519

Stoły ze zlewem i basenem 514-516, 522-523
Umywalki 514
Regały magazynowe 524

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoni, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



**rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb**

PZH

atest PZH

Pełną ofertę znajdą znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych partnerów handlowych i na stronie www.stalgast.com

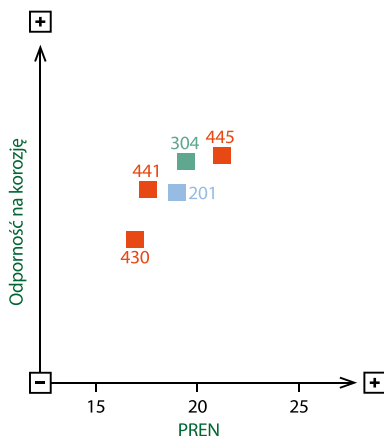
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnię przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

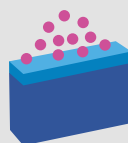
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23 °C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej



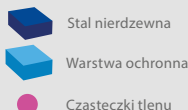
POWIERZCHNIA
NIEUSZKODZONA



POWIERZCHNIA
USZKODZONA



ODBUDOWANA
WARSTWA
OCHRONNA



Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości Chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanym starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych klientów.



 **stalga**st

MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane mogą Państwo liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 514-517

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skrucaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +20 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone o 19 mm po obwodzie w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega).
- wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w zaślepiony otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



WÓZKI

- konstrukcja spawana
- wymiary uwzględniają obrys zewnętrzny wózka

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610000	400	295	150	360,00 (442,80)



UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610001	400	410	240	554,00 (681,42)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z RÓŁKĄ

- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614066	600	600	850	964,00 (1185,72)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z RÓŁKĄ

- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614306	1000	600	850	1270,00 (1562,10)



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614106	1000	600	850	1200,00 (1476,00)
614126	1200			1335,00 (1642,05)



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- stół o D=600 mm posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komory o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
614706	1000	600	850	1475,00 (1814,25)
614707	1000	700		1605,00 (1974,15)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611466	600	600		1050,00 (1291,50)
611486	800	600	850	1185,00 (1457,55)
611506	1000	600		1270,00 (1562,10)
611487	800	700		1215,00 (1494,45)



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611686	800	600		1165,00 (1432,95)
611706	1000	600	850	1405,00 (1728,15)
611687	800	700		1225,00 (1506,75)
611707	1000	700		1420,00 (1746,00)



STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
616306	1000	600	850	2245,00 (2761,35)



KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651235	Korek	48	350	61,00 (75,03)
2.	651225	Korek	48	250	49,00 (60,27)
3.	651220	Korek	48	200	48,00 (59,04)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	31,50 (38,75)



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ

- stół spawany
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
612306	1000			803,00 (987,69)
612326	1200	600	850	908,00 (1116,84)
612346	1400			948,00 (1166,04)
612307	1000			858,00 (1055,34)
612327	1200	700	850	1010,00 (1242,30)
612347	1400			1120,00 (1377,60)



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANYMI

- przestawna półka
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
612006	1000	600	850	1795,00 (2207,85)
616126	1200	600	850	1810,00 (2226,30)

SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615604	1000	400	600	1145,00 (1408,35)
615624	1200	400	600	1375,00 (1691,25)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610010	1200	300	400	304,00 (373,92)

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA
PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610020	1200	300	660	595,00 (731,85)

SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615386	800	600	1800	3360,00 (4132,80)





stalgast

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane mogą Państwo liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania



* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 519-524

SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
617106	1000	600	1800	2690,00 (3308,70)

SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWLAKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
617000	500	500	2000	1865,00 (2293,95)

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek





STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611066	600	600	850	561,00 (690,03)
611086	800	600	850	618,00 (760,14)
611106	1000	600	850	719,00 (884,37)
611127	1200	700	850	799,00 (982,77)

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną



24h
MEBLE



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
611266	600	600	850	641,00 (788,43)
611286	800	600	850	730,00 (897,90)
611306	1000	600	850	832,00 (1023,36)
611326	1200	600	850	863,00 (1061,49)
611346	1400	600	850	948,00 (1166,04)
611386	1800	600	850	1205,00 (1482,15)
611307	1000	700	850	875,00 (1076,25)
611327	1200	700	850	954,00 (1173,42)
611357	1500	700	850	1120,00 (1377,60)
611387	1800	700	850	1160,00 (1426,80)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLEZlew z otworem
o średnicy 52 mm

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613466	600	600	850	872,00 (1072,56)

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613306	1000	600	850	1200,00 (1476,00)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarze 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
615106	1000	600	850	1260,00 (1549,80)



STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613706	1000	600	850	1515,00 (1863,45)

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 564

24h
MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
613726	1200	600	850	1620,00 (1992,60)
613746	1400	600	850	1750,00 (2152,50)



REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610064	600	400	1800	805,00 (990,15)
610084	800	400	1800	910,00 (1119,30)
610104	1000	400	1800	933,00 (1147,59)
610105	1000	500	1800	955,00 (1174,65)
610125	1200	500	1800	1120,00 (1377,60)
610106	1000	600	1800	1155,00 (1420,85)
610126	1200	600	1800	1205,00 (1482,15)

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
610305	1000	500	1800	1145,00 (1408,35)
610307	1000	700	1800	1295,00 (1592,85)





HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

Naświetlacz UV, lampy owadobójcze 536-537
Pojemniki na odpady 530-534
Szcotki do czyszczenia, miotła, szcotka do
zamiatania, zestawy do zamiatania i mycia podłogi,
ścierka z mikrofibry 538-541

Odzież robocza 526-529
Chemia 542-544
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach ... 539, 540



ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634011		373	26,00 (31,98)
634013		373	23,50 (28,91)



ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634021		700	27,50 (33,83)
634022		700	19,50 (23,99)
634023		700	27,50 (33,83)
634025		700	28,50 (35,06)

ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634031		1000	37,50 (46,13)
634033		1000	28,50 (35,06)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634041		920	42,00 (51,66)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas



Nr kat.	kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634042		920	42,00 (51,66)

FARTUCH

- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634043		960	38,50 (47,36)

FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm



Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
634044		800	42,00 (51,66)

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634072	S	52,00 (63,96)
634073	M	57,00 (70,11)
634074	L	57,00 (70,11)
634075	XL	51,00 (62,73)

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634052	S	57,00 (70,11)
634053	M	59,00 (72,57)
634054	L	62,00 (76,26)
634055	XL	56,00 (68,88)

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634062	S	61,00 (75,03)
634063	M	59,00 (72,57)
634064	L	59,00 (72,57)
634065	XL	63,00 (77,49)

BLUZA KUCHARSKA

- bluza kucharska jeansowa z długim rękawem
- zapinana na srebrne napy, z kieszonką na rękawie
- ozdobne łąty na łokciach
- wykonana z wysokogatunkowej egipskiej bawełny 100%, gramatura 230g/m²
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634093	M	139,00 (170,97)
634094	L	139,00 (170,97)
634095	XL	139,00 (170,97)
634096	XXL	139,00 (170,97)

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1)

Rozmiar	Obwód klatki	Długość pleców	Długość rękawa (długi rękaw)	Długość rękawa (krótki rękaw)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tabela Nr 2)

Rozmiar	Wzrost	Obwód klatki piersiowej
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 1



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634103	M	49,50 (60,89)
634104	L	52,00 (63,96)
634105	XL	52,00 (63,96)

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m2)
- rozmiary w tabeli nr 2



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634083	M	68,00 (83,64)
634084	L	68,00 (83,64)

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



Nr kat.	Rozmiar	Cena (zł) netto (brutto)
634803	M	63,00 (77,49)
634804	L	63,00 (77,49)
634805	XL	68,00 (83,64)

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
630601	20,50 (25,22)

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizeolina
- cena za sztukę



Nr kat.	H mm	K szt	Cena (zł) netto (brutto)
507221	200	20	4,10 (5,04)
507251	250	20	3,80 (4,67)

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
634003	18,00 (22,14)

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

FARTUCH (tabela Nr 2)			
Rozmiar	Obwód klatki	Długość fartucha	Długość rękawa (długość rękaw)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

BLUZA W SEREK (tabela Nr 1)		
Rozmiar	Długość pleców	Obwód klatki
M	72-77	115-120
L	77-79	121-134
XL	79-81	135-147

SPODNIE (tabela Nr 3)		
Rozmiar	Obwód w pasie	Długość nogawki
M	do 102	113
L	do 104	114
XL	do 106	115

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowyy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068201	satyna	300	440	20	73,00 (89,79)
2	068202	polysk	300	440	20	72,00 (88,56)

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068203	120	160	1,5	23,50 (28,91)



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przenoszenia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	067060	Pojemnik na odpady	507	272	632	60	129,00 (158,67)
2.	067061	Pokrywa do kosza 067060	523	288	70	-	104,00 (127,92)

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki
- antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



Lp.	Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1	068211	polysk	200	700	15	104,00 (127,92)
2	068212	satyna	200	700	15	115,00 (141,45)
3	068213	czarny	200	700	15	93,00 (114,39)

INOX

INOX



POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności

POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	068041	Pojemnik	Yellow	363	468	440	38	79,00 (97,17)
2.	068042	Pojemnik	Blue	363	468	440	38	79,00 (97,17)
3.	068043	Pojemnik	Green	363	468	440	38	79,00 (97,17)
4.	068044	Pojemnik	Grey	363	468	440	38	79,00 (97,17)
5.	068045	Pokrywa	Yellow	398	447	52	-	27,00 (33,21)
6.	068046	Pokrywa	Blue	398	447	52	-	27,00 (33,21)
7.	068047	Pokrywa	Green	398	447	52	-	27,00 (33,21)
8.	068048	Pokrywa	Grey	398	447	52	-	27,00 (33,21)

NOWOŚĆ



5



6



7



8



1



2



3



4



1



2



5



6



3



4



7



8

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	068751	Pojemnik	Yellow	455	558	570	75	135,00 (166,05)
2.	068752	Pojemnik	Blue	455	558	570	75	135,00 (166,05)
3.	068753	Pojemnik	Green	455	558	570	75	135,00 (166,05)
4.	068754	Pojemnik	Dark blue/black	455	558	570	75	135,00 (166,05)
5.	068761	Pokrywa	Yellow	500	548	66	-	31,00 (38,13)
6.	068762	Pokrywa	Blue	500	548	66	-	31,00 (38,13)
7.	068763	Pokrywa	Green	500	548	66	-	31,00 (38,13)
8.	068764	Pokrywa	Dark grey/black	500	548	66	-	31,00 (38,13)





POJEMNIK NA ODPADKI 120 L



Lp.	Nr kat.	Produkt	Kolor	Ø (zew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	068125	Pojemnik	Yellow	520	630	700	120	159,00 (195,57)
2.	068126	Pojemnik	Blue	520	630	700	120	159,00 (195,57)
3.	068127	Pojemnik	Green	520	630	700	120	159,00 (195,57)
4.	068128	Pojemnik	Grey	520	630	700	120	159,00 (195,57)
5.	068135	Pokrywa	Yellow	565	614	59	-	39,00 (47,97)
6.	068136	Pokrywa	Blue	565	614	59	-	39,00 (47,97)
7.	068137	Pokrywa	Green	565	614	59	-	39,00 (47,97)
8.	068138	Pokrywa	Grey	565	614	59	-	39,00 (47,97)
9.	068145	Pokrywa z otworem	Yellow	185	568	129	-	84,00 (103,32)
10.	068146	Pokrywa z otworem	Blue	185	568	129	-	84,00 (103,32)
11.	068147	Pokrywa z otworem	Green	185	568	129	-	84,00 (103,32)
12.	068148	Pokrywa z otworem	Grey	185	568	129	-	84,00 (103,32)



PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068144	464	168	119,00 (146,37)



Wyprofilowane uchwyty



1 POKRYWA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068081	Pokrywa do 068080	506	550	36	40,50 (49,82)
068121	Pokrywa do 068120	575	620	36	46,00 (56,58)

2 POKRYWA Z OTWOREM

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068082	Pokrywa z otworem do 068080	230	512	100	42,50 (52,28)
068122	Pokrywa z otworem do 068120	260	585	120	48,50 (59,66)

3 POKRYWA UCHYLNA

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068083	Pokrywa uchylna do 068080	200	558	511	55,00 (67,65)
068123	Pokrywa uchylna do 068120	570	625	228	74,00 (91,02)

4 POJEMNIK NA ODPADY

Nr kat.	Produkt	Ø (wew.) mm	Ø (zew.) mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
068080	Pojemnik na odpady	455	490	610	80	142,00 (174,66)
068120	Pojemnik na odpady	510	550	690	120	206,00 (253,38)

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg,
068124 - 200 kg

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068084	Podstawa na kółkach do 068080	403	72	100,00 (123,00)
068124	Podstawa na kółkach do 068120	455	130	121,00 (148,83)

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX



Nożny
przycisk
zaciskowy



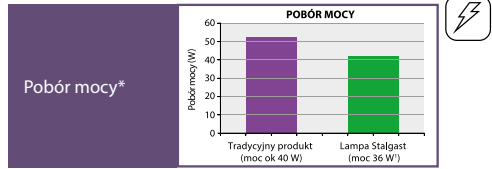
Elastyczna
guma
podtrzymująca
worek



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
068000	420	580	960	300,00 (369,00)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyty łańcuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m

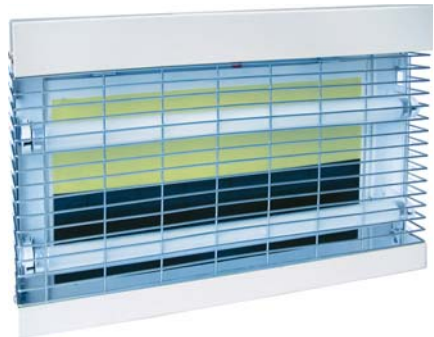


Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P ¹ W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692211	390	100	320	2x10	230	135,00 (166,05)
692216	500	95	320	2x15	230	156,00 (191,88)
692221	650	95	320	2x20	230	179,00 (220,17)

Nr kat.	Produkt	P W	Cena (zł) netto (brutto)
692010	Świetlówka do modelu 692211	10	15,50 (19,07)
692015	Świetlówka do modelu 692216	15	17,50 (21,53)
692020	Świetlówka do modelu 692221	18	19,00 (23,37)

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- zasięg działania 30 m



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
692115	Lampa owadobójcza	475	65	300	33	230	222,00 (273,06)
692002	Świetlówka bezodpryskowa	-	-	-	-	-	30,50 (37,52)
692001	Lep do lampy 692115	-	-	-	-	-	11,50 (14,15)

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P W	U V	Cena (zł) netto (brutto)
690552	360	530	245	77	230	944,00 (1161,12)



AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zmiatania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
667825		220	20	85	7,90 (9,72)

SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
667773	280	37	70	15,00 (18,45)



SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW

- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
666114		120	51	40	12,00 (14,76)

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

Lp.	Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	667254	do desek		150	64	50	12,00 (14,76)
2.	667573	do rąk		127	64	74	15,00 (18,45)



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
667141		240	75	75	28,00 (34,44)
667143		240	75	75	28,00 (34,44)



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
667052		285	45	75	23,00 (28,29)
667053		285	45	75	23,00 (28,29)



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
622332		100	95	55,00 (67,65)
622333		100	95	55,00 (67,65)
622335		100	95	55,00 (67,65)



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

Nr kat.	Kolor	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
624331		254	47,00 (57,81)
624333		254	47,00 (57,81)



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prai w temp do 100°C

Nr kat.	Opis	Kolor	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
664801	Do szkła		406	406	8,00 (9,84)
664813	Uniwersalna		406	406	7,20 (8,86)



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
669330	406	343	239,00 (293,97)



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
666231		320	46	220	23,00 (28,29)
666233		320	46	220	23,00 (28,29)



NOWOŚĆ

SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

Nr kat.	Kolor	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
666951		450	65	100	55,00 (67,65)
666953		450	65	100	55,00 (67,65)

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
669260	311	210	67	28,00 (34,44)



ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	669112	Szufelka z pokrywą	332	144	958	59,00 (72,57)
2.	669621	Szczotka do zmiatania	270	36	890	23,00 (28,29)



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomagają utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
669411	457	83	108	60,00 (73,80)

KIJ UNIWERSALNY

Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
666389	1520	19,00 (23,37)





ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

Nr kat.	Kolor	Cena (zł) netto (brutto)
603064	<input type="text"/>	17,00 (20,91)

ZESTAW DO MYCIA PODŁOGI

- lekkie i łatwe w użyciu
- mop wykonany z bawełny
- wygodna rączka z tworzywa ułatwia przenoszenie
- idealny do czyszczenia gładkich powierzchni
- wiadra i gniazda ociekowe można piętrować
- wiadro posiada specjalne przetłoczenie ułatwiające opróżnianie



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	L mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
1.	603231	Wiadro do mopa	430	312	316	-	14	43,00 (52,89)
2.	603271	Mop kompletny	-	-	-	1500	-	19,00 (23,37)
3.	603272	Zapas do mopa 603271	-	-	-	-	-	9,60 (11,81)



CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym



PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
641050	5	101,00 (124,23)
641100	10	133,00 (163,59)
641200	20	289,00 (355,47)



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
642050	5	83,00 (102,09)
642100	10	153,00 (188,19)

SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	30,50 (37,52)



PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklawionych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
646010	1	9,50 (11,69)

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witrzyn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączenia urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643510	1	21,50 (26,45)

MYDŁO ANTYBAKTERYJNE

- polecane do gastronomii oraz przemysłu spożywczego
- mydło antybakteryjne pozbawione substancji zapachowych i barwiących
- wydajne oraz łagodne dla skóry rąk
- posiada właściwości odtuszczające skórę



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
643010	1	11,00 (13,53)
643050	5	34,50 (42,44)

ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648010	1	14,50 (17,84)
648050	5	51,00 (62,73)
648100	10	88,00 (108,24)

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
645050	5	50,00 (61,50)

PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
647010	1	17,00 (20,91)
647050	5	56,00 (68,88)

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
649010	1	46,00 (56,58)

PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczania pieców Unox serii 5E



Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
908011	5	114,00 (140,22)

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



Nr kat.	L mm	Cena (zł) netto (brutto)
505021	300	49,50 (60,89)

CHEMIA DO EKSPRESÓW

- profesjonalne płyny przeznaczone do codziennej konserwacji ekspresów do kawy

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648200	1	16,00 (19,68)



ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

Nr kat.	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
648210	0,5	19,50 (23,99)





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

Zmywarko wyparzarki	546-552
Kosze do zmywarek	554-557
Zmiękczacze do wody	561
Ociekacz na talerze	559

Napełniacze i baterie.....	564-571
Rozdrabniacze odpadów organicznych	562-563
Kolumna wodna do linii 700.....	571

ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast -
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nabszczającego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykli
- koszt 350x350 w modelach 801350 i 801351, koszt 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801350	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	415	530	665	2,77	230	3305,00 (4065,15)
801351	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	415	530	665	2,77	230	3470,00 (4268,10)
801400	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego	465	565	700	2,77	230	3830,00 (4710,90)
801401	Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	465	565	700	2,77	230	4090,00 (5030,70)
804012	Podstawa do zmywarki 400x400	475	460	630	-	-	511,00 (628,53)

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelikowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szklą oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego 801990
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801505	Zmywarka uniwersalna	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4345,00 (5344,35)
801506	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4600,00 (5658,00)
801507	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	4850,00 (5965,50)
801516	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5105,00 (6279,15)
801517	Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	5320,00 (6543,60)
801021	Dozownik płynu myjącego	67	70	100	-	230	311,00 (382,53)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	541,00 (665,43)
801990	Filtr powierzchniowy	-	-	-	-	-	433,00 (532,59)


ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
801555	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego	565	636	836	6,65	400	5450,00 (6703,50)
801556	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową	565	636	836	6,65	400	5755,00 (7078,65)
801565	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	5955,00 (7324,65)
801566	Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie	565	636	836	6,65	400	6300,00 (7749,00)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	541,00 (665,43)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne w modelu 803020
- sterowanie elektroniczne 803025, 803026 i 803027
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek. w modelu 803020
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek. w modelu 803025, 803026, 803027
- wskaźniki temperatury pracy bojlera i komory w 803020
- wskaźniki temperatury bojlera i komory w 803025, 803026, 803027
- 2 pary ramion myjącoptuczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł)	
								netto	(brutto)
1.	803020	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	6,8	400	8510,00	(10467,30)
2.	803025	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu	690	794	1500	11,1	400	10210,00	(12558,30)
	803026	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	690	794	1500	11,1	400	10660,00	(13111,80)
	803027	Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową	690	794	1500	11,1	400	11320,00	(13923,60)

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkła
- dozownik płynu myjącego i nabyliczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- model 802201 i 802202 posiada wbudowany zmiękcacz wody
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową posiada system, który automatycznie wypompuje wodę z komory w przypadku braku aktywności ponad 3 godziny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

EVO HY-NRG


Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
802200	Zmywarka uniwersalna	600	635	855	6,6	400	14160,00 (17416,80)
802201	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody	600	635	855	6,6	400	15170,00 (18659,10)
802202	Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową	600	635	855	6,6	400	16190,00 (19913,70)
802010	Podstawa do zmywarki uniwersalnej	574	556	450	-	-	541,00 (665,43)

**ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW
I TAC LP57 EVO 2**

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę

EVO HY-NRG

INOX



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
805020	Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie	685	720	1690	11,42	400	25890,00 (31844,70)
810020	Kosz	570	620	-	-	-	245,00 (301,35)

NOWOŚĆ

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/ 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803050	750	870	1500	6,75	400	21040,00 (25879,20)

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60 120/180 480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- model 803056 posiada wbudowany zmiękcacz wody
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
803055	Zmywarka kapturowa	750	870	1500	11,42	400	24840,00 (30553,20)
803056	Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękcaczem wody	750	870	1500	11,42	400	25890,00 (31844,70)



STANOWISKO PODŁĄCZENIA ZMYWARKI GASTRONOMICZNEJ

Do każdej zmywarki używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji).

1. ZMYWARKA NA PODSTAWIE

Gniazdo 400V 32A:

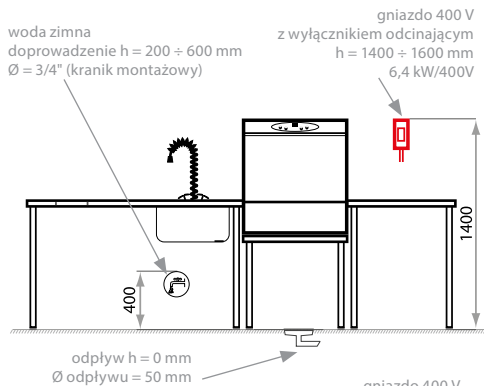
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wyładowniczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



2. ZMYWARKA POD BLATEM

Gniazdo 400V 32A:

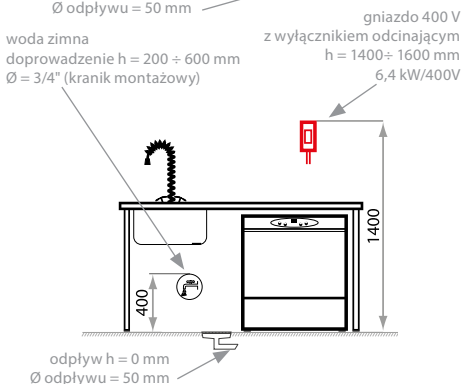
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm do 160 cm nad posadzką, ponad stołem wyładowniczym lub zmywarką
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ:

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki



3. ZMYWARKA KAPTUROWA

Gniazdo 400V 32A

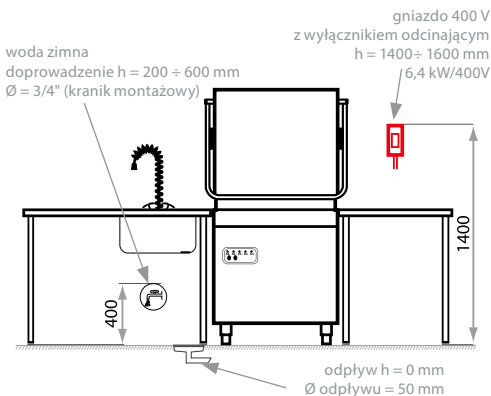
- zalecane umieszczenie na wysokości 140 cm nad posadzką, nad stołem wyładowniczym
- dopuszczalne umieszczenie pod blatem stołu wyładowniczego na wysokości między 40-60 cm nad posadzką
- nie dopuszczalne za zmywarką oraz nad i pod zlewem

Odpiływ

- o średnicy 50mm pod lub z boku zmywarki z zachowaniem przerwy powietrznej

Doprowadzenie wody zimnej zakończone zaworem o średnicy 3/4" w pobliżu zmywarki

- zalecane umieszczenie na wysokości 20-60 cm nad posadzką obok zmywarki

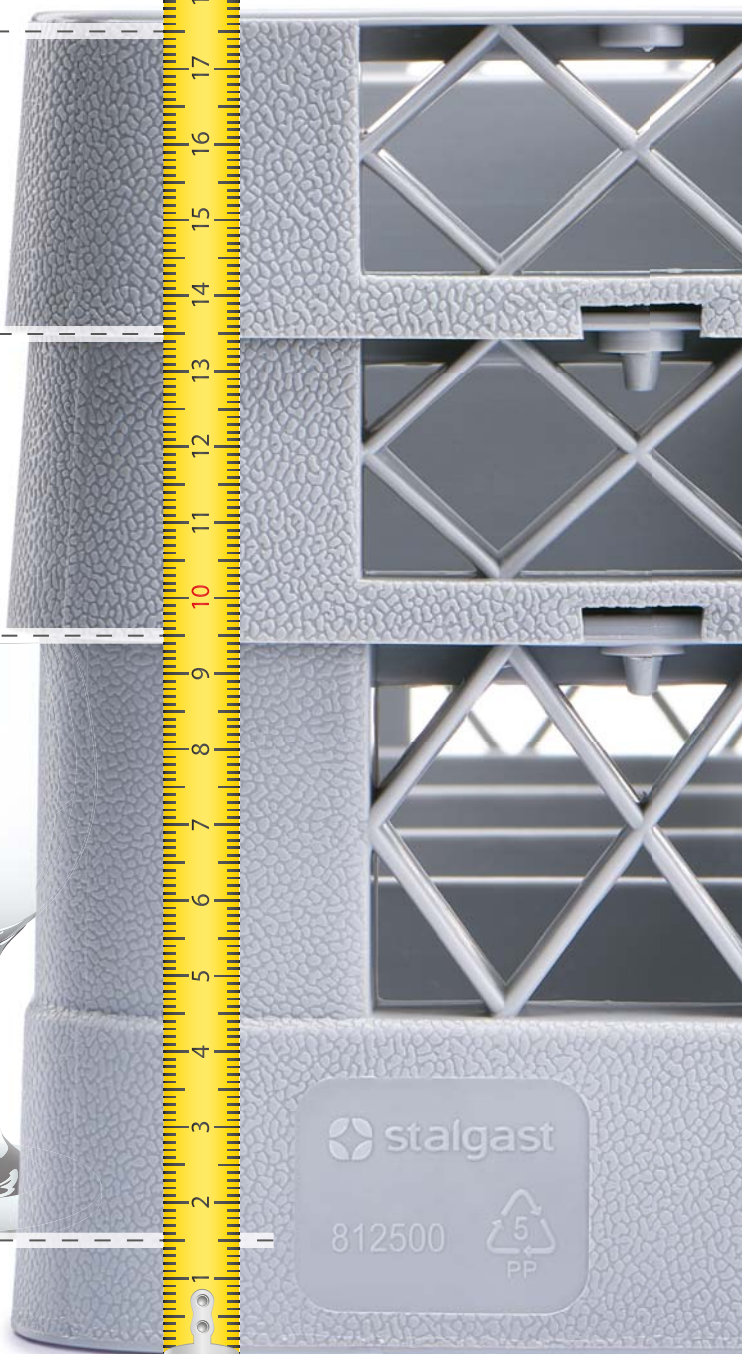


Maksymalna
wysokość szkła

160 mm

120 mm

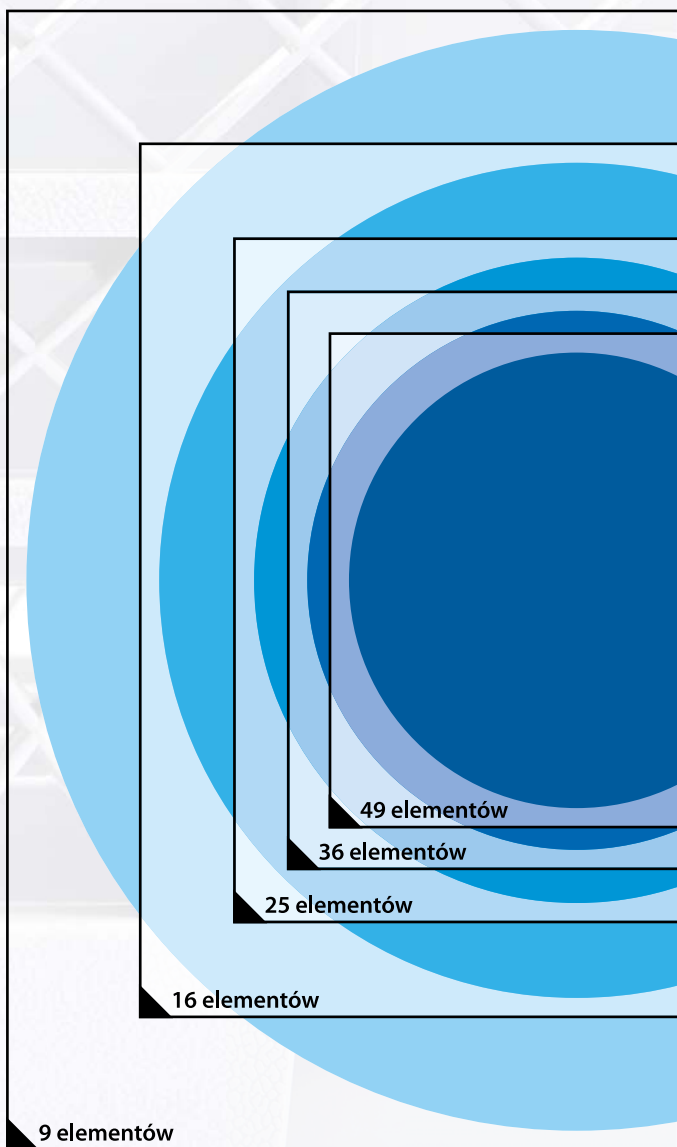
80 mm



KOSZE SYSTEM RAK

Dobierz właściwy kosz!

1. Przyłóż szkło do góry dnem na szablonie.
2. Sprawdź który półokrąg odpowiada średnicy przyłożonego szkła.
3. W lewym dolnym rogu kwadratu opisanego na półokręgu odczytaj liczbę elementów możliwych do umieszczenia w koszu. Wybierz odpowiedni kosz i nadstawę dla wskazanej w dole kwadratu liczby elementów.
4. Jeżeli mierzone szkło ma uszy (np. kufle do piwa), całe naczynie wraz z uszami musi się zmieścić w kwadracie wyznaczającym liczbę elementów wybranego kosza.
5. Niezbędną liczbę nadstaw określamy przykładając szkło do wymiarówki 80, 120, 160 mm.



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810100	500	500	100	39,00 (47,97)

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810300	500	500	100	37,50 (46,13)

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810501	500	500	100	39,00 (47,97)

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810210	500	500	100	37,50 (46,13)

KOSZ DO TAC



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810200	500	500	100	39,00 (47,97)

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyty z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810150	400	400	110	51,00 (62,73)

KOSZ UNIWERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



Nr kat.	W mm	D mm	Cena (zł) netto (brutto)
810350	350	350	71,00 (87,33)
810400	400	400	87,00 (107,01)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810000	540	540	960	364,00 (447,72)

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



NADSTAWA DO KOSZA

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810900	9 elementów	500	500	104	41,00 (50,43)
811600	16 elementów	500	500	104	48,00 (59,04)
812500	25 elementów	500	500	104	47,00 (57,81)
813600	36 elementów	500	500	104	48,00 (59,04)
814900	49 elementów	500	500	104	56,00 (68,88)

Nr kat.	Opis	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810910	9 elementów	500	500	45	19,00 (23,37)
811610	16 elementów	500	500	45	19,00 (23,37)
812510	25 elementów	500	500	45	19,00 (23,37)
813610	36 elementów	500	500	45	19,00 (23,37)
814910	49 elementów	500	500	45	19,00 (23,37)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815020	115	145	21,50 (26,45)

KUBEK DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815010	115	145	7,80 (9,59)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

INOX



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815025	120	140	31,00 (38,13)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815300	385	150	180	104,00 (127,92)

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815400	265	305	200	113,00 (138,99)

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE 



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
063110	530	325	100	23,00 (28,29)

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
815100	430	210	150	28,00 (34,44)

STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810401	340	100	80	27,00 (33,21)

STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150



PP

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
810120	295	90	75	10,50 (12,92)

OCIEKACZ
NA TALERZE

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o \varnothing 160 mm



NOWOŚĆ

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
010100	1000	255	500	279,00 (343,17)

FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obejściem 0% lub 30%
- przyłącze JGB lub 3/8"
- głowice z obejściem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

2 WKŁAD DO GŁOWICY

3 LICZNIK WODY

- gwint 3/8"

Nr kat.	Produkt	Opis	Cena (zł) netto (brutto)	Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
822801	Głowica Purity C by-pass 30%	przyłącze 3/8"	135,00 (166,05)	822825	149 554 5889 641,00 (788,43)
822800	Głowica Purity C by-pass 0%	przyłącze JGB	135,00 (166,05)	822827	124 476 3464 412,00 (506,76)
				822829	117 421 2086 280,00 (344,40)
				822831	117 265 831 178,00 (218,94)
				823998	333,00 (409,59)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń



Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823402	Purity 450	249	408	4217	2190,00 (2693,70)
823401	Wkład wymienny do 823402	-	-	4217	353,00 (434,19)



FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zaleca licznik do wody 823998

Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	1670,00 (2054,10)
823046	Wkład wymienny do 823045	-	-	3680	427,00 (525,21)

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń
- zaleca licznik do wody 823998



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	S litry	Cena (zł) netto (brutto)
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	3140,00 (3862,20)
824131	Wkład wymienny do 824130	-	-	-	12000	596,00 (733,08)

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywic znajdujących się we wszelkich wmiękczaczach i uzdatniaczach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 100 µm
- przezroczysty kłozz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"



Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820011	Filtr zgrubny do wody	84	180	-	1,5	51,00 (62,73)
820010	Wkład wymienny	-	-	2	-	12,00 (14,76)

ZMIĘKČZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody 30l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat. 820999)
- automatyczny



ZMIĘKČZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822998	200	360	510	230	1235,00 (1519,05)

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	U V	Cena (zł) netto (brutto)
822990	180	420	500	230	781,00 (960,63)

ZMIĘKČZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



SÓL

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 25kg



Nr kat.	Ø mm	H mm	V litry	Cena (zł) netto (brutto)
820081	185	410	8	270,00 (332,10)
820121	185	510	12	320,00 (393,60)
820161	185	610	16	353,00 (434,19)

Nr kat.	M kg	Cena (zł) netto (brutto)
820999	25	30,50 (37,52)

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	Cena (zł) netto (brutto)
1.	651235	Korek	48	350	61,00 (75,03)
2.	651225	Korek	48	250	49,00 (60,27)
3.	651220	Korek	48	200	48,00 (59,04)
4.	651210	Gniazdo korka	70	44	31,50 (38,75)



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozбивa odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny

in sink erator



2



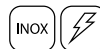
1

Lp.	Nr kat.	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
1.	650001	205	312	8,8	0,4	230	3065,00 (3769,95)
2.	650003	210	370	15	0,4	230	4660,00 (5731,80)

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650025	170	330	4000	0,56	230	605,00 (744,15)



WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
650090	139,00 (170,97)



ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej

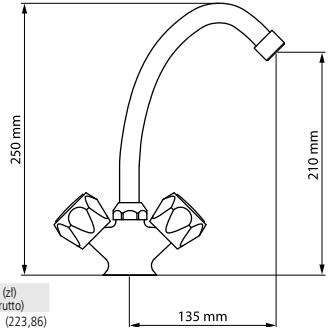


Nr kat.	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Cena (zł) netto (brutto)
650022	174	387	4200	0,56	230	748,00 (920,04)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

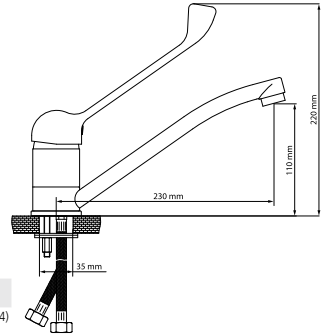


Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651100	182,00 (223,86)



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651110	228,00 (280,44)

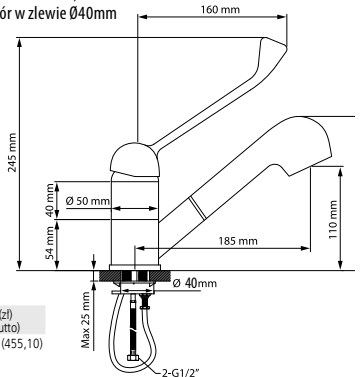


Prysznic
z przewodem
wyciąganym
na długość
500 mm



**BATERIA UMYWALKOWA
Z PRYSZNICEM**

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651111	370,00 (455,10)

BATERIA UMYWALKOWA Z
PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651114	590,00 (725,70)

BATERIA UMYWALKOWA
Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednootworowa polecana do kuchni „otwartych”

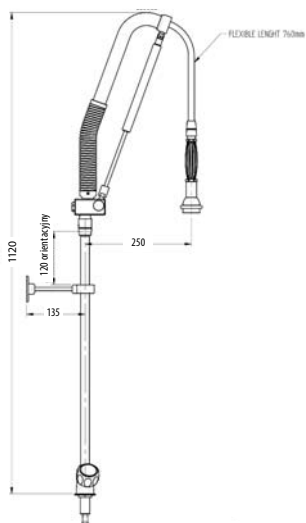


wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651115	802,00 (986,46)

NAPEŁNIACZ AUTOMATYCZNY BEZ WYLEWKI

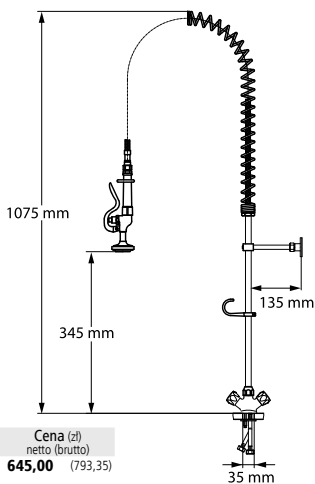
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33 mm



Nr kat.	Cena (zł)
651514	1385,00 (1703,55)

NAPEŁNIACZ

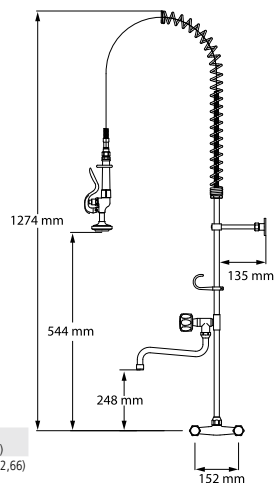
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651512	645,00 (793,35)

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651542	742,00 (912,66)

NAPEŁNIACZ

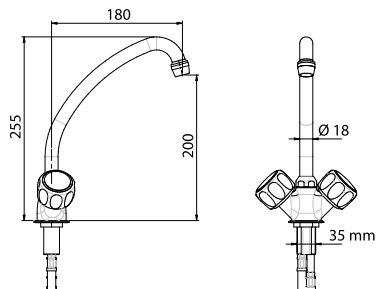
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33\text{-}35\text{mm}$



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651522	650,00 (799,50)

BATERIA UMYWALKOWA

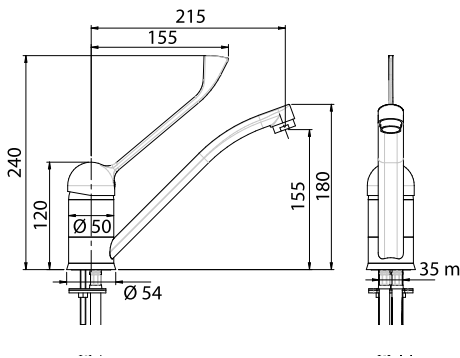
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651102	226,00 (277,98)

BATERIA UMYWALKOWA

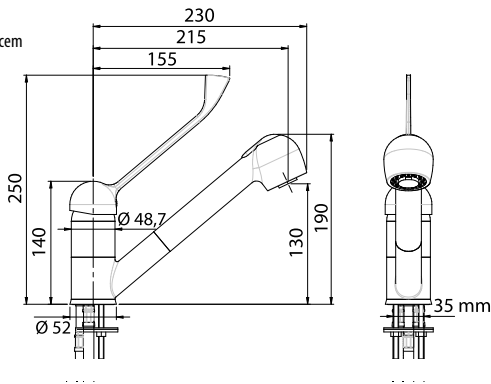
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651112	261,00 (321,03)

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganym prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



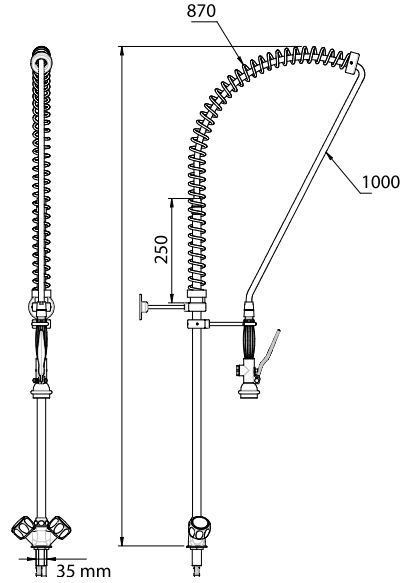
Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651113	444,00 (546,12)

NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651513	652,00 (801,96)

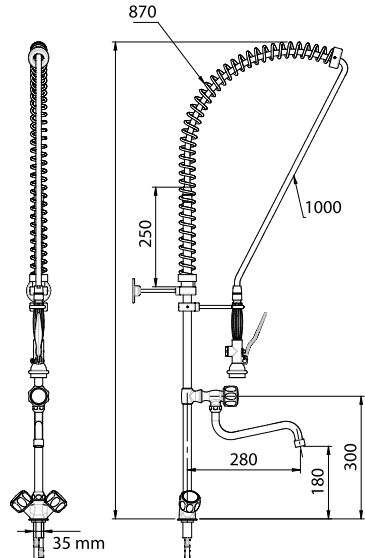


NAPELNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat.	Cena (zł) netto (brutto)
651524	895,00 (1100,85)

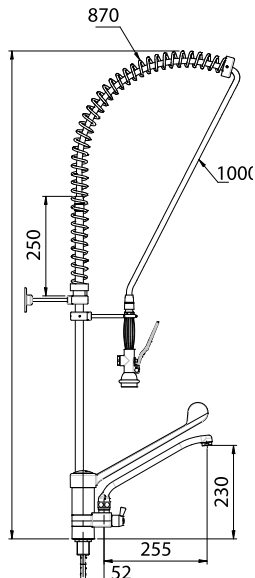
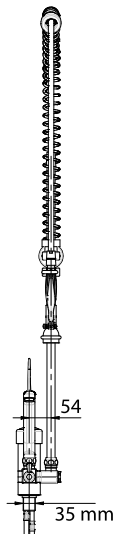


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651525
Cena (zł) netto (brutto) 1115,00 (1371,45)

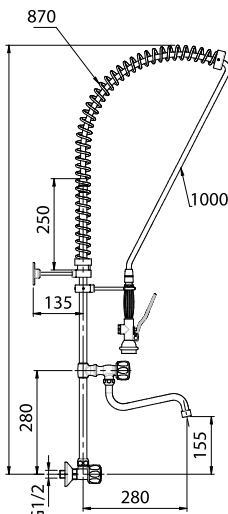


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

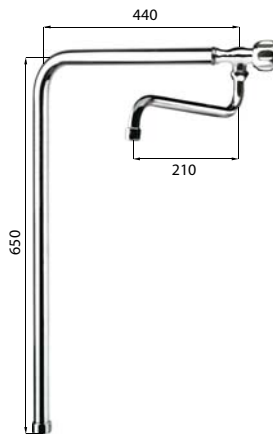


Nr kat. 651543
Cena (zł) netto (brutto) 847,00 (1041,81)



KOLUMNA WODNA DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat. 651601
H mm 675
Cena (zł) netto (brutto) 536,00 (659,28)

12-45 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrarde, elektryczne.....	16-23
Grille.....	24-26
Frytownice.....	27
Patelnie.....	28, 29
Makaroniarki.....	30, 31
Wok.....	32
Bemary.....	33
Elementy neutralne.....	34
Podstawy i akcesoria.....	35
Urządzenia uzupełniające linii 700.....	36-45
Tabeletry gazowe, indukcyjne, elektryczne.....	36-40
Kuchnie gazowe i elektryczne wolnostojące.....	41-43
Piec konwekcyjny.....	44
Patelnia elektryczna.....	45

46-57 NACZYNNIA KUCHENNE

Garnki.....	47
Garnki Premium Line.....	48, 49
Garnki trzywarstwowe.....	51
Ociekacz na talerze.....	50
Zestaw garnków i akcesoria uzupełniające.....	49-50
Patelnie Premium Line.....	52
Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą.....	53, 54
Patelnia WOK.....	52
Naczynia żeliwne.....	55-57

58-87 PRZYBORY KUCHENNE

Wiadra.....	59
Wirówka do sałaty.....	60
Miski, wanny.....	61
Sitka, cedzaki.....	62-63
Przybory do serwowania.....	64-67
Łopatk, różgi, tarki.....	68-71
Ubijak do ziemniaków.....	69
Szufelki, dzbanki, miarki.....	70-71
Ekspozytory, termometry.....	73-75
Dozowniki, stojaki do sosów.....	75
Pęsety, szczypcy, otwieracze.....	76-77
Noże i przybory dekoracyjne.....	78-81
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek.....	82
Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria.....	84
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw i akcesoria.....	83-84
Wagi.....	85-87

89-119 NOŻE I DESKI

Noże i zestawy noży kuchennych.....	90-109
Deski do krojenia.....	112-116
Tasaki, tłuczki do mięsa.....	93, 96, 103, 118
Nożyce kuchenne.....	102, 119
Ostrzałki i stalki.....	93, 96-98, 101, 110
Kłoc masarski.....	117
Listwy magnetyczne.....	107

120-209 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Sztuczki.....	121-133
Szkoło i porcelana.....	136-173, 178-201
Moździerz z tłuczkiem.....	205
Zestawy do przypraw.....	202-203
Sosjerki, serwetniki.....	208
Stojak na kartę menu.....	204
Koszki do pieczenia.....	206-207
Naczynia do zapiekania.....	176-177
Naczynia emaliowane.....	174-175

210-251 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

Pojemniki GN.....	211-229
Regał ociekowy na pojemniki GN.....	248
Termosy transportowe.....	237-244
Wózki transportowe i kelnerskie.....	246-248
Regały.....	249-251
Pojemniki transportowe.....	230-231
Pakowarki i akcesoria do pakowarek.....	232-236
Torby do pizzy.....	245
Dystrybutor grzewczy do talerzy.....	246

252-290 ZASTAWA BUFETOWA

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....	255-260
Warmiki, kociołki do zup.....	263-266
Dzbanki, termosy stołowe.....	268-270
Tace.....	273-274, 277-279
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini.....	253
Lampy grzewcze do potraw.....	254
Półmiski.....	274-275
Naczynia do finger food.....	281-286
Płyty do finger food z lupką.....	287
Kolumny bufetowe.....	288-289
Urządzenie do schładzania napojów, granitor.....	272

291-297 CATERING

Parasol grzewczy.....	292
Wiszące lampy grzewcze.....	293-294
Stolik barowy.....	296
Meble cateringowe.....	297
Przewijak dla dziecka.....	296

298-323 WYPOSAŻENIE BAROWE

Kostkarki, blendery.....	299-305, 317-320
Kruszarki do lodu.....	316
Wyciskarka do cytryśów.....	315
Wyciskacze do cytryśów.....	309, 313
Shakery, otwieracze kelnerskie.....	307, 308
Miarki i dozowniki.....	309
Syfon do wody sodowej.....	312
Chłodnictwo barowe.....	322-323

324-335 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Ekspresy ciśnieniowe.....	328-329
Łodówka na mleko do kawy	327
Młynek do mielenia kawy	330
Zaparzacz przelewowy.....	330
Szkoło do kawiarni.....	332-333
Chemia do ekspresów.....	335
Szczotki do czyszczenia ekspresów	335

336-354 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Naboże i syfony	337-340
Porcjony, kuwety, pucharki do lodów	342-344
Płuczka do porcjonerów do lodów	342
Worki, końcówki do wyciskania	341, 345-346
Patery do tortów i owoców	351-352
Urządzenie do gorącej czekolady.....	353
Miesiarki planetarne	354
Pałnik, foremki do creme brulee.....	353
Noże cukiernicze.....	350

356-372 WYPOSAŻENIE PIZZERII

Piecze do pizzy.....	357-364
Miksery spiralne	366-367
Błachy, siatki do pizzy.....	370
Torby, pojemniki termoizolacyjne	370-371
Stoły chłodnicze	372
Łopaty, łopatkki do pizzy	368-369

373-405 OBRÓBKA MECHANICZNA

Maszyny do mielenia mięsa	380-381
Kotlecarki i akcesoria	378-379
Nadziewarki do kielbas	382
Krajalnice do wędlin	375-377
Ocieraczka do ziemniaków	374
Szatkwonice, roboty wielofunkcyjne.....	383-391
Cuttery i miksery ręczne.....	396-398, 400-405
Sokowirówki	399

406-439 OBRÓBKA TERMICZNA

Kontakt grille, frytownice	407-408, 411-415, 417-418, 427
Gofrownice, naleśnikarki	409, 415, 416, 421
Płyty grillowe, gyroso.....	410, 413, 420, 426-428
Kuchenki mikrofalowe.....	434-438
Rolkowy podgrzewacz do parówek	408, 419
Bemary nastawne.....	416
Tostery, opiekacze kwarcowe, piecze konwekcyjne, salamander	410, 422-425
Kuchenna indukcyjna	430-431
Cyrkulator Sous Vide i akcesoria.....	432-433

441-483 PIECE UNOX

CHEFTOP MIND.Maps™.....	445-453
CHEFLUX™.....	454-456
BAKERTOP MIND.Maps™.....	457-463
BAKERLUX SHOP.ProTM.....	464-476
LINEMICRO™.....	477-480
SPIDOCOOK™.....	481-483

484-508 CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze	493-498
Stoły chłodnicze i mroźnicze	499-503
Witryny ekspozycyjne	485-492
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....	504-505
Zamrażarki skrzyniowe	506
Schładzarka szokowa	507

509-524 MEBLE

Stoły przysienne, centralne.....	516, 521
Szafki, szafy, półki	517-519
Stoły ze zlewem i basenem, umywalki	514-516, 522-523
Regały magazynowe.....	524

525-544 HIGIENA

Naswietlacz UV, lampy owadobójcze.....	536-537
Pojemniki na odpady	530-534
Odzież robocza	526-529
Chemia	542-544
Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopy, miotły.....	538-541
Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach	539, 540

545-571 ZMYWALNIA

Zmywarko wyparzkarki.....	546-552
Kosze do zmywarek	554-557
Zmiękczacze do wody	561
Kolumna wodna do linii 700.....	571
Napędzacze i baterie.....	564-571
Rozdrabniacze odpadów organicznych	562-563
Ociekacz na talerze	559

Biuro projektów Stalgast

Planujesz uruchomić lokal gastronomiczny
i potrzebujesz projektu technologii zaplecza gastronomicznego?

Skontaktuj się z nami!



Dopasujemy projekt do Twoich potrzeb

Każdy projekt wykonujemy
z uwzględnieniem
indywidualnych potrzeb klienta,
biorąc pod uwagę:

- rodzaj prowadzonej działalności,
- wielkość i charakter lokalu,
- obowiązujące przepisy sanitarno-higieniczne, BHP i podstawowe wytyczne HACCP.



Dobierzemy urządzenia dla Ciebie

Oferowane przez nas urządzenia
oraz proponowane technologie
pozwolą na efektywne
wykorzystanie powierzchni
zaplecza gastronomicznego na
rzecz stworzenia jak największej
sali konsumenckiej. Dobierając
wspólnie wyposażenie zaplecza
gastronomicznego tworzymy
rozwiązania, zapewniające
optymalne koszty eksploatacji.



Zaoszczędzimy Twój czas

Przekażemy Państwu projekt
i wszystkie wymagane
zatwierdzenia:

- Sanepid,
- BHP,
- oraz na życzenie PPOŻ.

Skontaktuj się z nami:

@ projekt@stalgaast.com

☎ 801 40 50 63



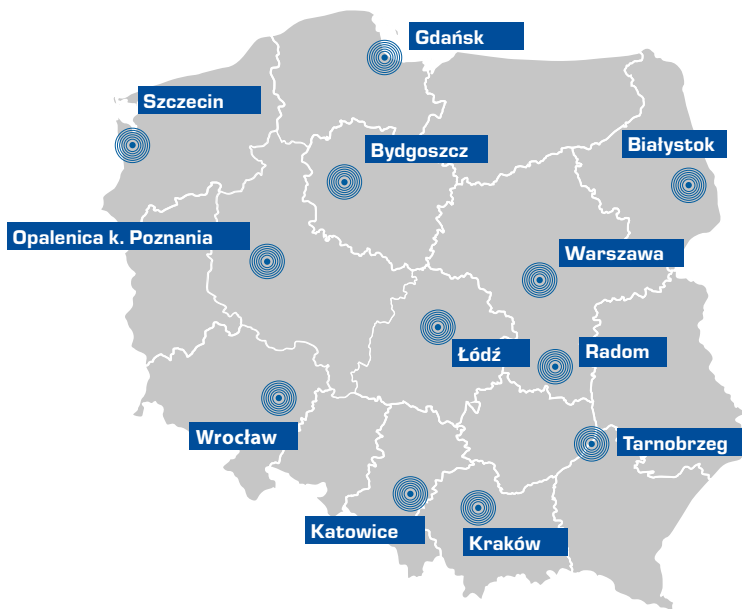
Pełną ofertę znajdą Państwo na naszej stronie: www.stalgast.com



Serwis Stalgast gwarancją bezpieczeństwa



Bazy serwisowe na terenie całego kraju:



801 40 50 63

Zachęcamy do zapoznania się z pełną ofertą usług i kontaktu z nami:

www.stalgast.com serwis@stalgast.com



Obejrzymy

lokal, który Cię interesuje. Przeprowadzimy **wizję lokalną** i pomiary pomieszczeń.

Wykonamy projekt

lokalu z myślą o Twoich potrzebach. Przedstawimy kilka wariantów do wyboru. Projektujemy od zera i modernizujemy istniejące lokale. (patrz str. 574)

Zoptymalizujemy i zmodernizujemy

Twój lokal poprzez **doradztwo sprzętowe** i nowe koncepcje technologiczne.

Doradzimy

jak dostosować lokal, aby spełniał wymogi do działalności gastronomicznej.

Oszacujemy koszty

wyposażenia technologicznego.

Zapewnimy

wymagane zatwierdzenia (Sanepid, BHP, PPOŻ).

A gdy już otworzysz swój wymarzony lokal...

Zadbamy o Twoją wygodę!

Dzięki gwarancji door to door, wynajmowi urządzeń zastępczych i bogatej ofercie produktowej! (informacje o naszym serwisie - str. 575).

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
010100	50, 559	014324	52	043280	55	061500	231	068211	530	086310	60
010404	50	014363	52	044230	55	062531	231	068212	530	086380	60
010505	50	014403	52	045000	177	062532	231	068213	530	091061	59
010606	50	015162	49	045002	177	062761	231	068751	532	091063	59
011162	48	015164	49	045004	177	062762	231	068752	532	091101	59
011202	48	015202	49	045005	177	063110	558	068753	532	091103	59
011204	48	015204	49	045006	177	064100	231	068754	532	091121	59
011242	48	015242	49	045007	177	064101	231	068761	532	091123	59
011244	48	015244	49	045008	177	064102	231	068762	532	091151	59
011245	47	015282	49	045009	177	065001	75	068763	532	091153	59
011282	48	015284	49	045010	177	065002	75	068764	532	092101	59
011284	48	016362	49	045011	177	065003	75	071230	63	092103	59
011285	47	016364	49	045012	177	065004	75	071260	63	092121	59
011322	48	017202	49	045013	177	065005	75	071360	63	092123	59
011324	48	017242	49	046320	55	065100	75	071410	63	092151	59
011325	47	018240	52	049002	56	065105	75	072190	60	092153	59
011342	48	018280	52	049003	56	065166	75	072283	63	093101	59
011344	48	019001	50	049004	56	065169	75	072323	63	093103	59
011345	47	019164	49	049011	57	065351	75	072363	63	093121	59
011362	48	019204	49	049012	57	065352	75	072403	63	093123	59
011364	48	019244	49	049013	57	065353	75	072452	63	093151	59
011365	47	019284	49	049014	57	065721	75	072502	63	093153	59
011402	48	019324	49	049015	57	065722	75	073200	62	095450	50
011404	48	019364	49	049016	57	065723	75	073210	62	095600	50
011405	47	019404	49	049017	57	067060	530	073250	62	098010	62
011452	48	019454	49	051101	239	067061	530	073300	62	098020	62
011454	48	019504	49	051104	238	067071	296	074300	63	098030	62
011455	47	020001	49	051151	239	067101	230	074350	63	099102	72
011502	48	020320	50	051154	238	067102	230	074400	347	099103	72
011504	48	021016	51	051201	239	067104	230	074450	347	099104	72
011505	47	021020	51	051204	238	067106	230	075200	62	099105	72
012162	48	021124	51	051251	239	067107	230	075201	62	100321	214
012164	48	021128	51	051254	238	067110	230	075240	62	100531	214
012202	48	021424	51	051301	239	067115	230	075241	62	101021	218, 451
012204	48	021428	51	051304	238	067120	230	076120	62	101041	218
012242	48	021722	51	051351	239	067191	230	076150	62	101061	218
012244	48	021920	51	051354	238	067192	230	076180	62	103114	450
012282	48	021922	51	051504	238	067193	230	076200	62	103115	450
012284	48	021928	51	052104	238	067194	230	077220	63	103644	461, 480, 508
012285	47	031200	54	052154	238	068000	535	077260	63	105041	218
012322	48	031240	54	052204	238	068041	531	081150	61	107021	218
012324	48	031280	54	052254	238	068042	531	081200	61	107061	218
012325	47	031320	54	052504	238	068043	531	081250	61	110100	213
012362	48	031360	54	053870	240	068044	531	081300	61	110100	213
012364	48	031400	54	054030	244	068045	531	081360	61	111001	215
012365	47	032250	54	054201	244	068046	531	081380	61	111002	217
012402	48	032260	53	054300	240	068047	531	082161	61	111012	217
012404	48	032261	53	054311	244	068048	531	082180	61	111014	212
012405	47	032280	54	055056	241	068080	534	082200	61	111020	212
012452	48	032300	53	055106	241	068081	534	082201	61	111021	215
012454	48	032301	53	056150	242	068082	534	082221	61	111022	217
012455	47	034240	52	056151	242	068083	534	082240	61	111040	212
012502	48	034241	52	056200	242	068084	534	082251	61	111041	215
012504	48	034280	52	056201	242	068120	534	082280	61	111042	217
013202	48	034281	52	056203	244	068121	534	082281	61	111060	212, 280
013204	48	034320	52	056231	242	068122	534	082300	61	111061	215
013242	48	034380	54	056250	242	068123	534	082311	61	111062	217
013244	48	035200	53	056251	242	068124	534	082320	61	111100	212
013282	48	035201	53	056301	242	068125	533	082341	61	111101	215
013284	48	035240	53	056303	244	068126	533	082360	61	111102	217
013322	48	035241	53	057231	244, 371	068127	533	082371	61	111150	212
013324	48	035280	53	057301	244, 371	068128	533	082400	61	111151	215
013362	48	035281	53	057351	244, 371	068135	533	082500	61	111152	217
013364	48	035321	53	058200	243	068136	533	082550	61	111200	212
013402	48	035361	53	058201	243	068137	533	082600	61	111201	215
013404	48	035401	53	058250	243	068138	533	082700	61	111202	217
014203	52	036200	54	058251	243	068144	533	082800	61	112000	213
014243	52	036240	54	059001	246	068145	533	082900	61	112001	215
014244	52	036280	54	059002	246	068146	533	083400	61	112014	212
014245	52	037280	52	061050	230	068147	533	083450	61	112020	212
014283	52	037400	32, 52	061110	230	068148	533	083500	61	112021	215
014284	52	037401	32, 52	061200	230	068201	530	086170	60	112040	212
014285	52	042280	55	061410	230	068202	530	086210	60	112041	215
014323	52	043250	55	061420	230	068203	204, 530	086250	60	112060	212

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
112061	215	121042	217	143151	222	156102	224	171040	218	214108	98
112100	212	121044	214	143152	222	156151	225	171060	218	214109	97
112101	215	121062	217	143201	220	156152	224	181001	227	214138	98
112150	212	121064	214	143202	220	156201	225	181002	226	215120	93
112151	215	121102	217	144001	223	159001	225	181061	227	216060	93
112200	212	121104	214	144002	221	159101	225	181062	226	216088	98
112201	215	121152	217	144011	221, 224, 226	161002	228	181101	227	216089	97
113000	213	121154	214	144014	223	161014	219	181151	227	217139	97
113001	215	121202	217	144019	221	161061	219	181201	227	218200	92
113014	212	121204	214	144061	223	161062	228	182002	226	218208	98
113020	213	122064	214	144062	221	161101	219	182018	227	218209	97
113021	215	122104	214	144101	223	161102	228	182061	227	218250	92
113040	213	122154	214	144102	223	161151	219	182062	226	218258	98
113041	215	125064	214	144151	221	161152	228	182102	226	218259	97
113060	213	125104	214	144152	221	161155	229	182151	227	218300	92
113061	215	131000	216	144201	223	161201	219	183001	227	218309	97
113100	213	131104	216	146001	223	161202	228	183002	226	219208	98
113101	215	131154	216	146002	221	161205	229	183061	227	219209	97
113150	213	131204	216	146011	221, 224, 226	162002	228	183062	226	219240	92
113151	215	132000	216	146014	223	162014	219	183101	227	219320	92
113200	213	132104	216	146019	221	162061	219	183102	226	220320	92
113201	215	132154	216	146061	223	162062	228	183201	227	225314	103
114000	213	132204	216	146062	221	162101	219	184002	226	225330	92
114001	215	133000	216	146101	223	162102	228	184062	226	226090	92
114014	212	133104	216	146102	221	162105	229	184101	227	226161	93
114020	213	133154	216	146151	223	162151	219	184102	226	226180	93
114040	213	133204	216	146152	223	162152	228	184151	227	227180	119
114060	213	134000	216	146201	223	162155	229	184201	227	227200	102, 119
114061	215	134104	216	149001	223	162201	219	186001	227	227240	119
114100	213	134154	216	149002	221	162202	228	186002	226	227250	119
114101	215	134204	216	149014	223	162205	229	186061	227	227259	98, 119
114150	213	135104	216	149061	223	163002	228	186062	226	229180	93
114151	215	135154	216	149062	221	163014	219	186101	227	229180	93
114200	213	135204	216	149101	223	163061	219	186102	226	240001	118
114201	215	136104	216	149102	221	163062	228	186151	227	240004	118
115000	213	136154	216	151001	225	163101	219	186152	226	242000	111
115014	212	136204	216	151002	224	163102	228	189001	227	242001	111
115020	212	141001	223	151018	225	163105	229	189061	227	247030	118
115040	212	141002	221	151061	225	163151	229	189101	227	247040	118
115060	212	141011	221, 224, 226	151062	224	163152	228	200006	96, 109	247090	118
115100	212	141014	223	151101	225	163155	229	200007	98, 108	247500	110
115150	212	141018	223	151102	224	163201	219	200008	93, 109	247501	110
115200	212	141019	221	151151	225	163202	228	200009	97, 108	247510	118
116000	213	141061	222	151201	225	164002	228	201000	107	247514	118
116001	215	141062	220	152001	225	164014	219	201180	92	247519	118
116014	212	141101	222	152002	224	164061	219	201220	92	248308	107
116060	213	141102	220	152018	225	164062	228	202200	92	248458	107
116061	215	141151	222	152061	225	164101	219	202240	92	248608	107
116100	213	141152	220	152062	224	164102	228	203139	97	249338	107
116101	215	141201	222	152101	225	164105	229	203180	92	249448	107
116150	213	141202	220, 432	152102	224	164151	219	203209	97	249588	107
116151	215	142001	223	152151	225	164152	228	204189	97	250012	106
116200	213	142002	221	153001	225	164155	229	204220	92	251311	350
116201	215	142011	221, 224, 226	153002	224	164201	219	205280	92	252360	350
117000	213	142014	223	153061	225	165155	229	206015	100	252361	350
117020	212	142018	223	153062	224	165205	229	206100	100	253352	350
117040	212	142019	221	153101	225	166002	228	206150	100	261260	350
117060	212	142061	222	153102	224	166014	219	206200	100	261310	350
117100	212	142062	220	153151	225	166061	219	207160	92	261360	350
117150	212	142101	222	153152	224	166062	228	208160	92	263260	350
117200	212	142102	220	153201	225	166101	219	209148	98	263310	350
118000	213	142151	222	154001	225	166102	228	209159	97	264170	68, 93
118040	212	142152	220	154002	224	166105	229	209160	92	270150	68, 93, 368
118060	212	142201	222	154061	225	166151	219	210208	98	270260	68, 93, 368
118100	212	142202	220, 432	154062	224	166152	228	210240	92	281151	105
118150	212	143001	223	154101	225	166155	229	211158	98	281152	105
119000	213	143002	221	154102	224	166201	219	211189	97	281153	105
119001	215	143011	221, 224, 226	154151	225	169014	219	212220	93, 110	281154	105
119060	213	143014	223	154152	224	169061	219	212257	96, 110	281155	105
119061	215	143019	221	154201	225	169065	229	212259	97, 98, 110	281156	105
119100	213	143061	222	156002	224	169101	219	212300	93, 110	281211	105
119101	215	143062	220	156061	225	169105	229	212309	98, 110	281212	105
119150	213	143101	222	156062	224	169155	229	213160	93	281213	105
121024	214	143102	220	156101	225	171020	218	214100	93	281214	105

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
281215	105	284311	104	313250	69	325070	67	341532	113	356640	129
281216	105	285081	106	313251	349	325080	67	341533	113	356650	129
281251	105	285082	106	313300	69	325120	67	341534	113	356660	129
281252	105	285083	106	313301	349	325130	67	341535	113	356680	129
281253	105	285092	106	313350	69	331010	82	341536	113	357010	125
281254	105	285102	106	313400	69	332030	76	341537	114	357050	125
281255	105	286062	94	313401	349	332071	76	341631	113	357060	125
281256	105	286101	94	313450	69	332991	76	341632	113	357080	125
282151	106	286102	94	313500	69	333001	81	341633	113	357120	125
282154	106	286182	94	313550	69	333002	83	341634	113	357140	125
283062	102	286200	94	313600	69	333014	81	341635	113	357300	286
283091	102	286212	94	314075	69	333015	83	341636	113	357410	126
283092	102	286222	94	314100	69	333016	83	341637	114	357450	126
283093	102	286242	94	314125	69	333042	84	342250	116	357460	126
283094	102	286243	94	314130	69	333114	83	342400	116	357480	126
283095	102	286252	94	314300	69	333115	83	342500	116	358011	134
283096	102	290200	96	314460	69	333116	83	343400	116, 207	358051	134
283101	103	290201	96	314610	69	333142	84	344400	116	358061	134
283104	103	290250	96	319000	72	333214	83	344500	116	358081	134
283105	103	291150	96	319010	285	333215	83	344600	116	358110	134
283111	103	291230	96	319020	285	333216	83	348030	75	358150	134
283114	103	292150	96	319030	285	333314	83	348050	75	358160	134
283115	103	292151	96	319041	285	333315	83	349060	112	358180	134
283121	103	293065	96	319042	285	333316	83	350210	127	360230	206
283123	103	293090	96	320010	65	333415	83	350240	127	360251	206
283125	103	293115	96	320020	65	333416	83	350250	127	360300	206
283142	102	294230	96	320030	65	334006	119	350260	127	361001	207
283156	104	294250	96	320040	65	334011	76	350270	127	361002	207
283181	102	295131	96	320050	65	334070	80	350280	127	361201	207
283182	102	295180	96	320060	65	334080	80	350510	133	361202	207
283183	102	296180	96	320070	65	334101	78	350550	133	361203	207
283184	102	296181	96	320080	65	334102	78	350560	133	361204	207
283185	102	297160	96	321000	66	334103	78	350580	133	361205	207
283186	102	298110	135	321010	66	334105	78	350610	130	361206	207
283191	103	298111	135	321020	66	334106	78	350650	130	361230	206
283195	103	298115	135	321030	66	334107	79	350660	130	361235	206
283201	101	298116	135	321040	66	334110	119	350680	130	361241	206
283202	101	298120	135	321050	66	334111	79	351010	132	361242	206
283203	101	298121	135	321060	66	334112	79	351011	124	361270	207
283231	101, 110	298150	99	321070	66	334113	79	351050	132	361301	207
283232	101, 110	298165	99	321090	66	334114	79	351051	132	361302	207
283233	101, 110	298180	99	321100	66	334115	79	351060	124	361371	206
283234	101, 110	298210	99	321110	66	334118	119	351061	124	361380	206
283235	101, 110	298240	99	321120	66	334119	119	351080	132	361530	206
283236	101, 110	300000	82	321140	66	334120	80, 119	351081	124	362001	203
283251	101	300010	82	321150	66	334218	350	351120	132	362002	203
283252	101	300640	82	321160	66	334311	68, 350	351140	132	362003	203
283253	101	301131	71	323061	64	334324	68, 350	353010	123	362004	203
283256	104	301151	71	323062	64	334406	80	353051	123	362005	203
283261	101	302160	70	323081	64	336003	84	353060	123	362006	203
283262	101	302161	70	323082	64	340250	115	353081	123	362007	203
283263	101	302190	71	323092	64	340300	115	354010	122	362009	203
283264	101	303211	76	323101	64	340350	115	354050	122	362020	202
283265	101	303220	76	323102	64	340440	115	354060	122	362021	202
283266	101	304017	70	323121	64	340500	115	354080	122	362030	202
283304	103	304033	70	323122	64	340600	115	354110	121	362130	205
283306	104	304060	70	323141	64	341320	112	354150	121	362140	202
283366	104	304071	70	323142	64	341321	113	354160	121	362141	202
284151	102	304072	70	323161	64	341322	113	354180	121	362150	202
284152	102	304073	70	323162	64	341323	113	355440	351	362250	202
284153	102	304101	70	323182	64	341324	113	355610	311	362320	202
284154	102	304102	70	323201	64	341325	113	355640	311	362401	205
284155	102	305020	70	324100	64	341326	113	355650	131	362402	205
284156	102	305100	70	324101	64	341327	114	355660	131	362411	205
284181	102	305200	70	324120	64	341450	112	355670	131	362412	205
284182	102	310160	69	324121	64	341451	112	355680	131	362413	205
284183	102	310161	69	324140	64	341452	112	355710	128	362414	205
284184	102	310200	69	324141	64	341453	112	355720	128	362421	205
284185	102	310201	69	324160	64	341454	112	355740	128	362422	205
284186	102	310241	69	324161	64	341455	112	355750	128	362901	202
284205	106	310300	72	324201	64	341456	112	355760	128	362904	202
284251	104	311100	65	325010	67	341457	114	355780	128	363150	334
284301	104	311500	65	325030	67	341530	112	356610	129	363200	334
284303	104	312340	65	325040	67	341531	113	356620	129	363300	334

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
364010	204	388139	169	388608	172	394134	142	395042	150	395400	153
364100	208	388140	168	388610	172	394135	142	395050	150	395401	153
364101	208	388145	168	388611	172	394136	142	395051	150	395402	153
364111	208	388146	168	388612	172	394137	143	395052	150	395403	153
364203	208	388147	168	388613	172	394140	142, 143	395053	149	395404	153
364204	208	388148	168	388614	172	394142	143	395100	159	395414	154
364241	208	388149	170	388615	172, 370	394150	142	395101	159	395418	154
365011	209	388150	168	388621	173	394153	143	395102	159	395423	153, 161, 283
365241	209	388152	168	388622	173	394154	143	395110	159	395425	153
365301	209	388153	168	388623	173	394155	143	395111	159	395428	153
366050	209	388154	168	388651	173	394200	158	395112	159	395430	153
366800	209	388155	170	388652	173	394201	158	395113	159	395439	154
367280	276	388156	170	388653	173	394202	158	395115	159	395442	153, 154
368010	208	388157	170	388654	173	394203	158	395116	159	395443	154
368020	208	388160	169	388655	173	394204	158	395117	159	395444	154
368060	208	388161	169	388656	173	394205	158	395119	159	395450	154
369150	208	388162	169	388657	173	394206	158	395140	159	395452	154
369250	208	388163	169	388658	173	394207	158	395141	159	395453	154
369450	208	388165	168	388659	173	394208	158	395150	159	395454	154
370101	344	388166	168	388660	173	394210	158	395151	159	395455	154
371200	270	388167	168	388661	172	394218	158	395200	144	395456	154
372035	269, 334	388168	168	388662	172	394219	158	395201	144	395457	153
372060	269, 334	388170	169	388663	172	394240	158	395202	144	395458	153
372100	269, 334	388171	170	388664	172	394242	158	395205	144	395500	157
372150	269, 334	388172	170	388665	172	394252	158	395206	144	395501	157
372200	269, 334	388174	170	388668	172	394254	158	395209	144	395502	157
373051	269	388175	170	388669	172	394300	160	395210	144	395508	157
373101	269	388176	170	388670	172	394301	160	395211	144	395515	157
373151	269	388177	170	388671	172	394303	160	395212	144	395520	157
373201	269	388181	170	388672	173	394304	160	395213	144	395522	157
374010	269	388182	169	388673	173	394305	160	395214	144	395526	157, 161, 283
374020	269	388183	169	388674	173	394306	160	395215	144	395541	157
377010	270	388184	169	388675	173	394307	160	395216	144	395542	157
377020	270	388185	170	388676	173	394308	160	395217	144	395550	157
377170	270	388186	170	388677	173	394309	160	395221	144	395551	157
382101	268	388187	170	388678	173	394400	147, 162, 283	395241	144	395602	146
382150	268	388188	170	394000	145	394401	147, 162, 283	395251	144	395603	146
382151	268	388189	170	394001	145	394402	147, 162, 283	395300	140	395604	146
382200	268	388191	169	394002	145	394403	147	395301	140	395607	146
382201	268	388192	169	394003	145	394404	147, 162, 283	395302	140	395640	146
383140	268, 269	388193	169	394004	145	394405	147	395303	140	395641	146
383190	268	388194	169	394005	145	394406	147	395304	140	395650	146
383250	268	388195	169	394006	146	394407	147	395309	140	395651	146
383300	265-267	388196	169	394010	145	394408	147, 162, 282	395310	141	395700	151
383400	268	388211	169	394011	146	394409	147, 162, 282	395312	140	395701	151
383500	268	388212	169	394012	146	394411	147	395313	140	395702	151
385140	269	388213	169	394014	145	394412	147, 162, 283	395314	140	395713	151
385951	269	388214	169	394015	145	394414	147, 162, 283	395315	140	395714	151
386100	269	388215	169	394016	145	394416	147, 162, 283	395317	140	395715	151
386150	269	388216	169	394017	145	394419	370	395318	140	395716	151
386200	269	388217	169	394018	145	394500	160	395319	140	395717	151
388101	168	388218	169	394019	145	394501	160	395320	140	395721	151
388102	168	388219	169	394020	145	395000	149	395321	140	395740	151
388103	168	388233	168	394021	146	395001	149	395323	141	395751	151
388104	168	388234	168	394022	145	395002	149	395325	141	395752	151
388105	168	388235	168	394023	146	395003	149	395326	141	395753	151
388106	168	388236	168	394040	145	395008	150	395327	141	395800	156
388107	168	388237	168	394042	146	395009	150	395328	141	395801	156
388108	168	388238	168	394051	146	395010	150	395329	141	395802	156
388109	168	388239	168	394052	145	395011	150	395330	141	395803	156
388120	170	388240	168	394100	149	395012	149	395331	141	395804	156
388122	168	388241	169	394102	142	395014	149	395332	141, 162, 282	395805	156
388123	168	388242	169	394108	142, 162, 282	395015	149	395333	141, 162, 282	395806	156
388124	168	388243	169	394109	142, 162, 282	395016	149	395334	141	395811	156
388125	168	388244	169	394110	142, 162, 282	395018	149	395335	141, 162, 282	395827	156
388126	168	388253	170	394111	142	395019	149	395336	141	395828	156
388127	170	388254	170	394113	142, 162, 283	395020	149	395338	143	395830	156
388132	170	388601	172	394114	142	395021	149	395340	140, 141	395831	156
388133	170	388602	172	394117	142	395022	149	395341	141	395832	156
388134	170	388603	172	394118	142	395023	149	395342	141	395833	156
388135	170	388604	172	394119	142	395024	149	395350	141	395840	156
388136	170	388605	172	394120	142	395025	150	395351	141	395841	156
388137	170	388606	172	394131	142	395040	149	395352	141	395842	156
388138	169	388607	172	394133	142	395041	150	395353	140	395851	160

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
395852	160	400002	184	400108	188, 301	400277	190	400619	178	414000	279, 280
395853	160	400003	184	400110	191	400278	190	400621	182, 344	414010	279
395854	160	400004	184, 301	400115	180, 198	400279	204	400622	182, 344	414020	279, 280
395900	143	400005	184	400116	180, 198	400281	281	400623	182, 344	414090	277
395901	143	400006	184	400125	190	400282	281	400624	182, 344	415000	278
395902	143	400007	197	400126	190	400283	281	400901	183, 333	415510	277
395911	143	400008	201, 270	400127	190	400284	281	400902	183, 333	415600	277
395913	143	400009	191	400128	190	400300	196	400903	183, 333	419000	280
395915	143	400010	191	400130	193	400307	197, 344	400904	183, 333	419001	207
395950	135	400011	191	400131	193	400308	196	400905	183, 333	419020	276
395951	135	400012	191	400132	193	400309	196, 333	400906	183, 333	419100	280
395952	135	400013	191	400133	193	400310	196, 333	401252	274	419112	280
395953	135	400014	191	400134	193	400311	190	401302	274	419201	276
395954	135	400015	191	400135	193	400312	190	401352	274	419202	207
395955	135	400016	191	400140	187	400321	189	401402	274	420012	67, 262
396101	137	400017	191	400141	187	400322	189	401452	274	420022	67, 262
396102	137	400018	191, 332	400142	187	400323	189	401502	274	420032	67, 262
396103	137	400019	191	400143	187	400324	189	401552	274	420042	67, 262
396104	137	400020	185	400144	187	400325	189	401602	274	420052	67, 262
396111	137	400021	185	400145	187	400326	189	402350	275	421040	77
396112	137	400022	185	400146	187	400327	189	405389	273	421050	77
396113	137	400023	185	400155	190	400328	189	405394	273	421060	77
396114	137	400024	188	400156	190	400331	188	405395	273	421070	76
396151	137	400025	188	400160	185	400332	188	406100	273	421080	76
396152	137	400031	192	400161	185	400333	188	406111	274	422211	76
396153	137	400032	192	400162	185	400334	188	406112	273	422241	77
396161	137	400033	192	400163	185	400335	188	406120	273	422242	77, 433
396162	137	400034	192	400172	200	400350	181	406250	273	422243	77
396163	137	400035	192	400173	200	400354	182	406280	273	422301	77
397002	164	400036	192	400174	200	400355	182	406310	273	422302	77, 433
397003	164	400037	192	400175	201, 270	400361	200, 311	406340	273	422303	77
397004	164	400038	192	400176	201, 270	400390	198	406400	273	422311	76
397005	164	400039	198	400177	201, 270	400400	196	406460	273	422401	77
397017	164	400041	186	400178	201, 270	400531	180	406550	273	422402	77, 433
397018	164	400042	186	400179	204	400533	180	406640	273	423223	77
397019	164	400043	186	400180	194	400534	180	407361	274	423224	77
397020	164	400044	194	400181	194	400535	180	407411	274	423283	77
397022	164	400045	186	400182	194	400536	180	408301	275	423284	77
397023	164	400046	186	400183	194	400537	180	409250	275	423285	77
397029	164	400047	186	400184	194	400542	180	410360	277	425110	77
397041	165	400061	194	400185	194	400543	180	410450	277	425130	77
397057	165	400062	194, 301	400186	194	400562	180	410500	277	425410	77
397058	165	400063	195, 332	400190	198	400563	180	410550	277	425430	77
397071	165	400064	193	400191	198	400565	179	410600	277	430001	260
397124	164	400065	193	400192	198	400566	179	411450	277	430002	260
397130	164	400066	194	400193	195, 332	400567	179	411500	277	430003	260
397133	166	400067	194	400194	195, 332	400568	179	411560	277	430005	260
397134	166	400068	193	400195	195, 332	400569	179	411650	277	430010	260
397140	165	400069	193	400196	195, 332	400571	182	412350	277	430100	260
397141	165	400080	197, 344	400197	195, 332	400572	182	412400	277	430300	261
397250	161, 166, 283	400081	201, 275	400201	198	400575	181	413001	279, 280	430350	261
397251	161, 166, 283	400082	204	400206	200	400576	181	413010	279	430700	261
397252	161, 166, 283	400083	61, 201	400207	200	400577	181	413020	279	431400	255
397425	165	400084	197, 208	400208	200	400581	181	413031	279	431750	255
398000	72	400085	197, 208	400210	192	400582	181	413032	279	432100	264
398100	72	400086	197, 344	400211	192	400585	181	413033	279	432101	264
398150	72	400087	204	400213	192	400586	181	413251	278	432110	263
399101	287, 288	400088	197, 353	400214	192	400588	181	413252	278	432115	263
399102	287, 288	400089	204	400220	191	400589	181	413253	278	432190	264
399103	287, 288	400090	61, 201	400221	190	400591	181	413254	278	433240	255
399104	287, 288	400091	61, 201	400222	190	400592	181	413255	278	433241	259
399111	287	400092	61, 201	400223	190	400595	182, 344	413256	278	434090	256
399112	287	400093	61, 201	400230	192	400596	182, 344	413301	278	434099	257
399113	287	400094	61, 201	400243	201	400597	182, 344	413302	278	435090	257, 280
399114	287	400095	61, 201	400250	186	400598	182, 344	413303	278	435130	259
399115	287	400096	197, 344	400251	186	400599	182, 344	413304	278	436110	255
399116	287	400097	197, 344	400252	186	400611	178	413305	278	437010	258
399117	287	400098	195, 332	400253	186	400612	178	413306	278	437011	257
399118	287	400099	195, 332	400254	186	400613	178	413351	278	437020	258
399119	287	400100	195	400256	195, 332	400614	178	413352	278	437021	256
399120	287	400104	198	400257	195, 332	400615	178	413353	278	437030	258
399121	287	400105	198	400258	197, 344	400616	178	413354	278	437041	256
399122	287	400106	198	400261	281	400617	178	413355	278	437042	256
400001	184	400107	188	400263	281	400618	178	413356	278	438010	259

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
467000	271	479500	311	503205	68	525362	349	547005	175	611486	515
467001	271	480012	315	503210	368	525363	349	547006	175	611487	515
468001	271	480021	315	503220	350	525402	349	547007	175	611506	515
468002	271	482040	315	503230	68	525403	349	547008	175	611686	515
469102	272	482145	303	503235	68	527150	349	547009	175	611687	515
469105	353	482155	303	503240	68	527170	349	547010	175	611706	515
469112	272	482160	303	503250	368	527250	349	547011	175	611707	515
471000	316	482300	303	504010	347	527270	349	560181	370	612006	516
471100	76	482340	303	504020	347	528010	348	560201	370	612306	516
471101	77	483030	395	505011	371	528034	348	560221	370	612307	516
471200	316	483080	314, 399	505013	371	528035	348	560241	370	612326	516
472010	306	483100	314, 399	505020	371	528036	348	560261	370	612327	516
472011	306	484001	304, 305	505021	371, 544	528050	348	560281	370	612346	516
472012	306	484005	304, 305	506010	71	530009	342	560301	370	612347	516
472013	306	484100	304	506015	71	530300	342	560321	370	613306	522
472020	306	484110	305	506052	71	530400	342	560361	370	613466	522
472030	306	484115	304	506053	71	531120	76	560401	370	613706	523
472090	307	484150	305	506102	71	531300	342	560451	370	613726	523
472092	307	484200	299	506103	71	531360	342	560501	370	613746	523
472100	307	484210	299	506202	71	531400	342	561101	368	614066	514
472101	307	484220	300	506203	71	532300	342	562231	370	614106	515
472140	307	484250	299, 300	506303	71	532360	342	562281	370	614126	515
472200	307	484255	299, 300	506503	71	532400	342	562311	370	614306	514
472201	307	486011	335	507221	529	533260	342	562330	370	614706	515
472999	307	486012	334	507251	529	533261	342	562361	370	614707	515
473000	309	486014	334	510000	346	535012	343	562400	370	615106	523
473012	313	486021	262	510010	346	535014	343	562460	370	615386	517
473021	309	486022	262	510011	346	535017	343	562500	370	615604	517
473500	310	486025	204, 262	510020	349	535023	343	563407	369	615624	517
473811	309	486031	204, 262	511252	346	535024	343	563408	369	616126	516
473812	309	486050	328	511302	346	535025	343	563409	369	616306	516
473813	309	486100	329	511352	346	535031	343	563452	245, 370	617000	519
473814	309	486150	329	511402	346	535032	343	563453	245, 370	617106	519
473815	309	486200	328	511452	346	536004	342	564022	368	620010	74
473900	310	486300	329	511532	346	542030	351	564030	368	620011	74
473910	310	486400	328	514020	345	542031	351	564040	368	620110	74
474000	76, 309	486500	330	514040	345	542040	351	564052	368	620210	74
474101	309	486700	331	514060	345	544030	352	564102	368	620310	74
474251	309	486710	331	514080	345	544032	352	564401	369	620410	74
474300	309	486721	335	514100	345	544100	352	564411	369	620510	74
474301	309	486741	335	515020	345	545010	351	564412	369	620711	74
474302	309	486742	335	515030	345	545011	351	564413	369	622332	539
474310	313	486900	327	515040	345	545012	351	603064	541	622333	539
475960	235	486950	326	515050	345	545013	351	603231	541	622335	539
475970	306	486960	325	515060	345	545014	352	603271	541	624331	539
475971	306	500001	341	515070	345	546001	284	603272	541	624333	539
475972	306	500002	341	515080	345	546002	285	610000	514	630601	529
475973	306	500006	341	515100	345	546004	285	610001	514	634003	529
475975	306	500007	341	515110	345	546005	285	610010	517	634011	526
475977	306	500009	341	515120	345	546007	284	610020	517	634013	526
475980	306	500010	312	515130	345	546008	286	610064	524	634021	526
476000	308	500011	341	515140	345	546009	284	610084	524	634022	526
476001	308	500015	340	515150	345	546010	284	610104	524	634023	526
476002	308	500016	340	515180	345	546012	285	610105	524	634025	526
476003	308	500017	340	516050	345	546014	285	610106	524	634031	526
476050	308	500051	337	516060	345	546015	284, 334	610125	524	634033	526
476051	308	500101	337	516080	345	546017	284, 334	610126	524	634041	527
476070	308	500125	339	516950	345	546021	284	610305	524	634042	527
476071	308	500150	339	517010	345	546022	286	610307	524	634043	527
477000	310	500205	338	517011	345	546024	286	611066	521	634044	527
477003	276	500210	338	517020	345	546025	286	611086	521	634052	528
477012	310	500305	338	517021	345	546033	284	611106	521	634053	528
477100	310	500410	330, 339	517030	345	546034	284	611127	521	634054	528
477201	311	500500	312	517031	345	546035	284	611266	521	634055	528
477280	310	500504	312	518100	345	546040	284	611286	521	634062	528
477351	311	500505	312	521110	348	546042	286	611306	521	634063	528
477771	311	500600	353	521640	348	546043	286	611307	521	634064	528
478020	313	500700	353	522040	349	546044	286	611326	521	634065	528
478030	313	501125	347	522080	349	546045	286	611327	521	634072	528
478050	313	501155	347	523040	349	546058	284	611346	521	634073	528
478610	311	501160	347	523080	349	547001	175	611357	521	634074	528
478680	311	501195	347	524390	349	547002	175	611386	521	634075	528
479200	311	502120	350	525252	349	547003	175	611387	521	634083	529
479330	311	503200	68	525253	349	547004	175	611466	515	634084	529

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
634093	528	667052	539	683070	251	692322	294	713600	388	721010	381
634094	528	667053	539	683071	251	692330	295	714011	392	721011	381
634095	528	667141	539	683072	251	692331	295	714012	392	721012	381
634096	528	667143	539	683073	251	692332	295	714013	392	721013	381
634103	529	667254	538	683074	251	692333	296	714014	392	721016	381
634104	529	667573	538	683075	251	692400	254	714015	392	721020	381
634105	529	667773	538	683076	251	692500	254	714016	392	721075	380
634803	529	667825	538	683091	250	692600	254	714021	392	721121	380
634804	529	669112	540	683092	250	692601	254	714022	392	721124	381
634805	529	669260	540	683093	250	692602	254	714023	392	721129	380
641050	542	669330	539	683121	250	692610	254	714026	392	721221	380
641100	542	669411	540	683122	250	692611	254	714029	392	721224	381
641200	542	669621	540	683123	250	692612	254	714031	392	721305	382
642050	542	680062	249	683801	250	692620	253	714042	393	721307	382
642100	542	680092	249	683802	250	692621	253	714043	393	721310	382
643010	543	680122	249	683803	250	710200	404	714044	393	721570	379
643050	543	680152	249	684410	117	710350	404	714045	393	721571	379
643510	508, 543	680200	249	684411	117	710930	404	714046	393	721580	378
645050	543	680541	117	684415	117	711151	405	714050	393	721581	378
646010	543	681062	249	684416	117	711161	402	714058	393	721590	379
647010	543	681092	249	684510	117	711191	402	714059	393	722125	376
647050	543	681102	249	684511	117	711192	402	714068	392	722130	376
648010	335, 543	681122	249	684515	117	711241	402	714072	392	722141	377
648050	335, 543	681152	249	684516	117	711242	402	714073	385, 389, 391	722221	375
648100	335, 543	681182	249	689001	290	711251	402	714097	393	722252	375
648200	335, 544	682060	248	689002	290	711252	404	714099	393	722255	375
648210	335, 544	683000	250	689003	290	711300	402	714102	393	730009	85, 334
649010	508, 543	683001	251	689010	290	711302	404	714103	393	730010	85
650001	562	683002	251	690552	537	711350	403	714104	393	730030	85
650003	562	683003	251	691100	432	711351	402	714106	393	730031	85
650022	563	683004	251	691190	235, 433	711352	404	714108	393	730036	87
650025	563	683005	251	691196	432	711355	403	714109	393	730060	85
650090	563	683006	251	691250	433	711450	403	714111	392	730061	85
651000	199	683007	251	691251	433	711452	404	714112	392	730066	87
651001	199	683008	251	691301	234	711455	403	714113	392	730150	85
651002	199	683009	251	691303	234	711550	403	714114	392	730151	85
651100	564	683010	251	691304	234	711600	403	714115	392	730156	87
651102	569	683011	251	691309	233	711800	403	714118	392	730301	85
651110	564	683012	251	691310	233	711995	403	714121	392	731152	86
651111	564	683013	251	691311	233	711998	402	714122	392	731153	86
651112	569	683014	251	691312	232	711999	404	714123	392	732061	87
651113	569	683015	251	691313	232	712020	396	714124	392	732151	87
651114	565	683016	251	691314	232	712022	394	714125	392	732351	87
651115	565	683017	251	691350	233	712033	394	714127	392	741152	416
651202	45, 453, 456	683018	251	691907	236	712040	397	714131	392	741153	416
651210	516, 562	683019	251	691908	236	712044	394	714132	392	741155	416
651220	516, 562	683020	251	691909	236	712050	398	714139	393	741156	416
651225	516, 562	683021	251	691914	236	712051	398	714140	393	741203	416
651235	516, 562	683022	251	691915	236	712055	394	714141	393	741205	416
651512	567	683023	251	691916	236	712060	398	714142	393	742100	407
651513	570	683024	251	691921	236	712080	398	714143	393	742011	412
651514	566	683025	251	691922	236	712100	398	714144	393	742012	412
651522	568	683026	251	691923	236	712150	398	714145	393	742020	407
651524	570	683027	251	691924	236	712212	389	714146	393	742021	413
651525	571	683050	251	691925	236	712300	391	714147	393	742030	407
651542	567	683051	251	691926	236	712301	391	714148	393	742031	412
651543	571	683052	251	691931	235	712402	389	714150	393	742032	412
651601	571	683053	251	691932	235	712403	389	714151	393	743000	410
661020	247	683054	251	691933	235	712502	390	714153	393	744000	410
661030	247	683055	251	692001	536	712652	390	714154	393	744020	410
661040	247	683056	251	692002	536	712990	389	714155	393	745100	413
661050	247	683057	251	692010	536	712992	389	714157	393	745101	413
662111	248	683058	251	692015	536	713200	383	714159	393	745102	413
662211	248	683059	251	692020	536	713300	385	714160	392	745120	410
662461	248	683060	251	692115	536	713400	385	714168	393	745121	410
664801	539	683061	251	692211	536	713500	384	714169	392	746033	414
664813	539	683062	251	692216	536	713501	384	714170	392	746034	414
665000	246	683063	251	692221	536	713510	386	714171	392	746035	408
666114	538	683064	251	692300	292	713520	385	714186	392	746050	408
666231	540	683065	251	692301	292	713521	385	714192	392	746065	414
666233	540	683066	251	692310	293	713522	385	714193	392	746066	414
666389	540	683067	251	692311	293	713550	387	714195	392	746070	408
666951	540	683068	251	692312	293	713551	387	714198	387, 388, 390	746094	414
666953	540	683069	251	692321	294	713553	387	714201	385, 387, 388	746095	414

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
746100	408	777320	418	785211	354	815240	73	842222	501	880402	489
746201	415	777323	418	785212	354	815250	73	842232	501	880405	494
746204	415	777325	418	785213	354	815300	558	842328	502	880406	494
746364	414	777326	418	785214	354	815400	558	843029	372, 503	880600	495
751102	265	777333	418	786100	366	815500	73	843032	372, 503	880601	495
751105	265	777351	425	786102	367	815600	289	843300	505	880602	495
751106	266	777370	428	786200	366	815610	289	844100	327	880603	495
751185	265	777371	428	786202	367	815611	289	844540	488	880604	489
751186	266	777373	428	786302	367	815620	289	844641	488	880645	508
751192	265	777374	428	786350	366	815630	289	844741	488	880700	496
751209	266	777450	489	786400	367	815631	289	844840	488	881400	496
751220	266	777520	426	786402	367	815700	288	844940	488	882150	322, 492
751900	262	777525	426	786500	367	815710	288	844950	488	882160	322, 492
752060	267	777530	426	786502	367	815850	288	849033	507	882161	322, 492
752120	267	777535	426	786931	366	815860	288	849053	507	882170	323, 491
752150	267	777540	426	789003	374	815870	288	849073	507	882171	323, 491
752286	330	777550	426	789060	374	815880	288	849103	507	882172	323, 491
752289	330	777612	427	789120	374	816800	288	850010	490	882180	322, 492
753060	267	777615	427	789215	378	816810	288	850011	490	882181	322, 492
753150	267	777618	427	801021	547	816830	288	850020	490	883100	506
770100	408	777645	427	801350	546	820010	561	850021	490	883200	506
770351	431	778002	45	801351	546	820011	561	852103	487	883300	506
771101	429	779040	423	801400	546	820081	561	852104	487	883312	506
772281	409	779060	423	801401	546	820121	561	852105	487	883390	506
772282	415	779131	423	801505	547	820161	561	852111	487	883466	506
772289	415	779161	423	801506	547	820999	542, 561	852120	487	883500	506
772321	409	779198	423	801507	547	822300	561	852121	439	9000360	447
772323	416	781004	365	801516	547	822800	559	852170	485	9000560	447
772324	416	781014	362	801517	547	822801	559	852171	485	9000561	447
773000	37	781024	362	801555	548	822825	559	852172	485	9000562	447
773001	37	781040	363	801556	548	822827	559	852173	485	9000564	447
773003	37	781045	363	801565	548	822829	559	852174	485	9000565	447
773011	37	781401	359	801566	548	822831	559	852175	485	9000760	447
773013	37	781402	359	801990	547	822990	561	852180	486	9000762	447
773020	40	781412	359	802010	547, 548, 550	822998	561	852230	486	9000765	447
773025	39	781421	359	802200	550	823045	560	871101	317	9010060	447
773028	39	781422	359	802201	550	823046	560	871120	320	9010062	447
773035	38	781432	359	802202	550	823401	560	871126	320	9010064	447
773036	38	781501	360	803020	549	823402	560	872131	318	9010065	447
773051	38	781502	360	803025	549	823998	559	872132	319	9002060	447
774901	429	781512	360	803026	549	824130	560	872151	318	9002062	447
774905	429	781521	360	803027	549	824131	560	872152	319	9002064	462
775002	434	781522	360	803050	552	840130	498	872211	318	9002065	462
775010	435	781531	360	803055	552	840145	498	872212	319	9002066	462
775019	435	781532	360	803056	552	840590	497	872213	318	9002067	462
775313	436	781601	361	804012	546	840602	497	872214	319	9002068	452, 462
775412	436	781602	361	805020	551	840620	498	872281	318	9002069	462
775415	437	781612	361	810000	556	840621	498	872282	319	9002090	454
775419	438	781701	361	810020	551	840643	508	872331	318	900590	454
777101	422	781702	361	810100	556	840644	508	872332	319	900890	454
777102	422	781712	361	810120	558	840645	508	872421	318	9010662	445
777107	422	781801	364	810150	556	840648	508	872422	319	9010665	445
777122	439	781802	364	810200	556	840650	508	872461	318	9011062	445
777134	488	781812	364	810210	556	840652	508	872462	319	9011065	445
777171	420	781901	364	810300	556	840653	508	872651	318	9012060	447
777173	420	781902	364	810350	556	840654	508	872652	319	9012062	445
777174	420	781912	364	810400	556	840655	508	872801	318	9012065	445
777195	425	782001	358	810401	558	840810	504	872802	319	9020460	458
777213	417	782002	358	810501	556	840811	504	872901	318	9020465	458
777214	417	782010	365	810900	557	841000	499	872902	319	9020660	458
777217	417	782011	365	810910	557	841026	499	873151	320	9020662	458
777220	421	782012	365	811600	557	841027	499	873152	320	9020665	458
777221	421	782013	365	811610	557	841036	499	873551	317	9021060	458
777242	421	782014	365	812500	557	841037	499	873901	320	9021062	458
777243	421	782015	365	812510	557	841040	504	873902	320	9021065	458
777264	424	782016	365	813600	557	841041	504	880173	493	9021660	458
777265	424	782017	365	813610	557	841443	508	880174	493	9021662	458
777266	424	782018	365	814900	557	841445	508	880175	493	9021665	458
777271	422	782019	365	814910	557	842029	500	880176	493	904003	479
777290	419	782050	354	815010	558	842039	500	880177	499	904013	479
777300	419	782100	357	815020	558	842041	500	880180	323, 491	904023	478
777301	419	782120	357	815025	309, 558	842045	501	880245	508	904043	478
777303	419	783071	354	815100	558	842129	502	880400	494	9040685	472
777304	419	783210	354	815200	73	842139	502	880401	494	9040695	472

Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona	Nr kat.	Strona
9041085	472	908990	475	9711210	17	979500	43
9041095	472	911101	461,480	9711230	17	979511	41
9041155	470	911102	461,480	9715000	21	979513	41
9041165	470	911111	461,480	9715110	16	979521	41
9041175	470	911201	461,480	9715130	16	979523	41
9041185	471	911211	461,480	9715210	16	979531	41
9041195	471	914101	480	9715230	16	979533	41
9041355	470	914201	480	9715310	16	979600	43
9041365	470	914402	480	9715330	16	979611	41
9041375	470	917102	450	9716000	21	979613	41
9041385	471	917201	450	9716110	16	979621	41
9041395	471	917501	451	9716130	16	979623	41
9041855	470	917502	451	9716210	16	979991	27
9041865	470	917885	451	9716230	16	979992	30, 31
9041875	470	920010	411,483	9716310	16	979993	30, 31
9041885	471	920110	411,483	9716330	16	990998	16, 17, 21, 22
9041895	471	950112	297	9717000	22	990999	16, 17, 21, 22
9041955	470	950118	297	9717110	17	999511	42
9041965	470	950120	297	9717130	17	999513	42
9041975	470	950121	297	9717210	17	999521	42
9041985	472	950131	297	9717230	17	999523	42
9041995	472	950141	297	9718000	22	999531	42
9051110	447, 452	960000	44	9718110	17	999533	42
9051120	447, 452	965000	44	9718130	17	999541	42
9051150	452	970000	16-18, 35, 42	9718210	17	999543	42
9051160	452, 454, 456	9700020	18-20, 23-25	9718230	17	999551	42
9051170	462	9700040	18-20, 23-25	9720000	33	999553	42
9051180	452	970005	16-18, 35	9721000	33	999611	42
9051190	447, 452, 456	9700060	18, 23, 34, 35	9725000	37	999613	42
9051350	458, 462	9700200	34	9725110	27	999621	42
905167	454, 456	9700210	34	9725130	27	999623	42
905600	452	9700400	34	9725210	27	B2011201	341
905603	451, 456	9700410	34	9725230	27		
906711	450	9700600	34	9725500	27		
907560	475	9700610	34	9726000	27		
907565	475	9701200	35	9730100	24		
907580	475	9701400	35	9730110	24		
907585	475	9701600	35	9730130	24		
907718	452	9702200	35	9730200	24		
907728	452	9702400	35	9730210	24		
908001	452, 456, 462	9702600	35	9730230	24		
908010	453, 456, 463	9703200	35	9731000	24		
908011	456, 463, 543	9703400	35	9731100	24		
908012	453, 456, 463	9703600	35	9731110	24		
908665	453, 456, 463	9704005	32	9731130	24		
908666	476	9705000	23	9731190	25		
908670	452, 463	9705100	19	9731200	24		
908675	452, 463	9705110	18	9731210	24		
908679	452, 463	9705130	18	9731230	24		
908690	452, 463	9705210	18	9731290	25		
908695	452, 463	9705230	18	9731300	24		
908718	452	9705500	20	9731310	24		
908719	452	9706000	23	9731330	24		
908772	452	9706100	19	9731390	25		
908777	452	9706110	18	9732000	25		
908810	475	9706130	18	9732010	26		
908820	475	9706210	18	9732030	26		
908830	475	9706230	18	9732110	26		
908840	476	9706310	18	9732130	26		
908850	476	9706330	18	9733000	25		
908860	476	9706500	20	9733010	26		
908870	476	9707000	23	9733030	26		
908880	476	9707110	18	9733110	26		
908890	476	9707130	18	9733130	26		
908900	476	9707210	18	973397	26		
908910	476	9707230	18	973398	26		
908920	470-472, 475	9710110	16	973399	26		
908930	475	9710130	16	9740000	29		
908940	475	9710210	16	9740010	28		
908950	470, 471, 475	9710230	16	9740030	28		
908960	475	9710310	16	9741000	29		
908970	475	9710330	16	9745000	31		
908980	475	9711110	17	9745110	30		
908985	475	9711130	17	9745130	30		

A

Akcesoria do maszynek do mięsa	381
Akcesoria do pieców Bakerlux shopp.Pro™	475, 476
Akcesoria do pieców Bakertop	461
Akcesoria do pieców Cheflux	456
Akcesoria do pieców Cheftop	450-453
Akcesoria do sprzątanía i mycia	538
Akcesoria do syfonów iSi	341
Akcesoria do szafi i stołów chłódníczych	508
Akcesoria do szatkownic	393
Automatyczna wyciskarka do warzyw i owoców	314, 399

B

BAKERLUX SHOPP.Pro™	464
BAKERTOP MIND.Maps™	457
Barszczówka	201
Bateria umywalkowa	564, 569
Bateria umywalkowa z prysznicem	564-565, 569
Bemar	33
Bemar nastawny	416
Blacha aluminiowa	480
Blacha do pizzy	370
Blacha emaliowana GN 1/1	451
Blacha GN 1/1 fakiro	451
Blacha perforowana nieprzywierzająca GN 1/1 grill	451
Blacha wypiekowa	461, 480
Blachy	476
Blender Bar	303
Blender Blade	303
Blender kielichowy	299-302
Blender profesjonalny Stalgast	299-300
Blender Torq	303
Blender Xtreme	304-305
Blendery Stalgast	299-300
Blendery Waring	301-302
Bliker	394
Bluza kucharska	528
Bluza kucharska Chef	528
Bluza kucharska w serek	529
Boki do regalów	250
Bulionówka	140, 142, 145, 149, 151, 153, 156, 158, 168
Butelka Basic	182
Butelka Quattro Stagioni	181
Butelka swing	182

C

Cedzak	63
CHEFLUX™	454
CHEFTOP MIND.Maps™	445
Chemia do ekspresów	544
Chemia do zmywarek	542
Chochelka do wazy do zupy	209
Chochla	64-67, 209, 262
Cooler akrylowy	310
Cooler szklany	311
Cukiernica	141, 144, 146, 150, 154, 156, 160, 169, 203-204
Cutter-wilk	396-398

Cyrkulator do gotowania sous-vide	432-433
Czajnik elektryczny	262
Czapka	529
Czapka budyniówka	529
Czapka kucharska	529

D

Dekanter	179
Deska do krojenia	112-116
Deska do pieczywa z rowkami	116, 207
Deski do krojenia HACCP	112-113
Dip.	141-142, 147, 157, 161-162, 168, 170, 282-283
Dodatkowe pojemniki do przypraw	202
Dozownik do napojów	271
Dozownik do plátków śniadaniowych	271
Dozownik do sosów filo	75
Dozownik do sosów z pompką	75
Dozownik plynu myjącego do zmywarki	547
Dyspenser barmański	309
Dyspenser do cukru pudru	334
Dyspenser do cynamonu	334
Dyspenser do czekolady	334
Dyspenser do parmezanu	203
Dyspenser do przypraw	334
Dyspenser do sosów	75
Dystrybutor grzewczy do talerzy	246
Dzbanek akrylowy	270
Dzbanek Casablanca	191
Dzbanek do blendera Stalgast	299-300
Dzbanek do blendera Waring	304-305
Dzbanek do spieniania mleka	269, 334
Dzbanek do zaparzacza przelewowego	330
Dzbanek miarka	71
Dzbanek na oliwę	204
Dzbanek porcelanowy	141, 144, 150, 154, 157-158, 160, 169-170
Dzbanek stalowy	269-270
Dzbanek szklany	191, 201
Dzbanek z filizanką i spodkiem Isabelle	170
Dzbanek z poliweglanu	270
Dzbanek/sosjerka	144
Dzieża do miesiarki planetarnej	354
Dzwonek recepcyjny	72

E

Ekspozytor	276
Ekspozytor do kanapek	75
Ekspozytor na dyspensery do sosów	75
Ekspozytor na pojemniki GN	73
Ekspres do kawy	325-329
Elementy neutralne linii 700	34

F

Fartuch	527, 529
Fartuch wodoodporny	527
Filizanka	141, 143, 144, 146, 150, 151, 154
.....	156-160, 168-169, 173, 183
Filizanka cappuccino	195, 332

Filiżanka cappuccino/espresso	195
Filiżanka do cappuccino	165, 183, 332-333
Filiżanka do espresso	183, 195-196, 333
Filiżanka uniwersalna	183, 333
Filiżanka ze spodem	173, 196, 333
Filtr do wody Brita	335, 559-560
Filtr powierzchniowy do zmywarko-wyparzarki	547
Filtr zgrubny do wody	561
Foremka do creme brulee	170, 197, 353
Foremka do terin	62
Forma do modelowania	348
Frytownica	414-415, 418
Frytownica do ryb	415
Frytownica elektryczna Linia 700	27
Frytownica gazowa Linia 700	27
Frytownica podwójna	27, 408, 414
Frytownica pojedyncza	27, 408, 414, 418

G

Garnek do duszenia	49
Garnek do gotowania ryb	50
Garnek niski	48
Garnek średni	47, 48
Garnek wysoki	47, 48
Garnki	47
Garnki premium line	48
Garnki trzywarstwowe ze stali nierdzewnej	51
Garownik	475
Garownik do pieców Bakertop	462
Gęsiarka	55
Głowica Brita filtra do wody Brita	559
Gofrownica	409, 416, 421
Granitor	272
Grill lawowy Linia 700	26
Grill wodny Linia 700	25
Grille Linia 700	24-26
Grzałka do podgrzewaczy	261
Gyros elektryczny	426, 428
Gyros gazowy	426, 428
Gyros Potis	426
Gyros Roller Grill	428

K

Kamienie lawowe	26
Karafka do wina	200
Karafka do wody	200
Karafka na przyprawę płynną	202
Kieliszek Baroque	190
Kieliszek do białego wina	179, 184-188
Kieliszek do burgunda	186-188
Kieliszek do ciężkiego białego wina	187
Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (bordeaux)	186
Kieliszek do czerwonego wina	179, 184-188
Kieliszek do drinków	194
Kieliszek do jaj	141, 208
Kieliszek do koktajli	189, 194
Kieliszek do koktajli typu „kir”	184
Kieliszek do koniaku	194

Kieliszek do lekkiego białego wina	187
Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (chianti)	186
Kieliszek do likieru	184
Kieliszek do margarity	187, 194
Kieliszek do martini	184, 187
Kieliszek do słodkiego wina	186
Kieliszek do szampana	179, 180, 184-189
Kieliszek do wody	186, 191
Kieliszek do wody Casablanca	191
Kieliszek do wódki	178, 189, 191-194
Kieliszek finger food	281
Kieliszek uniwersalny	185
Kieliszki Allegra	186
Kieliszki Bistro	184
Kieliszki cechowane	180
Kieliszki do koktajli	194
Kieliszki Enoteca	187
Kieliszki Imperial	185
Kieliszki Imperial plus	185
Kieliszki Lyric	188
Kieliszki Primetime	186
Kieliszki Restaurant	179
Kieliszki Timeless	189
Kij uniwersalny	540
Kłoc masarski	117
Kociołek do gulaszu	209
Kociołek elektryczny do zup	263-264
Kolumna bufetowa	289
Kolumna wodna do linii 700	571
Kolony	288
Kominek dla modułów 1200 mm Linii 700	18, 23, 34
Kominek dla modułów 400 mm Linii 700	23-25, 29, 31, 33-34
Kominek dla modułów 800 mm Linii 700	18-20, 23-25, 33-34
Kominek do urządzeń Linii 700	35
Komplet 4 tarcz (Polski) do urządzeń Robot Coupe	391
Komplet końcówek dekoracyjnych	345
Komplet prowadnic do stołów	508
Komplet prowadnic do szaf	508
Kontakt grill	407, 411-413, 417, 427
Kontakt grill Caterina	412-413
Kontakt grill ceramiczny	411
Kontakt grill Gredil	407
Kontakt grill panini	407, 412, 417
Kontakt Grill Potis	427
Kontakt grill Roller Grill	417
Kontakt grill Spidocook	411
Końcówka do mieszania ciast lekkich	354
Końcówka do nadziewania	345
Końcówka do ubijania piany	354
Końcówka do zagniatania ciast lekkich	354
Końcówka gwiazdka	345
Końcówka liść	345
Końcówka okrągła	345
Końcówka płatek	345
Końcówka prosta	341
Końcówka róża	345
Końcówka tulipan	341
Końcówka wstążka	345
Końcówki dekoracyjne	345
Korek do butelki szampana	306

Korek do pakowania próżniowego wina	235
Korek przelewowy z sitkiem	516, 562
Korek z rurką	306
Kostkarka	317, 320
Kostkarka Brema	318-319
Kostkarka do kruszonego lodu	317
Kostkarki przeznaczone do zabudowy	319
Kostkarki wolnostojące	318, 320
Kosz do makaronu do makaroniarki linii 700	30-31
Kosz do pieczywa z pokrywą Roll-top	207
Kosz do szkła	556-557
Kosz do sztućców	556-558
Kosz do tac	556
Kosz do tac GN 1/1	556
Kosz do talerzy	556
Kosz do zmywarko-wyparzarki do garnków i tac	551
Kosz na owoce	352
Kosz na śmieci	530
Kosz stołowy	204, 530
Kosz uniwersalny do zmywarki do szkła	556
Kosze systemowe do szkła	554
Koszyk do pieczywa	206-207
Koszyk finger food	285
Koszyk na sztucce	207
Kotłociarka	378-379
Kóiko do otwieracza do konserw	82
Krajacz do jaj	76
Krajalnica do pomidorów	84
Krajalnica do wędlin	375
Krajalnica do wędlin i serów	375-377
Krustownica	310
Kruszarka do lodu ręczna	316
Kruszarka elektryczna	316
Krzeseło cateringowe	297
Książka kucharska iSi	341
Kubek	135, 141, 143-144, 146, 156, 165, 169
Kubek do espresso	175
Kubek do gorących napojów	195
Kubek do sztućców	558
Kubek emaliowany	175
Kubek miarka	71
Kubek na frytki	286
Kubek porcelanowy dla dzieci	135
Kubek słoik	181
Kubek słoik Quattro Stagioni	181
Kubek stalowy do przesiewania	347
Kubek szklany	172, 183, 196, 333
Kubek termiczny	183, 333
Kubek ze spodkiem	196
Kuchenka indukcyjna nastawna	430
Kuchenka mikrofalowa	434-438
Kuchenka mikrofalowa Samsung	436-438
Kuchnia ceramiczna	20
Kuchnia elektryczna Linia 700	20, 21-22, 43
Kuchnia elektryczna nastawna Linia 700	23
Kuchnia elektryczna wolnostojąca Linia 700	43
Kuchnia gazowa Linia 700	16-18, 41-42
Kuchnia gazowa nastawna Linia 700	18
Kuchnia gazowa wolnostojąca Linia 700	41-42

Kuchnia indukcyjna Linia 700	19
Kuchnia infrared Linia 700	20
Kufel do piwa	180, 198
Kufle do piwa cechowany	180, 198
Kulki izolacyjne do sous-vide	433
Kuweta do lodów	343
Kuweta do lodów okrągła	343

L

Lampa grzewcza	292-295
Lampa grzewcza do potraw	253-254
Lampa grzewcza podwieszana do parasola	293
Lampa owadobójcza	556
Lampy grzewcze do potraw Reflex Mini	253
Lejek	71
Lep do lampy	536
Licznik przepływu wody Brita	559
LINEMICRO™	477
Listwa do bonowania	72
Listwa magnetyczna	107-109
Listwa magnetyczna z haczykami	107
Listwa wspornikowa	214
Lodówka na mleko do kawy	327

Ł

Ławka cateringowa	297
Łącznik narożny do regałów z polipropylenu	250
Łopata do pizzy	368-369
Łopata operacyjna do pizzy	369
Łopatka do przewracania	65-68, 93, 109
Łopatka do przewracania perforowana	93
Łopatka do ryb	65
Łopatka do serwowania	67, 262
Łopatka do tortu	127, 131, 351
Łopatka kątowa	68, 350
Łuskarka do lodu Brema	320
Łyzeczka barmańska	306
Łyzeczka do deserów	134
Łyzeczka do herbaty	121-133
Łyzeczka do kawy	125, 128-129, 132
Łyzeczka finger food	286
Łyżka cedzakowa	64-67, 69
Łyżka do serwowania	65-67, 262
Łyżka do spaghetti	65-66
Łyżka miarka	71
Łyżka perforowana	65-67, 262
Łyżka stołowa	121-134
Łyżka wazowa	127, 131
Łyżka/podstawa pod łyżkę	283

M

Makaroniarka elektryczna Linia 700	31
Makaroniarka gazowa Linia 700	30
Maszynka do mielenia mięsa	380-381
Maszynka do ostrzenia noży	111
Mata barmańska	310
Mata do wypieków	348

Meble cateringowe	297
Meble ze stali nierdzewnej skręcane	519-524
Meble ze stali nierdzewnej spawane	514-517
Miarka	309
Miarka dwustronna	309
Miarkiarka planetarna	354
Mieszadło do kotła	69
Mikser Bamix gastro	404
Mikser Micromix	405
Mikser ręczny – Gama combi	404
Mikser ręczny – Gama mini	402
Mikser ręczny – Gama szeroka	403
Mikser ręczny – Gama średnia	402
Mikser spiralny	366,367
Mini brytfanna finger food	284
Mini cedzak	284
Mini dip	286
Mini dzbanek	141
Mini garnek	57
Mini naczynia szklane do finger food	281
Mini naczynie na mleko	284, 334
Mini patelnia finger food	284
Mini patelnia żeliwna	57
Mini rondlek	284
Mini wiaderko	284
Miotła	540
Misceczka finger food	281
Misceczka porcelanowa dla dzieci	135
Miska	60, 61, 165, 170, 172, 173, 201
Miska podwójna	161, 166, 283
Miska porcelanowa	165,17
Miska stalowa	61
Miska szklana	61, 161, 166, 173, 201, 283
Miska z tworzywa	60
Młynek do mielenia kawy	330
Młynek do przypraw	205
Młynek do przypraw „Król”	205
Młynek do przypraw „Królowa”	205
Moduły z szufladami do urządzeń chłodniczych	499
Moździerz	307
Moździerz z tłuczkiem	205
Mydło antybakteryjne	543

N

Naboje do syfonów do bitej śmietany ISI	340
Naboje do syfonów do wody ISI	312
Naboje Professional	340
Naboje Soda	312
Naczynia emaliowane	174
Naczynia porcelanowe do finger food	282
Naczynia żeliwne	55-56
Naczynia żeliwne do serwowania potraw	57
Naczynie do zapiekania	147, 176-177
Nadstawa do kosza	557
Nadziewarka do kielbas	382
Nakładka redukccyjna na ruszt kuchni	16-18, 35, 41-42
Nakładka redukccyjna na ruszt taboretu	37
Nakładka wok	16-18, 35, 41-42
Naleśnikarka	409, 415, 421

Naleśnikarka z żeliwną płytą	415
Napełniacz	567-568, 570-571
Napełniacz automatyczny bez wylewki	566
Naświetlacz uniwersalny do jaj/noży	537
Noże ceramiczne	100
Noże cukiernicze	350
Noże dekoracyjne	78
Noże japońskie	99
Noże kute Stalgast Elite	95
Noże Sanelli Linia Premana Professional	90
Noże Sanelli Skin	94
Noże Stalgast HACCP ze stali walcowanej	105
Noże Stalgast ze stali kutej	97
Noże Stalgast ze stali walcowanej	98
Noże ze stali nierdzewnej premium HACCP	101
Nożyce do drobiu	98, 119
Nożyce kuchenne	119
Nożycki do drobiu	119
Nożycki do ziół	119
Nóż dekoracyjny	78
Nóż dekoracyjny do masła	78
Nóż dekoracyjny do cytrusów	78
Nóż dekoracyjny julienne	80
Nóż dekoracyjny kanałowy pionowy	78
Nóż dekoracyjny kanałowy poziomy	78
Nóż dekoracyjny prosty	80
Nóż dekoracyjny zakrzywiony	80
Nóż do biszkoptów	350
Nóż do bułek	94, 106
Nóż do chleba	92, 94, 96-98, 104, 108, 109
Nóż do ciasta	96
Nóż do filetowania	92, 97, 103, 108-109
Nóż do filetowania giętki	92, 109
Nóż do jarzyn	93-94, 96-98, 100, 102, 106, 109
Nóż do krojenia ciast	350
Nóż do krojenia tortów	350
Nóż do łososia	92
Nóż do mięsa	97, 103, 108
Nóż do nacinania	92
Nóż do obierania	79, 93, 94, 96-98, 102, 106, 108-109
Nóż do obierania cytrusów	79
Nóż do oddzielania kości	92, 98, 103, 109
Nóż do oddzielania kości proste	92
Nóż do oddzielania kości wąski	92
Nóż do oddzielania kości zagięty	92
Nóż do ostrzeg	92
Nóż do otwieracza do konserw	82
Nóż do pieczenia	92, 94, 98, 108
Nóż do pomidorów	93-94, 96-97, 109
Nóż do ryb	92
Nóż do sera z dwiema rączkami	93, 104
Nóż do serów miękkich	96, 104
Nóż do steków i pizzy	94, 97, 109, 135
Nóż do szatkowania	92
Nóż do trybowania	96, 109
Nóż do twardego sera	93
Nóż do warzyw	102
Nóż do wędlin	92
Nóż elektryczny do gyrosa	427,429
Nóż elektryczny do gyrosa Potis	427

Nóż japoński	93
Nóż japoński deba	99
Nóż japoński nakiri	99
Nóż japoński santoku	93, 96, 99-100, 109
Nóż japoński sashimi	99
Nóż kuchenny	92, 94, 96-98, 100-101, 103, 105, 108-109
Nóż kuchenny karbowany	96
Nóż łopatką do tortów	350
Nóż masarski	92, 104, 109
Nóż stołowy	121-134
Nóż uniwersalny	94, 102, 105-106
Nóżyczki do ziół	102

O

Obieraczka do warzyw	66,119
Obieraczka elektryczna	374
Obrączka do serwetek	147
Ociekacz GN	221, 223, 225, 227
Ociekacz na talerze	50, 559
Odkamieniacz	335, 543
Okap bez podłączenia wody do pieców UNOX	475
Okap z kondensatorem pary UNOX	452, 462, 475
Opal glass	171
Opiekacz Gredil	410, 422
Ostrzałka do noży	110
Ostrze do szatkownicy ręcznej	83
Ostrze z popychaczem do szatkownicy ręcznej	83
Ostrze ząbkowane do krawalnicy do pomidorów	84
Otwieracz do butelek	307
Otwieracz do konserw	66, 76, 82
Otwieracz kelnerski	307

P

Pakowarka listwowa	234
Pakowarka próżniowa do płynów	232
Pakowarka próżniowa komorowa	232-234
Paliwo do podgrzewaczy	260
Palnik do creme brulee	353
Palnik do podgrzewaczy	260
Papier do frytek, stojak	285
Parasol grzewczy	292
Patelnia ceramiczna	52
Patelnia do naleśników	53-54
Patelnia do ryb	54
Patelnia głęboka	54
Patelnia grillowa	55-56
Patelnia nieprzywierająca	52
Patelnia powlekana tytanem	52
Patelnia uchylna elektryczna Linia 700	29
Patelnia uchylna gazowa Linia 700	28
Patelnia uchylna Linia 700	28-29, 45
Patelnia wielofunkcyjna Linia 700	29
Patelnia WOK	32, 52
Patelnia ze stali węglowej	52
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą	54
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą Platinum	53
Patera do tortu	351
Patera na ciasto	147

Patera na owoce	352
Patera szklana	351
Patera z kloszem	352
Pędzelek	349
Pędzelek silikonowy	349
Peseta	76
Peseta do usuwania ości	76
Piec do pizzy Compact	357
Piec do pizzy E-line	360
Piec do pizzy F-line	361
Piec do pizzy FR-line	364
Piec do pizzy GAS-line	363
Piec do pizzy Gredil	358
Piec do pizzy Profesional	358
Piec do pizzy Profesional Extra Power	364
Piec do pizzy Profesional Gas Strong	363
Piec do pizzy Profesional Strong	360, 362
Piec do pizzy S-line	362
Piec do pizzy X-line	359
Piec konwekcyjny Roller Grill	424
Piece konwekcyjne UNOX LINEMICRO™	477
Piece konwekcyjno parowe UNOX BAKERLUX SHOP.Pro™	464
Piece konwekcyjno parowe UNOX MIND.Maps™	457
Piece konwekcyjno parowe UNOX CHEFLUX™	454
Piece konwekcyjno parowe UNOX CHEFTOP MIND.Maps™	445
Piecyk konwekcyjny Roller Grill	422
Pieprzniczka	141, 168
Pierścieni cukierniczo-kucharski	348
Piła do kości	378
Pistolet do sosów i kremów	349
Płuczka do porcjonerów do lodów	342
Płuczka do szkła	199
Płyn do czyszczenia lodówek i witryn chłodniczych	508, 543
Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka	335, 544
Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów	543
Płyn do mycia pieców UNOX	453, 456, 463
Płyn do mycia szyb i luster	543
Płyn do mycia w zmywarkach	542
Płyn do nabłyszczenia stali nierdzewnej	508, 543
Płyn do nabłyszczenia w zmywarkach	542
Płyn myjąco-nabłyszczący do pieców UNOX	463, 543
Płyn myjący ogólnego zastosowania	543
Płyta do finger food z łupka	287-288
Płyta grillowa Caterina	413
Płyta grillowa elektryczna Linia 700	24-25
Płyta grillowa gazowa Linia 700	24
Płyta grillowa Gredil	410
Płyta grillowa Roller Grill	420
Płyta grillowa żeliwna	56
Płyta z łupka	287
Podgrzewacz do butek	419
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1	257, 259, 280
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup	259
Podgrzewacz GN 1/1	255, 258
Podgrzewacz okrągły	255, 258
Podgrzewacz owalny	258
Podgrzewacz Roll-top	256-257
Podgrzewacz Roll-top okrągły	256
Podgrzewacz uchylny	259
Podgrzewacz z kociołkami	255

Radełko proste	66
Regał magazynowy perforowany	524
Regał magazynowy ze stali nierdzewnej	524
Regał narożny z polipropylenu	251
Regał ociekowy na pojemniki GN	211, 248
Regał z polipropylenu	250
Regał ze stali chromowanej	249
Ręczna szczotka okrągła	539
Rękawica stalowa	118
Rękawice kuchenne	371
Rękawice lateksowe	371, 544
Rękawice piekarskie	371
Rękawice termiczne olejoodporne do grilla	371
Robot cook	395
Roboty wielofunkcyjne Robot Coupe	389-391
Rollka dziurkująca	347
Rollka tnąca	347
Rollkowy podgrzewacz do parówek	408, 419
Rondel	49, 51
Rondel do sosów	49, 51
Rozdrabniacz odpadów organicznych	562-563
Różga	69
Różga do miksera	402, 404
Ruszt	450, 461, 480
Ruszt chromowany	480
Ruszt do pieczenia kurczaków polo	450
Ruszt do piekarnika 2/1	16-17, 21-22
Ruszt do piekarnika 600x400	16, 17, 21, 22
Ruszt do ryb typu s do grilla lawowego Linii 700	26
Ruszt do smażenia frytek No Fry	450
Ruszt ryflowany nieprzywierający Fakiro Grill	451

S

Salamander	410, 425
Salaterka	137, 140, 142-145, 147, 149, 151, 153, 157, 159, 162 165, 168-170, 172-173, 175, 281, 283
Salaterka fala	162, 283
Salaterka kropla	162, 283
Schładzarka szokowa	507
Separator obierzyn do obieraczki	374
Serwetnik	143, 154, 156, 208
Shaker bostoński	308
Shaker do koktajli	308
Siatka do pizzy	370
Siekacz zmiękczający do mięsa	118
Sitko	62
Sitko barmańskie	307
Sitko stożkowe	62
Sitko z lejkiem	341
Sito	63
Sito do przesiewania	62
Skrobak do ryb	76
Skrobka plastikowa	347
Stoik Fido	181
Stoik Quattro Stagioni	181
Słupek hotelowy	290
Solniczka	141, 168, 202, 204
Solniczka / pieprzniczka	141
Sosjerka	141, 146, 150, 166, 170, 197, 208

Sól	321, 542, 561
Spodek	140, 141, 143, 168, 172-173
Spodnie kucharskie	529
Stalka	93, 97-98, 101, 108, 110
Stalka diamentowa	96, 109, 110
Stalka Sanelli	110
Stanowisko neutralne linii 700	34
Stojak dwupoziomowy	276
Stojak na deski	112
Stojak na frytki	285
Stojak na hot dogi	75
Stojak na kartę menu	204, 262
Stojak na spodki do kosza	558
Stojak na talerze do kosza	558
Stojak na wafle do lodów	342
Stojak na worek na odpady	535
Stojak obrotowy	276
Stojak pod tacę	278
Stolik barowy	297
Stolik grzewczy	296
Stół cateringowy	297
Stół cateringowy okrągły	297
Stół chłodniczy	499-500
Stół chłodniczy barowy	322, 492
Stół chłodniczy do pizzy	372, 503
Stół chłodniczy do pizzy 600 x 400	505
Stół chłodniczy sałatkowy	501-502
Stół mroźniczy	499, 501, 504
Stół mroźniczy 600 x 400	504
Stół pod ekspres do kawy	331
Stół przyścienny bez półki	521
Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	516
Stół przyścienny z półką	516, 521
Stół z basenem 1-komorowym	515
Stół ze zlewem 1-komorowym z półką	514-515
Stół ze zlewem 2-komorowym z drzwiami skrzydłowymi	516
Stół ze zlewem 2-komorowym z półką	515
Stół ze zlewem dwukomorowym bez półki	523
Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	523
Stół ze zlewem jednokomorowym bez półki	522
Stół ze zlewem jednokomorowym z półką	522
Syfon do bitej śmietany iSi	337, 339
Syfon do wody Sodamaker Classic	312
Syfon do wody Twist'n Sparkle	312
Syfon iSi Gourmet Whip	338
Syfon iSi Soda Siphon	312
Syfon iSi Thermo whip	338
Syfon iSi Thermo Xpresswhip	330, 339
Szafa mroźnicza	493-495, 498, 504
Szafa chłodnicza	496-497
Szafa chłodnicza	493-495, 498, 504
Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600 x 400	504
Szafa chłodniczo-mroźnicza	497
Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe)	519
Szafa porządkowa z umywalką	519
Szafa przelotowa drzwi suwane	517
Szafka wisząca (drzwi suwane)	517
Szafka wypiekowa	450
Szatkwonica CL30 bistro	385
Szatkwonica CL40	385

Szatkwonica do krojenia w cząstki ręczna	83	Szklano linia restaurant	179
Szatkwonica do krojenia ręcznego	83	Szko termiczne	183
Szatkwonica do warzyw CL20	383	Sznur do słupka hotelowego	290
Szatkwonica do warzyw CL50	384	Szpachelka	350
Szatkwonica do warzyw CL50 Gourmet	386	Szpatuła do lodów	342
Szatkwonica do warzyw CL52	385	Szpatuła do masy cukierkowej	350
Szatkwonica do warzyw CL55	387	Szpatułka drewniana okrągła	415
Szatkwonica do warzyw CL60	388	Szpiculec do bonowania	72
Szatkwonica do warzyw w plastry ręczna	83	Sztućce Ardilia	126
Szatkwonica do warzyw w słupki i kostkę ręczna	83	Sztućce Barowe	122
Szatkwonica mandolina	84	Sztućce Cateringowe	121
Szczotka czyszczenia pieców	369	Sztućce Classic	125
Szczotka do blatów	539	Sztućce dla dzieci	134
Szczotka do czyszczenia	335, 538	Sztućce Duero	129
Szczotka do czyszczenia ekspresu	335	Sztućce Ebro	130
Szczotka do czyszczenia pieców	369	Sztućce Kids	134
Szczotka do mycia warzyw	538	Sztućce Navia	127
Szczotka do stali nierdzewnej	539	Sztućce Przedszkolne	134
Szczotka do zamiatania	540	Sztućce Restauracyjne	132
Szczotka drucziana	538	Sztućce Restauracyjne Eko	124
Szczypcy	67, 76-77	Sztućce Segura	128
Szczypcy cukiernicze	77	Sztućce Stołówkowe	123
Szczypcy do ślimaków	208	Sztućce Tambre	131
Szczypcy do ciasta	77	Sztućce Turia	133
Szczypcy do cukru	76, 77	Szufelka	70
Szczypcy do lodu	76, 77	Szufelka do frytek	72
Szczypcy do pieczenia	77		
Szczypcy do pieczywa	77	Ś	
Szczypcy do spaghetti	77	Ścierka z mikrofibry	539
Szczypcy grillowe	77	Środek do czyszczenia ekspresów	335, 544
Szczypcy uniwersalne	77, 433	Świetłówka bezodpryskowa do lampy owadobójczej	536
Szczypcy z poliwęglanu	77		
Szklanka	179, 183, 188, 190-191, 301, 333	T	
Szklanka do espresso i wody	332	Tabliczka informacyjna	204, 262
Szklanka do gorących napojów	195	Taboret elektryczny Linia 700	40
Szklanka do irish coffe	195, 332	Taboret gazowy Roller Grill	425
Szklanka do latte	183, 195, 332, 333	Taboret gazowy Top Line Linia 700	37
Szklanka do piwa	180, 198	Taboret indukcyjny Linia 700	39
Szklanka do piwa „shaker”	180	Taboret na kółkach	539
Szklanka do piwa tulipe	198	Taboret pomocniczy Standard Line	38
Szklanka do piwa typu pilsner	180	Taboret Top Line Power Linia 700	38
Szklanka niska	178, 180, 186, 188-193	Taca	142, 147, 162, 279, 279, 283
Szklanka Restaurant	179	Taca ekspozycyjna	273-274
Szklanka Rock bar	178	Taca fast food	278
Szklanka wysoka	178, 180, 186, 188-193	Taca GN 1/1 brzożowa gładka	280
Szklanki Baroque	190	Taca GN 1/1 mahoniowa gładka	280
Szklanki Carre	190	Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa	280
Szklanki Casablanca	191	Taca kelnerska	277, 279
Szklanki Centra	193	Tace kelnerskie	277
Szklanki do gorących napojów	332	Tacka na paragony	72
Szklanki Granada	190	Talerz do makaronu	170
Szklanki Grande-s	192	Talerz do pizzy	170, 370
Szklanki Istanbul	193	Talerz do ślimaków	208
Szklanki Karat	190	Talerz głęboki	135, 137, 140, 142-145, 149, 151, 153, 156-160
Szklanki Monte Carlo	190	164, 168-169, 172-173, 175
Szklanki Next	192	Talerz głęboki do makaronu	158
Szklanki Side	192	Talerz płytki	135, 137, 140, 142-145, 149, 151, 153, 156-160
Szko Bormioli Rocco	178	164, 168-170, 172-173, 175
Szko cechowane	180		
Szko do serwowania	181		

Tamper	334
Tarcza plasty	392
Tarcza słupki	393
Tarcza waffle	393
Tarcza wiórki	392
Tarka do cytryn/parmezanu	70
Tarka do przypraw	70
Tarka sześciokątna	71
Tasak	93, 96, 103
Tasak karbowany	96
Termo-higrometr	74
Termometr	74
Termometr cyfrowy bezdotykowy	74
Termometr elektroniczny	74
Termometr elektroniczny z sondą	74
Termometr sonda	74
Termos	238-240
Termos cateringowy	269
Termos stołowy	268-269
Termos z kranem	238
Termosy stalowe Basic Line	239
Termosy transportowe z polietylenu	240
Termosy transportowe ze stali nierdzewnej	237-239
Tłuczek do mięsa	118
Tłuczek szefa kuchni	118
Torba do pizzy	245, 370
Toster	423

U

Ubijak do piany z kulką	66
Ubijak do ziemniaków	65, 69
Ubijak piany	349
Uchwyt do mikserów	403
Uchwyt na kanapki	423
Uchwyt ścienny na 4 tarcze	393
Umywalka niezabudowana	514
Umywalka zabudowana	514
Urządzenia do szatkowania ręcznego warzyw	84
Urządzenia uzupełniające linii 700	36
Urządzenie do gorącej czekolady	353
Urządzenie do gotowania ryżu	429
Urządzenie do hot-dogów	419
Urządzenie do obierania i krojenia jabłek	82
Urządzenie do schładzania napojów	272

W

Waga kalkulacyjna	86
Waga magazynowa	87
Waga pomocnicza	85, 334
Waga sklepowa	87
Walek	348
Wałki zgniatające do kotletciarki	379
Wałkowarka do ciasta	366
Wanna	61
Wanna przedczekawkowa	63
Warnik	265
Warnik dwuosciankowy	266
Warnik Gredil	265

Waza do zupy	140, 143-145, 149, 151, 157-159, 169, 209
Waza do zupy stalowa	209
Wazon	141, 150, 170, 200
Wazon Botanica	200
Wazon szklany	200
Wąska szczotka	538
Wąż do pakowania próżniowego	235
Wiaderko do szampana	311
Wiadra Premium ze stali nierdzewnej	59
Wiadra ze stali nierdzewnej	59
Wiadro z pierścieniem	59
Widelczyk do ciasta	125, 128, 132
Widelczyk stołowy	134
Widelec	97-98, 108-109
Widelec „prosty”	96
Widelec „zakrzywiony”	96
Widelec deserowy	129
Widelec do przewracania	65-66
Widelec do serwowania	67, 262
Widelec do ślimaków	208
Widelec stołowy	121-133
Wielofunkcyjna szczotka	539
Wielofunkcyjny piec konwekcyjny Linia 700	44
Wieszak na akcesoria	540
Wieszak na pokrywki	50
Wieszak na worki i końcówki	346
Wieszak z haczykami na przybory kuchenne	66
Wirówka do sałaty	60
Wisząca lampa grzewcza	293
Witryna chłodnicza	280, 485-490
Witryna chłodnicza do butelek	322-323, 491-492
Witryna do serwowania	276
Witryna do serwowania GN 1/1	349
Witryna ekspozycyjna	487
Witryna grzewcza	439
Witryna mroźnicza	490
Witryna mroźnicza barowa	323, 491
Wkład chłodzący	280
Wkład do głowicy	559
Wkład do kociołka	264
Wkład wymienny do głowicy Brita	560-561
Wkłady do gotowania makaronu	50
Włacznik pneumatyczny	563
Wok indukcyjny Linia 700	32
Worek do wyciskania jednorazowy	346
Worek do wyciskania Standard	346
Worek na pieczywo	207
Worki do pakowania próżniowego	236
Worki do pakowania próżniowego płynów	236
Wózek do koszy	556
Wózek do pieców UNOX	452
Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy	369
Wózek kelnerski	247
Wózek platformowy	246
Wózek transportowy do blach piekarniczych i pojemników GN	248
Wskaźnik temperatury	74
Wybierak do ciast	349
Wybijak do fusów	334
Wycinarki	348
Wyciskacz do cytrusów	76, 309

Wyciskacz do cytrusów do urządzeń Robot Coupe 389
 Wyciskacz do czosnku 76
 Wyciskacz do plasterków cytrusowych 309
 Wyciskarka do cytrusów ręczna 313
 Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych 315
 Wydrążacz 66
 Wydrążacz do jabłek 79
 Wydrążacz do kulek podwójny 79
 Wydrążacz do pomidorów 76, 79
 Wydrążacz do pomidorów 76

Z

Zakrętka do kubków i słoików 181
 Zamrażarka skrzyniowa 506
 Zaparzacz 267
 Zaparzacz dwusćciankowy 267
 Zaparzacz przelewowy 330
 Zapas do mopa Fiber Mops 541
 Zapaska maxi 526
 Zapaska midi 526
 Zapaska mini 526
 Zastawa stołowa Opal Glass 171
 Zestaw blach do pieców UNOX 451, 456
 Zestaw desek HACCP 112
 Zestaw do carvingu 80-81
 Zestaw do czyszczenia kostki 393
 Zestaw do mycia podłogi 541
 Zestaw do piętrowania pieców 475
 Zestaw do przycierów do urządzeń Robot Coupe 389
 Zestaw do przypraw 169, 202-203
 Zestaw do przypraw płynnych 203
 Zestaw do zamiatania 540
 Zestaw do zestawiania pieców Bakertop 462
 Zestaw do zestawiania pieców ChefTop 452
 Zestaw do ziemniaków i pure 384-385, 387-388

Zestaw dwóch koszy do frytownicy linii 700 27
 Zestaw garnków 49
 Zestaw końcówek do nadziewania do syfonów iSi 341
 Zestaw końcówek do syfonów iSi 341
 Zestaw mini salatek 147, 162, 283
 Zestaw miseczek porcelanowych 161, 166, 283
 Zestaw noży kutyh 97, 108
 Zestaw noży kutyh Elite 96, 109
 Zestaw noży Sanelli z listwą 93, 109
 Zestaw noży walcowanych z listwą 98, 108
 Zestaw podłączeniowy 452, 456, 462
 Zestaw podłączeniowy do internetu 463, 476
 Zestaw podstaw bufetowych 286
 Zestaw pompy cateringowej 453, 456, 463, 476
 Zestaw prysznic 45, 453, 456
 Zestaw Rapid Infusion 341
 Zestaw sit do przesiewania 62
 Zestaw tarcz (polski) do urządzeń Robot Coupe 383-385, 387-390
 Zestaw tarcz do frytek 392
 Zestaw tarcz do kostek 393
 Zmięczacz do wody 321, 561
 Zmywarki Silanos EVO 2 HY-NRG 550
 Zmywarki Stalgast 546
 Zmywarko wyparzarka do garnków i tac LP57 EVO 2 551
 Zmywarko wyparzarka do szkła 546
 Zmywarko wyparzarka kapturowa 549, 552
 Zmywarko wyparzarka uniwersalna 547-548, 550
 Zmywarko wyparzarka uniwersalna Power Digital 548
 Znacznik rozstawnny 349

Ż


Żel do podgrzewaczy 260
 Żel w butelce 260
 Żel w puszcze 260
 Żel w wiadrze 260



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu unieważnia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastana potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.



stalgast

ekspert gastronomiczny

www.stalgast.com

801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces

